Alergias a los alimentos:

¡Cómo mantener a los huéspedes seguros e incluidos!

Cada 10 segundos, una reacción alérgica a los alimentos envía a un paciente a la sala de emergencias.

Los 9 alérgenos alimentarios más comunes

MANÍ

FRUTOS SECOS DE ÁRBOLES

TRIGO

LECHE

HUEVO

SOJA

PESCADO

MARISCOS

SÉSAMO

Las alergias a los alimentos son graves. Una reacción alérgica a los alimentos puede causar la muerte. Cuando se le sirve a una persona con una alergia a los alimentos:

**Sea amable con los huéspedes que tengan alergias a alimentos.**
Puede ser incómodo para ellos cenar fuera de su casa.

**Responda de manera abierta y honesta cuando los huéspedes le hagan preguntas.**Esto puede ayudarlos a tomar decisiones seguras.

**Cree un espacio seguro para el manejo de los alimentos para que los alimentos seguros y los alérgenos no estén en contacto.**Todos los equipos para alimentos que se usen en el manejo de alimentos seguros para personas con alergias deben estar bien limpios y esterilizados antes de su uso.

**Ofrezca a sus huéspedes muchas oportunidades de contarle a usted sobre sus alergias.**

**Asegúrese de que la información que comparta con los huéspedes sea simple y precisa.**Los menús, símbolos y etiquetas deben estar actualizados.

**Mantenga actualizada su capacitación en alergia a los alimentos.**
¡Saber reconocer y responder a una reacción alérgica a los alimentos puede salvar una vida!

**¡Llame al 911 ante la primer señal de una reacción!**

Investigación y Educación sobre Alergias Alimentarias (FARE):
[foodallergy.org](https://www.foodallergy.org/)

Bureau of Climate and Environmental Health
Division of Food Protection
Massachusetts Department of Public Health
250 Washington Street, Boston, MA 02108

Teléfono: (617) 983-6712 |**FPP.DPH@state.ma.us**

[**https://www.mass.gov/lists/food-allergen-awareness-guidance**](https://www.mass.gov/lists/food-allergen-awareness-guidance)