

Alergias Alimentarias



Lo que necesita saber



Millones de personas tienen alergias alimentarias que pueden ser leves a potencialmente mortales. Los nueve alérgenos alimentarios más comunes son los siguientes:



Trigo



Leche



Sésamo



Pescado



Maní



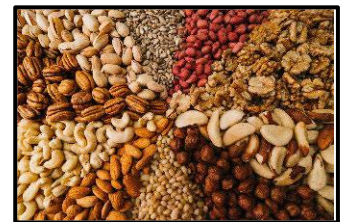
Soja



Mariscos crustáceos



Huevos



Frutos secos

*Siempre permítale al huésped tomar su propia decisión informada.

Cuando un huésped le avise que alguien tiene una alergia alimentaria, siga las cuatro R a continuación:

- **Remita** la preocupación sobre la alergia alimentaria al gerente del departamento o a la persona a cargo.
- **Revise** la alergia alimentaria con el cliente y compruebe las etiquetas de los ingredientes.
- **Recuerde** comprobar el procedimiento de preparación para evitar una posible contaminación cruzada.
- **Responda** al cliente y hágale saber sus conclusiones.

*Evite fuentes de contaminación cruzada:

- Aceites de cocina, salpicaduras y vapor procedentes de la cocción de alimentos.
- Alimentos con alérgenos que tocan o entran en contacto con alimentos sin alérgenos (por ejemplo, un muffin con frutos secos en contacto con un muffin sin frutos secos).

*Cualquier elemento para la comida utilizado en la elaboración de alimentos sin alérgenos debe limpiarse y desinfectarse a fondo antes de su uso, incluso:

- Todos los utensilios (es decir, cucharas, cuchillos, espátulas, pinzas), tablas de cortar, recipientes, ollas, moldes, bandejas y superficies de preparación.
- Freidoras y parrillas.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes luego de manipular posibles alérgenos alimentarios.

Si un huésped tiene una reacción alérgica, llame al 911 e informe a la administración.