

Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición
Percatación de Alérgeno Alimenticio (Food Allergen Awareness)
Código de Estándares Profesionales de USDA 1160 / 2230 / 2610 / 2620

Objetivos de la lección.

- Comprender que, aunque las reacciones alérgicas son raras en algunas personas, puede ser graves y en algunos casos, ponen en peligro la vida.
- Reconocer los alimentos que pueden ser potencialmente peligrosos para los clientes con alergias.
- Entender los cuidados especiales que deben practicarse durante el proceso de preparación cuando se trata de clientes con alergias.
- Reconocer las prácticas diarias que ayudarán a prevenir posibles reacciones alérgicas.
- Cómo debe responder el manipulador de alimentos si sospecha que un cliente está teniendo una reacción alérgica.

¿Cuál es el punto?

- La mayoría de los estudios han encontrado que esta comprobado clínicamente que un total de 1-5% de la población padece de la alergia alimenticia.
- La investigación estima que 15 millones de Americanos padecen alguna forma de alergia alimenticia.
- Esto afecta aproximadamente a 1 de cada 13 niños (menores de 18 años de edad) en los Estados Unidos
- En 2013 Los Centros de Control de Enfermedades y Prevención (CDC) indicó que Las alergias alimenticias entre Los niños han aumentado aproximadamente un 50% entre 1997 y 2011.
- Más de 200,000 visitas a la sala de emergencia del hospital se hacen cada año como resultado de una reacción alérgica a alimentos.

Consideraciones sobre la alergia a alimentos.

Alergias potenciales deben ser consideradas y la contaminación durante la Alergias potenciales preparación de alimentos que algunos clientes puedan ser alérgicos tienen que ser una prioridad.

Abajo están enlistados comunes alérgenos alimenticios que se debe informar a los clientes:

- Nueces de árbol como cacahuetes, pacanas y las nueces
- Huevos y productos que contengan productos de huevo.
- Leche y productos lácteos.
- Productos de trigo.
- Soja y productos que contengan La soja
- Pescados y Mariscos

Sea consciente de alérgenos al controlar comida -

Hay algunas cosas procesales que deben considerarse durante la preparación y el servicio cuando se trata de clientes con alergias.

La siguiente es una lista de elementos que pueden ser decisivos para la protección de la salud de estos individuos:

- Asegúrese de estar consciente de que los alimentos del menú que pueden incluir ingredientes que pueden causar una reacción alérgica.
- Informe a los clientes acerca de los alimentos del menú que contienen ingredientes que pueden crear una reacción alérgica.

Durante la preparación la siguiente son cosas que debe darse especial atención:

- Asegúrese de que el alérgeno no toque nada implicados en la preparación de la comida del cliente específico. Esto incluye los alimentos, utensilios, el equipo de preparación y los guantes de servicio de alimentación.
- Meticulosamente Lave, enjuague y desinfecte las superficies y equipo antes de la preparación de los alimentos.
- Meticulosamente lavese las manos y pongase guantes antes de la preparación de alimentos.
- Utilice El equipo que ha sido especificado para preparar sus alimentos.

Detengase

Si hay alguna duda de que un alimento puede o no contienen alérgenos no lo sirva al cliente con sensibilidad alérgica.

Separe inmediatamente la comida e informe a su gerente de la situación.

Detectar una reacción alérgica.

Una reacción alérgica puede manifestarse inmediatamente después de comer puede suceder después de varias horas, dependiendo de la persona.

Si el cliente comienzan a mostrar las señales de abajo puede tener una reacción alérgica. Éstos incluyen:

- Náuseas
- Falta de aliento
- Vómitos
- Diarrea
- Comezón
- Hinchazón facial
- Dolor abdominal

Inmediatamente llame al número local de emergencia e informe a su gerente de la situación.

Manejo de la contaminación cruzada con alérgenos –

Qué debe hacer un manipulador de alimentos si descubre una contaminación cruzada?

Tres cosas que hacer de inmediato:

- Intente solucionar el problema tan pronto como lo descubra.
- No sirva la comida sospechosa al cliente.

- Separe los alimentos potencialmente contaminados de servicio inmediatamente para que nadie tenga la capacidad para utilizarla.
- Consulte con su supervisor en cuanto a qué hacer a continuación.

Para Terminar . . .

- Las reacciones alérgicas de algunas personas pueden ser graves y, en algunos casos, ponen en peligro la vida de las personas.
- Hay alimentos comunes que pueden ser potencialmente peligrosos para los clientes con alergias.
- Cuidado especial debe ser practicado durante el proceso de preparación cuando se trata de clientes con alergias.
- Vigilancia diaria de prácticas y procedimientos ayudan a prevenir posibles reacciones alérgicas.
- Cómo debe responder el manipulador de alimentos si sospecha que un cliente está teniendo una reacción alérgica.

Si hay alguna duda de que un alimento puede o no contienen alérgenos no lo sirva al cliente con sensibilidad alérgica.

Separe inmediatamente la comida e informele a su gerente de la situación.

Pon a prueba tus conocimientos . . .

1. ¿Cuáles son los alimentos comunes que están vinculadas a las alergias a los alimentos?
2. ¿Qué debe hacer el manipulador de alimentos si sospecha que un alimento ha sido contaminado por un alérgeno potencial?
3. Nombra 2 cosas que deben tener atención especial durante la preparación de alimentos para los clientes con alergias de alimentos.
4. Nombra 4 síntomas o señales de reacción alérgica.
5. ¿Qué medidas debe tomar el manipulador de alimentos si sospecha que un cliente está teniendo una reacción alérgica?

¡¡Enhorabuena!!

**Ha completado la lección –
Percatación de Alérgeno Alimenticio
(Food Allergen Awareness)**

Código de Estándares Profesionales de USDA 1160 / 2230 / 2610 / 2620

**Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el
SchoolFoodHandler.com**