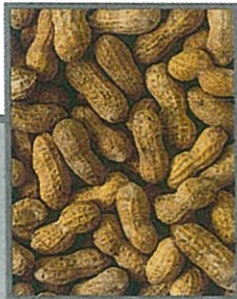


# **Alergias Alimenticias** *lo que necesita saber*

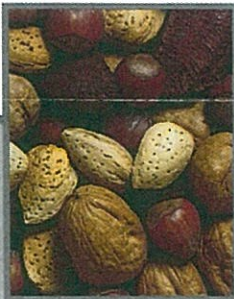


**Millones de personas padecen de alergias alimenticias que pueden variar desde casos leves hasta casos que amenazan la vida.**

## **Alérgenos Alimenticios Más Comunes**



**Maní**



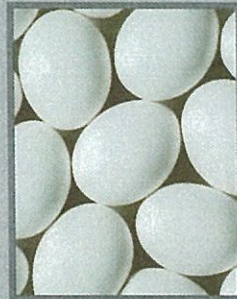
**Nueces**



**Pescado**



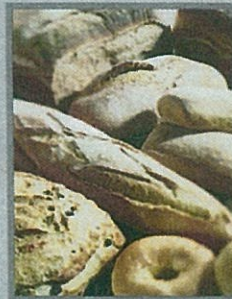
**Mariscos**



**Huevos**



**Lechería**



**Trigo**



**Soya**



***¡Tome con seriedad los pedidos y preguntas de los visitantes sobre alergias alimenticias!***



***Siempre permita que el visitante tome sus propias decisiones informadas.***

**Cuando un visitante le informa que alguien en su grupo padece de una alergia alimenticia, siga las cuatro R que presentamos a continuación:**

- Refiera el asunto sobre alergia alimenticia al Chef, Gerente o persona a cargo
- Revise la alergia alimenticia con el visitante y examine las etiquetas de ingredientes
- Recuerde examinar los procesos de preparación para ver si se produce contacto cruzado
- Responda a los visitantes e infórmeles de sus hallazgos



***Si un visitante tiene una reacción alérgica, notifique a la gerencia y llame al 911.***

