



La jornada reunió a profesionales, la mayoría expertos en calidad, de diversas empresas operadoras. ©Rest_colectiva

Colectividades y restaurantes estarán obligados a informar sobre los alérgenos

16-10-2013

El pasado 16 de octubre, se celebró en Barcelona una sesión informativa para explicar el Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; más concretamente, sobre la información de los alérgenos que todas las empresas operadoras (colectividades y restaurantes) estarán obligadas a facilitar, a partir del 13 de diciembre de 2014, a sus comensales.

La reunión, organizada por [Anta](#), fue conducida por **Victoria Castell** (responsable del Comité Científico Asesor de [Acsa](#), [Agència Catalana de Seguretat Alimentària](#)) y **Josep Mestres** (director general de [Silliker Ibérica](#)). También participó **Concepció Agustí**, quien comentó las soluciones que se habían implantado en la cocina central y salélites de [Moncho's](#), empresa de la que es responsable de Calidad.

Derechos para los alérgicos e intolerantes alimentarios

Entre el 1 y el 3% de adultos de la población mundial, según comentó Victòria Castell es alérgico (el porcentaje aumenta en el caso de los niños), un 1% es intolerante al gluten y, aproximadamente un 10% , es intolerante a la lactosa (aunque aquí la horquilla puede variar mucho según grados y otras circunstancias, entre un 4 y un 51%). La realidad es, además, que en los últimos 15 años se han duplicado a nivel mundial los casos de alergias e intolerancias alimentarias y que la única medida preventiva que existe para estas personas, consiste en retirar de la dieta los alimentos e ingredientes de los alimentos a los que son alérgicos y/o intolerantes.

Además de seguir apostando por la seguridad alimentaria, los legisladores europeos han querido, con la aprobación del [Reglamento - UE- nº 1169/2011](#), igualar en derechos a las personas alérgicas e intolerantes, al resto. Mediante la nueva reglamentación se pretende facilitar la información de los platos con alérgenos para que cualquier ciudadano sepa qué puede comer o qué no puede comer, en igualdad de condiciones que otro y sin tener que identificarse ni pedir trato especial. Se quiere así, garantizar la ausencia de alérgenos en determinados platos para que se puedan consumir sin riesgo.

La reglamentación aún está en proceso de discusión sobre el 'cómo se debe informar' e incluso se sigue modificando la lista de alérgenos... pero como comentó Mestres "para las empresas, dentro de un año es anteayer; hay que empezar a gestionar el tema porque el 13 de diciembre de 2014 hay que tener todo organizado".

Responsabilidad para las empresas operadoras

El gran cambio que incluye el Reglamento -UE- nº 1169/2011 respecto a otras reglamentaciones, está en la responsabilidad directa que se le otorga a la empresa operadora (restaurantes y colectividades) sobre la información alimentaria relativa a los alérgenos, que se debe facilitar al consumidor. Hasta ahora la responsabilidad caía en el proveedor de las propias colectividades y del consumidor final, ahora es además el operador quien tendrá que ofrecer esa información. La ley habla de colectividades en general y como tales entiende "cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil) como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas elaboradas en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para consumir, por el consumidor final".

En definitiva, tal como explicó Josep Mestres "todo plato que sirvamos y que contenga alérgenos, deberá contar con la información adecuada; es más, si una empresa sirve en un restaurante o en un comedor platos cocinados por terceros, también es responsabilidad suya la información".

Tal como está planteado el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento, se considera un peligro alimentario comparable con la presencia de una salmonella. Como consecuencia, y según la ley vigente, de una mala praxis en este sentido se pueden derivar responsabilidades penales (prisión, multas e inhabilitaciones para profesión, oficio, industria o comercio, según los casos).

¿Sobre qué alérgenos se debe informar?

La letra de la ley establece como obligatoria "la información sobre todo ingrediente que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada". Concretando, la reglamentación incluye 14 grupos de alérgenos sobre los que se tiene que advertir:

- 1- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
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 en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

La ley especifica diversas excepciones en algunos de los grupos. La lista íntegra está en la página 304/43 Anexo II 'Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias', del [Reglamento](#).

Tanto Mestres como Castell hicieron hincapié también en la importancia y la inclusión en el reglamento de las 'trazas de alérgenos'. "La presencia de trazas de alérgenos como consecuencia de la contaminación cruzada en operaciones de transporte o de procesado de los productos, no declaradas en el etiquetado, son consideradas igualmente un peligro para la salud y tratadas en consecuencia", tal como comentó Josep Mestres en su intervención. Así mismo, Victòria Castell insistió que no se debe utilizar la frase "este alimento puede contener trazas de...", a nivel preventivo "se debe informar sobre las trazas reales".

Herramientas para la gestión de alérgenos

Tanto Victòria Castell, desde el punto de vista de la administración, como Josep Mestres y Concepció Agustí cuando habló del caso concreto de su empresa, coincidieron que organizándose con tiempo, las empresas pueden y deben diseñar un plan de control de la gestión de alérgenos, para no poner en riesgo, no sólo la salud de los consumidores, sino la marca y la propia empresa. Los tres coincidieron así mismo que es vital e importantísima la formación del personal en materia de alérgenos de forma que se asegure la no transmisión por malos hábitos o malas prácticas de manipulación.

En cuanto a las herramientas para la gestión de alérgenos se citó la homologación de proveedores (proveedores de confianza significa menos gasto en controles); plan de control de materias primas; validación de operaciones de limpieza; revisión de la información de los menús y fichas técnicas de los ingredientes para asegurar que se declaran todos los alérgenos presentes en el plato; plan de control de producto terminado; validación y seguimiento de los métodos de control implementados; y auditorías periódicas que informen del grado de implementación y eficacia de todas las herramientas.

Finalmente, Concepció Agustí expuso su experiencia en la cocina (central y satélites) de Moncho's e instó a los presentes a ponerse manos a la obra ya que *“con tiempo y previsión se puede dar un buen servicio elaborando dietas específicas para alérgicos e intolerantes alimentarios”*. Para esta profesional de la calidad, es fundamental, además del tema de la formación y los proveedores de confianza, hacer escandallos totalmente cerrados de los platos y crear incluso un protocolo para realizar cualquier cambio en una ficha técnica; también es importante diseñar un buen sistema de etiquetaje que sea visual e intuitivo para todos. Agustí comentó que el sistema que se había implantado en Moncho's está basado en la guía de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària:

‘Los alérgenos alimentarios en la restauración colectiva’. **Ana Turón**

Artículos relacionados:

‘Se podrá informar de los alérgenos de forma escrita u oral y a petición del cliente’.