

**Nota del Editor:** New Food Classics esta localizada en Burlington, Ontario. La planta que produjo este producto está localizada en Saskatoon, Saskatchewan.

## EL FSIS Pública un Aviso de Alerta para Salud Pública por Hamburguesas con Carne Molida de Res Importadas desde Canadá

WASHINGTON, 24 de marzo 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 hamburguesas con carne molida de res importadas desde Canadá porque podrían estar contaminadas con *E. coli* O157:H7 y estar asociadas con una enfermedad en Canadá.

La Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá (CFIA, por sus siglas en inglés) le notificó al FSIS sobre hamburguesas de carne molida de res asociadas con una alerta de salud pública en Canadá que fueron exportadas hacia los Estados Unidos. Ha habido reportes con enfermedades relacionadas a estos productos de carne molida de res producidos por el mismo establecimiento en Canadá.

Los productos exportados hacia los Estados Unidos 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

Los productos importados fueron producidos por New Food Classics, el establecimiento CFIA 761 en Saskatoon, Ontario. Estos fueron importados por Sysco Food Services hacia un centro de distribución en Blaine, Washington, para ser usados por instituciones de servicio alimentario.

El FSIS no ha podido comunicarse con los servicios alimentarios Sysco Food Services para discutir la retirada del producto, por lo que la Agencia está publicando el servicio de alerta de salud pública para informarles a los operadores de servicio alimentario y a los consumidores. El FSIS continuará proveyendo

### 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](http://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.

información así se haga disponible, a [incluir información sobre cualquier retirada que esté relacionada.](#)

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).