

# Alergias Alimenticias

## lo que necesita saber



*Millones de personas padecen de alergias alimenticias que pueden variar desde casos leves hasta casos que amenazan la vida.*

## Alérenos Alimenticios Más Comunes



*Mani*



*Nueces*



*Pescado*



*Mariscos*



*Huevos*



*Lechería*



*Trigo*



*Soya*

### \* **Siempre permita que el visitante tome sus propias decisiones informadas**

**Cuando un visitante le informa que alguien en su grupo padece de una alergia alimenticia, siga las cuatro R que presentamos a continuación:**

- **Refiera** el asunto sobre alergia alimenticia al Chef, Gerente o persona a cargo.
- **Revise** la alergia alimenticia con el visitante y examine las etiquetas de ingredientes.
- **Recuerde** examina los procesos de preparación para ver si se produce contacto cruzado.
- **Responda** a los visitantes e infórmeles de sus hallazgos

### \* **Fuentes de contacto cruzado de alimentos:**

- El salpique o vapor emanado del cocimiento de alimentos.

**Lave con agua caliente y jabón, lo siguiente cuando han sido utilizados para cocinar o almacenar alimentos que causan alergias:**

- Equipos, envases, mostradores y superficies para cortar.
- Las tablas para cortar alimentos, utensilios, espátulas, bandejas para galletas, ollas y sartenes, **INCLUYE A LOS RECIPIENTES PARA FREIR y PARRILLERAS.**

### \* **Si un visitante tiene una reacción alérgica, notifique a la gerencia y llame al 911.**