



Alérgenos Alimenticios

Introducción

Cada año, millones de estadounidenses tienen reacciones alérgicas a los alimentos. Aunque la mayoría de las alergias alimentarias causan síntomas relativamente leves y menores, algunas alergias alimentarias pueden causar reacciones graves, e incluso pueden poner en peligro la vida.

No hay cura para las alergias alimentarias. Los alérgenos alimentarios deben ser estrictamente evitados por personas que sufren de alergias alimentarias. Después de la ingestión de un alérgeno alimentario, una persona con alergias a los alimentos puede tener una reacción alérgica severa, que pone en peligro la vida; esto es la anafilaxia. El reconocimiento y el manejo rápido de las reacciones alérgicas son medidas importantes para prevenir graves consecuencias para la salud.

Requisitos

La sección 113947 del Código de Alimentos para el Consumidor de California (CalCode) requiere que la "persona a cargo" y todos los empleados de alimentos tengan un conocimiento adecuado de los alimentos en relación con sus deberes asignados. Esta sección de CalCode se expandió recientemente, para incluir el conocimiento sobre "alérgenos alimenticios principales". La educación de los empleados puede lograrse, entre otros métodos, utilizando un cartel al cual el empleado pueda referir.

Alérgenos Alimenticios Principales

La sección 113820.5 de CalCode define "**alérgenos alimenticios principales**":

- Leche
- Huevos
- Pescado, incluyendo, pero no limitado a, róbalo, platija y bacalao
- Crustáceos, incluyendo, pero no limitado a, cangrejo, langosta y camarón
- Nueces de árbol, incluyendo, pero no limitado a, almendras, pacanas y nueces
- Trigo
- Cacahuetes
- Soya
- Un ingrediente alimentario que contiene proteínas derivadas de cualquiera de los alimentos especificados anteriormente.

“Alérgenos alimenticios principales” NO incluyen lo siguiente:

- Un aceite altamente refinado que es derivado de los alimentos especificados anteriormente y cualquier ingrediente derivado de ese aceite altamente refinado. Por ejemplo, aceite de cacahuete.
- Un ingrediente que está exento bajo el proceso de petición o notificación especificado en el acto federal de Etiquetación de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor de 2004 (Ley Pública 108-282)

Síntomas de Alergia Alimentaria

El inicio de los síntomas puede ocurrir dentro de unos minutos o hasta dos horas después de que una persona haya consumido un alimento al que sean alérgicos. Los síntomas pueden incluir:

- Colmenas
- Enrojecimiento de la piel o salpullido
- Hormigueo o sensación de picazón en la boca
- Hinchazón de la cara, lengua o labios
- Vómito y / o diarrea
- Calambres abdominales
- Tos o resollar
- Mareos y / o aturdimiento
- Hinchazón de la garganta y las cuerdas vocales
- Respiración dificultosa
- Pérdida de consciencia
- Muerte



Leche



Huevos



Crustáceos



Pescado



Nueces de árbol



Trigo



Cacahuetes



Soya

Preguntas

Para obtener más información sobre seguridad alimentaria, comuníquese con el Departamento de Salubridad del Condado de Sacramento al (916) 875-8440, o visite <http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm079311.htm>