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 informeles de sus hallazgos

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