

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Adam Tarr (202) 720-9113
FSIS-RC-017-2012

UNA FIRMA EN WASHINGTON RETIRA DEL MERCADO HAMBURGUESAS CON CARNE MOLIDA DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON, 24 de marzo del 2012 – Sysco Seattle Inc., una firma en Seattle, Washington, está retirando del mercado aproximadamente 16,800 libras de hamburguesas con carne molida de res importadas desde Canadá, 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 10 libras de PRIME RIB BEEF PATTIES 8 oz, con un código de producto de 55317, y un código de producción de 11 NO 22
- Cajas de 10 libras de PRIME RIB BEEF PATTIES 71g, con el código de producto de 55391 y un código de producción de 11 SE 01 o 12 JA 04

Desde la publicación del Aviso de Alerta Pública, el FSIS aprendió que Sysco se había comunicado con la firma canadiense y comenzó a informarles a sus clientes desde el 20 de marzo. El FSIS no estaba al tanto de las acciones de la firma y procedió con el Aviso de Alerta Pública como una precaución.

Los productos importados fueron producidos por New Food Classics, en Burlington, Ontario, y fueron importados por Sysco Seattle Inc., para su distribución hacia restaurantes en Arizona, Colorado, y Washington.

Los consumidores con preguntas acerca de esta retirada deben comunicarse con Susan Linn, al (832) 489- 1799. Los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con Charley Wilson al (281) 584-2423.

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.

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 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.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.