



**COUNTY of
VENTURA**

Ventura County Environmental Health Division
800 S. Victoria Ave., Ventura CA 93009-1730
TELEPHONE: 805/654-2813
Internet Website Address: rma.venturacounty.gov/ehd

Requisitos de Divulgación de Principales Alérgenos Alimentarios para Establecimientos de Alimentos

Fecha de Vigencia: 1 de Julio de 2026

El Proyecto de Ley del Senado 68 enmendó los requisitos del Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) relacionados con la concientización y divulgación de los principales alérgenos alimentarios. Este folleto proporciona información sobre lo que las instalaciones de alimentos al por menor necesitan saber para cumplir con la normativa.

¿Qué es un Principal Alérgeno Alimentario?

Los principales alérgenos alimentarios incluyen los siguientes:

- Leche
- Huevos
- Pescado (p. ej., lubina, lenguado, bacalao)
- Mariscos crustáceos (p. ej., cangrejo, langosta, camarón)
- Frutos secos de árbol (p. ej., almendras, nueces pecanas, nueces)
- Trigo
- Cacahuates (maní)
- Soya
- Sésamo (**nuevo**)

Se Sigue Requiriendo el Conocimiento de Seguridad Alimenticia de parte de los Empleados

Todos los operadores y empleados de establecimientos de alimentos deben continuar teniendo conocimiento de los principales alérgenos alimentarios, los alimentos que los contienen y los síntomas de las reacciones alérgicas, según lo exige el CRFC.

Nuevos Requisitos de Divulgación de Alérgenos

La nueva ley exige que ciertos establecimientos de alimentos proporcionen una notificación por escrito de los principales alérgenos alimentarios contenidos en cada elemento del menú. Esto se puede hacer de una de las siguientes maneras:

- Directamente en el menú junto a cada artículo, O
- En formato digital (como un menú vinculado mediante un código QR), con una opción escrita alternativa disponible para los clientes que no puedan acceder a la información digital.

Formatos Aceptables de Divulgación

- Menús específicos de alérgenos
- Tablas o matrices de alérgenos
- Folletos de alérgenos u otros materiales escritos

Los alérgenos deben enumerarse utilizando nombres comunes o pictogramas estandarizados.

¿Qué Establecimientos de Alimentos Deben Cumplir con los Nuevos Requisitos de Divulgación de Alérgenos?

Los restaurantes y otros establecimientos de alimentos que forman parte de una cadena con 20 o más ubicaciones a nivel nacional y que están sujetos a los requisitos federales de etiquetado de menús deben cumplir con las normas de divulgación de alérgenos.

¿Qué Establecimientos de Alimentos Están Exentos de Estos Nuevos Requisitos de Divulgación de Alérgenos?

- Operaciones móviles de alimentos compactas
- Establecimientos de alimentos no permanentes
- Alimentos preenvasados que ya están sujetos a las leyes federales de etiquetado de alérgenos

¿Necesita más información?

Llame a la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura al (805) 654-2813.