

**ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-078-2011

**UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO
PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE
CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* 0157:H7**

WASHINGTON- 30 de septiembre del 2011 – Manning Beef, LLC, un establecimiento en Pico Rivera, California, está retirando del mercado aproximadamente 80,000 libras de productos de carne molida de res ya 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 incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Contenedores en Combo ‘BroPack Inc Beef Manufacturing’ de cortes de carne “65/35, 50/50 ó 85/15” producidos el 23 de septiembre de 2011.
- Contenedores en Combo Paso ‘Prime Beef Manufacturing’ de cortes de carne “65/35, 50/50 ó 85/15” producidos el 23 de septiembre de 2011.
- Cajas de 30 y 60 lb. de cortes de carne primaria, sub-subprimaria y en caja producidos el 23 de septiembre de 2011.

El establecimiento está retirando del mercado una variedad de cortes de carne primaria y sub primaria (como por ejemplo, corte redondo y de punta “tri tip”) debido en parte, a condiciones insalubres que se refleja en el número alto de casos confirmados positivos de pruebas de *E. coli* O157:H7 conducidos por el establecimiento en la producción de los cortes. Según esté disponible, una(s) lista(s) de distribución será(n) colocada(s) en la página de internet del FSIS en www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp. Ni el FSIS ni la compañía están enteradas de enfermedad alguna asociada con estos productos.

Cada caja demuestra “EST. # 934” en la etiqueta del producto. Estos productos fueron producidos el 23 de septiembre y fueron enviados a establecimientos de venta al detalle y centros de servicio de alimentos en Arizona y California, así como otros establecimientos federalmente regulados en Nebraska. Estos productos estaban destinados a un procesamiento posterior y es probable que no demostraran el número de establecimiento “EST. 934” en productos disponible a consumidores para venta directa.

**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.

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 alimentos. Personas preocupadas por alguna enfermedad deben contactar a un proveedor de servicios de salud.

El FSIS rutinariamente conduce retiradas de alimentos para verificar la efectividad de las retiradas por parte de las firmas para notificar a sus consumidores (incluyendo restaurantes) acerca de la retirada y de los pasos a seguir para asegurarse de que el producto no esté disponible para los consumidores.

El FSIS recomienda a todos los consumidores a preparar adecuadamente sus productos de carne cruda, incluyendo fresca y congelada, y a solo consumir carne de res molida que se ha cocinado a una temperatura mínima de 160 °F. La única manera de confirmar que la carne molida es cocida a una temperatura lo suficientemente alta para matar bacterias dañinas es usando un termómetro para alimentos que indique su temperatura interna.

Los consumidores o los medios de comunicación con preguntas relacionadas a esta retirada deben contactar al Gerente de Control de Calidad de la Compañía, Daniel Bové al (909) 689-9875 ó Breanna Ortega, Coordinadora de HACCP al (714) 488-8123.

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