

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Roger Sockman (202) 720-9113
FSIS-RC-037-2008

UNA FIRMA EN FLORIDA RETIRA PRODUCTOS CONGELADOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON, 8 de octubre del 2008 – A.C.S. Meyners Ltda., un establecimiento en Ponte Verde, Fl., esta retirando del mercado aproximadamente 20,460 libras de recortes congelados de carne de res que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la retirada, incluyen (el nombre del producto está en inglés):

- Cajas de 60 libras, en gran cantidad, de “BM-95 BONELESS BEEF”. Cada envase de envío contienen el número de establecimiento “Nicaragua 4” dentro de la marca de inspección de Nicaragua. La etiqueta de envío contiene el número de producto “00003” y la fecha de empaque en inglés de “8-19-08”.

Los productos congelados de recortes de carne de res fueron producidos el 19 de agosto del 2008 y fueron exportados a los Estados Unidos y luego enviados a distribuidores y establecimientos en New York y Pennsylvania. Estos productos fueron enviados a establecimientos para ser procesados adicionalmente. Es muy probable que los productos disponibles para la comprar directa por los consumidores, no contengan el número de establecimiento “Nicaragua 4”.

El problema fue descubierto a través de una prueba microbiológica realizada por el FSIS, de una muestra del producto importado de un establecimiento extranjero, que luego fue enviado a múltiples importadores registrados en los Estados Unidos. El FSIS no ha recibido ningún informe de enfermedades asociadas con el consumo de este producto.

Los consumidores y trabajadores de la prensa, con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el vicepresidente de la compañía, Bill Powell, al (904) 285-2700, ext. 103.

El *E. coli* O157: H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre,

PREPARAR ADECUADAMENTE LA CARNE MOLIDA DE RES PARA EL CONSUMO

**Línea de Información sobre Carnes y
Aves del USDA-FSIS 1-888-674-6854 o
viste www.fsis.usda.gov**

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves y pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para alimentos cocidos.

Los consumidores solo deben consumir carne molida de res o hamburguesas hechas con carne molida de res que han sido cocidas hasta una temperatura interna adecuada de 160 °F (71.1 °C).

El color NO es un indicador confiable para saber si la carne molida de res o las hamburguesas preparadas con carne molida de res han sido cocidas hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas, como *E. coli* O157:H7.

La única manera de estar seguro que la carne molida de res ha sido cocida hasta una temperatura suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es midiendo la temperatura interna con un termómetro para alimentos

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de un plazo de dos horas después de la compra o una hora si las temperaturas exceden 90 °F (32.2 °C). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

deshidratación y en los casos más severos, fallo renal. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y las personas con el sistema inmunológico débil están más susceptibles a enfermedades a través de los alimentos. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por los alimentos, debe consultar con un médico profesional.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.