



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 del monitor, y de su actuación, en el caso de reacción alérgica por ingesta](#)