

Manejo de alergias alimentarias

- **Siga los procedimientos del plan de manejo de alergias alimentarias.**
- **Separe ingredientes que no contengan alérgenos durante el almacenamiento y la preparación de estos ingredientes, para evitar el contacto cruzado.**
- **Lea las etiquetas de ingredientes antes de preparar la comida que no contiene alérgenos.**
- **Utilice utensilios y equipo codificado por color o asignado para comidas sin alérgenos.**
- **Lavase las manos antes de la preparación de los alimentos.**
- **Utilice delantales, agarraderas para ollas y guantes para horno limpios.**
- **Lave, enjuague y desinfecte todos los utensilios, equipo y superficies que entre en contacto con los alimentos, antes y después de cada uso.**
- **Prepare primero las comidas que no contienen alérgenos, envuélvalas y márkelas.**



LECHE



NUECES DE ARBOL



TRIGO



SOYA



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



MANÍ



SEMILLAS DE SÉSAMO

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través de un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en the University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de los EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones, no implica su aprobación por parte del Gobierno de los EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura de los EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad. Para interponer una queja de discriminación, escriba al USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2022, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenida en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por the University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

