

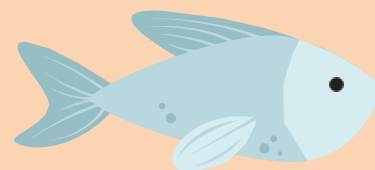
# Keep Your Guests Safe From Food Allergens



**Wheat**



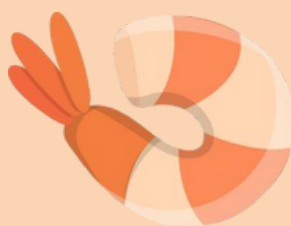
**Eggs**



**Fish**



**Tree Nuts**



**Shellfish**



**Soybeans**



**Peanuts**



**Milk**



**Sesame**

## Food establishment workers and managers should:

### KNOW

Know the 9 major food allergens and signs of an allergic reaction

### AVOID

Avoid cross-contact during food storage, preparation, and service

### NOTIFY

Notify consumers in writing if any of the 9 major allergens are in the food



**Call 911 if you think someone is having an allergic reaction**



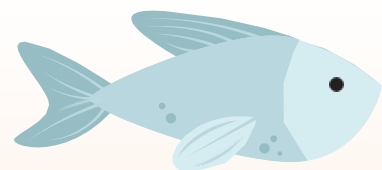
# Proteja a sus invitados de los alérgenos alimentarios



**Trigo**



**Huevos**



**Pescado**



**Frutos secos**



**Mariscos**



**Soja**



**Cacahuate**



**Leche**



**Sésamo**

**Los trabajadores y administradores de establecimientos alimentarios deben:**

CONOCER

Conocer los 9 principales alérgenos alimentarios y los signos de una reacción alérgica

EVITAR

Evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento, la preparación y el servicio de los alimentos

NOTIFICAR

Notificar a los consumidores por escrito si el alimento contiene alguno de los 9 alérgenos principales



Llame al 911 si cree que una persona está sufriendo una reacción alérgica

