



Código Alimentario de Wisconsin

Hoja Info



REQUISITOS SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS PARA MINORISTAS

Las reacciones alérgicas asociadas con el consumo de alimentos específicos son una preocupación creciente de salud pública. Si bien continúan los avances científicos en el tratamiento de las alergias alimentarias, no se ha desarrollado una cura. Para prevenir consecuencias graves para la salud, los consumidores deben evitar los alimentos que contienen el alérgeno y buscar atención médica en cuanto aparezca cualquier síntoma.



¿Cuáles son los principales alérgenos alimentarios?

- **CACAHUATES**
- **NUECES DE ÁRBOL:** almendras, pacanas, nueces de Castilla, etc.
- **PESCADO:** Especifique la especie, como lobina (róbalo), platija, bacalao, etc.
- **CRUSTÁCEOS:** Especifique la especie, como cangrejo, langosta, camarón, etc. Los moluscos (como ostras, almejas, mejillones o vieiras) no se consideran un alérgeno principal.
- **LECHE:** mantequilla, suero de mantequilla, queso, suero, yogur, etc.
- **HUEVOS**
- **TRIGO**
- **SOYA:** El aceite de soya prensado por expulsor, extruido o prensado en frío sí contiene proteína de soya y debe figurar en la etiqueta como alérgeno. Los aceites altamente refinados derivados de un alérgeno alimentario principal (soya o aceite de soya) pueden estar exentos de los requisitos sobre alérgenos, ya que pueden estar altamente procesados para reducir el nivel del alérgeno.
- **AJONJOLÍ:** Se encuentra comúnmente en aceite de ajonjolí, productos horneados, granola, muesli, hummus, tahini, barras de proteína, margarina, bebidas de hierbas.

¿Cuáles son los síntomas de una reacción alérgica?

Los síntomas de una reacción alérgica pueden aparecer minutos u horas después de que la persona haya comido el alimento. Pueden incluir:

- Sensación de hormigueo en la boca
- Hinchazón de la lengua y la garganta
- Dificultad para respirar
- Urticaria
- Vómitos
- Calambres abdominales
- Diarrea
- Caída de la presión arterial
- Pérdida de conciencia
- Muerte



¿Qué es el contacto cruzado y cómo puedo prevenirlo?

El contacto cruzado ocurre cuando el equipo de preparación de alimentos entra en contacto con un alérgeno. No es posible eliminar los alérgenos mediante la cocción, la fritura profunda o la desinfección. Por ello, se debe usar equipo separado y, en ocasiones, una instalación separada para preparar alimentos que incluyen un alérgeno alimentario. Si no se cuenta con equipo separado para alérgenos, las superficies deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente para eliminar los alérgenos.

¿Qué artículos de cocina debo revisar para prevenir el contacto cruzado?

- Tablas para cortar
- Tazones para mezclar
- Equipo electrónico
- Freidoras
- Guantes para horno y delantales
- Ollas y sartenes
- Recipientes de almacenamiento
- Utensilios

¿Quién debe capacitar a los empleados sobre los alérgenos?

La persona a cargo (PIC) es responsable de capacitar a los empleados de alimentos sobre la naturaleza grave de las alergias alimentarias, incluidas las reacciones alérgicas, la anafilaxia y la muerte (la PIC debe conocer los requisitos en la [hoja informativa sobre la demostración de conocimientos](#)). Los empleados deben comprender:

- Los alérgenos alimentarios principales.
- La identificación de ingredientes alérgenos en los alimentos y su etiquetado.
- Cómo evitar la contaminación cruzada durante la preparación y el servicio de alimentos.
- La concientización sobre las alergias alimentarias en relación con sus funciones asignadas.

¿Cómo deben figurar los alérgenos en la etiqueta de un alimento?

Si un producto alimenticio contiene un alérgeno alimentario principal – incluso en los colores, sabores o mezclas de especias – la etiqueta debe incluir el alérgeno en la declaración de ingredientes. Puede encontrar más información en la [hoja informativa sobre los requisitos de etiquetado para el comercio minorista](#).

Obtenga más información en la web:

- Wisconsin Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor de Wisconsin:
 - [Código alimentario de Wisconsin y hojas informativas adicionales](#)
 - [Infografía sobre alérgenos alimentarios](#)
- Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA):
 - [Guía para la industria: preguntas y respuestas sobre alérgenos alimentarios \(Edición 4\)](#)
 - [Documentos de guía sobre alérgenos alimentarios/sin gluten e información reglamentaria](#)
- [ATCP 75: Establecimientos Minoristas de Alimentos](#)

