

Capítulo 3 – Módulo 3: Etiquetas en el Menú

ETIQUETAS EN EL MENU

Palabras Clave:

- Etiquetas en los Alimentos
- Etiquetas para Advertir al Consumidor
- Etiquetas en el Menú sobre Alergias Alimentarias
- “Los Ocho Mejores”

Ideas Principales:

- Las Etiquetas para Advertir al Consumidor le advierten al cliente sobre posibles riesgos de salud que uno puede correr si elige alimentos crudos o medios crudos.
- Las Etiquetas en el Menú sobre Alergias Alimentarias le da información al cliente sobre alergias alimentarias directamente en el menú del restaurante.

Conociendo los Alimentos: Etiquetas en el Menú

El menú es un recurso para los clientes y una herramienta de comunicación para el restaurante. Los menús deben de ser diseñados de tal manera en la cual proyecten información precisa y útil acerca de los alimentos que se sirven en el restaurante. Los menús escritos normalmente describen los métodos de preparación y los ingredientes de cada platillo.

Información descriptiva y apropiada en los menús puede ayudar a los clientes a tomar decisiones correctas. Algunos ejemplos son:

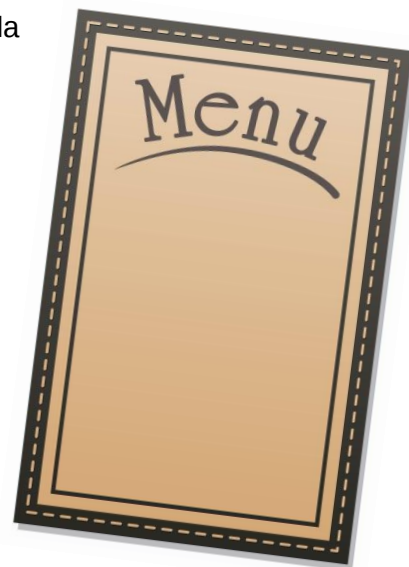
- Pescado Rojo Ennegrecido servido con paella estilo Luisiana y vegetales frescos a la parrilla.
- Bagre Frito, Hush Puppies, y Ensalada de Col.

También existen dos tipos de etiquetado de menú que proporcionan más información al cliente sobre seguridad de los alimentos.

- **Etiquetas para advertir al consumidor**
- **Etiquetas en el menú sobre alergias alimentarias**

Etiquetas para Advertir al Consumidor

Los detalles sobre la seguridad alimentaria no son usualmente explicados en los menús de los restaurantes. Aun así, ciertos ingredientes así como los huevos crudos o medios cocidos, carne, aves o mariscos presentan un alto riesgo de enfermedades transmitidas por medio de alimentos. Algunos individuos como las personas mayores, bebés y niños pequeños, mujeres embarazadas, y aquellos con condiciones médicas corren más riesgo de enfermedades a causa de estos alimentos. El Código de Alimentos del FDA recomienda etiquetar los alimentos que necesitan Control de Tiempo y Temperatura para su Seguridad para que los clientes sean informados del posible peligro al consumir alimentos crudos o medio cocidos.



De acuerdo con el Código de Alimentos del FDA, los restaurantes deben revelar y proporcionar información a los clientes cuando los alimentos son servidos crudos o medio cocidos y son de alto riesgo que pueden causar enfermedades. Los códigos de salud en muchos estados y ciudades también tienen este requerimiento. Esta información se puede incluir en las descripciones en el menú o puede ser proporcionado a los clientes en folletos, dípticos de mesa o en posters.

Algunos ejemplos de menú con descripciones que revelan estas situaciones están a continuación:

- Ostras en Media Concha (ostras crudas)
- Ensalada Cesar (hecha con huevos crudos)
- Hamburguesas (cocinadas a la orden)

Los platillos que contienen alimentos crudos o medio cocidos también se pueden marcar con un asterisco al lado del nombre en el menú y añadir una nota al final de la página del menú así como en el ejemplo:



Ostras en Media Cascara*

****Estos alimentos son servidos crudos o medio cocidos.***

Cuando los alimentos son servidos crudos o medio cocidos, los restaurantes deben proporcionar información de seguridad para los clientes. Un ejemplo puede ser el siguiente:

*****El consumir carnes, aves, mariscos, pescados, o huevos crudos podría aumentar el riesgo de obtener una enfermedad, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas.***

Los gerentes del restaurante también pueden acudir al Código de Alimentos del FDA para ver ejemplos adicionales que se pueden usar para proporcionar información al cliente.

RECUERDE:

Información inexacta o incompleta puede poner a los clientes con alergias en riesgo.

Etiquetas en el Menú Sobre Alergias Alimentarias

La única manera en la que un cliente con alergias alimentarias puede estar a salvo es evitando todos los alimentos que contengan el alérgeno al que son alérgicos. De tal manera, es importante que los restaurantes tengan información precisa sobre cada platillo y cada ingrediente en el menú. Cuando la información es inexacta o incompleta puede poner a los clientes con alergias en riesgo. El Código

del FDA, y muchas regulaciones estatales y locales, requieren que los restaurantes tengan a un gerente en turno con conocimiento sobre la seguridad alimentaria y sobre alérgenos alimentarios. El poner etiquetas con información sobre alérgenos en el menú es una excelente manera de informarles a los clientes acerca de los alérgenos alimentarios contenidos en los platillos del restaurante.

Existen varias maneras en las que los restaurantes pueden proporcionar información sobre alérgenos alimentarios a los clientes por medio del menú.

- **Elabore un menú separado para platillos libres de alérgenos**

Para clientes que son alérgicos a cualquiera de **Los Ocho Mejores** alérgenos alimentarios (cacahuates, frutos secos, pescado, mariscos crustáceos, huevos, leche, trigo, y soya) proporcione menús que solamente incluyan alimentos que las personas con estas alergias puedan consumir con seguridad.

- Ejemplo: Si algún cliente dice, “Soy alérgico a los mariscos”, se le puede dar al cliente un menú que solamente incluya platillos sin mariscos. Así los clientes pueden estar seguros de que los alimentos que pidan son libres de alérgenos.



Proporcione descripciones detalladas de los platillos en el menú que incluyan los ingredientes. La descripción debe proporcionar todos los ingredientes principales incluyendo aquellos con alérgenos.

Ejemplos de descripciones detalladas en el menú:

Stir Fry Asiático con pollo, arroz, champiñones, castañas de agua, apio, salsa soya, jengibre y especias.

Sopa de Almejas con almejas, papas, cebollas, tocino, leche y crema en salsa espesante de trigo

Pastel de Queso Deluxe Estilo Nueva York hecho con queso crema, huevos, azúcar, harina de trigo, mantequilla, leche y saborizante de limón



Etiquete los platillos del menú con mensajes de advertencia sobre alérgenos alimentarios comunes. Esto le permite a los clientes con alergias a determinar cuáles platillos en el menú son seguros para consumir.

Ejemplos de descripciones detalladas en el menú:

Stir Fry con Carne y Vegetales (contiene **cacahuates** y **soya**)

Sopa de Almejas (contiene **mariscos**, **trigo**, y **leche**)

Lasaña con Salchicha Italiana (contiene **huevo** y productos **lácteos**)



Si un restaurante incluye información sobre alérgenos alimentarios en el menú, entonces las recetas y los ingredientes deben ser revisados frecuentemente por cambios o sustituciones y deben ser actualizados acordemente. El uso de menús para comunicar información sobre alérgenos alimentarios a los clientes puede ser tan importante como cualquier otra práctica del programa de seguridad alimentaria.

PROCEDIMIENTOS DE OPERACION ESTANDAR: ETIQUETAS EN EL MENU

- Aprenda los platillos del menú, e identifique los ingredientes que requieren de tiempo y temperatura para su seguridad o aquellos que pueden causar alguna reacción alérgica a algún ingrediente.
- Ponga Etiquetas para Advertir al Consumidor en donde sean apropiadas
- Aprenda diferentes maneras de informarle al cliente de posibles riesgos:
 - Elabore un menú separado para platillos libres de alérgenos
 - Proporcione descripciones detalladas de los ingredientes en el menú
 - Etiquete platillos en el menú con mensajes de advertencia

No hay video para este Módulo.

[Quiz...página siguiente](#)

Etiquetas en el Menú

Prueba de Módulo: Asegúrese de haber leído el Módulo 3 del Capítulo 3 y haber visto el video antes de tomar esta prueba. Si tiene alguna pregunta sobre la información que se encuentra en el módulo, por favor pregunte a su gerente antes de comenzar.

1. ¿Cuál de las siguientes personas estaría en alto riesgo de contraer enfermedades transmitidas por medio de alimentos si consume huevos, carne, aves o mariscos crudos?
 - b. Mujeres embarazadas
 - c. Niños pequeños
 - d. Personas de 65 años o mas
 - e. Todas las opciones anteriores son correctas
2. ¿Cuál de los siguientes platillos podría ser un riesgo para personas con condiciones de salud crónicas?
 - a. Filetes de Bagre Freídos
 - b. Ostras en Media Concha
 - c. Camarones freídos en aceite
 - d. Pez Lenguado asado a la parrilla
3. El código de salud en muchos estados y ciudades requiere que los restaurantes proporcionen información a los clientes sobre platillos que llevan ingredientes crudos o medios cocidos, y recordarles el riesgo de enfermedad que corren al consumir estos alimentos.
 - a. Verdadero
 - b. Falso
4. Cuando las personas tienen alguna reacción alérgica a los cacahuates, ¿cuál es la mejor manera en la cual ellos pueden estar más seguros cuando salgan a comer a restaurantes?
 - a. Solamente consumir pequeñas porciones que tengan cacahuates
 - b. Solamente comer en restaurantes de cadena
 - c. Evitar consumir todos los alimentos que contengan cacahuates
 - d. Ordenar comida de restaurantes con entrega a domicilio
5. Los restaurantes deben usar etiquetas en los alimentos con alérgenos para:
 - a. Cumplir con leyes estatales y federales
 - b. Hacer el menú más atractivo para los clientes
 - c. Vender más platillos en el menú
 - d. Informar a los clientes cuales alérgenos alimentarios se encuentran en los platillos