BOLETÍN INFORMATIVO NO. 124-17-DES

DISTRICT ENVIRONMENTAL SERVICES DIVISION

Aproximadamente 15 millones de americanos tienen alergia alimentaria y el número de personas afectadas está creciendo. Una alergia alimentaria es causada cuando el sistema inmunitario del cuerpo piensa, por error, que un determinado alimento o sustancia dentro de un alimento, es una amenaza para el cuerpo, e inicia una respuesta protectora conocida como reacción alérgica. Las reacciones pueden variar de leves e inofensivas a graves y potencialmente mortales. Los ocho alimentos mostrados arriba causan el 90% de las reacciones alérgicas en los Estados Unidos.

Después de la ingestión de un alérgeno alimentario, una persona con alergias alimentarias puede sentir una reacción grave y potencialmente mortal llamada anafilaxia. Esto puede ocasionar estrechamiento en las vías respiratorias de los pulmones, pérdida severa de la presión arterial, shock, y asfixia debido a la inflamación en la garganta. La administración inmediata de epinefrina (EpiPen) durante los primeros síntomas de la anafilaxia puede ayudar a prevenir estas graves consecuencias

Los síntomas de las reacciones alérgicas pueden incluir :

- Urticaria o picazón en la piel
- Sarpullido o piel enrojecida
- Hormigueo o picazón en la boca
- Hinchazón de cara, lengua o labios
- Vómitos y / o diarrea
- Tos o sibilancias
- Mareos, aturdimiento, sensación de desmayo
- Hinchazón de la garganta y cuerdas vocales
- Dificultad para respirar
- Pérdida del conocimiento

¿Cuáles son las responsabilidades de las instalaciones alimentarias?

A partir del 1 de enero de 2017, la sección 113947(b) del Código de Alimentos al Menudeo de California se modificó para incluir ocho alérgenos principales y requiere que la Persona a Cargo cumpla con lo siguiente:

- **Demostrar un conocimiento adecuado** de los 8 principales alérgenos. Esto incluye los alimentos identificados como los principales alérgenos y los síntomas que el alergeno podría causar en una persona que tiene una reacción alérgica
- **Educa todos los empleados** en la instalación de alimentos con respecto a la información descrita anteriormente

¿Qué pasos puede tomar la instalación de alimentos para evitar el CONTACTO CRUZADO?

TOME TODAS LAS SOLICITUDES DE ALERGIA ALIMENTARIAS EN SERIO

La gravedad de la alergia podría significar la diferencia entre la vida y la muerte.

ASEGÚRESE DE ENTENDER LA ALERGIA

Anote la alergia del cliente y notifique al gerente. Si tiene preguntas, pregúntele al cliente.

EVITE EL CONTACTO CRUZADO DESDE EL PRINCIPIO

Comience con utensilios y superficies adecuadamente limpios y desinfectados .

LÁVESE LAS MANOS CORRECTAMENTE

Asegúrese que sus manos estén limpias antes de preparar alimentos para una persona con alergia alimentaria .

SOLAMENTE USE INGREDIENTES SIN ALÉRGENOS

Siempre revise todos los ingredientes y etiquetas en los alimentos.

CONSIDERE UN ÁREA LIBRE DE ALÉRGENOS

Dedica un espacio en la cocina para almacenar y preparar comidas sin alérgeno.