

Mecanismos de seguridad para proteger a tus clientes con alergias.



Según un informe publicado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos, **un 6% de la población infantil y un 4% de la población total** de los Estados Unidos padece algún tipo de alergia alimenticia. Además, a medida que la población crece y se hace más diversa, con la introducción de nuevas recetas e ingredientes a nuestras mesas podemos esperar que los alérgenos alimenticios tengan un impacto aun mayor en el futuro.

¿Cuál es el riesgo para tu negocio?

Como miembro responsable de la industria alimenticia de esta nación, sientes orgullo de hacer las cosas correctamente y de ofrecer productos de calidad a tus clientes. Sin embargo, si uno de esos clientes tiene una reacción alérgica a una comida servida en tu establecimiento, o a un producto comestible tomado de tus estantes, los resultados finales y la reputación de tu negocio podrían estar en peligro. Es por eso que todas las organizaciones de servicios de comida deben tomar medidas para prevenir incidentes que involucren alérgenos alimenticios.

Alimentos que pueden ocasionar una reacción alérgica.

Según la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos, el 90% de las alergias alimenticias son ocasionadas por los siguientes alimentos¹:

- Leche
- Huevos
- Pescado
- Mariscos y crustáceos
- Nueces de árboles
- Cacahuetes
- Trigo
- Soja

En los Estados Unidos, los alérgenos alimenticios afectan a un 6% de los niños y a un 4% de la población total.¹

Efectos más comunes de una reacción alérgica.

Las reacciones de los clientes a los alérgenos pueden incluir las siguientes:

- Urticaria
- Erupción o enrojecimiento de la piel
- Sensación de hormigueo o entumecimiento de la boca
- Hinchazón en la cara, en la lengua o en el labio
- Vómitos y/o diarrea
- Cólicos abdominales
- Tos o jadeo
- Mareos
- Hinchazón en la garganta y cuerdas vocales
- Dificultad para respirar
- Pérdida del conocimiento

¹Métodos para establecer umbrales para los principales alérgenos alimenticios y para el gluten de los alimentos, The Threshold Group (2006), p 19.

Cómo pueden ocurrir las reacciones alérgicas accidentales.

Algunas de las causas más comunes de exposición alérgica accidental incluyen las siguientes:

- Rotulado inadecuado de los productos comprados
- Rotulado y almacenamiento inadecuados de los ingredientes
- Manejo inadecuado de los ingredientes en el procesamiento del producto alimenticio
- Uso de equipo común en la producción (arrastre)
- Limpieza inadecuada del equipo que contiene alérgenos
- Falta de conocimiento sobre la exposición a alérgenos alimenticios

Consejos prácticos para la seguridad de los clientes.

Al seguir estas mejores prácticas de la industria, podrás reducir la probabilidad de que un cliente sufra una reacción alérgica:

- No transferir alimentos a un envase que no haya sido adecuadamente lavado.
- No usar tenazas, espátulas, cuchillos, cucharones u otros utensilios sin lavarlos adecuadamente.
- En áreas de autoservicio, se deben mantener debidamente protegidos los alimentos que tienen alto riesgo de ser alérgenos.
- Verificar las etiquetas de los productos e ingredientes para ver si contiene alérgenos y familiarizarse con el contenido de estos.
- Guardar los alimentos con alto riesgo de alérgenos separados de otros alimentos.
- Capacitar a todos los empleados sobre los peligros de los alérgenos alimenticios.
- Colocar advertencias relativas a los alimentos que producen alérgenos en tu local y en los menús.
- No freír pescado o mariscos en una freidora común con otros alimentos. Mantener una freidora separada para esos alimentos.
- Capacitar a los empleados para que notifiquen a su gerente si descubren que están atendiendo a un cliente alérgico a ciertos alimentos.
- Los utensilios de cocina se deben lavar adecuadamente mediante un ciclo completo en la máquina lavaplatos o mediante el proceso de lavado de tres pasos de "lavar, enjuagar, desinfectar" en el fregadero. Además, tener a mano un kit para hacer una prueba al agua saneada. El enjuague no es una forma adecuada de lavar para eliminar los residuos de alérgenos.
- Asegurarse de cumplir a cabalidad los requisitos federales, estatales o locales relativos a la manipulación de alimentos.



Todos los utensilios de cocina deben lavarse bien mediante un ciclo completo de la máquina lavaplatos o mediante el proceso de lavado en tres pasos, "lavar, enjuagar, desinfectar" en el fregadero.

Ofreciendo soluciones para ayudar a nuestros miembros a manejar el riesgo.



Para sus necesidades de gestión de riesgos y seguridad, sírvase comunicarse con Servicios de Control de Pérdidas de Nationwide: 1-866-808-2101 o LCS@nationwide.com