



Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /



Iconografía sobre alérgenos de la firma AllergenType. ©www.allergentype.com.

Seis artículos imprescindibles para saber cómo cumplir con el Reglamento 1169/2011

02-02-2015

A pesar de que el Real Decreto español que debe dar detalles sobre la aplicación del Reglamento 1169/2011 no se ha publicado aún, lo cierto es que desde el pasado sábado 13 de diciembre, esa norma europea es ya de obligado cumplimiento. Dado el interés que sigue suscitando el tema y las dudas sobre su aplicación, aquí os dejamos cinco artículos imprescindibles sobre el reglamento y en general el control de alérgenos en colectividades.

Durante el casi año y medio de trayectoria de nuestra revista, los artículos relativos a las alergias y más concretamente, a los alérgenos de obligatoria declaración por parte de la hostelería según el Reglamento 1169/2011, han sido de los más 'visitados'. Ante la reciente entrada en vigor del cumplimiento de la nueva normativa, el pasado sábado 13 de diciembre, se ha intensificado aún más el interés sobre ellos.

Uno de los motivos por los que los profesionales buscan 'desesperadamente' información es porque, increíblemente, no se ha publicado aún el Real Decreto español que tiene que dar los detalles sobre la aplicación del reglamento. Diversas informaciones, incluso contradictorias, han ayudado a la confusión.

En un principio, la literalidad del reglamento parecía establecer que la información se deberá dar por escrito y a todos los clientes/comensales, mientras que el borrador del Real Decreto parece que admite la información oral. Para acabarnos de despistar ayer vimos que la Fehr (Federación Española de Hostelería) estaba ofreciendo a sus asociados un modelo de cartel para exhibir en los establecimientos 'que no hayan hecho los deberes' en el que está escrito textualmente: *"Reglamento (EU) Nº 1169/2011. Temporalmente este establecimiento no puede ofrecer información completa y adecuada sobre nuestros productos referentes a alergias e intolerancias alimentarias. Disculpen las molestias"*. ¿Será que hay una moratoria? ¿Con esto 'se libran' los restaurantes de acatar la ley? ¿Podrán las colectividades utilizar un cartel similar en las cafeterías de los hospitales, por ejemplo?

En principio, parece ser que no es porque esté prevista ninguna moratoria de la entrada en vigor, sino que es el cartel que podrán

usar los restaurantes en caso de que por 'circunstancias concretas especiales y temporales' (averías en algún equipamiento, etc.), no puedan garantizar la seguridad.

Está claro que la restauración colectiva tiene mucho más trabajo adelantado que la restauración comercial. El hecho de que la mayoría de colectividades sirva a un público cautivo ha obligado desde hace años a tener en cuenta a los comensales alérgicos y a preparar menús especiales o retirar los platos que contienen alérgenos. No obstante, hay aún pequeñas colectividades que tienen mucho que hacer por delante. Lo que está claro, y esto afecta a todos (a los que se han preparado y a los que no), es que el sector necesita saber cómo se deberá ofrecer la información.

Imprescindible para saber más sobre el Reglamento –EU– 1169/2011 y el control de alérgenos

A la espera de que se publique el Real Decreto, aquí os dejamos los cinco artículos más leídos sobre el reglamento y el control de alérgenos en colectividades. Son informaciones publicadas tras contrastar con especialistas y administración sobre el reglamento y su aplicación. También os explicamos sobre qué bases se puede implementar un plan de control de alérgenos para garantizar la seguridad de todos los comensales.

– ‘**Vilarrasa ratifica que la información relativa a los alérgenos podrá darse oralmente**’.

Alfons Vilarrasa, director de la *Agència Catalana de Seguretat Alimentària* desde junio de 2012, aceptó recibirnos para despejar nuestras dudas sobre cómo se aplicará el Reglamento –UE– 1169/2011. De nuestra conversación se extrae un mensaje de tranquilidad hacia las colectividades y la ratificación de que la información se podrá ofrecer oralmente.

– ‘**Se podrá informar de los alérgenos de forma escrita u oral y a petición del cliente**’.

Aunque no está aprobado aún el Real Decreto español, el borrador incluye que esa información podrá darse de forma escrita u oral y a petición del cliente. También se deberá mostrar, de manera genérica y en lugar visible, que se dispone de esa información.

– ‘**Claves para no tener problemas con los alérgenos en los menús de colectividades**’.

La nueva normativa ha puesto el foco en el tema de la información sobre los alérgenos pero no podemos olvidar que, lo realmente importante, es evitar errores que afecten a la seguridad de las personas alérgicas.

– ‘**Nueva convocatoria de los cursos on line sobre control de alérgenos en hostelería**’.

Reglamento –UE– 1169/2011 obligará a colectividades y restaurantes a ofrecer información sobre los alérgenos y serán las empresas operadoras las responsables de garantizar la veracidad de la misma. De ahí la importancia de que todas las personas que intervengan en el proceso cuenten con una buena formación para evitar errores.

– ‘**Diez cambios en el etiquetado a partir de la entrada en vigor del R1169/2011**’.

En ‘Restauración colectiva’ siempre hemos tratado la información relativa al Reglamento –UE– 1169/2011 desde el punto de vista de la empresa operadora. En este artículo recordamos que parte fundamental del reglamento son también las nuevas obligaciones sobre el etiquetado de los productos envasados.

– ‘**Siete claves y recomendaciones respecto a la información sobre los alérgenos**’.

La Comunidad de Madrid publicó en noviembre una guía que lleva por título *Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar*, dirigida al sector de la restauración colectiva y al comercio minorista de alimentación. En ella se hace hincapié en siete puntos claves con sus recomendaciones correspondientes, respecto a la información sobre los alérgenos.

Si utilizáis el buscador de la página escribiendo la palabra ‘alérgenos’, ‘alérgenos Reglamento 1169/2011’, ‘alergia’, etc. encontraréis muchos más artículos relacionados con el tema.

Noticias Relacionadas

- Consejos para la producción de menús basales y menús sin alérgenos en una misma cocina
- La falta de formación en algunos comedores escolares pone en riesgo a los niños alérgicos
- Herramientas para evaluar el peligro de contaminación cruzada por alérgenos
- Gestión integral de alergias e intolerancias en comedores escolares: visión 360°
- Mapa de peligros alimentarios, una útil herramienta para el sistema de autocontrol
- ¿Preparados para responder a las necesidades de alérgicos e intolerantes?