1. Todos estos son alérgenos importantes, excepto:
	1. los huevos.
	2. el sésamo.
	3. las bananas.
	4. el pescado.
2. ¿Qué actividades se pueden realizar en una instalación para controlar los alérgenos?:
	1. Almacenar los alérgenos por separado.
	2. Limpiar entre las series de producción.
	3. Realizar una inspección preoperativa entre las series de producción.
	4. Todas las anteriores.
3. ¿Cuál es el principal motivo de retirada de alimentos en Estados Unidos?
	1. Producto que no cumple con las especificaciones.
	2. Moho.
	3. Contaminación por listeria.
	4. Alérgenos mal etiquetados.
4. El contacto cruzado con alérgenos puede producirse en las siguientes situaciones**:**
	1. Almacenamiento inadecuado en el depósito.
	2. Compartir los recipientes de almacenamiento de diferentes ingredientes.
	3. Entre las series de producción.
	4. En instalaciones libres de alérgenos.
	5. Todas las anteriores.
5. ¿Cuándo es obligatorio el etiquetado de alérgenos?
	1. En todos los productos con uno de los nueve alérgenos principales.
	2. Solo para los productos vendidos en las tiendas de comestibles.
	3. Solo en productos vendidos en Canadá.
	4. El etiquetado de alérgenos es opcional.
6. Enumere los alérgenos presentes en la instalación: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_