

ESTE CONSIENTE DE LAS ALERGIAS CONOZCA SU MENÚ

8 ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS



PESCADO
*(ej., lubina,
bacalao,
lenguado)*



MARISCOS,
CRUSTÁCEOS
*(ej., cangrejo,
langosta, camarones)*



NUECES DE
ÁRBOL
*(ej., almendras,
nueces, pecanas)*



CACAHUATES



TRIGO



SOYA

CUANDO UN CLIENTE LE INFORMA SOBRE ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

- ✓ Consulte la preocupación de la alergia a los alimentos a la persona encargada.
- ✓ Recuerde revisar los procedimientos de preparación de alimentos para CUALQUIER posible contacto cruzado, como puede ser freír el alimento en cuestión en el mismo aceite que un alimento que contiene un alérgeno.
- ✓ Si un alimento se devuelve a la cocina debido a un alérgeno, NO intente eliminar el alérgeno y regresararlo al cliente. Pequeñas cantidades de alérgenos pueden desencadenar una reacción alérgica.

SÍNTOMAS

SI EL CLIENTE TIENE UNA REACCIÓN,
LLAME AL 911 INMEDIATAMENTE



ERUPCIÓN,
URTICARIA,
PICAZÓN,
HORMIGUEO



HINCHAZÓN



SIBILANCIAS,
DIFICULTAD PARA
RESPIRAR



PÉRDIDA DE
CONOCIMIENTO,
MAREO, DESMAYO



ANAFILAXIA
*Confusión, dificultad para hablar,
piel pálida, presión arterial baja,
estrechamiento de la garganta,
dificultad para tragar*