

# ALERGIAS ALIMENTARIAS:

## MANTENGA SUS COMENSALES FUERA DE PELIGRO

CADA 3 MINUTOS UNA REACCION ALERGICA ENVIA A ALGUIEN AL SERVICIO DE URGENCIAS.

LOS "OCHO MEJORES" LAS ALERGIAS A LOS ALIMENTOS COMUNES:



Cacahuets



Nueces de Árbol



Pescado



Crustáceo



Huevos



Leche



Trigo



Soya

**Las alergias alimentarias son graves. UNA REACCIÓN ALÉRGICA A LOS ALIMENTOS PUEDE CAUSAR LA MUERTE.** Cuando usted está sirviendo una persona con una alergia a los alimentos:



### EVITE EL CONTACTO – CRUZADO DESDE EL PRINCIPIO.

Limpie la zona de comedor con jabón y agua limpia y una toalla limpia entre cada comensal.



### ASEGÚRESE DE ENTENDER LA ALERGIA.

Anote la alergia de los clientes y registrar la conversación. Si tiene alguna pregunta, pida al comensal.

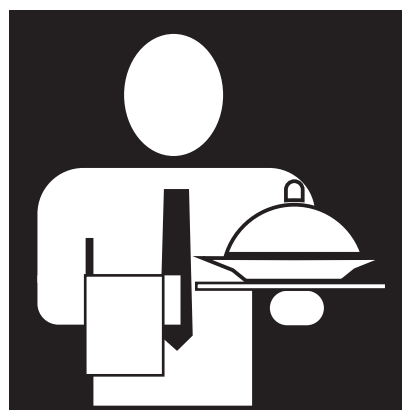


### TOMAR TODAS LAS SOLICITUDES DE ALERGIA ALIMENTARIA EN SERIO.

Consulte la alergia al chef, gerente o encargado.

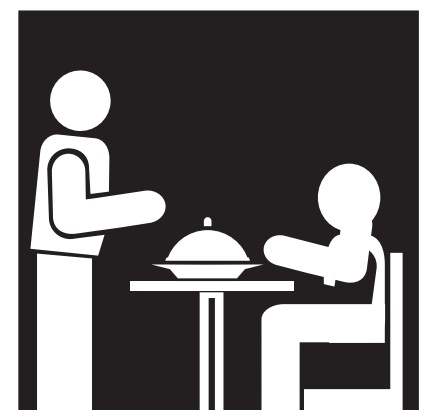


### UTILICE SOLAMENTE LOS INGREDIENTES FRESCOS, INCLUYENDO ACEITE DE COCINA.



### TRANSPORTE LA COMIDA CON SEGURIDAD.

Verifique con el chef para asegurarse de que tiene la comida correcta. No deje que nadie agregue aderezos. Lleve la comida especial a la mesa separado.



### CONSULTE CON EL COMENSAL PARA ASEGURARSE DE QUE ESTA SAFISFECHO CON SU COMIDA.

**EVITE EL CONTACTO CRUZADO!** Todo el equipo de la alimentación que se utiliza en el manejo y procesamiento de alimentos alergia seguro debe limpiarse y desinfectarse antes de usarse correctamente.

**LLAME AL 911 A LA PRIMERA SEÑAL DE UNA REACCIÓN!**

Proporcionado gratuitamente por:

MenuTrinfo • [www.MenuTrinfo.com](http://www.MenuTrinfo.com) • (888) 767-6368 AND  
Food Allergy Research & Education (FARE) • [www.foodallergy.org](http://www.foodallergy.org)  
© MenuTrinfo™, LLC © Food Allergy Research & Education, Inc.



**MenuTrinfo**<sup>®</sup>  
Making Menus Matter