

Lista de los 14 ALÉRGENOS que deben identificarse cuando se utilicen como ingredientes en un plato

EJEMPLOS PRÁCTICOS



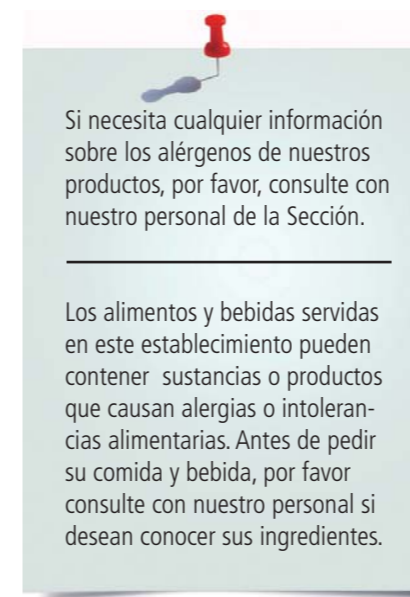
Ejemplo de un cuadro de platos con el contenido de alérgenos

PLATO	CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUCES
Risoto de pescado		✓ Gambas		✓ Merluza	✓	✓					✓ Mejillones			
Tarta de limón	✓ Trigo		✓			✓								

Ejemplo de carta o menú



Ejemplos de carteles indicando dónde obtener la información



ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA



Guía para establecimientos de restauración colectiva según el nuevo reglamento de INFORMACION ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

REGLAMENTO 1169/2011. Fecha de aplicación 13-12-2014.
REAL DECRETO 126/2015. Entrada en vigor 05-03-2015.

ES RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA CONOCER QUÉ INGREDIENTES ALERGÉNICOS ESTÁN PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE VENDEN Y PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN CORRECTA AL CONSUMIDOR.

Para más información:
Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra

Sección de Seguridad Alimentaria
<http://www.isp.navarra.es>

Depósito legal: NA - / 2016

QUÉ SON LAS ALERGIAS

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos atribuibles a la ingesta, el contacto o la inhalación de un alimento o alguno de sus componentes.

Pueden provocar desde reacciones leves, como picor o erupciones en la piel, hasta síntomas más graves como asma, diarrea o cólicos. En casos más graves pueden provocar un choque anafiláctico, que ponga en peligro la vida de la persona con síntomas como dificultad para respirar, inflamación de labios o boca o desvanecimiento.

SI SUCEDE ESTO, LLAMAR A URGENCIAS 112

El único modo de evitar que una persona sufra una reacción alérgica es asegurarse de que no consuma los alimentos que las causan. Para ello es fundamental:

- Que el personal del establecimiento este formado y concienciado de aplicar con rigor las medidas preventivas.
- Que la información al consumidor sobre la presencia de alérgenos en los alimentos que consume sea clara y completa.
- Hay que tener en cuenta que pequeñas cantidades del alérgeno pueden desencadenar grandes reacciones alérgicas.

ELABORACIÓN DEL MENÚ

- Se dispondrá de un registro o ficha de cada comida donde se detallan todos los ingredientes.
- Se debe conocer la composición de los ingredientes por si contienen algún alérgeno de los presentes en la lista de los 14 alérgenos.
- Es conveniente prever menús específicos para personas alérgicas o intolerantes a algún alimento.
- Si se produce un cambio de proveedor o ingrediente, se debe comprobar la composición.



MANTENER LAS FICHAS ACTUALIZADAS

BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN

MATERIAS PRIMAS

- Se solicitará información al proveedor sobre la presencia de alérgenos en sus productos.
- Verificar el etiquetado de los productos y comprobar la lista de ingredientes.
- Rechazar los alimentos cuyo envase o etiquetado esté roto o defectuoso.
- Almacenar los ingredientes en sus recipientes originales. En caso de cambiar de recipiente, éste deberá estar cerrado y se conservará la información del etiquetado.
- Los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, ...) se almacenarán separados del resto.
- Archivar la documentación (albaranes, etiquetas) para mantener la trazabilidad (origen del producto).

MANIPULACIÓN: EVITAR LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS



- Es aconsejable preparar primero las comidas destinadas a personas alérgicas para minimizar el riesgo.
- Antes de la preparación se comprobará que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.
- Disponga de utensilios específicos para la elaboración de comidas destinadas a personas alérgicas (por ejemplo, de colores diferentes).
- Se comprobará que los ingredientes usados son los que constan en la ficha de elaboración y se utilizará siempre la misma receta.
- Se utilizarán aceites nuevos para freír y cocinar en freidora o sartén aparte, así como una plancha distinta para este tipo de menús.
- No se guardarán estos menús con los normales. Se mantendrán protegidos e identificados.
- No se debe eliminar un ingrediente alergénico de un plato listo para servir a una persona alérgica, ya que pueden quedar restos que no sean visibles.



FORMACIÓN

- Se formará a todo el personal de la empresa antes de que empiece a trabajar, cualquiera que sea su función.
- El personal debe conocer y aplicar las buenas prácticas de manipulación y tener acceso a la información sobre alérgenos.
- Se mantendrá actualizada la formación del personal.



INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

ESCRITA

- En la carta o menú.
- En carteles o pizarras próximos a los alimentos (pinchos).
- En las páginas web si se venden por internet.



ORAL

- Se deberá señalar en un cartel dónde y cómo pueden obtener la información.
- Los carteles serán visibles, legibles y estarán próximos a donde se venden los alimentos.
- Deberá constar en soporte escrito o informático la información oral que se facilita y estará a disposición del consumidor si lo solicita y de las autoridades de control.
- El personal conocerá esta información y tendrá acceso al soporte escrito o informático.
- La información oral deberá suministrarse fácilmente antes de finalizar el acto de compra o de consumo del alimento.
- En la venta a distancia (Ej. Pedido telefónico de comida para llevar), la información sobre alérgenos se proporcionará sin coste adicional antes de que se realice la compra y de forma escrita cuando se entregue el alimento.
- No está permitido decir de forma genérica que los alimentos podrían contener alguno o cualquiera de los 14 ingredientes alérgenos.
- Si un consumidor pregunta si un alimento contiene un ingrediente concreto, la información será veraz, sin suposiciones. Debe asegurarse que ese ingrediente no estará en el alimento, ni siquiera por contaminación cruzada.



FICHAS

Las empresas pueden elaborar folletos, fichas, cuadros o dossiers para consulta o entrega al consumidor con información sobre sus productos o platos elaborados.

EL CONSUMIDOR ES EL QUE DECIDE QUÉ ALIMENTO COMPRAR O CONSUMIR DE ACUERDO CON LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS QUE SE LE FACILITE.

