

Food Service Employee Allergen Awareness

Texas Department of State Health Services | Consumer Protection Division | Food & Drug Section | Retail Food Safety Operations

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



Peanuts



Crustaceans Shellfish



Eggs



Tree Nuts



Wheat



Fish



Milk



Soy



Sesame

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 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.

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



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services

Concientización de los empleados del servicio de alimentos sobre los alérgenos

Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas | División de Protección al Consumidor | Sección de Alimentos y Medicamentos | Operaciones de Seguridad Alimentaria al Minoreo

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*.

9 principales alérgenos alimentarios



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!

- Dígle 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.



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 cámbiese los guantes antes y después de manipular posibles 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



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services