

# Tome medidas

## para prevenir las reacciones alérgicas

### Conozca las sustancias alergénicas más comunes

Piense en...

Tomar



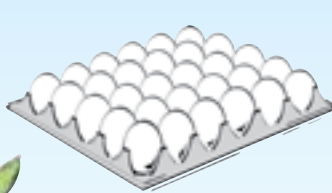
Trigo

Precauciones



Productos de soya

Hace



Huevos y productos de huevo

Las



Leche y productos lácteos

Comidas



Cacahuates y nueces

Placenteras



Pescados y mariscos

### Cómo evitar el contacto cruzado

Para evitar el contacto cruzado: lave, enjuague y sanitice todos los utensilios antes de cada uso, lávese las manos y cámbiese los guantes antes de preparar alimentos y use equipo diferente para los clientes con alergias a alimentos.



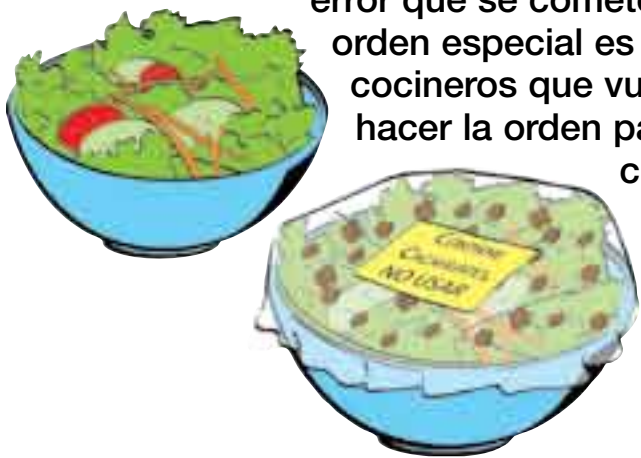
### Cómo comunicarse con los clientes

La mejor manera de proteger a los clientes es tener una comunicación eficaz y atenta entre los clientes y los empleados de la cocina. Para evitar situaciones de peligro mortal, describa con exactitud los platillos, identifique los ingredientes y sugiera platillos del menú más sencillos.



### Cuando ocurren errores

La única manera aceptable de corregir un error que se comete en una orden especial es pedir a los cocineros que vuelvan a hacer la orden para servirla al cliente.



### Los síntomas de las reacciones alérgicas

Si un cliente tiene síntomas de una reacción alérgica, usted debe llamar al 911 o al número de emergencias local, permanezca con el cliente hasta que llegue la ayuda y después complete un reporte de incidentes.



National Food Safety Education Month<sup>®</sup>

© 2008 National Restaurant Association Educational Foundation. Todos los derechos reservados. v.0805

El Mes nacional de educación sobre seguridad de los alimentos, el logotipo de NFSEM y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de National Restaurant Association Educational Foundation y son usadas bajo licencia por National Restaurant Association Solutions, LLC, una subsidiaria propiedad de National Restaurant Association.

Se puede reproducir para usar durante la instrucción sólo con permiso.