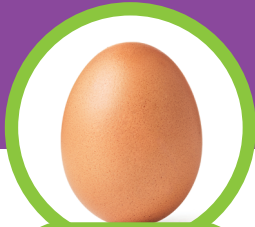


LOS 9 GRANDES ALÉRGENOS



Leche/lácteos
(mantequilla, queso, helado)



Huevos



Pescado



Maní



Frutos secos
(almendras, nueces de pino, pacanas)



Mariscos crustáceos
(camarón, cangrejo, langosta)



Trigo



Sésamo
(aceite, semillas)



Soja
(tofu, salsa de soja, edamame)

Síntomas de reacciones alérgicas

Disminución de la presión arterial	Sibilancia
Desmayos	Dificultad para respirar
Anafilaxia	Hinchazón de rostro, lengua, manos o pies
Falta de aliento	Inicio repentino de vómitos, diarrea o cólicos
Urticaria (ronchas)	Hinchazón de garganta/dificultad para tragar
Sarpullidos	
Picazón	

Los síntomas pueden aparecer a los pocos minutos o hasta 2 horas después

911

Si un comensal muestra síntomas de reacción alérgica, LLAME AL 911, notifique a la persona a cargo y quédese con el comensal.

Si un comensal le comunica sobre una alergia alimentaria

- ✓ Informe de la alergia alimentaria a la persona a cargo (PIC)
- ✓ Revise la alergia alimentaria con el cliente y controle las etiquetas de los ingredientes
- ✓ Responda a la solicitud del comensal e infórmele de sus hallazgos
- ✓ Recuerde verificar el procedimiento de preparación a fin de evitar una posible contaminación cruzada

Fuentes de contaminación cruzada:

- Utensilios
- Guantes
- Vapor
- Tablas para cortar
- Manos
- Salpicaduras
- Cuchillos
- Equipos de cocina
- Delantales
- Aceites para cocinar

Siempre que sea posible, la mejor opción es realizar la preparación en un área específica para alergias. Asegúrese de que el equipo de atención al cliente también esté capacitado acerca de la contaminación cruzada y entregue los alimentos de manera segura.