

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Bryn Burkard (202) 720-9113  
FSIS-RC-022-2008

## **UNA FIRMA EN VERMONT RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE MOLIDA DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* 0157:H7**

WASHINGTON- 21 de diciembre del 2009 – Harrington and Sons., un establecimiento en Williston. Vermont., esta retirando del mercado aproximadamente 68 libras de componentes de carne molida de res que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos incluidos bajo la retirada son (los nombres de los productos están en inglés):

- Empaques tipo Cryovac de 10 libras de “LaPLATTE RIVER ANGUS FARM, LLC NATURALGROUND BEEF”
- Empaques tipo Cryovac de 1.5 libras de “LaPLATTE RIVER ANGUS FARM, LLC NATURALGROUND BEEF”

Las etiquetas de los empaques de los productos contienen el número de establecimiento “EST. 8751” dentro de la marca de inspección del USDA, así como el código de identificación de caja “093491”.

Los productos fueron producidos el 15 de diciembre de 2009, y distribuidos a restaurantes y establecimientos de ventas al detalle en Chittenden County, Vermont.

Esta retirada es consecuencia de el establecimiento no haber definido propiamente el lote de producción.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad de las retiradas de alimentos para verificar que las firmas que retiran los productos notifican a sus clientes (incluyendo restaurantes) respecto a estas retiradas y de que se están tomando los pasos para asegurarse que el producto no continúe estando disponible a los consumidores.

--- CONTINÚA ---

### **PREPARAR ADECUADAMENTE LA CARNE MOLIDA DE RES PARA EL CONSUMO**

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA 1-888-674-6854  
o visite [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

Lávese las manos con agua jabonosa 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, 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 y alimentos cocidos.

Los consumidores solo 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 el 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 problema se descubrió por el FSIS mediante un muestreo microbiológico. El FSIS no ha recibido notificaciones de enfermedad asociados con el consumo de estos productos. Los individuos preocupados respecto a la posibilidad de haber adquirido alguna enfermedad deben contactar a un médico.

*E. coli* O157: H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre, deshidratación y en los casos más severos, fallo renal. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y las personas con el sistema inmunológico débil están más susceptibles a enfermedades alimentarias.

El FSIS recomienda a todos los consumidores a preparar adecuadamente sus productos de carne cruda, incluyendo aquéllos frescos y congelados, y solo consumir carne molida o hamburguesas de carne molida que hayan sido cocidas a una temperatura de 160° F. La única manera de saber si la carne molida ha sido cocida, a una temperatura lo suficientemente caliente para matar bacterias perniciosas, es mediante el uso de un termómetro de alimentos para medir la temperatura interna de la carne.

Los medios de comunicación y los consumidores con preguntas relacionadas a esta retirada de alimentos deben dirigirse al vocero de la compañía John Kleptz al 802-578-8641.

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) La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 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.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) es un proveedor, empleador y prestador de oportunidades equitativas. Para someter una querrela de discriminación, escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 ó llame al (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.