

El FSIS Actualiza el Aviso de Alerta para Salud Pública por Productos de Carne de Res Canadienses Importados por XL Foods

WASHINGTON, 26 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) alerta al público, que mientras conducía los puntos de verificación para la retirada en los establecimientos domésticos de Estados Unidos que recibieron carne proveniente de XL Foods, Inc. (establecimiento Canadiense 038), la Agencia descubrió cortes de carne de res que producidos durante los mismos días de producción que la carne retirada del mercado en Canadá. Estos fueron usados para producir productos de carne molida de res. Específicamente, el FSIS descubrió que materiales sub-primarios (por ejemplo, costillas cortas de res) fueron producidos durante los mismos días de producción que la carne de res retirada en Canadá y usados por facilidades de procesamiento en los Estados Unidos. Estos fueron usados para producir otros productos, y que las costillas fueron cortadas para carne molida de res.

El FSIS tiene razones para creer, basándose en la información provista por la Agencia de Inspección de Alimentos Canadiense (CFIA, por sus siglas en inglés), que la carne de res producida durante la matanza y relacionada a la retirada, fue producida bajo condiciones insalubres que resultaron en un “periodo de gran evento” (un periodo en que los cortes de carne de una canal muestran una inusual alta frecuencia de resultados positivos para la posible presencia de *E. coli* O157:H7). Es por esto, que todos los productos que no están intactos, como recortes de carne y carne molida de res esta siendo retirados, como también todos los cortes de res que hayan sido procesados para producir productos no intactos, y están siendo considerados como adulterados.

Ya que el FSIS tiene ahora evidencia recogida a través de los puntos de verificación, que cortes enteros de carne fueron usados para producir carne molida de res, la Agencia está usando este aviso de alerta al público para hacer a las personas conscientes de que los productos de dichos cortes de carne también están considerados como adulterados, a excepción de que hayan recibido tratamiento de mortalidad para eliminar por completo el *E. coli* O157:H7.

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 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)].

Las pruebas de muestreo realizadas el 3 de septiembre del 2012 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. Luego de alertarle al CFIA sobre los resultados positivos, ambas Agencias comenzaron una investigación que incluía pruebas adicionales, y 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. El FSIS anunció un aviso de alerta al público el 20 de septiembre del 2012 y más información actualizada el 21 de septiembre del 2012, conduciendo puntos de verificación esta semana, y notificándole una vez más al público en el aviso de alerta anunciado hoy. El CFIA expandió el grupo de productos retirados para incluir productos adicionales producidos el 24 de agosto, 27 de agosto, 28 de agosto y 29 de agosto del 2012, y el FSIS ha determinado que el día de matanza (23 de agosto del 2012) es el punto en común de todas las fechas de producción.

El FSIS anuncia alertas de salud pública para que las personas estén conscientes de un peligro hacia la salud pública. En este momento, el FSIS no está anunciando una retirada debido a que el objetivo de dicha acción es que el establecimiento más directamente relacionado con la producción del producto adulterado retire el producto del mercado. En este caso, el establecimiento es XL Foods, Inc., una firma en Canadá, y la retirada fue iniciada por Canadá. EL CFIA está verificando la efectividad de la retirada en Canadá, y el FSIS está verificando la efectividad en los Estados Unidos. El FSIS continúa verificando el uso de los cortes primarios y sub-primarios relacionados con la retirada de XL Foods Inc. por establecimientos en los Estados Unidos y tomará las debidas acciones si descubre actividades prohibidas.

Mientras continúa la investigación, FSIS continuará proveyendo información a medida que se haga disponible. 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 y Wisconsin. El FSIS continúa actualizando la [lista de distribución comercial](#) que se encuentra en la página electrónica del FSIS en 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. 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).



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/usdafoodsafe_es