

**ALERTA CLASE I**  
**RIESGO A LA SALUD: ALTO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Richard J. McIntire (202) 720-9113  
FSIS-RC-045-2012

## **UNA FIRMA EN PENNSYLVANIA RETIRA PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *SALMONELLA***

WASHINGTON, 22 de julio del 2012- Cargill Meat Solutions, un establecimiento en Wyalusing, Pa., retira aproximadamente 29,339 libras de carne molida fresca, ya que podrían estar contaminados con *Salmonella Enteritidis*, según fuera anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos sujetos a la retirada, se venden al por mayor y para procesamiento posterior (los nombres de los productos están en inglés):

- Paquetes de 14-libras de “Ground Beef Fine 85/15”, que a su vez empacados en tres sacos plásticos de carne con un peso aproximado de 42 libras.”

Los productos sujetos a la retirada demuestran el número de establecimiento “EST. 9400” dentro de la marca de inspección del USDA. Aunque la fecha sugerida de uso expiró y estos productos ya no están disponibles para la venta, el FSIS y la compañía están preocupados de que algunos productos pudieran estar aún en congeladores de consumidores. Estos productos fueron producidos el 25 de mayo de 2012 y fueron enviados a centros de distribución en Connecticut, Maine y Nueva York para su distribución.

Es importante destacar que los productos mencionados anteriormente fueron re-empacados a empaques de tamaño para uso de consumidores y vendidos bajo diferentes nombres comerciales. Conforme esté disponible, una(s) lista(s) de distribución será(n) colocada(s) en la página de internet 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 FSIS se enteró del problema durante el curso de una investigación de un brote de *Salmonella Enteritidis* en varios estados que relaciona 33 casos-pacientes de 7 estados (preliminarmente MA, ME, NH, NY, RI, VA, VT – de acuerdo a datos preliminares, sujetos a cambio). El FSIS, en colaboración con los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention) (CDC), los Departamentos de Salud de Vermont y Nueva York y el Departamento de Agricultura y Mercados de Nueva York, ha logrado relacionar la enfermedad de cinco pacientes a los productos producidos en estos establecimientos, basado en

### **Recomendaciones para prevenir**

#### ***Salmonellosis:***

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por lo menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. También lave las tablas de picar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, pescados y mariscos y las aves crudas fuera del alcance de otros alimentos que no se cocinen. Utilice tablas de picar separadas para la carne cruda, aves y productos de huevos y alimentos cocidos.

Cocine las carnes y aves crudas a una temperatura interna adecuada antes de comérselas. La temperatura interna mínima adecuada para la carne como la de res y la de cerdo es de 160°F y 165°F para las aves, determinada con un termómetro de alimentos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de dos horas después de comprarlas (una hora si la temperatura excede de 90°F). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

investigaciones epidemiológicas y de cernimiento, así como revisiones en los establecimientos. Las fechas de inicio de enfermedad de estos cinco casos-pacientes datan del 6 de junio de 2012 al 13 de junio de 2012. Dos de los cinco casos fueron hospitalizados. Remanentes del producto sin información de empaque fue analizado durante el curso de esta investigación por el Departamento de Salud de Vermont, y resultó positivo a *Salmonella* Enteritidis con la cepa del brote. Esta cepa del brote de *Salmonella* Enteritidis es sensitivo a droga, lo que significa que los pacientes que lo necesiten, pueden ser efectivamente tratados con antibióticos. El FSIS continúa trabajando con el CDC y sus contrapartes de salud pública en la investigación.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza grave para la salud, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, personas de edad avanzada y las personas con infecciones del VIH o aquellas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, náuseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

El FSIS recomienda a todos los consumidores a preparar con inocuidad sus productos de carne cruda, incluyendo fresca y congelada, y sólo consumir carne molida que fuera cocida a una temperatura de 160°F. La única forma de confirmar que la carne esté cocida a una temperatura lo suficientemente alta para matar bacterias perniciosas es mediante el uso de un termómetro de alimentos que mida la temperatura interna.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando [Askkaren.gov](http://Askkaren.gov) o a la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre la 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.

#

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).

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
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.