

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS SIN ENVASAR.

¿Cómo adaptar mi establecimiento de hostelería al nuevo Reglamento de información al consumidor sobre alérgenos?

Guía Informativa.



Colabora:

Edita:

Dirección General Salud Pública en colaboración con la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón.

Consejería de Sanidad, Bienestar Social y Familia.
Gobierno de Aragón.

Elaboración:

Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón.
Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación.

ÍNDICE

Introducción.....	Pág.5
¿Qué debo hacer para cumplir con esta normativa?.....	Pág.6
¿Cuáles son los alérgenos de los que debo facilitar.....	Pág. 8
Información?.	
¿Cómo se puede saber si un plato o tapa contiene un alérgeno?.	Pág.11
¿Se debe formar el personal en materia de alérgenos?.....	Pág.12

INTRODUCCIÓN

El Reglamento (UE) 1169/2011 establece los requisitos para la información alimentaria facilitada al consumidor.

El propósito del Reglamento es perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa.

Este Reglamento ha sido adaptado en el ordenamiento jurídico español a través del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.



¿A QUIÉN SE DIRIGE ESTA GUÍA?

A establecimientos del sector de la hostelería en general en el que se sirvan alimentos sin envasar, es decir, se dirige a cualquier establecimiento del sector hostelero en el que se preparen platos elaborados (bares, cafeterías, restaurantes, empresas de catering...).

¿QUÉ ES UN ALIMENTO SIN ENVASAR?

Son aquellos que se presenten al consumidor final sin un envase o embalaje para su venta directa o consumo inmediato. También se incluye cualquier alimento que se haya envasado en el momento de la venta para su porte o consumo en el propio establecimiento, los que se venden a granel o los que se sirven sin envasar a colectividades. Ejemplo, platos, tapas, raciones, etc.

¿Por qué es tan importante conocer la presencia de cada uno de los posibles alérgenos en cada una de las elaboraciones suministradas al consumidor final?

Es tan importante por el elevado y creciente número de consumidores con intolerancia o alergias alimentarias, provocándose reacciones alérgicas que pueden ser tan graves que en ocasiones han conllevado la muerte.

DADA LA IMPORTANCIA DE ESTE TEMA ¿QUÉ DEBO HACER PARA CUMPLIR CON ESTA NUEVA NORMATIVA?

Bares, cafeterías, restaurantes y en general cualquier establecimiento que elabore comidas preparadas para su consumo en el propio establecimiento está obligado a proporcionar la información relativa a la presencia de alérgenos en toda su oferta gastronómica, a excepción de los alimentos que se vendan ya envasados (*snacks*, bebidas) en las que será el fabricante el responsable de ésta y cualquier otra información a la que esté obligada por la naturaleza del mismo.

No obstante, en el caso de utilizar para la elaboración del alimento no envasado, otros ingredientes que sí que estén envasados, **será muy importante leer las etiquetas** de estos productos **y anotar los grupos de alérgenos que estén presentes.**

Los establecimientos de hostelería, deberán informar de la presencia de cualquiera de los alérgenos recogidos en el Reglamento en cualquiera de los productos servidos en su establecimiento, tanto por ser un componente del alimento o por estar presente en alguno de los ingredientes utilizados en la elaboración. (Por lo que es importante contar con la información completa de todos los ingredientes utilizados).

¿Cómo puedo facilitar la información a los clientes que me la soliciten?

La información sobre alérgenos deberá facilitarse, de cualquiera de las siguientes formas:

1.- Por escrito:

En la carta, o en el soporte de venta utilizado, deberá informarse de la presencia de los alérgenos, o hacer referencia a que se dispone de dicha información en una carta o soporte aparte a disposición del usuario para su consulta antes de la elección del producto elaborado.

MENÚ DE DÍA

PRIMERO

Paella: Contiene Crustáceos y Moluscos.

SEGUNDO

Croquetas caseras: Contienen Gluten.

POSTRE

Flan casero: Contiene huevos y lácteos.

DADA LA IMPORTANCIA DE ESTE TEMA ¿QUÉ DEBO HACER PARA CUMPLIR CON ESTA NUEVA NORMATIVA?

2.- Vía Oral:

La información sobre alérgenos podrá facilitarse vía oral siempre que:

- **Pueda proporcionar de manera fácil y cuando sea solicitada, antes del acto de compra**, ya sea por parte del personal del establecimiento, a través del uso de las nuevas tecnologías, sin que ello suponga un coste adicional para el consumidor.
- **La información esté recogida de forma escrita o en formato electrónico en el establecimiento, siendo fácilmente accesible para el personal del establecimiento, consumidores y autoridades sanitarias.**

Ejemplo de registro escrito de platos con el contenido de alérgenos

Plato	Cereales Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Leche	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Moluscos	Soja	Frutos secos	Altramuces
Tarta	X		x			x								
Risoto Marisco		X		x	X	x					x			



3.- En otras formas de venta:

1.-Servicio de comidas preparadas a domicilio:

En venta a distancia, como por ejemplo la efectuada a través de pedido telefónico a un establecimiento de comida para llevar, la información sobre alérgenos deberá facilitarse sin coste adicional:

- **Antes de que se realice la compra:** Por teléfono, página web, documentos digitales... En venta telefónica se especificara el medio por el cual el consumidor puede tener acceso a esta información.
- La empresa deberá proporcionar la información sobre los alérgenos en el momento de la entrega al consumidor del alimento.

2.-Autoservicios y Buffet. Establecimientos de comida para llevar

- En el caso de *autoservicios y buffets asistidos por personal de servicio*, el establecimiento podrá colocar carteles claramente visibles sobre a quién dirigirse de entre el personal del establecimiento para que éste le proporcione la información relativa a alérgenos. Igualmente se podrán colocar carteles al lado o próximos al alimento expuesto con el nombre del producto y el contenido en alérgenos si procede.
- En el caso de *autoservicios y buffets no asistidos* se deberá informar mediante etiquetas al lado o próximas al alimento expuesto o mediante carteles claramente visibles para el consumidor.

3.- Salones de eventos y servicios de catering

El establecimiento tendrá **identificados todos los alérgenos de su oferta gastronómica en los formatos utilizados para la descripción del producto**, como pueden ser fichas técnicas de platos.

El establecimiento deberá **definir una sistemática de comunicación con el cliente**, de modo que ésta garantice el conocimiento previo por parte de los consumidores de la presencia de sustancias alérgenas o susceptibles de causar alergias e intolerancia alimentarias. Para ello, podrá utilizar las minutas, soportes o atriles para distribución de mesas, o aquellas otras **que pudieran ser más adecuadas a su sistema organizativo**.

En el caso que la empresa utilice la **información verbal**, deberá de existir uno o cuantos **carteles** sean necesarios para informar a los asistentes al evento o servicio de catering **de donde encontrar la información** relativa a la presencia de alérgenos o sustancias susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias o a quien dirigirse de entre el personal para recibir la misma.

¿CUALES SON LOS ALÉRGENOS DE LOS QUE DEBO SUMINISTRAR INFORMACIÓN?

1. **Cereales que contengan gluten** (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:
 - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(1);
 - b) Maltodextrinas a base de trigo(1);
 - c) Jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) Cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
3. **Huevos y productos a base de huevo.**
4. **Pescado y productos a base de pescado, salvo:**
 - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.**
6. **Soja y productos a base de soja, salvo:**
 - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(1);
 - b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. **Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:**
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;
 - b) lactitol.
8. **Frutos de cáscara**, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados, salvo:

a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

9. Apio y productos derivados.

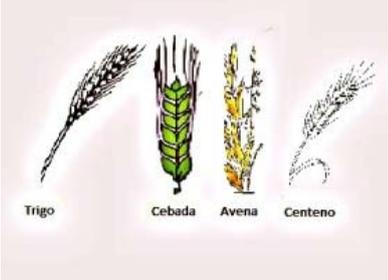
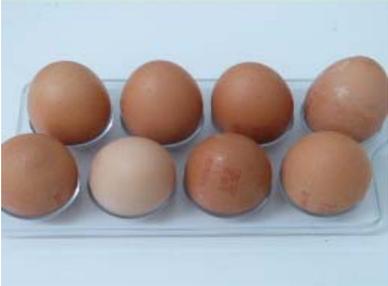
10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos.

<p>Altramuces.</p> 	<p>Apio</p> 	<p>Cacahuetes</p> 
<p>Cereales que contienen gluten</p> 	<p>Granos de sésamo</p> 	<p>Frutos de cáscara</p> 
<p>Mostaza</p> 	<p>Huevos</p> 	<p>Leche y productos lácteos</p> 

<p style="text-align: center;">Moluscos</p> 	<p style="text-align: center;">Pescado</p> 	<p style="text-align: center;">Crustáceos</p> 
<p style="text-align: center;">Soja</p> 	<p style="text-align: center;">Sulfitos de dióxido de azufre</p> 	

¿CÓMO SE PUEDE SABER SI UN PLATO O TAPA CONTIENE ALGÚN TIPO DE ALÉRGENO?

Para conocer si en una elaboración culinaria puede estar un alérgeno, ya sea un plato del menú o una simple tapa, el establecimiento **deberá tener en cuenta los ingredientes que se utilizan en la receta y anotar con precisión el grupo de alérgeno en el que puede ser incluido cualquier ingrediente que lo contenga**. En cada uno de los productos se conocerán y registrarán los posibles alérgenos tanto se incorporen al plato como ingrediente puro o formando parte de alguno de los productos añadidos. (Por ejemplo almendras en alguna salsa bechamel comercializada).

Cuando se cambie de proveedor de materias primas o de tipo de productos se valorará la presencia de alérgenos en los productos requeridos.

La información sobre los alérgenos podrá figurar en los menús y en cada una de las preparaciones culinarias o también, al objeto de facilitar la gestión del establecimiento, podrá estar registrada de forma que **todo el personal de servicio pueda facilitar la información al consumidor sobre la presencia o ausencia de un alérgeno** en cada una de las elaboraciones culinarias presentadas. Esta información tiene que quedar registrada y actualizada de la forma que no de lugar a confusiones.

Al objeto de que el consumidor pueda conocer los alérgenos que puede contener un plato concreto, **el establecimiento anunciará la disposición de esta relevante información e informará del medio por el que pueden disponer de ella.**



IMPORTANTE!

Ante la propuesta de algún establecimiento de informar que **su establecimiento no puede garantizar la ausencia de ningún alérgeno, se aclara que esto es contrario al espíritu del Reglamento** y que deja en indefensión al consumidor con algún tipo de alergia alimentaria. No obstante, **si en la elaboración de un producto no se puede garantizar la ausencia de un alérgeno, después de un análisis de riesgo y como resultado de la evaluación de las posibles medidas preventivas** podrá excepcionalmente utilizarse una leyenda parecida a la siguiente: “Este establecimiento no puede garantizar la ausencia de ____ (el alérgeno que sea) en el producto ____ (el producto en cuestión)” .

¿SE DEBE FORMAR EL PERSONAL EN MATERIA DE ALÉRGENOS?

Sí, el personal manipulador deberá tener información sobre la lista de alérgenos de obligada información, el sistema de registro de alérgenos en cada producto ofertado en el establecimiento donde realiza su actividad y las medidas preventivas para evitar contaminaciones cruzadas. Esto no implica la participación en costosas actividades formativas ni en cursos formativos específicos de alérgenos, sino que el responsable del establecimiento realizará las actividades que considere oportunas, para formar a su personal manipulador.

Para facilitar esta labor, se propone la realización de cursos de formación dirigidos a los titulares de los establecimientos, mandos intermedios, cocineros y camareros para adaptar los establecimientos de hostelería al Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor, en los que se desarrollan todos los contenidos teóricos y prácticos necesarios para su implantación en el establecimiento.

LOS CONTENIDOS MÍNIMOS DE LA FORMACIÓN:

- 1.-Alergias e intolerancias alimentarias. Concepto y riesgos para la salud.
- 2.-Alérgenos sobre los que hay que informar al consumidor
- 3.-Etiquetado
- 4.-Registro de alérgenos en la elaboración de comidas preparadas.
- 5.-Recepción y gestión de materias primas, registro y etiquetado de alérgenos en recepción y transmisión de la información al producto elaborado y al consumidor.
- 6.-Trazabilidad de los alérgenos.
- 7.-Buenas prácticas de manipulación en la elaboración y servicios de platos alimentos en relación con la transferencia de alérgenos.
- 8.-Sistema de información al consumidor.
- 9.-Diseño y registro de la presencia de alérgenos en una o varias elaboraciones culinarias.

¡IMPORTANTE!

Estos contenidos formativos se incorporarán a la formación en manipulación de alimentos, por lo que no se requiere la realización de un curso específico.