

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Bill Bagley (202) 720-9113
FSIS-RC-024-2012

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

WASHINGTON, 11 de abril del 2012 – Town and Country Foods Inc., una firma en Greene, Maine, está retirando del mercado aproximadamente 2,057 libras de productos con carne de res molidos y ablandados, ya 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 (Vea las [etiquetas](#)):

- Cajas de 5 y 10- libras de 2, 2.6, 3, y 4 onzas. “Town & Country Foods XL Hamburg Patties”.
- Cajas de 5 y 10 libras de 2, 2.6, 3, y 4 onzas. “Town & Country Foods Hamburg Patties”.
- Cajas de 10 libras que contienen bolsas con varios pesos de “Town & Country Beef for Stewing”.
- 6, 8, y 10 onzas. “Town & Country Beef Sirloin Filets”
- Cajas de 5 y 10 libras que contienen bolsas con varios pesos de “Town and Country Hamburg”.
- Cajas de 5 y 10 libras que contienen bolsas con varios pesos de “Town and Country XL Hamburg”.

Cada caja contiene en la etiqueta el número de establecimiento “EST. 9710” dentro de la marca de inspección del USDA. En adición, los productos contienen los siguientes códigos de empaque: 10952, 10962, 10972, 11002, y 11012. Los productos bajo la retirada fueron producidos entre el 4 de abril del 2012 y el 10 de abril del 2012, y enviados hacia establecimientos de venta al detalle y al por mayor en Maine. Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando

http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

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 visite www.fsis.usda.gov

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 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 sólo 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.

El problema fue descubierto por la compañía, a través de una muestra realizada por el laboratorio, que

confirmó positiva para *E. coli* O157:H7. La compañía no aguantó los productos antes de recibir los resultados de muestreo, resultando en esta retirada. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reporte alguno de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

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 *E. coli* O157:H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre, deshidratación y en casos más severos, fallo renal. Los muy jóvenes, personas de edad avanzada y personas con el sistema inmune debilitado están más susceptibles a enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

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 de res molida 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 con preguntas sobre la retirada deben comunicarse con Karen Brackett de Town & Country Foods, Inc., al (207) 946-5489.

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.PregunteleKaren.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. |