

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Atiya Khan (202) 720-9113
FSIS-RC-067-2009

UNA FIRMA EN OKLAHOMA RETIRA PRODUCTOS DE CARNE DE RES QUE PODRIAN ESTAR CONTAMINADOS CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON, 24 de diciembre del 2009- National Steak and Poultry, un establecimiento en Owasso, Oklahoma, está retirando del mercado aproximadamente 248,000 libras de productos de carne 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 bajo la retirada, incluyen (el nombre del producto está en inglés):

- 4-onzas “NATIONAL STEAK AND POULTRY BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK”, con el código de identificación de la caja “SC68408”.
- 6-onzas “NATIONAL STEAK AND POULTRY BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK,” con el código de identificación de la caja “SP680608”.
- 8-onzas “NATIONAL STEAK AND POULTRY BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK”, con el código de identificación de la caja “SC68808”.
- 9-onzas “NATIONAL STEAK AND POULTRY BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK,” con el código de identificación de la caja “SC68908”.
- “NATIONAL STEAK AND POULTRY BONELESS BEEF TIPS,” con el código de identificación de la caja “69108”.
- “NATIONAL STEAK AND POULTRY BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK” con el código de identificación de la caja “XXSP68008”.
- “NATIONAL STEAK AND POULTRY SAVORY SIRLOIN TIPS” con el código de identificación de la caja “XX69008”.
- 5-onzas “NATIONAL STEAK AND POULTRY BACON WRAPPED BEEF FILLET,” con el código de identificación de la caja “23508”.

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 viste 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.

-CONTINÚA-

- “NATIONAL STEAK AND POULTRY USDA SELECT BEEF SHOULDER MARINATED TENDER MEDALLIONS” con el código de identificación de la caja “23289”.
- “NATIONAL STEAK AND POULTRY 75% BONELESS BEEF TRIMMINGS,” con el código de identificación de la caja de “33575”.
- “NATIONAL STEAK AND POULTRY BEEF TRIMMINGS,” con el código de identificación de la caja “36545”.
- “NATIONAL STEAK AND POULTRY BEEF SIRLOIN PHILLY STEAK,” con el código de identificación de la caja “88008”.
- 4-onzas “EGN BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK,” con el código de identificación de la caja “680425”.
- 7- onzas “EGN BONELESS BEEF SIRLOIN TRI TIP STEAK,” con el código de identificación de la caja “69725”.
- 9- onzas “EGN BONELESS BEEF SIRLOIN TRI TIP STEAK,” con el código de identificación de la caja “680925”.
- 7- onzas “KRM BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK,” con el código de identificación de la caja “680715”.
- 9- onzas “KRM BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK,” con el código de identificación de la caja “680915”.
- 12- onzas “KRM BONELESS BEEF SIRLOIN STEAK,” con el código de identificación de la caja “680215”.
- 8-onzas “CARINO’S BONELESS BEEF OUTSIDE SKIRT STEAK,” con el código de identificación de la caja “130874”.
- “CARINO’S BONELESS BEEF OUTSIDE SKIRT STEAK PIECES,” con el código de identificación de la caja “13074”.
- “MOE’S BEEF STEAK,” con el código de identificación de la caja “78027”.

Cada paquete contiene una etiqueta con el número de establecimiento “EST. 6010T” dentro de la marca de inspección del USDA, los códigos de caja respectivos para cada producto (mencionados en la lista) y las fechas de empaque, en inglés, de “10/12/2009”, “10/13/2009”, “10/14/2009” o “10/21/2009. Los productos fueron enviados hacia restaurantes a través de la nación.

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 transmitidas a través de los alimentos. Aquellas personas preocupadas por una enfermedad transmitida a través de los alimentos, debe comunicarse con su médico.

El FSIS conduce cotejos de efectividad rutinarios para verificar que las firmas que retiran estos productos notifiquen a sus clientes sobre las retiradas y de que se estén siguiendo los pasos necesarios para asegurarse que el producto no estará disponible para los consumidores.

El FSIS le aconseja a los consumidores el preparar adecuadamente los productos con carne cruda, a incluir frescos o congelados, y el sólo consumir la carne molida de res o hamburguesas preparadas con carne molida de res que hayan sido cocidos hasta alcanzar una temperatura de 160 °F. La única manera de asegurarse que la carne molida de res está cocida hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas

es midiendo su temperatura interna con un termómetro para alimentos.

Los medios de comunicación y con los consumidores con preguntas sobre la retirada deben comunicarse directamente con la línea de información de la compañía, al (866) 439-7348.

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 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/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

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.