
Los 9 alérgenos alimentarios significativos



Huevos



Pescado



Leche



Cacahuates



Ajonjolí



Mariscos



Soya



Frutos secos



Trigo

Prepare con cuidado: tómese las alergias alimentarias en serio

- Revise cuidadosamente las etiquetas de los alimentos
- Evite la contaminación cruzada
- Lávese las manos y cámbiese los guantes
- Limpie y desinfecte
 - Superficies de trabajo
 - Equipo de cocina
 - Utensilios

Aprenda más:
minneapolismn.gov/food-allergens

