Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Fernando Dalama, coordinador de seguridad alimentaria de la AEPNAA y **Miguel Ángel Herrera**, vicepresidente de la AEHH. © Rest_colectiva.

Los alérgenos y la nueva UNE de línea fría centran el congreso de la AEHH

08-10-2014

Entre los pasados 1 y 3 de octubre se celebró en Sevilla el *XVI Congreso nacional de hostelería hospitalaria*. Las jornadas se inauguraron con dos interesantes ponencias relativas a temas de gran interés para el sector de la restauración colectiva: la entrada en vigor del Reglamento-UE- nº 1169/2011, el próximo 13 de diciembre; y la nueva norma UNE 167014: 2014, sobre línea fría.

Este tradicional encuentro organizado por la AEHH ha reunido este año en Sevilla (entre el 1 y el 3 de octubre) a 380 congresistas y a 27 empresas que han aprovechado el foro para presentar sus últimas novedades; cifras casi de récord según palabras de **Clara Ledesma**, miembro del comité organizador, teniendo en cuenta *"los tiempos de crisis que estamos viviendo"*. Junto a Ledesma, inauguraron el congreso **Miguel Ángel Herrera**, vicepresidente de la AEHH; **Horacio Pijuán**, director general de Gestión Económica del SAS; y los miembros de la AEHH y también pertenecientes al comité organizador, **Teresa Justo** y **Javier Vidal**.

Aplicación del Reglamento -UE- nº 1169/2011

Tras la inauguración oficial del congreso tomó la palabra **Fernando Dalama**, coordinador de seguridad alimentaria en la AEPNAA (Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex). Dalama ofreció una didáctica explicación sobre qué son las alergias alimentarias, su prevalencia en España o la epidemiología de la anafilaxia, antes de llegar al tema central de la ponencia, la nueva normativa que regula 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 todos sus comensales (Reglamento -UE- nº 1169/2011).

Dalama insistió en la importancia del tema dado *"el cada vez mayor porcentaje de alérgicos y el posible resultado de muerte ante un choque anafiláctico; hay que tener en cuenta que la información es la única herramienta con la que cuenta un comensal alérgico para evitar una reacción adversa"*. Según datos de la Aecosan, en 2012 se detectó un 73% más de muestras con alérgenos no declarados, que en 2011. Así mismo, las últimas alertas alimentarias relacionadas con alérgenos, según las estadísticas han sido

causadas por alérgenos de declaración obligatoria, no especificados en el etiquetado.

El representante de AEPNAA destacó también algunos fallos del reglamento como por ejemplo que de entre los 14 grupos de alérgenos de obligada declaración, no haya ninguna fruta *"cuando en España 1 de cada 3 adultos es alérgico a la fruta; en cambio si está incluido el cacahuete mientras que en España no es importante la alergia a este fruto seco"*.

Además de una mayor legibilidad en las etiquetas y que la información sobre alérgenos deberá aparecer en la lista de ingredientes de los alimentos, la principal novedad y la que más afecta directamente a la hostelería hospitalaria y a las colectividades en general es la de que *'los alérgenos también deberán ser indicados en los alimentos no envasados que se ofrezcan al consumidor final'*.

Aclarados multitud de detalles sobre el reglamento, vino una de las cuestiones que más preocupan al sector de la restauración social y colectiva: ¿cómo se debe ofrecer esa información obligatoria? Dalama explicó que en breve se aprobará en España un Real Decreto específico que aportará luz respecto a esa cuestión. Según ese Real Decreto, si hablamos de una carta o la tarjeta con el menú diario como pasa en los hospitales, servirá con imprimir en el mismo soporte la declaración de los alérgenos… También estará dentro de la ley si se informa de manera genérica en un lugar visible (en la pared, en un lineal…), con una leyenda tipo *'tenemos disponible la información sobre los alérgenos'*. Aunque la nueva norma obliga a tener la información disponible y a que se muestre a petición de cualquier comensal, también se hace hincapié en que ha de ser la empresa de colectividades quien promueva el sistema de información.

Tal como comentó Fernando Dalama, el nuevo reglamento, además de ser una ayuda importantísima para las personas alérgicas, supone también un apoyo para la empresa operadora ya que *"a partir de la entrada en vigor de la ley, y ante las consecuencias penales que se pueden desprender si se da un caso de anafilaxis, las empresas operadoras tienen más fuerza para exigir al proveedor toda la información necesaria sobre los alérgenos, ya que toda la cadena tiene la obligación de ayudar a la colectividad a cumplir con todas las obligaciones legales"*.

Nueva norma para la línea fría

Tras un breve repaso a la evolución de las normas sobre seguridad alimentaria, **David Verano**, gerente de Agroalimentaria de Aenor, expuso los objetivos que persigue la nueva Norma UNE 167014: 2014 sobre la línea fría; una norma de cumplimiento voluntario en la que se ha trabajado durante un año y en la que se desarrollan cuestiones técnicas que el reglamento general no contempla.

Según explicó Verano, se trata de un documento que establece requisitos y recomendaciones para la calidad, seguridad alimentaria y procedimientos operativos en línea fría para operadores que participen en la producción de platos elaborados, asi como en el tratamiento en centros de destino. En cuanto a los beneficios de su cumplimiento de cara a la empresa, facilita el cumplimiento de la legislación; desarrolla buenas prácticas en procesos de línea fría; ayuda atener un control más eficiente y dinámico de los riesgos; y asegura la protección del consumidor.

Así, la nueva norma UNE 167014 incide en los aspectos procedimentales cuyo cumplimiento afecta a la seguridad alimentaria y microbiológica y pone fin a la dispersión de modelos autodidactas que frecuentemente no están basados en evidencias científicas y que en numerosas ocasiones comprometen los resultados organolépticos, microbiológicos e incluso los financieros.

Se trata numerosos requisitos que permiten vertebrar el proceso en cualquier centro de producción de alimentos elaborados en línea fría, estableciendo tiempo y pautas claras. La llegada de esta norma ha supuesto una importante actualización de conocimientos y esto hará que la industria alimentaria y de colectividades en España pueda alcanzar los niveles de otros países europeos, donde frecuentemente una cocina central regional atiende numerosos establecimientos.

El comité organizador del congreso de la AEHH anunció finalmente en Sevilla, que la próxima convocatoria, la decimoséptima edición, se celebrará en Valladolid, entre los días 30 de septiembre y 2 de octubre de 2015.

Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / Linkedin.