

# Requisitos Principales de Alergenos Alimentarios

La persona a cargo de una instalación de alimentos está obligada por ley a tener un conocimiento adecuado de los principales alergenios alimentarios, alimentos identificados como alergenios alimentarios principales, y síntomas que un alérgeno alimentario importante podría causar en un individuo sensible que tiene una reacción alérgica.

## “Alergeno Alimentario Principal” significa todo lo siguiente

Alergeno	Alimentos Más Comunes que pueden contener estos alérgenos (no todos los alimentos son incluidos en esta lista)	Síntomas
 <p>Leche</p>	Mantequilla, grasa de mantequilla, mitad y mitad, queso, crema agria, crema, requesón, leche agria, caseína, leche de animales, suero de leche, yogur, pudín, ghee, natillas y/o cuajadas.	Urticaria, malestar estomacal, vómitos, heces sanguinolentas, anafilaxia.
 <p>Huevos</p>	Huevo seco, clara de huevo, yema de huevo, yema, merengue, huevos en polvo, sólidos de huevo, mayonesa, albúmina y/o lisozima.	Reacción en la piel, tal como hinchazón, erupción cutánea, urticaria o eczema, respiración sibilante/dificultad para respirar, secreción nasal y estornudos, ojos rojos o llorosos, dolor de estómago, náuseas, vómitos, diarrea y/o anafilaxia.
 <p>Pescado</p>	Bajo, platija, bacalao, bagre, perca, salmón, arenque, halibut, trucha, tilapia, atún, lucio y anchoas.	Urticaria o erupción cutánea, náuseas, calambres estomacales, indigestión, vómitos, diarrea, dolores de cabeza, asma, anafilaxia.
 <p>Crustáceos</p>	Camarón, langosta, cangrejo, krill, gambas, y/o barnacle.	Vómito, calambres estomacales, indigestión, diarrea, urticaria, dificultad para respirar, sibilancias, tos repetida, garganta ronca, dificultad para tragar, hinchazón de lengua/labio, pulso débil, la piel de color pálido o azul, mareos o confusión.
 <p>Nueces de árbol</p>	Almendras, nueces, nueces de soya, nogal, anacardo, nueces de Brasil, castañas, coco, avellanas, nueces duras, nueces de lichea, nueces de pili, piñones, pistachos, nueces de mantequilla y/o nueces de macadamia.	Dolor abdominal, diarrea, dificultad para tragar, picazón en la boca, garganta, ojos, piel, congestión nasal, náuseas, dificultad para respirar, anafilaxia.
 <p>Trigo</p>	Harina, pan rallado, trigo blando, durum, einkorn, emmer, harina, proteína de trigo hidrolizada, pasta, aceite de germen de trigo, pasto de trigo, malta de trigo, brotes de trigo y/o bayas de trigo integral.	Urticaria o erupción cutánea, náuseas, calambres estomacales, indigestión, vómitos o diarrea, estornudos, dolores de cabeza, asma, anafilaxia.
 <p>Cacahuates</p>	Nueces artificiales, nueces de cerveza, gobbers, cacahuates, nueces mezcladas, carne de nuez, nueces de mono, mantequilla de cacahuete, harina de cacahuete, y/o hidrolizado de proteína de cacahuete.	Anafilaxis, picazón en la piel o urticaria, picazón o sensación hormigueo en o alrededor de la boca o garganta, náuseas, nariz congestionada.
 <p>Habas de Soja/Soya</p>	Edamame, miso, natto, shoyu, soja (cuajada, gránulos), salsa de soja, tamari, tempeh, yogur de soja, harina de soja y/o tofu.	Erupción o urticaria, picazón en la boca, náuseas, vómitos o diarrea, congestión nasal o secreción nasal, sibilancias, anafilaxis.

\*\*\* Ingrediente alimenticio que contiene proteínas derivadas de un alimento mencionado anteriormente.

## Requisitos de alergenios alimentarios para instalaciones alimenticias

Alergeno Alimentario NO incluye:	La Persona Encargada deberá cumplir con lo siguiente:	Exámenes Aprobados y Acreditados	La etiqueta de Alergenios Alimentarios puede aparecer en una de dos formas en una etiqueta de alimentos:
<p>Un aceite altamente refinado derivado de un alimento especificado en la sección de arriba y cualquier y cualquier ingrediente derivado de ese altamente refinado.</p> <p>Un ingrediente que está exento bajo el proceso de petición o notificación e especificado en la etiqueta federal de alergenios alimentarios y la Ley de Protección al Consumidor de 2004 (Ley Pública 108-282).</p>	<p>Tener un conocimiento adecuado de alergenios alimenticios principales, y alimentos identificados como alergenios alimenticios principales, y los síntomas que un alérgeno alimentario principal podría causar en un individuo sensible que tiene una reacción alérgica.</p> <p>Educar a los empleados en la instalación de alimentos con respecto a los alergenios, entre otros métodos, por ejemplo un cartelón al cual el empleado puede referirse.</p>	<p>Describe los alimentos identificados como alergenios alimenticios principales y los síntomas que un alérgeno alimentario importante podría causar en personas sensibles que tienen una reacción alérgica.</p>	<p>Entre paréntesis después del nombre del ingrediente. Ejemplos: “harina (trigo)”, mantequilla (leche)”</p> <p>Inmediatamente después de los ingredientes con la palabra “Contienen”. Ejemplo: Contiene trigo, leche, huevos, cacahuates, soja/soya.</p>