

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 ALÉRGICOS
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!**



FARE

Food Allergy Research & Education

foodallergy.org