



¿QUÉ TENGO QUE SABER SOBRE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS?

Más de un 15% de la población general cree ser alérgica a algún alimento, pero los estudios realizados sugieren que el predominio real de alergia a los alimentos es del 1.5-2% en la población adulta. En caso de que pertenezcas a este porcentaje de la población te invitamos a leer la siguiente información:

Control de Alergias Alimentarias:



Planificar con antelación.



Leer las etiquetas de los alimentos.



Eliminar la contaminación cruzada.



Etiquetar alimentos.



Tener cuidado al servir los alimentos.



Limpiar con eficiencia.

Cualquier alimento puede provocar una reacción alérgica, pero únicamente 9 ingredientes son los responsables de ello.



Los **sulfitos** son conservantes que se utilizan en los alimentos y en algunas bebidas, como vino, cerveza, jamón y otros embutidos, algunas personas pueden ser susceptibles a ellos.



Una forma en la que Walmart trabaja para ti, es evitando la contaminación cruzada en los siguientes rubros:



DE UN ALIMENTO A OTRO:

Garantizamos dentro de las áreas de almacenamiento la separación de las materias primas, dándoles la rotación adecuada.



DE UN ALIMENTO A LAS MANOS:

Nuestros(as) asociados(as) realizan el lavado de manos al cambio de cada actividad y todos los alimentos listos para su consumo son manipulados con guantes de polipapel o barreras físicas como pinzas, cucharas, etc.



DE UN ALIMENTO A LOS UTENSILIOS:

Realizamos las limpiezas y sanitizaciones de todas las áreas, equipos de trabajo y utensilios al término de cada actividad, todo con base a nuestro programa de limpieza establecido.



PARA CLIENTES (AS)/SOCIOS (AS) EN ENTRENAMIENTO:

Padres de familia, te sugerimos supervisar a tu pequeño al momento de tomar la degustación.

Las reacciones alérgicas pueden incluir:

- ✓ Urticaria leve.
- ✓ Piel roja o erupción.
- ✓ Sensación de hormigueo o picazón en la boca, nariz y ojos.
- ✓ Calambres abdominales.
- ✓ Hinchazón de la cara, lengua o labios.
- ✓ Vómitos y/o diarrea.
- ✓ Urticaria que se extiende por el cuerpo.
- ✓ Hinchazón de la garganta y de las cuerdas vocales.
- ✓ Mareos y/o vértigo.
- ✓ Dificultad para respirar (Anafilaxia).
- ✓ Pérdida de la consciencia.

BUSQUE ATENCIÓN MÉDICA SI USTED U OTRA PERSONA TIENE UNA REACCIÓN ALÉRGICA A LOS ALIMENTOS.

