

Food Service Employee Allergen Awareness

Food allergens present a **SERIOUS** health risk to you and your customers and may even cause **DEATH**. Yet some simple actions can assure that you and your customers are fully informed, and that everyone has a safe experience. An allergic reaction is an immune system response. In some people, a food allergy can cause severe symptoms or even a life threatening reaction known as *anaphylaxis*.

9 Major Food Allergens



Symptoms of an Allergic Reaction

- Hives
- Flushed skin or rash
- Tingling or itchy sensation in mouth
- Face, tongue, and/or lip swelling
- Vomiting and/or diarrhea
- Abdominal cramps
- Coughing or wheezing
- Dizziness and/or lightheadedness
- Swelling of throat and/or vocal cords
- Difficulty breathing
- Loss of consciousness

Food Allergy Risk Factors

- Cross-contact of allergens with food not containing allergens
- Age
- Lack of menu information
- Asthma
- Family history
- Lack of knowledge
- Other allergies

Food Allergens Response

Call 911 and seek emergency medical attention!

- Tell the person experiencing any of these symptoms to stop eating the food immediately.
- If the person has emergency medication, like *Epinephrine*, and needs to use it, **trained food service employees** may assist the person to administer the medication.



Procedures for Preventing an Allergic Reaction

1. **Food Service Employee Awareness:**
 - Be familiar with the current menu.
 - Be able to identify all major food allergens used in the food establishment.
 - Contact your supervisor for necessary allergen information.
2. **Prevent Cross-Contact of Allergens:**
 - Use different cutting surfaces before and after handling food with allergens.
 - Clean and sanitize equipment and food contact surfaces before and after handling food with allergens.
 - Wash hands and change gloves before and after handling potential food allergens.



Environmental Health
(254)750-5464

Concientización de los empleados del servicio de alimentos sobre los alérgenos

Los **alérgenos** alimentarios representan un **GRAVE** riesgo para su salud y la de sus clientes, e incluso pueden causar la **MUERTE**. Sin embargo, algunas sencillas medidas pueden garantizar que usted y sus clientes estén plenamente informados y que todos disfruten de una experiencia segura. Una reacción alérgica es una respuesta del sistema inmunitario. En algunas personas, una alergia alimentaria puede causar síntomas graves o incluso una reacción potencialmente mortal conocida como *anafilaxia*.

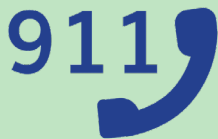
Síntomas de una reacción alérgica

- Urticaria
- Piel rojiza o sarpullido
- Hormigueo o comezón en la boca
- Inflamación de la cara, lengua o labios
- Vómito o diarrea
- Calambres abdominales
- Tos o respiración sibilante
- Mareo o vertigo
- Inflamación de garganta o cuerdas vocales
- Dificultad para respirar
- Pérdida del conciencia

Respuesta a los alérgenos alimentarios

¡Llame al 911 y solicite atención médica de emergencia!

- Díglele a la persona que experimente cualquiera de estos síntomas que deje de comer el alimento inmediatamente.
- Si la persona tiene medicación de emergencia, como epinefrina, y necesita usarla, **los empleados capacitados** pueden ayudar a la persona a administrarse el medicamento.



9 principales alérgenos alimentarios



Factores de riesgo de la alergia alimentaria

- Contacto cruzado de alérgenos con alimentos que no los contienen
- Edad
- Falta de información sobre el menú
- Asma
- Historia familiar
- Falta de conocimientos
- Otras alergias

Procedimientos para prevenir una reacción alérgica

1. **Concientización de los empleados de servicios alimentarios:**
 - Familiarícese con el menú actual.
 - Identifique los principales alérgenos alimentarios utilizados en el establecimiento de comida.
 - Póngase en contacto con su supervisor para obtener la información necesaria sobre alérgenos.
2. **Evite el contacto cruzado de alérgenos**
 - Utilice superficies de corte diferentes antes y después de manipular alimentos con alérgenos.
 - Limpie y desinfecte el equipo y las superficies en contacto con los alimentos antes y después de manipular alimentos con alérgenos.
 - Lávese las manos y cámbiense los guantes antes y después de manipular posibles alérgenos alimentarios.



Waco-McLennan
Public Health

Environmental Health
(254)750-5464