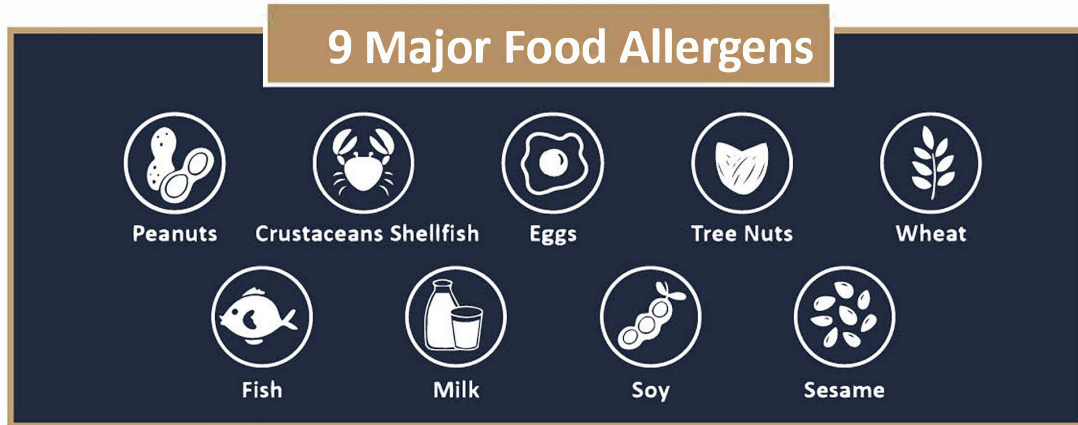


Food Service Employee Allergen Awareness

NET Health | Texas Department of State Health Services | Consumer Protection Division | Food & Drug Section | Retail Food Safety Operation

Food Allergens present a **SERIOUS** health risk to you and your customers and may even cause **DEATH**. Yet some simple actions can assure that you and your customers are fully informed, and that everyone has a safe experience. An allergic reaction is an immune system response. In some people, a food allergy can cause severe symptoms or even a life-threatening reaction known as anaphylaxis



Symptoms of an Allergic Reaction

- Hives
- Flushed skin or rash
- Tingling or itchy sensation in mouth
- Face, tongue, and/or lip swelling
- Vomiting and/or diarrhea
- Abdominal cramps
- Coughing or wheezing
- Dizziness and/or lightheadedness
- Swelling of throat and/or vocal cords
- Difficulty breathing
- Loss of consciousness

Food Allergens Response

Call 911 and seek emergency medical attention!

- Tell the person experiencing any of these symptoms to stop eating the food immediately.
- If the person has emergency medication, like *epinephrine*, and needs to use it, **trained food service employees** may assist the person to administer the medication.



Procedures for Preventing an Allergic Reaction

1. Food Service Employee Awareness:

- Be familiar with the current menu.
- Be able to identify all major food allergens used in the food establishment.
- Contact your supervisor for necessary allergen information.

2. Prevent Cross-Contact of Allergens:

- Use different cutting surfaces before and after handling food with allergens.
- Clean and sanitize equipment and food contact surfaces before and after handling food with allergens.
- Wash hands and change gloves before and after handling potential food allergens.

Food Allergy Risk Factors

- Cross-contact of allergens with food not containing allergens
- Age
- Lack of menu information
- Asthma
- Family history
- Lack of knowledge
- Other allergies

Conciencia sobre Alergias para Empleados de Servicios de Alimentos

Salud NET | Departamento de Servicios de Salud del Estado de Texas | División de Protección al Consumidor | Sección de Alimentos y Medicamentos | Operación de Seguridad Alimentaria Minorista

Los alérgenos alimentarios presentan un riesgo grave para la salud de usted y sus clientes y pueden incluso causar la MUERTE. Algunas simples acciones pueden asegurar que usted y sus clientes estén completamente informados y que todos tengan una experiencia segura. Una reacción alérgica es una respuesta del sistema inmunológico. En algunas personas, una alergia alimentaria puede causar síntomas graves o incluso una reacción potencialmente mortal conocida como anafilaxia.

9 Principales Alérgenos Alimentarios



Cacahuetes



Mariscos crustáceos



Huevos



Frutos secos



Trigo



Pescado



Leche



Soya



Sesamo

Síntomas de una Reacción Alérgica

- Urticaria
- Piel enrojecida o sarpullido
- Hormigueo o picazón en la boca
- Hinchazón de cara, lengua y/o labios
- Vómitos y/o diarrea
- Calambres abdominales
- Tos o sibilancias
- Mareos y/o aturdimiento
- Hinchazón de garganta y/o cuerdas vocales
- Dificultad para respirar
- Pérdida de conciencia

Respuesta a Alérgenos Alimentarios

¡Llame al 911 y busque atención médica de emergencia!

- Dígame a la persona que experimenta alguno de estos síntomas que deje de comer el alimento de inmediato.
- Si la persona tiene medicación de emergencia, como epinefrina, y necesita usarla, los empleados de servicios de alimentos capacitados pueden asistir

Procedimientos para Prevenir una Reacción Alérgica

1. Conciencia del Empleado de Servicios de Alimentos:

- Familiarícese con el menú actual.
- Sea capaz de identificar todos los principales alérgenos alimentarios utilizados en el establecimiento alimentario.
- Contacte a su supervisor para la información necesaria sobre alérgenos

2. Prevenir la Contaminación Cruzada de Alérgenos:

- Use superficies de corte diferentes antes y después de manejar alimentos con alérgenos.
- Limpie y desinfecte el equipo y las superficies de contacto con alimentos antes y después de manejar alimentos con alérgenos.
- Lave las manos y cambie los guantes antes y después de manejar potenciales alérgenos alimentarios.

Factores de Riesgo de Alergias Alimentarias

- Contaminación cruzada de alérgenos con alimentos que no contienen alérgenos
- Edad
- Falta de información en el menú
- Asma
- Historial familiar
- Falta de conocimiento
- Otras alergias

