



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, dípticos de mesa y pizarras:



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

leche, huevo, pescado, mariscos, frutos secos, cacahuete, 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



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