

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Laura Reiser (202) 720-9113
FSIS-RC-039-2008

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

WASHINGTON, 16 de octubre del 2008 – Vermont Livestock, Slaughter and Processing Co., LLC, una firma en Ferrisburg, Vt., esta retirando del mercado aproximadamente 2,758 libras de productos de carne molida de res porque éstos 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).

El siguiente producto esta siendo retirado (el nombre del producto está en inglés):

- Paquetes empacados al vacío de aproximadamente 5 libras de peso de “VT BURGER CO GROUND BEEF”.

Estos paquetes de productos de carne molida de res contienen el número de establecimiento “EST. 9558” dentro de la marca de inspección del USDA, como también un código de lote “090508A”, “090808A”, “091208A”, “091908A” o “092208A”. Este producto fue enviado en cajas con dos paquetes cada una, intencionado para usarse por restaurantes, el servicio de alimentos e instituciones y no estaba disponible para la venta al detalle.

Los productos de carne molida de res fueron producidos el 5, 8, 12, 19 y 22 de septiembre y entregados a centros de distribución con la intención de ser usados por restaurantes e instituciones en Vermont y Plattsburgh, N. Y.

El problema fue descubierto a través de una prueba microbiológica realizada en conjunto por el FSIS y el departamento de salud de Vermont.

El FSIS ha recibido 10 reportes confirmados de enfermedades asociadas con el consumo de este producto. Cualquier persona que muestre síntomas o signos de enfermedades transmitidas por alimentos, debe consultar con un médico profesional.

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

**PREPARAR ADECUADAMENTE
LA CARNE MOLIDA DE RES
PARA EL CONSUMO**

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

Lávese las manos con agua 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, 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 y alimentos cocidos.

Los consumidores solo deben consumir carne molida de res o hamburguesas hechas con carne molida de res que han sido 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 el 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.

alimentos.

Los consumidores y trabajadores de la prensa con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con el gerente de la compañía, Carl Cushing, al (802) 793-4742.

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.