

# SERVICIO IMPLEMENTACIÓN ALÉRGENOS



## ¿QUÉ SON LOS ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS?

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos, atribuibles a la ingesta, al contacto o a la inhalación de un alimento, o alguno de sus componentes. Pueden provocar desde reacciones leves, como por ejemplo picor o erupciones en la piel, hasta síntomas más graves, como el asma, diarrea, cólicos y, en casos muy graves, pueden provocar un choque anafiláctico que comprometa la vida de la persona. Para las personas afectadas, la única manera de evitar estas reacciones es no consumir los alimentos que las causen, ya que pequeñas cantidades pueden llegar a desencadenar la reacción alérgica.

Los ingredientes alérgenos de declaración obligatoria en la etiqueta son:

- **Cereales que contengan gluten:** trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados
- **Crustáceos** y productos a base de crustáceos
- **Huevos** y productos a base de huevo
- **Pescado** y productos a base de pescado
- **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes
- **Soja** y productos a base de soja
- **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa)
- **Fruta con cáscara:** almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados
- **Apio** y productos derivados
- **Mostaza** y productos derivados
- **Semilla de sésamo** y productos a base de semillas de sésamo
- **Anhídrido sulfuroso** y **sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado como SO<sub>2</sub> Altramuces y productos a base de altramuces
- **Moluscos** y productos a base de moluscos

## La iconografía que representa estos alérgenos es:



## ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE INFORMAR DE SU PRESENCIA?

El objetivo de la información sobre alérgenos es facilitar a los consumidores sensibles toda la información necesaria sobre la composición de los productos para prevenir reacciones adversas. Los operadores económicos responsables de la información alimentaria deben informar sobre la presencia en los alimentos de ingredientes que causen alergias e intolerancias, y evitar la contaminación accidental con alérgenos que estén presentes en otros productos.

Los requisitos de la declaración de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias los recoge el Reglamento (UE) núm. 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. A nivel del Estado Español, el Real decreto 126/2015 recoge la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar, o se envasan en el punto de venta para la venta inmediata o a petición del comprador.

La Comisión Europea ha publicado una Comunicación sobre la información alimentaria facilitada en relación a las sustancias que causan alergias e intolerancias. Este documento actualiza la guía sobre etiquetaje de alérgenos elaborada de acuerdo con la Directiva 2000/13/CE. Esta Comunicación tiene como objetivo ayudar a los consumidores, operadores alimentarios y autoridades nacionales a entender los nuevos requisitos del Reglamento (UE) 1169/2011 en relación a la indicación de la presencia de ciertas sustancias o productos que causen alergias o intolerancias. Ha sido elaborada en colaboración con los Estados miembros y fue objeto de consulta pública.

## ¿ES OBLIGATORIO?

Según el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, todo establecimiento que sirva alimentos debe facilitar la información relacionada con la presencia de alérgenos a sus clientes.

## ¿CÓMO INFORMO A MIS CONSUMIDORES?

En el caso de que un alimento contenga alguna de las sustancias que causen alergias o intolerancias de la lista debe detectarse en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica diferente (como, por ejemplo, mediante la iconografía de alérgenos, la tipología de letra, estilo o color de la fuente). En ausencia de una lista de ingredientes debe incluir la mención "contiene", seguida de la sustancia o producto que figura en el anexo II del mismo Reglamento (anexo que ha de ser reexaminado por la Comisión, teniendo en cuenta los avances científicos y, si es necesario, se actualizará la lista).

Algunas personas pueden ser sensibles a otros alimentos no incluidos en la lista anterior, por lo que siempre debe leerse atentamente la lista de ingredientes. Los establecimientos alimentarios (bares y restaurantes, hornos de pan y pastelerías, asadores y otros comercios de venta al detalle) que vendan productos sin envasar o los envasen en el lugar de la venta deben proporcionar a los clientes toda la información sobre las alergias e intolerancias que puedan causar los productos que poseen a su disposición. Se les informará de las sustancias que causen alergias o intolerancias de la lista presentes en los alimentos. (Real decreto 126/2015).

La información se puede facilitar:

- Detallando por escrito los alérgenos que contiene cada producto de manera clara y cerca del alimento (carteles, etiquetas, pizarras, cartas, etc).
- Colocando carteles en la zona donde se vendan los alimentos que informen de la manera de obtener esta información, ya sea mediante documentación que el consumidor pueda consultar o que pueda entregarse al consumidor, o bien oralmente por el personal del establecimiento.

Se permite informar oralmente, siempre que la información:

- Pueda ser suministrada fácilmente antes de finalizar el acto de compra, ya sea por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no comporten un coste adicional para el consumidor.

- Esté recogida en soporte papel o electrónico en el establecimiento y sea fácilmente accesible, tanto por el personal del establecimiento como por la autoridades de control y los consumidores que la soliciten.



## FASES

### Recopilación de la información

- Recopilación de fichas técnicas de materias primas.
- Recopilación de materias primas que se utilizan en cada plato/producto.
- Estudio de posibles contaminaciones cruzadas durante el proceso productivo.

### Conocimiento

- Vaciado de la información y conocimiento exacto de la presencia de alérgenos en cada uno de los platos/productos.

### Entrega de material

- Elaboración y entrega de material que recoge y sintetiza toda la información obtenida según la normativa y material de información al cliente.

### Concienciación y atención al cliente

- Acción pedagógica y de concienciación sobre la gestión y almacenamiento de los alimentos alérgenos para minimizar las contaminaciones cruzadas.
- Orientación en atención al cliente.

# GAM CONSULTORÍA

¡CONTACTA CON NOSOTROS SIN COMPROMISO!

