

AVISO SOBRE ALIMENTOS QUE CAUSAN ALERGIA

¡Tú juegas un papel importante!

Conoce los 9 Principales Alimentos Que Causan Alergia:



Qué Hacer Cuando un Cliente Te Informa que Tiene Alergia a Algún Alimento:

- **Tómalo en serio.** Las reacciones alérgicas pueden ser potencialmente mortales.
- **Informa** sobre la alergia al gerente o la persona a cargo.
- **Informa** sobre la alergia al personal de preparación de alimentos.
- **Conoce** los elementos del menú y sus ingredientes específicos.
- **Proporciona información precisa** a los clientes con alergias alimentarias.
- **Comunícate de manera efectiva** con los clientes sobre sus preocupaciones.

Síntomas de Alergia a los que Debes Prestar Atención



Silbido al Respirar



Reacciones en la piel como ronchas, hinchazón o picazón



Anafilaxis, incluyendo dificultad para respirar y mareos



Sensación de ardor en los labios y la boca



Nariz con mucosidad



Ojos irritados y llorosos

Contacto Cruzado:

El contacto cruzado ocurre cuando un alérgeno toca un ingrediente que no contiene el alérgeno. Por ejemplo, cuando las pinzas utilizadas para el pescado tocan la lechuga u otro alimento no alergénico.

Prevención del Contacto Cruzado:

- Etiqueta los alérgenos en el almacenamiento y guárdalos lejos de los no alergénicos.
- Lava las manos, utensilios y superficies entre alimentos alergénicos y no alergénicos. Desinfecta las superficies según sea necesario.
- Utiliza utensilios y equipos limpios para la preparación de alimentos. Usa guantes limpios y desechables sin látex.
- Ten cuidado con el aceite de cocina, las salpicaduras y el vapor al cocinar alimentos con alérgenos.

LLAMA AL 911 INMEDIATAMENTE SI OBSERVAS CUALQUIERA DE LOS SÍNTOMAS Y AVISA A TU GERENTE.