



Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



MARGI PONS es diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Barcelona y máster en Seguridad Alimentaria de la UB-UAB-ACSA. Trabaja en **Cesnut Nutrició** adaptando y validando menús para diferentes centros escolares y residencias. También es la responsable de la formación en materia de alérgenos. @: margi@cesnut.com

La formación del personal, clave para ofrecer menús libres de alérgenos

12-03-2014

Margi Pons

En los últimos años se han detectado un aumento sustancial de las alergias e intolerancias, siendo especialmente relevante la aparición de éstas en niños cada vez más pequeños. Es de vital importancia concienciar a la población y en especial, a los sectores de la restauración, de la necesidad de ofrecer productos seguros y libres de alérgenos para este grupo de personas sensibles a ciertos alimentos.

En la sociedad actual se está imponiendo cada vez más, la necesidad de tener productos adaptados para no tener problemas con alérgias e intolerancias; y es en la restauración colectiva y también en la comercial, donde se debe potenciar la elaboración de productos seguros para que las personas sensibles a ciertos alimentos, tengan también una oferta gastronómica evitando sentirse, en la medida de lo posible, diferente a los demás. De aquí nace la necesidad de formar a los responsables de la restauración en la producción de productos inocuos destinados a personas sensibles a ciertos alimentos.

Para la producción de productos libres de ciertos alérgenos, se debe hacer un trabajo conjunto desde todos los puntos de la cadena alimentaria, respetando el principio 'de la granja a la mesa'. Por eso es muy importante que se forme adecuadamente al personal implicado en cada uno de los eslabones de la cadena. No sólo los manipuladores son los responsables de producir alimentos inocuos, sino que debe ser extensible a camareros, transportistas, proveedores, etc.

También es cierto que no todas las empresas pueden destinar los mismos recursos a la implementación de las medidas correctas para la elaboración de productos sin alérgenos ni trazas de ellos, pero con la ayuda de los profesionales indicados, se puede y se debe adaptar a las necesidades de esa empresa. Por ejemplo, no todas las empresas podrán disponer de un cuarto especial y aislado para la producción de productos libres de gluten, pero lo que sí se puede hacer es gestionar el orden de producción en función de la carga alérgica de gluten del producto y llevar a cabo una correcta limpieza y desinfección para evitar contaminación cruzada.

En todo este proceso de implantación de medidas para obtener productos inocuos, es muy importante la formación de todo el personal implicado y éste es un aspecto que muchas veces se olvida, pero puede ser muy beneficioso para la empresa invertir en la formación de sus empleados.

Otro factor importante a tener en cuenta en este aspecto, es el etiquetado de los productos, ya que es el único vínculo entre la empresa y el consumidor final. Por eso se estableció el Reglamento 1169/2011, del que una parte entrará en vigor el próximo 13 de diciembre ([proyecto del Real Decreto](#)). Con esta normativa se intentó unificar y ampliar toda la información que el **consumidor tiene que tener a su disposición** cuando adquiere un producto o consume en un restaurante o colectividad. El objetivo final de esta normativa era muy esperado y necesario, pero aún hay muchos apartados que deben de definirse mejor ya que llevan a la ambigüedad. Aun así, es una buena herramienta de partida.