Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Uno de los ejemplos que propone la guía *Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar*, para plasmar la información sobre los alérgenos.

Siete claves y recomendaciones respecto a la información sobre los alérgenos

14-01-2015

A raíz de la entrada en vigor de la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 el pasado 13 de diciembre, la Comunidad de Madrid publicó en noviembre una guía que lleva por título *Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar*, dirigida al sector de la restauración colectiva y al comercio minorista de alimentación.

El documento incluye información sobre la nueva normativa; la lista y descripción de los 14 alérgenos de obligada declaración; consejos sobre cómo facilitar la información; protocolos sobre qué hacer en caso de reacción alérgica grave; y una lista con los siete puntos fundamentales a tener en cuenta respecto a la información sobre los alérgenos.

Como ya hemos informado repetidamente, la guía hace hincapié en que la información puede facilitarse en las cartas de los menús, mediante carteles, en pizarras o en las páginas web cuando es por ese medio que se realiza el acto de compra, así como *"verbalmente utilizando cualquiera de los medios citados anteriormente"*. En la guía se dice también que *"si un establecimiento alimentario indica en un cartel que se puede obtener la información sobre alérgenos preguntando al personal, el consumidor tiene la responsabilidad de solicitar la información y detallar sus requisitos dietéticos a la persona que le informa"*.

Puntos clave en la información de los alérgenos

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid indica en la guía siete puntos claves con sus recomendaciones, respecto a la información sobre los alérgenos. Literalmente:

1. *Si alguien pregunta si un alimento contiene un ingrediente concreto, compruébelo siempre antes, no haga suposiciones.*

2. *Si vende un alimento que contiene uno o más alérgenos, inclúyalos en una tarjeta, etiqueta, cartel o menú y asegúrese de que la información se actualiza y es exacta.*

3. *Mantenga al día la información de ingredientes de los alimentos preparados que emplea (por ejemplo, salsas, relleno para*

sándwiches…). Los ingredientes figuran en la etiqueta o en la ficha del producto.

***4.** Al preparar alimentos, mantenga un registro de todos los ingredientes, incluyendo, aliños, coberturas, salsas, guarniciones y los aceites de cocina.*

***5.** Si cambia los ingredientes de un alimento, asegúrese de actualizar la información sobre ingredientes y de avisar a todo el personal sobre el cambio.*

***6.** Si alguien solicita que le preparare un alimento que no contenga un ingrediente concreto, no diga que sí a menos que pueda estar absolutamente seguro de que ese ingrediente no estará en el alimento.*

***7.** Si elabora un alimento destinado a una persona con alergia, asegúrese de que todas las superficies de trabajo y de equipos y útiles han sido adecuadamente limpiadas. Lave sus manos meticulosamente antes de preparar ese alimento. Controle los riesgos.*

Descarga de la guía completa en pdf: *Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar*

Notícias Relacionadas

- Seis artículos imprescindibles para saber cómo cumplir con el Reglamento 1169/2011