



## El sello *Allergy Protection*, un aval que garantiza menús de colectividades libres de alérgenos

30-01-2019

**El sello de garantía y calidad *Allergy Protection* es una iniciativa puesta en marcha hace un año por la asociación ATX Elkartea. Mediante este certificado se pretende avalar, con formación y rigurosas auditorías, a empresas cuya oferta se adecúe a las necesidades de las personas multialérgicas para que éstas puedan disfrutar de los menús con total seguridad.**

La asociación ATX Elkartea creó hace aproximadamente un año el sello *Allergy Protection*, para distinguir con facilidad los alimentos, establecimientos y destinos turísticos que apuestan por la seguridad del público multialérgico; el objetivo es avalar a empresas de restauración colectiva, industria y hostelería en general, cuya oferta se adecúe a las necesidades de los alérgicos. Un sello con homologación internacional y que en nuestro país, de momento, se circunscribe a Euskadi y cuenta con el apoyo del gobierno vasco.

**Xabier Munioitz**, promotor de la iniciativa, nos comenta que, aunque se está avanzando, para las personas multialérgicas muchas veces es un riesgo comer en el colegio o ir al restaurante porque por mucho que exista una normativa, no todo el mundo es capaz de ofrecer garantías e información concreta y rigurosa sobre todos los alérgenos que puede contener un plato, incluyendo trazas alimentarias.

El 'Sello de garantía y calidad de ATX' es un aval reconocido internacionalmente para el etiquetado y una referencia sencilla y fiable que garantiza una seguridad mientras que la empresa que lo tiene promueve la transparencia y la claridad. *"En definitiva—asegura Munioitz—, confiere un etiquetado y menús fiables de productos aptos para multialérgicos atendiendo las demandas de transparencia de los consumidores"*.

Para las empresas, además, supone una importante ventaja competitiva ya que el aval ofrece la posibilidad de *"diferenciarse en el mercado, especializando la oferta e incluso facilitando el poder realizar acciones de marketing enfocadas a los alérgicos y sus familias, gracias al valor añadido que supone"*.

Para conseguir el aval, las empresas deben pasar una auditoría. La asociación facilita además las herramientas para ayudar a las empresas a cumplir con la legislación vigente y la seguridad de los consumidores, pudiendo así elaborar y administrar alimentos y

productos para multi-alérgicos.

### **Asociación ATX Elkarte**

ATX (asociación multialergia, dermatitis atópica y asma) es una entidad independiente que cuenta actualmente con 8.000 asociados y cuyos objetivos son ofrecer una atención personalizada, proporcionar información básica y servir de ayuda tanto a adultos como a niños multi-alérgicos, atópicos, etc., así como a sus familiares.

El nombre ATX hace referencia a **Aietxu**, una niña de 10 años multialérgica, hija de Xabier Munioitz, impulsor de la asociación. *“Al segundo día de vida, Aietxu ya tuvo un shock anafiláctico y, a partir de ahí, vinieron muchos más problemas ya que a las alergias de piel se le añadieron las alimentarias y dificultades respiratorias; fueron muchos años y muy duros hasta que empezamos a tener el tema controlado de ahí que nos decidiésemos a crear la asociación para llevar a cabo campañas de sensibilización y que todo el mundo supiera de qué va esto”.*

El sello ha sido la última iniciativa de la entidad y, entre otras empresas y entidades, se han certificado los servicios de Ausolan o algunos de los productos de la conocida firma Urkabe (jamón cocido). El certificado obliga a dar a los trabajadores cierta formación y a pasar una rigurosa auditoría, todo ello, coordinado por empresas profesionales, externas a la asociación.

Tal como comenta Munioitz, *“en los colegios intentamos además, no sólo que sean seguros los menús escolares, sino que sean seguras también las aulas teniendo en cuenta acciones y estipulando protocolos para que los niños alérgicos no toquen directamente las tizas o para que los materiales que se utilicen como pinturas, acuarelas, etc. estén también libres de alérgenos”.*

### **Noticias Relacionadas**

- La codificación por colores, una buena forma de prevenir y evitar la contaminación cruzada
- Novedades de la última versión de la ISO 22000 sobre seguridad e inocuidad alimentaria
- Herramientas para evaluar el peligro de contaminación cruzada por alérgenos
- La importancia de la actuación del monitor en caso de una reacción alérgica alimentaria