

## EL FSIS Expande el Aviso de Alerta para Salud Pública por Productos de Carne de Res Canadienses Importados por XL Foods

**Nota del editor:** El tercer párrafo de este aviso de alerta para salud pública fue actualizado el 5 de octubre del 2012 para reflejar cantidades aproximadas de los productos importados a los Estados Unidos por XL Foods Inc.

**WASHINGTON, 28 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) esta expandiendo el aviso de alerta al público por XL Foods (el Establecimiento Canadiense 038) para incluir toda carne de res y productos de carne de res producidos el 24, 27, 28 y 29 de agosto y el 5 de septiembre. Esta tarde, el FSIS fue notificado que XL Foods está expandiendo su retirada para incluir toda carne de res y productos de carne de res producidos durante las fechas indicadas arriba.

### Información para los consumidores

Debido a que el FSIS fue informado de que toda carne de res y productos de carne de res producidos en las fechas indicadas arriba están siendo retirados por XL Foods, la Agencia emite este aviso de alerta para salud pública para hacer al público consciente de que estos productos han sido considerados como adulterados y debe ser devueltos al lugar de compra, o destruidos. Los productos bajo esta retirada incluyen, pero no están limitados a, asados, filetes, asados y filetes ablandados mecánicamente, y carne molida de res.

Anteriormente, el FSIS reportó que aproximadamente 890,000 libras de cortes de carne de res deshuesados fueron recibidos en los Estados Unidos por XL Foods, Inc. Luego de conducir puntos de verificación, el FSIS ahora estima una cantidad aproximada de 1.1 millón de libras de cortes y aproximadamente 1.4 millones de cortes principales y sub-principales usados para producir filetes, asados, filetes y asados ablandados mecánicamente y carne molida de res recibidos por firmas en los Estados Unidos. Información para consumidores y la lista de distribución comercial más actualizada está disponible 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).

### 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)].

## Información para la industria

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 durante las fechas afectadas deben ser considerados como adulterados y deben ser destruidos o asegurar que reciban un tratamiento para la muerte completa de la bacteria.

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 que toda la carne afectada que se recibió y estaba bajo la retirada original Canadiense haya sido notificada y removida del comercio, y tomara las medidas las debidas acciones si descubre actividades prohibidas. El FSIS actualizara la lista, mientras así reciba información durante el proceso de verificación para efectividad de la retirada.

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 anuncio un aviso de alerta al público el [20 de septiembre del 2012](#) y más información actualizada el [21](#) y [26 de septiembre del 2012](#). Hoy, el CFIA le notifico al FSIS que XL Foods esta retirando todos los productos producidos el 24 de agosto, 27 de agosto, 28 de agosto y 29 de agosto del 2012, y el 5 de septiembre. Esta alerta para salud pública envuelve toda carne de res y productos de carne de res producidos por el establecimiento Canadiense 038 durante las fechas indicadas.

## Información general

El FSIS anuncia alertas de salud pública para que las personas estén consientes 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 *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.PregunteleaKaren.gov](http://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/](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)