



Procedimientos adecuados para las alergias & Contaminación cruzada VS contacto cruzado

Un alérgeno alimentario es una proteína presente en un alimento o ingrediente al que algunas personas son sensibles.

Estas proteínas se producen de forma natural:

- Cuando se come lo suficiente, puede ocurrir una reacción alérgica
 - El sistema inmunitario considera erróneamente que la proteína es dañina
 - El sistema inmunitario ataca la proteína de los alimentos
- Inicialmente, los síntomas pueden ser leves
- En casos graves, puede producirse la muerte
 - Puede ocurrir anafilaxia, una reacción alérgica grave
 - Llame al número de emergencia cuando esto ocurra
 - La anafilaxia puede llevar a la muerte

Procedimientos adecuados para las alergias:

- Las etiquetas de los alimentos son importantes
 - Los alérgenos de los "Ocho Grandes" deben identificarse claramente en las etiquetas de los alimentos manufacturados mediante uno de estos métodos:
 - Incluirlo en el nombre común del alimento
 - Mostrarlo entre paréntesis después del ingrediente
 - Mostrarlo en una declaración "contiene"

El personal de servicio debe ayudar a prevenir las reacciones alérgicas de la siguiente manera:

- Describir los platos e informar al cliente cómo se preparan los artículos
- Identifique los ingredientes e informe al cliente si el alimento al que es alérgico está en el artículo e identifique los ingredientes secretos
- Sugerir artículos al cliente de artículos que no contienen el alérgeno
- Marcar claramente el pedido como alérgeno para informar a la cocina de la alergia
- Confirme la comida con la cocina que es el plato de alérgenos y que ningún alérgeno ha tocado el plato
- Entregue en mano el alimento alergénico por separado de otros alimentos



Procedimientos adecuados para las alergias & Contaminación cruzada VS contacto cruzado

El personal de cocina puede evitar el contacto cruzado de la siguiente manera:

- Revisar las recetas y las etiquetas de los ingredientes para confirmar que los alérgenos no están presentes
- Asegurarse de que las alergias no toquen nada para los clientes con alergias alimentarias
 - Incluyendo alimentos, bebidas, utensilios y equipos
- Usar freidoras y aceites de cocina separados al freír alimentos para clientes con alergias alimentarias
- Etiquetado de alimentos envasados in situ para la venta al por menor
 - Nombra todos los alérgenos principales en la etiqueta y sigue los requisitos adicionales del etiquetado

Contaminaciones cruzadas VS contacto cruzado:

- La contaminación cruzada es cuando los patógenos se transfieren de una superficie o alimento a otro
 - Algunos ejemplos son: Los alimentos listos para comer tocaron una superficie contaminada
 - Los alimentos contaminados tocan o gotean líquidos sobre los alimentos cocidos o listos para comer
 - Los ingredientes contaminados se agregan a los alimentos que no reciben más cocción
 - Un manipulador de alimentos toca alimentos contaminados y luego toca alimentos listos para comer
 - Los paños de limpieza contaminados tocan las superficies en contacto con alimentos.
- El contacto cruzado es cuando los alérgenos se transfieren de los alimentos o de las superficies en contacto con los alimentos que contienen un alérgeno a los alimentos que se sirven al cliente
 - Algunos ejemplos son cocinar diferentes tipos de alimentos en el mismo aceite de freidora
 - El alérgeno de los camarones se puede transferir al pollo que se fríe en el mismo aceite
 - Poner galletas con chispas de chocolate en el mismo papel pergamino que se usó para las galletas de mantequilla de maní puede transferir parte de la alergia al maní