



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

Guía de seguridad alimentaria para personas que sufren reacciones adversas a alimentos

20-06-2023

Las reacciones adversas a alimentos son cada vez más comunes en la población. Para las personas que padecen patologías como la enfermedad celiaca, intolerancia a la lactosa, intolerancia a la fructosa o alergias alimentarias, es fundamental que se garantice su seguridad alimentaria para que su salud no se vea afectada. Una seguridad alimentaria que se puede poner en riesgo cuando las personas que sufren estas patologías comen fuera de casa.

Con el objetivo de concienciar sobre la importancia que tiene la seguridad alimentaria para las personas que sufren reacciones adversas a los alimentos, la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (Face), la Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España (Adilac), la Asociación de Afectados por Intolerancia Hereditaria a la Fructosa (AAIHF), la Asociación Española de Personas con Alergias a Alimentos y Látex (AEPNAA) y la Associació Multialergia, Dermatitis Atòpica y Asma (ATX-Elkartea) han desarrollado un cartel que tiene como objetivo, por un lado, visibilizar y ofrecer información rigurosa sobre estas enfermedades y, por otro lado, facilitar la labor en la cocina de los establecimientos de restauración para evitar el contacto cruzado.

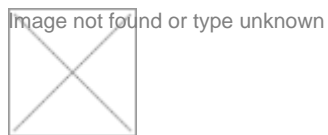
Con este cartel se pretende establecer unas reglas básicas para la seguridad alimentaria y la manipulación de los alimentos cuando se cocina para personas que sufren estas patologías.

El cartel se distribuirá de forma física y digital a marcas de restauración, asociaciones de restauración y hostelería y establecimientos con los que las asociaciones de pacientes tienen algún tipo de relación o colaboración.

El papel de las asociaciones y el sector horeca

Para garantizar la seguridad alimentaria de las personas que sufren reacciones adversas a alimentos es primordial contar con el apoyo y asesoramiento de las asociaciones de pacientes, que ayudarán a los establecimientos a implementar todos los protocolos necesarios y a incluir aquellas medidas necesarias para la correcta gestión de los mismos.

Como no todas estas patologías se desencadenan por la ingesta de alguno de los 14 alérgenos recogidos en el Reglamento 1169/2011, es fundamental la colaboración del sector horeca para conocer bien la información de los ingredientes.



Noticias Relacionadas

- Nueva guía sobre la cultura de la seguridad alimentaria: de la teoría a la práctica
- Guía de recomendaciones para la alimentación de las personas mayores en residencias
- Tercera guía sectorial para prevenir desperdicio alimentario, esta vez dirigida a los colegios
- Nueva guía de ayuda para la prevención del despilfarro alimentario en centros sanitarios