

Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA). (2017). Alergias Alimentarias: Lo que usted debe saber. <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/alergias-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber>.

Allergen Bureau (2019). Food Industry Guide to Allergen Management and Labelling: for Australia y New Zealand. https://www.afgc.org.au/wp-content/uploads/2019/10/FINALFood_Industry_Guide_to_Allergen_Management_and_Labelling_ANZ_2019_VD3.pdf

Allergy & Anaphylaxis Australia & National Allergy Strategy (2015). All about Allergens: Improving Allergy Awareness in Food Service. https://foodallergytraining.org.au/pluginfile.php/97/mod_resource/content/1/All_about_Allergens_Brochure_FA.pdf

Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz (2015). Departamento de medio Ambiente y Salud Pública. Alérgenos en Alimentos no Envasados.

BRC Global Standards (2018). Norma Mundial de Seguridad Alimentaria: Inocuidad de los alimentos versión 8.

Comisión europea (2017). Comunicación de la comisión relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el Anexo II del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y de Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/comunicacion_alergias_comision.pdf

FARRP & University of Nebraska. (2008). Componentes de un plan eficaz del control de alérgenos: una estructura para los procesadores de alimentos. <https://farrp.unl.edu/fcbf5345-2ad6-40d4-8dfc-d74b5a7f11bb.pdf>

Food allergy Canada. (2018). Managing Food Allergies and Anaphylaxis. <https://foodallergycanada.ca/wp-content/uploads/Managing-Food-Allergies-and-Anaphylaxis.pdf>

Food Allergy Research & Education (FARE). (2017). Su guía práctica de alergias alimentarias. <https://www.foodallergy.org/resources/field-guide-spanish>.

Food and Drug Administration (2004). Food Allergen Labeling and consumer protection Act. <https://www.fda.gov/food/food-allergens-gluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa>

FoodDrink. Europe (2013). Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria. <https://www.aepnaa.org/recursos/aepnaa/pdf/guia-gestion-alergenos-industria.pdf>

Food Safety Preventive Controls Alliance (2016). Controles Preventivos de Alimentos para Humanos: Manual del Participante. 1° Edición.

Food Standards Agency. (2017). Allergen information for loose foods. <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/loosefoodsleaflet.pdf>

Food Standards Agency. (2009). Guidance on Allergen Management and Consumer Information. <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/allerganmanconsinfo.pdf>

Foundation FSSC 22000 (2019). Versión 5 del Esquema de la FSSC 22000.

Generalitat de Catalunya (2009). Guía para la gestión de alérgenos y el gluten en la industria de alimentos. http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/guia_alergenos_CAT.pdf

Instituto de Norma Técnicas de Costa Rica. (2018). ISO 22000:2018 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos: Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.

Instituto de Norma Técnicas de Costa Rica. (2013). INTE/ISO/TS 220002-1:2013 Primera Edición Programas Prerrequisitos de inocuidad de los alimentos. Parte 1: Manufactura de los alimentos.

Instituto Español de Formación Programada. Centro de formación de Hostelería (s.f.). Manipulador de Alimentos: Alérgenos. https://www.escueladehosteleriadevigo.com/uploads/1/8/4/8/18489470/allergenos_-curso_escuela_hosteler%C3%ADa.pdf

National Allergen Strategy (2018). Food Allergen Management in FoodService. https://foodallergytraining.org.au/pluginfile.php/9162/mod_resource/content/5/Food_Allergen_Best_Practice_Guidelines.pdf

NEOGEN & FARRP (2013). Manual sobre Alérgenos Alimentarios. 9° Edición.

NEOGEN & FARRP (s.f). Mejores prácticas para Validación y Verificación de Alérgenos Alimentarios

Parlamento Europeo y del Consejo (2011). Reglamento (UE) M°1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:es:PDF>

Plataforma de alérgenos en alimentos. (2018). Manual de Implementación de la "Guía para la Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria". Argentina.

SafeFood.(s.f.) Food Allergy & Intolerance: Guidance for the Catering Industry. <https://www.safefood.eu/SafeFood/media/SafeFood-Library/Documents/Professional/Training/Safefood-20Food-20Allergy-20and-20Intolerance-20Catering-20Guide.pdf>

The Food Allergy & Anaphylaxis Network. (2005) Food Allergy Training Guide for College and University Food Services. <https://www.wrightslaw.com/info/allergy/FARE.College.FoodServices.Guide.pdf>

United State Department of Agriculture (2011). Allergies and Food Safety. https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/1e98f24c-d616-443f-8490-f7372476d558/Allergies_and_Food_Safety.pdf?MOD=AJPERES