

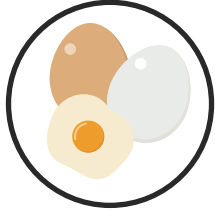
# Alerta de alergias

## Conozca su menú

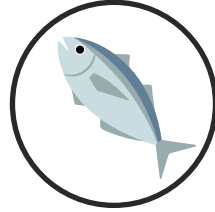
### 9 ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS



PESCADO

(p.ej., robalo, bacalao, lenguado)



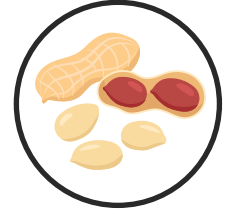
CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

(p.ej., jaiba, langosta, camarones)



NUECES DE ÁRBOL

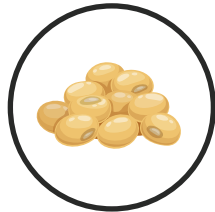
(p. ej., almendras, nueces, pacanas)



CACAHUATES



TRIGO



SOYA



AJONJOLÍ

### Cuando un cliente le informa que es alérgico a un alimento:

- ✓ Comuníquese la alergia del cliente a la persona encargada.
- ✓ Recuerde revisar los procedimientos de preparación de alimentos por si hay **CUALQUIER** contaminación cruzada posible, lo cual puede incluir freír la comida que pidió el cliente en el mismo aceite con otra que contenga el alérgeno.
- ✓ Si se devuelve a la cocina algún alimento debido a un alérgeno, **NO** intente remover el alérgeno y devolver el plato al cliente. Aun cantidades diminutas de alérgenos pueden causar una reacción alérgica.

### SÍNTOMAS

Si una persona tiene una reacción, **LLAME AL 911 INMEDIATAMENTE**



Sarpullido, urticaria, picor, sensación de hormigueo



Hinchazón



Resollo, dificultad para respirar



Pérdida del conocimiento, mareo, desmayo



Anafilaxia

Confusión, dificultad para hablar, palidez, baja presión sanguínea, rigidez en la garganta, dificultad para tragar