

Aviso de Alergias Alimentarias y Dietas Especiales

Este folleto pretende informar a todos los clientes de la Ley de Estadounidenses del Adulto Mayor que participan en el Programa de Nutrición (es decir, Comidas Colectivas o Entregadas a Domicilio) sobre el riesgo de contaminación cruzada entre ingredientes para aquellas personas que tengan una alergia alimentaria conocida (diagnosticada por un médico, como un alergista) o desconocida, y para aquellas personas con diagnósticos médicos que se beneficiarían con una comida personalizada en términos médicos.

¿Cuáles son los 8 principales Alérgenos Alimentarios? ¹

La Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor de 2004 (FALCPA, por sus siglas en inglés) identifica ocho alimentos o grupos de alimentos como los principales alérgenos alimenticios. Son los siguientes:

- Leche
- Huevos
- Pescado (por ejemplo: róbalo, lenguado, bacalao)
- Mariscos (por ejemplo: cangrejo, langosta, camarón)
- Frutos Secos (por ejemplo: almendras, nueces, pecanas)
- Maníes
- Trigo
- Soya
- Cualquier ingrediente alimentario que contenga estas proteínas.

Esto no incluye a los aceites altamente refinados (por ejemplo: aceite de maní o aceite de soya) derivados de los alimentos indicados anteriormente, o ingredientes exentos bajo el proceso de solicitud o aviso especificado en la Ley federal de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor de 2004 (Ley Pública 108-282).

¿Qué es la Contaminación Cruzada? ²

La contaminación cruzada ocurre cuando un alimento entra en contacto con otro alimento y se mezclan sus proteínas. Cada alimento contiene entonces pequeñas cantidades de proteínas del otro alimento. A menudo, es tan pequeña que generalmente no es visible. Esta pequeña cantidad de proteína alimentaria puede causar reacciones en las personas con alergias alimentarias.

Basados en cómo se mezclan y se preparan los alimentos, no es posible garantizar que las comidas que recibe a través del programa de nutrición estén completamente libres de cualquier alérgeno alimentario.

Por favor tenga en cuenta que, en la mayoría de los casos, puede no ser seguro servirle las comidas regulares del programa de nutrición a una persona con una alergia alimentaria con riesgo de vida documentada por un médico debido al riesgo de ingredientes desconocidos y contaminación cruzada.

Nota: Es responsabilidad del cliente revisar el menú semanal y señalar cualquier inquietud relacionada con alergias al prestador de nutrición. Siempre que sea posible, el prestador suministrará una comida especial que cumpla con las necesidades de la dieta del cliente.

¿Recibiré comidas especiales por un diagnóstico médico de enfermedad cardíaca o diabetes?

Las comidas que se ofrecen en el Programa de Nutrición de la Ley del Adulto Mayor Estadounidense (es decir, Comidas Colectivas y Comidas Enviadas a Domicilio) deben cumplir con las Directrices Alimentarias para estadounidenses más recientes y cubrir un mínimo del 33.33% de las Ingestas Alimentarias de Referencia por cada comida. Esto incluye mínimos para nutrientes como proteínas y carbohidratos, y límites para nutrientes como sodio y grasas totales. Sin embargo, algunos individuos se beneficiarían con modificaciones adicionales a la dieta ajustadas a sus necesidades específicas. **Siempre que sea posible, el prestador suministrará una comida especial que cumpla con las necesidades de la dieta del cliente.**