

SERVEI IMPLEMENTACIÓ AL·LÈRGENS



QUÈ SÓN LES AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES?

Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són reaccions adverses als aliments, atribuïbles a la ingesta, el contacte o la inhalació d'un aliment, o algun dels seus components. Poden provocar des de reaccions lleus, com ara picor o erupcions a la pell, fins a símptomes més greus, com ara asma, diarrea, còlics i, en casos molt greus, poden provocar un xoc anafilàctic que comprometí la vida de la persona. Per a les persones afectades, l'única manera d'evitar aquestes reaccions és no consumir els aliments que les causen, ja que petites quantitats poden arribar a desencadenar la reacció al·lèrgica.

Els ingredients al·lèrgògens de declaració obligatòria en l'etiqueta són:

- **Cereals que continguin gluten:** blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats
- **Crustacis** i productes a base de crustacis
- **Ous** i productes a base d'ou,
- **Peix** i productes a base de peix
- **Cacauets** i productes a base de cacauets
- **Soja** i productes a base de soja
- **Llet** i els seus derivats (inclosa la lactosa)
- **Fruita de clofolla:** ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats
- **Api** i productes derivats
- **Mostassa** i productes derivats
- **Llavors de sèsam** i productes a base de llavors de sèsam
- **Anhídrid sulfurós i sulfits** en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO₂ Tramussos i productes a base de tramussos
- **Mol·luscs** i productes a base de mol·luscs

La iconografia que representa aquests al·lèrgens és:



PER QUÈ ÉS IMPORTANT INFORMAR DE LA SEVA PRESENÇA ?

L'objectiu de la informació sobre al·lèrgens és facilitar als consumidors sensibles tota la informació necessària sobre la composició dels productes per prevenir reaccions adverses. Els operadors econòmics responsables de la informació alimentària han d'informar sobre la presència en els aliments d'ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies, i evitar la contaminació accidental amb al·lèrgens que estiguin presents en altres productes.

Els requisits de la declaració de substàncies susceptibles de causar al·lèrgies i intoleràncies els recull el Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. A nivell de l'Estat Espanyol, el Reial decret 126/2015 recull la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, o s'envasen en el punt de venda per a la venda immediata o a petició del comprador.

La Comissió Europea ha publicat una Comunicació sobre la informació alimentària facilitada en relació a les substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies. Aquest document actualitza la guia sobre etiquetatge d'al·lèrgens elaborada d'acord amb la Directiva 2000/13/CE. Aquesta Comunicació té com a objectiu ajudar els consumidors, operadors alimentaris i autoritats nacionals a entendre els nous requisits del Reglament (UE) 1169/2011 en relació a la indicació de la presència de certes substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies. Ha estat elaborada en col·laboració amb els Estats membres i va ser objecte de consulta pública.

ÉS OBLIGATORI?

Segons el reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor, tot establiment que serveixi aliments ha de facilitar la informació relacionada amb la presència d'al·lèrgens als seus clients.

COM INFORMO ALS MEUS CONSUMIDORS?

En el cas que un aliment contingui alguna de les substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies de la llista s'ha de destacar en la llista d'ingredients mitjançant una composició tipogràfica diferent (com ara mitjançant la iconografia dels al·lèrgens, el tipus de lletra, estil o color de fons). En absència d'una llista d'ingredients ha d'incloure la menció "conté", seguida de la substància o producte que figura en l'annex II del mateix Reglament (annex que ha de ser reexaminat per la Comissió, tenint en compte els avenços científics i, si escau, s'actualitzarà la llista).

Algunes persones poden ser sensibles a altres aliments no inclosos en la llista anterior, per la qual cosa sempre s'ha de llegir acuradament la llista d'ingredients.

Els establiments alimentaris (bars i restaurants, forns de pa i pastisseries, rostisseries i d'altres comerços de venda al detall) que venguin productes sense envasar o els envasin en el lloc de venda han de proporcionar als clients tota la informació sobre les al·lèrgies i intoleràncies que puguin causar els productes que posin a la seva disposició. Se'ls informarà de les substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies de la llista presents en els aliments. (Reial decret 126/2015).

La informació es pot facilitar:

- Detallant per escrit els al·lèrgens que conté cada producte de manera clara i a prop de l'aliment (cartells, etiquetes, pissarres, cartes, etc).
- Col·locant cartells a la zona on es venguin els aliments que informin de la manera d'obtenir aquesta informació, ja sigui mitjançant documentació que el consumidor pugui consultar o que pugui lliurar-se al consumidor, o bé oralment pel personal de l'establiment.

Es permet informar oralment, sempre que la informació:

- Pugui ser subministrada fàcilment abans de finalitzar l'acte de compra, ja sigui per part del personal de l'establiment o a través de mitjans alternatius que no comportin un cost addicional per al consumidor.

- Estigui recollida en suport de paper o electrònic a l'establiment i sigui fàcilment accessible, tant pel personal de l'establiment com per les autoritats de control i els consumidors que la sol·licitin.



FASES

Recopilació d'informació

- Recopilació de fitxes tècniques de matèries primeres.
- Recopilació de matèries primeres que es fan servir per a cada plat/producte.
- Estudi de possibles contaminacions creuades durant el procés productiu.

Coneixement

- Buidatge de la informació i coneixement exacte de la presència d'al·lèrgens en cada un dels plats/productes.

Entrega de material

- Elaboració i entrega de material que recull i sintetitza tota la informació obtinguda segons la normativa i material d'informació al client.

Conscienciació i atenció al client

- Acció pedagògica i de conscienciació sobre la gestió i emmagatzematge dels aliments al·lèrgens per tal de minimitzar les contaminacions creuades.
- Orientació en atenció al client.

GAM CONSULTORIA

CONTACTA AMB NOSALTRES SENSE COMPROMÍS!

