

## EL FSIS Emite un Aviso de Alerta para Salud Pública por Productos Crudos de Pedazos Deshuesados de Carne de Res, Importados desde Canadá de XL Foods

WASHINGTON, 20 de septiembre del 2012 – 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) anuncia un alerta de salud pública para productos crudos de pedazos deshuesados de carne de res, importados desde Canadá, por XL Foods Inc., porque podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7.

El 3 de septiembre del 2012, una prueba de muestreo realizada por el FSIS en los pedazos deshuesados de carne de res provenientes del establecimiento Canadiense número 38 XL Foods, Inc., confirmaron ser positivos para *E. coli* O157:H7. El FSIS le alertó a la Agencia de Inspección de Alimentos Canadiense (CFIA, por sus siglas en inglés) sobre los resultados positivos. Luego de pruebas de seguimiento realizadas por el FSIS y CFIA, el CFIA anunció el 16 de septiembre del 2012, una [retirada](#) de una variedad de productos de carne molida de res, producidos por XL Foods, Inc. Subsiguientemente, el CFIA expandió el grupo de productos retirados para incluir productos adicionales.

La compañía les notificó a sus clientes, incluyendo establecimientos en los Estados Unidos que los cortes de carne de res relacionados con la retirada les fueron enviados. El FSIS está trabajando tan rápido como puede para completar los puntos de verificación que confirman que todos los cortes de carne, recibidos en los establecimientos inspeccionados por el FSIS, del establecimiento Canadiense 38, han sido tratados para matar completamente, o que cortes de la carne de res crudos no hayan sido enviados o distribuidos para usarse en otros productos listos para comer. En adición, para aquellos productos que pudieron haber sido distribuidos y usados en productos listos para comer, el FSIS está trabajando para confirmar que se lleven a cabo las acciones correctas para remover el producto del mercado. El FSIS está tomando todos los pasos necesarios para asegurar que todos los productos de carne molida de res producidos, proveniente de los cortes de carne siendo retirados, sean removidos del mercado.

### Preparando carne molida de res adecuadamente para reducir riesgos al consumir

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA -1-888-674-6854

Lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos con agua caliente/tibia (preferible) o fría y jabón, antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente (preferible) o agua fría 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 más 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)].

Mientras continúa la investigación, el FSIS está emitiendo un aviso de alerta pública de salud para informar

a las operaciones de servicio alimentario y a los consumidores. Los productos bajo la retirada de Canadá fueron distribuidos hacia establecimientos en los Estados Unidos ubicados en los siguientes estados: California, Michigan, Nebraska, Óregon, Texas, Utah, Washington and Wisconsin. En los establecimientos en los Estados Unidos, estos productos pueden haber sido procesados adicionalmente para producir varios productos, como carne molida de res, hamburguesas de res, jerky de res y pastrami. El FSIS continuará proveyendo información a medida que se haga disponible, incluyendo información que envuelva cualquier otra retirada. Al estar disponible, una lista de distribución comercial, esta será publicada en la página electrónica del FSIS en [www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp).

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. Las personas que estén preocupadas por una enfermedad deben comunicarse con su proveedor médico.

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 inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando [www.PregunteleKaren.gov](http://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/](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](https://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).



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

**¿Preguntas sobre Inocuidad alimentaria?**

**¡Pregúntele a Karen!**

El sistema automatizado del FSIS que provee 24/7 información en inocuidad alimentaria

Síguenos en español por *Twitter*:  
[twitter.com/usdafoodsafety\\_es](https://twitter.com/usdafoodsafety_es)