

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Atiya Khan (202) 720-9113  
FSIS-RC-008-2013

## **TIENDAS DE VENTA AL POR MENOR EN MICHIGAN RETIRAN DEL MERCADO CARNE MOLIDA DE RES DEBIDO A POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA***

WASHINGTON, 24 de enero del 2013- Jouni Meats, Inc., una tienda de venta al por menor en Sterling Heights, Michigan, está retirando del mercado aproximadamente 500 libras de productos con carne molida de res porque podrían estar contaminados con *Salmonella* Typhimurium, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la lista de retirada son (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- Paquetes de varios tamaños de carne molida de res.

Los productos fueron producidos entre del 4 de diciembre del 2012 y el 9 de diciembre del 2012 y fueron distribuidos hacia restaurantes en el condado de Macomb en Michigan, y vendidos directamente a los consumidores en Jouni Meats, Inc. Estos productos fueron vendidos sin etiquetas.

La retirada fue iniciada debido a preocupaciones relacionadas a un grupo de enfermedades con *Salmonella* Typhimurium que podrían estar asociadas con el consumo de carne molida de res cruda en un restaurante en el condado Macomb en Michigan. El FSIS, trabajando en conjunto con el Departamento de Salud de la Comunidad en Michigan, el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan, el Departamento de Servicios de Salud de Arizona y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, determinó una relación entre los productos de carne molida de res de Jouni Meats y dicho grupo de enfermedades. Basándose en investigaciones epidemiológicas, siete casos de pacientes con el mismo tipo de cepa del brote han sido identificados en Arizona y Michigan, con síntomas comenzando desde el 9 de diciembre del 2012 hasta el 13 de diciembre del 2012. Los siete casos de pacientes consumieron carnes de res cruda Kibbeh el 7 de diciembre del 2012 y el 8 de diciembre del 2012. Actualmente, no se conoce si la cepa relacionada con el brote exhibe resistencia a antibióticos. Están en espera de los resultados. El FSIS continuará trabajando con socios en la salud pública y los centros CDC en esta investigación. El FSIS continuara proveyendo información tan pronto sea disponible.

### **Recomendaciones para prevenir la salmonelosis**

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](http://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)].

Al FSIS y la compañía les preocupa que los consumidores tengan el producto en sus congeladores.

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 están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Los síntomas más comunes de salmonelosis son diarrea, calambres abdominales y fiebre dentro de 12 a 72 horas. La enfermedad frecuentemente dura de 4 a 7 días. Sin embargo, la diarrea podría ser tan severa que el paciente podría necesitar hospitalización. Las personas de edad avanzada (ancianos), los infantes y las personas con un sistema inmune débil están más susceptibles a desarrollar una enfermedad grave. Cualquier persona preocupada por una enfermedad debe consultar con su proveedor de cuidado de salud.

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 relacionadas a dicha retirada pueden comunicarse con el dueño de la compañía, Khalil Jouni, al (586) 274-0760.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando [PregunteleKaren.gov](http://PregunteleKaren.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. Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) o [http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp) para acceso a los comunicados de prensa u otra información. Síguenos en Español por FSIS *Twitter*, en [http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](http://twitter.com/USDAFoodSafe_es)

##



[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

**¿Tiene Preguntas en Inocuidad Alimentaria?**

¡Pregúntele a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle 24/7 información en inocuidad alimentaria

Siga a FSIS en *Twitter* por

[http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](http://twitter.com/USDAFoodSafe_es)

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**

<b>Retirada Clase I</b>	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.
<b>Retirada Clase II</b>	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.
<b>Retirada Clase III</b>	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.