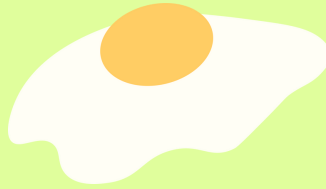


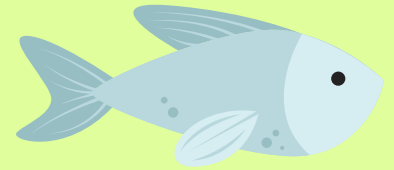
# Keep Your Guests Safe From Food Allergens



Wheat



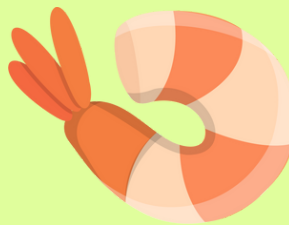
Eggs



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

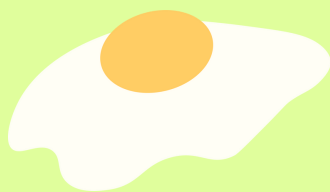


**ARLINGTON**  
VIRGINIA  
Public Health

# Proteja a sus invitados de los alérgenos alimentarios



Trigo



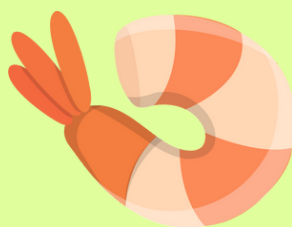
Huevos



Pescado



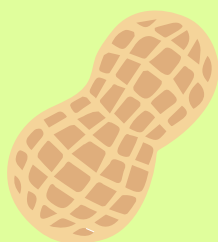
Frutos secos



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**



**ARLINGTON**  
**VIRGINIA**  
Public Health