

# » Alergias alimentarias

Lo que usted debe saber

Millones de personas tienen alergias alimentarias de leves a potencialmente fatales.

## Permita que el cliente decida

Cuando un cliente le indica que alguien en su grupo tiene una alergia alimentaria, siga estas 4 reglas:

- **Derive** la inquietud sobre una alergia alimentaria al chef, al gerente o a la persona a cargo
- **Revise** la alergia alimentaria con el cliente y verifique las etiquetas de los ingredientes
- **Recuerde** controlar el procedimiento de preparación para detectar una posible contaminación cruzada
- **Respóndale** al cliente e indíquele lo que encontró



Si un cliente tiene una reacción alérgica, informe al gerente y llame al 911

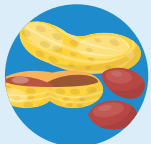
## Evite la contaminación cruzada

Las fuentes de contaminación cruzada incluyen aceites para cocinar, salpicaduras y vapor de alimentos en cocción.

Cuando estos elementos entren en contacto con alérgenos alimenticios, lávelos bien con agua caliente y jabonosa:

- Todos los utensilios (cucharas, cuchillos, espátulas, pinzas, etc.)
- Bandejas, ollas, sartenes
- Freidoras y planchas

## Alérgenos alimenticios más comunes



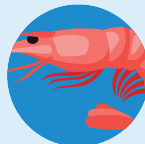
Maní



Nueces



Pez



Marisco



Huevo



Leche



Trigo



Soya o soja



Sésamo o ajonjolí



Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island  
Para más información, llamar al 401-222-2750

ADAPTADO DE  
FOOD ALLERGY &  
ANAPHYLAXIS NETWORK  
ABRIL DE 2024