

Hoja de datos N.º 7 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
CAPÍTULO 1-201.10
(B); 2-102.11(C)(9); 3-
602.11(B)(5)**

1-201.10(B)

"Alérgeno alimentario grave" significa:

(a) Leche, huevo, pescado (como róbalo, lenguado, bacalao e incluyendo los moluscos crustáceos, como cangrejo, langosta o camarón), frutos secos (como almendras, nueces pacanas o nueces de castilla), trigo, cacahuates y soja;
(b) O un ingrediente alimentario que contenga proteína derivada de un alimento, según se especifica en el Subpárrafo (1)(a) de esta definición.

2-102.11(C)(9)

Describir los alimentos identificados como alérgenos alimentarios graves y los síntomas que dichos alérgenos podrían causar en una persona sensible que tenga una reacción alérgica. ^{Pf}

3-602.11(B)(5)

El nombre de la fuente alimentaria de cada alérgeno grave contenido en el alimento, a menos que la fuente alimentaria ya sea parte del nombre común o usual del ingrediente respectivo (vigente a partir del 1 de enero de 2006). ^{Pf}

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Una alergia alimentaria es un tipo específico de reacción que involucra al sistema inmune. El cuerpo produce un anticuerpo a un alimento. Una vez que un alimento específico es ingerido y se une al anticuerpo, la persona tiene una reacción alérgica.

Alérgenos

La persona a cargo debe poder describir los alérgenos alimentarios graves y los síntomas que podrían causar en una persona sensible que tenga una reacción alérgica.

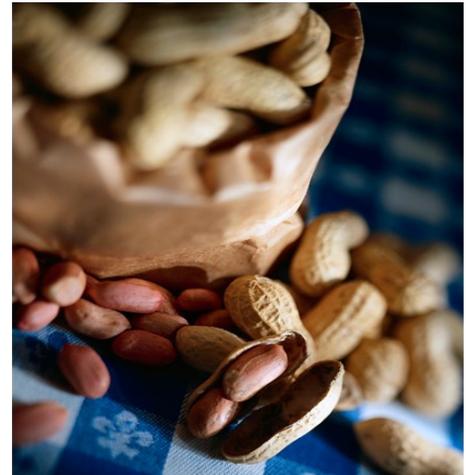
Con uno de cada 25 estadounidenses que reportan una alergia alimentaria, aumentan cada vez más las probabilidades de que los restaurantes tengan clientes que requieran una comida especial, según la Red de Alergias Alimentarias y Anafilaxias (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-food-allergies>).

Ocho alimentos representan el 90% de todas las reacciones alérgicas alimentarias. Estos son los siguientes:

1. Leche (p. ej., mantequilla, yogurt, quesos, leche chocolatada, helado y postres)
2. Huevo (todo lo que lo contenga huevo)
3. Cacahuates
4. Frutos secos (p. ej., nueces de castilla, almendras, avellanas, anacardos, pistachos y nueces pacanas)
5. Pescado (p. ej., lenguado, salmón, róbalo y bacalao)
6. Moluscos (p. ej., cangrejo, langosta y camarón)
7. Trigo (p. ej., pan, harina, roux, panificados, postres, bases de sopas y algunos saborizantes)
8. Y soja (p. ej., tofu y salsa de soja).

Los tipos riesgosos de alimentos incluyen postres, salsas, barras de ensaladas, bufets, alimentos fritos y comidas con muchos ingredientes.

Una alergia alimentaria es una respuesta potencialmente grave al consumo de determinados alimentos o aditivos alimentarios. Para quienes son sensibles, una reacción puede producirse en minutos u horas, y los síntomas pueden variar de moderados a posiblemente fatales. Las reacciones alérgicas pueden incluir urticaria, piel enrojecida o sarpullido, hormigueo o picazón en la boca, cara o lengua, hinchazón de labios, vómitos y diarrea, calambres abdominales, tos o sibilancia, mareo y aturdimiento.



Para algunas personas, solo una traza del alimento alérgico puede causar una reacción alérgica.

Inflamación de la garganta y de las cuerdas vocales y dificultad para respirar. Si detecta una reacción, informe al gerente.

Si el cliente está en peligro, llame al 911 y permanezca a su lado hasta que llegue la ayuda.

Alergias alimentarias

Lo que necesita saber



Millones de personas tienen alergias alimentarias que pueden ir de moderadas a potencialmente fatales.

Los alérgenos alimentarios más comunes



Cacahuates



Frutos secos



Pescado



Moluscos



Huevo



Leche



Trigo



Soja

*** Siempre deje que el cliente tome su propia decisión informada.**

Cuando un cliente le informe que alguien tiene una alergia alimentaria, siga las cuatro R siguientes:

- **Remita** la duda sobre la alergia alimentaria al gerente del departamento o a la persona a cargo.
- **Revise** la alergia alimentaria con el cliente y lea las etiquetas de ingredientes.
- **Recuerde** revisar el procedimiento de preparación en busca de una posible contaminación cruzada.
- **Responda** al cliente e infórmele lo que haya averiguado.

*** Fuentes de contaminación cruzada:**

- Aceites de cocina, salpicaduras y el vapor de alimentos en cocción.
- Alimentos con alérgenos que tocan o entran en contacto con alimentos libres de alérgenos (p. ej., un panquecito con nueces que entra en contacto con un panquecito sin nueces).

Cualquier equipamiento alimentario usado para procesar alimentos libres de alérgenos se debe limpiar en profundidad y sanitizarse antes de su uso.

- Todos los utensilios (p. ej., cucharas, cuchillos, espátulas, pinzas), tablas para cortar, tazones, cacerolas, recipientes para alimentos, bandejas de horno y superficies de preparación.
- Freidoras y parrillas.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes después de manipular posibles alérgenos alimentarios.

*** Si un cliente tiene una reacción alérgica, llame al 911 y notifique al gerente.**

