

Concientización sobre alimentos alergénicos



Los ocho alimentos alergénicos principales:

leche
huevos
pescado
crustáceos
mariscos
trigo
soya
cacahuete/maní
frutos secos

Síntomas de una reacción alérgica:

- pérdida del conocimiento;
- falta de aire;
- comezón o irritación en la boca, alrededor de la boca, cara, cabeza, manos y pies;
- urticaria (ronchas);
- jadeos o dificultad para respirar;
- hinchazón de la cara, párpados, lengua, labios, manos o pies;
- garganta cerrada (dificultad para tragar);
- vómito, calambres o diarrea repentinos.

Si un cliente le informa de una alergia alimentaria:

- Remita la preocupación de la alergia alimentaria a la persona a cargo.
- Evalúe la reacción alérgica con el cliente y revise la etiqueta de ingredientes.
- Responda a la solicitud del cliente e infórmele lo que encontró.
- Recuerde revisar los procedimientos de preparación para identificar **CUALQUIER** posible contaminación cruzada, que podría incluir haber freído el alimento en el mismo aceite que algún alimento alergénico.
- Si devuelven algún alimento a la cocina por la presencia de algún alergénico, **NO** intente quitar el alergénico y regresar el alimento al cliente. *Pequeñas trazas de alergénicos pueden desencadenar una reacción alérgica.*

¡Notifique inmediatamente a la persona a cargo si un cliente presenta una reacción alérgica!

www.michigan.gov/mda

Con financiamiento del Acta No. 92 de 2000 de Pennsylvania, Industry Food Safety Education Fund
(fondo para la educación de la industria sobre seguridad alimentaria)

