

# 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](http://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)

