

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Peggy Riek (202) 720-9113  
FSIS-RC-033-2009

**UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS  
DE CARNE MOLIDA DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE  
CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7**

WASHINGTON- 22 de junio del, 2009 – Internacional Meat Co., Inc., un establecimiento de Chicago, Ill., está retirando del mercado aproximadamente 6,152 libras de productos 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 sujetos a la retirada incluyen (los nombres de los productos están en inglés):

- Cajas forradas con plástico que contienen paquetes de 5 libras de “International Meat Co., PURVEYOR OF FINE MEATS TO HOTELS AND RESTAURANTS, AND BEEF PATTIES.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 22080” dentro del sello de inspección del USDA y con códigos de identificación de “061709”, “061809” ó “061909.”
- Bolsas de 5 y 10 libras al por mayor “International Meat Co., BEEF PATTIE MIX.” Cada bolsa lleva el número de establecimiento de “EST. 22080” dentro del sello de inspección del USDA y con códigos de identificación de “061709”, “061809” ó “061909.”
- Bolsas de 10 libras de “International Meat Co., GROUND BEEF.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 22080” dentro del sello de inspección del USDA y con códigos de identificación de “061709”, “061809” ó “061909.”
- Cajas forradas con plástico de 10 libras de “Packed For, Purely Gourmet & Organic, Ground Beef Patties.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 22080” dentro del sello de inspección del USDA y con códigos de identificación de “061709”, “061809” ó “061909.”
- Bolsas de 10 libras de “Packed For, Purely Gourmet & Organic, Ground Beef.” Cada caja lleva el número de establecimiento de “EST. 22080” dentro del sello de inspección del USDA y con códigos de identificación de “061709”, “061809” ó “061909.”

**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.

Dichos productos de carne molida de res fueron producidos entre el 17 de junio del 2009 hasta el 19 de junio del 2009 y fueron enviados a distribuidores y restaurantes de la zona metropolitana en Chicago, Ill.

El problema fue descubierto a través de los procedimientos de muestreo microbiológico del FSIS. El FSIS no ha recibido ningún reporte de enfermedad debido al consumo de estos productos de carne molida de res. Personas preocupadas por esta enfermedad deben consultar a su 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 son más susceptibles a enfermedades transmitidas por los alimentos.

La prensa y los consumidores con preguntas acerca de esta retirada pueden consultar al Director de la compañía, John Scorza, Al (773)-622-1400.

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 gratuita sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está 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.

<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.