



# PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Regulación 6 1010-2 del CCR:  
establecimientos de comida al por menor

## ¿CONOCE LOS NUEVE PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS?



LECHE



HUEVOS



PESCADO



MARISCOS



FRUTOS SECOS



TRIGO



CACAHUATE



SOJA



SÉSAMO

## ADVERTENCIAS ESCRITAS SOBRE LOS ALÉRGENOS

Este es un ejemplo de advertencia para incluir en menús, trípticos de mesa y pizarras:



*"Los ingredientes que usamos incluyen los principales alérgenos alimentarios que se indican a continuación:*

*leche, huevo, pescado, mariscos, frutos secos, cacahuates, trigo, soja y sésamo.*

*Pida más información al personal sobre estos ingredientes".*



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT

Together for a Healthier Adams County

RECURSOS ADICIONALES  
[adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)



# PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

LOS INGREDIENTES QUE USAMOS EN ESTE RESTAURANTE  
INCLUYEN LOS PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS  
QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN:

PIDA MÁS INFORMACIÓN AL PERSONAL  
SOBRE ESTOS INGREDIENTES.



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT

*Together for a Healthier Adams County*