

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

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Neil Gaffney (202) 720-9113  
FSIS-RC-038-2012

## **UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE LASAGÑA DE CARNE DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS**

El 6 de junio del 2012 Windsor Quality Food Co., un establecimiento en Toluca, Illinois, retira aproximadamente 96,408 libras de productos de lasagña que contienen huevos y soya, ambos ingredientes son conocidos como alérgenos, los cuales no están declarados en la etiqueta.

**Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):**

<http://www.fsis.usda.gov/images/recalls/038-2012.pdf>

- Cartones para venta de “Safeway Select Five Cheese Lasagna” con un número de código de “April 4, 2013”.
- Cajas de embarque de “Safeway Select Meat Lasagna” con una fecha sugerida de uso “best by date” de “April 4, 2013”.

Los productos sujetos a la retirada fueron producidos el 4 de abril de 2012 y distribuidos para establecimientos de ventas al detalle en Alaska, California, Delaware, el Distrito de Columbia, Hawaii, Idaho, Maryland, Montana, Nevada, Oregon, Texas, Washington y Virginia.

El problema fue descubierto cuando la compañía recibió dos querrelas de consumidores. El problema pudo haber ocurrido como resultado de el producto de lasagña de carne habers sido empacada inadvertidamente en un cartón de lasagña de queso. Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas asociadas con el consumo de estos productos. Las personas preocupadas respecto a alguna reacción deben contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, para verificar que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores. Conforme esté disponible, una listado de distribución se colocará en el portal 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)

Los consumidores con preguntas sobre la retirada, deben comunicarse con el número libre de costos de Servicio a los Consumidores de Windsor Foods al 1-800-548-6363. Los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con la Vicepresidente Senior de la compañía, Lynn Hall, al (512) 249-3416.

### **Alergias Causadas por Alimentos**

Los consumidores que sufren de alergias causadas por alimentos o tienen una sensibilidad seria hacia los alimentos, deben siempre leer los ingredientes en las etiquetas. En los restaurantes, los consumidores deben preguntar si la comida contiene algún ingrediente que pueda causar alergias.

Una alergia causada por alimento ocurre cuando el sistema inmunológico reacciona hacia el alimento en específico, usualmente en minutos después de consumir el alimento.

Los síntomas podrían incluir hinchazón de la garganta, dificultad al respirar o salpullido (erupción).

La única manera absoluta de prevenir una reacción alérgica es evitando por completo el alimento.

El 90 % de las reacciones alérgicas son atribuidas a varios alimentos. Estos incluyen cacahuates, nueces provenientes de árboles (nogal, lisas, etc.), pescados, mariscos, huevos, leche, soya y trigo.

Cualquier persona que pudiera sufrir de una alergia severa, amenazando su vida, por causa de un alimento debe llevar consigo siempre epinefrina (“epinephrine”) y saber como administrarla.

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 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 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.

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 *Twitter*: [http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](http://twitter.com/USDAFoodSafe_es)

#

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).