

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-012-2013

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO CARNE CORTADA DE TERNERA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON, 30 de enero del 2013 – San Jose Valley Veal, un establecimiento en Santa Clara, California, está retirando del mercado aproximadamente 1,260 libras de carne cortada de ternera que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la lista de retirada incluyen (el nombre del producto esta mencionado en inglés):

- Cajas de cartón de 60-libras de "SAN JOSE VALLEY VEAL AND BEEF INC." cortes de ternera, deshuesados.

Las cajas podrían contener los códigos de cajas: "L-1 11112", "L-1 11212", "L-1 11512", "L-1 11612", "L-1 11712", "L-1 11812" o "L-1 11912". En adición, tendrán un número de establecimiento "EST. 2828" dentro de la marca de inspección del USDA.

Los productos siendo retirados fueron producidos en las fechas de 1 de noviembre y el 9 de noviembre del 2012, y transportados hacia un establecimiento para ser distribuidos. El FSIS y el establecimiento están preocupados en que algunos productos se encuentren congelados en los congeladores del hogar de los consumidores.

El problema se descubrió cuando un cliente realizo pruebas a al envío de carne de ternera y reportó un resultado no negativo. El cliente aguantó el envío hasta recibir los resultados de laboratorio, pero otro producto con el mismo lote del productor fue enviado al comercio.

Ni el FSIS o la compañía han recibido reportes de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con un proveedor de servicios de salud.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se estén tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Preparando carne molida de res adecuadamente para reducir riesgos al consumir

Lávese las manos con agua tibia y jabón 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 (preferible) y jabón. Limpie los derrames inmediatamente. La acción mecánica de frotar las manos y superficies/utensilios crea fricción que ayuda a soltar las bacterias y virus de manos y superficies.

En adición, agua tibia/caliente ayuda a disolver grasas/alimentos, ayudando en la limpieza y a remover microbios, y también puede ayudar en la desactivación de patógenos. Para mas información sobre el lavado de manos, visite www.cdc.gov/handwashing. De no tener agua y jabón disponible, use un desinfectante de manos que contenga al menos 60 % de alcohol. En algunas situaciones, los desinfectantes de manos con base de alcohol puede reducir el número de gérmenes en las manos. Sin embargo, los desinfectantes no eliminan todos los tipos de gérmenes, a incluir virus.

Mantenga las carnes y aves crudas, y sus jugos, lejos de otros alimentos que no se van a cocinar completamente. Use tablas de cortar diferentes para las carnes y aves y otra para aquellos alimentos ya cocinados. Cocine la carne molida de res hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C), al medir con un termómetro para alimentos, antes de comer. Refrigere las carnes y aves crudas, y alimentos ya cocidos, dentro de dos horas luego de la compra o de haberlos cocinados [1 hora si la temperatura esta por encima de 90 °F (32.2 °C)].

El *E. coli* O157:H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar deshidratación, diarrea con sangre y dolores abdominales entre 2 a 8 días (de 3 a 4 días promedio) luego de estar expuesto al organismo. Aunque la mayoría de las personas se recuperan dentro de una semana, algunos podrían desarrollar un tipo de fallo renal llamado síndrome hemolítico urémico (HUS, por sus siglas en inglés). Esta condición puede ocurrir entre personas de cualquier edad, pero es más frecuente en niños menores de 5 años de edad y personas de edad avanzada. Los síntomas de HUS pueden incluir fiebre, dolor abdominal, paños en la piel, fatiga e irritabilidad, moretones inexplicables o sangrado por la nariz y boca, disminución de orina e hinchazón. Las personas que experimenten estos síntomas deben pedir atención médica inmediatamente.

El FSIS le aconseja a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carnes crudas, incluyendo aquellos frescos y congelados, y sólo consumir carne molida de res que ha sido cocida hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C). La única manera de saber que la carne molida de res esta cocida hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es usando un termómetro para alimentos para medir la temperatura.

Los consumidores y medios de comunicación con preguntas sobre esta retirada deben comunicarse con los ejecutivos de la compañía, Leo o John Teixeira, al (408) 727-4404.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando www.PregunteleAKaren.gov. Puede comunicarse con la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, entre lunes a viernes de 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. Síguenos por FSIS Twitter, en twitter.com/usdafoodsafety

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

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.