



Ejemplo de un cuadro de platos con el contenido de alérgenos

plato	Cereales con gluten	crustáceos	huevos	pescado	cacahuetes	leche	apio	mostaza	sulfitos	sésamo	moluscos	soja	frutos secos	altramuces
Risoto de pescado		✓ gambas		✓ merluza	✓	✓					✓ mejillones			
Tarta de limón	✓ trigo		✓			✓								

Uno de los ejemplos que propone la guía *Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar*, para plasmar la información sobre los alérgenos.

Siete claves y recomendaciones respecto a la información sobre los alérgenos

14-01-2015

A raíz de la entrada en vigor de la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 el pasado 13 de diciembre, 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.

El documento incluye información sobre la nueva normativa; la lista y descripción de los 14 alérgenos de obligada declaración; consejos sobre cómo facilitar la información; protocolos sobre qué hacer en caso de reacción alérgica grave; y una lista con los siete puntos fundamentales a tener en cuenta respecto a la información sobre los alérgenos.

Como ya hemos informado repetidamente, la guía hace hincapié en que la información puede facilitarse en las cartas de los menús, mediante carteles, en pizarras o en las páginas web cuando es por ese medio que se realiza el acto de compra, así como “verbalmente utilizando cualquiera de los medios citados anteriormente”. En la guía se dice también que “si un establecimiento alimentario indica en un cartel que se puede obtener la información sobre alérgenos preguntando al personal, el consumidor tiene la responsabilidad de solicitar la información y detallar sus requisitos dietéticos a la persona que le informa”.

Puntos clave en la información de los alérgenos

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid indica en la guía siete puntos claves con sus recomendaciones, respecto a la información sobre los alérgenos. Literalmente:

1. Si alguien pregunta si un alimento contiene un ingrediente concreto, compruébelo siempre antes, no haga suposiciones.
2. Si vende un alimento que contiene uno o más alérgenos, inclúyalos en una tarjeta, etiqueta, cartel o menú y asegúrese de que la información se actualiza y es exacta.
3. Mantenga al día la información de ingredientes de los alimentos preparados que emplea (por ejemplo, salsas, relleno para

sándwiches...). Los ingredientes figuran en la etiqueta o en la ficha del producto.

4. Al preparar alimentos, mantenga un registro de todos los ingredientes, incluyendo, aliños, coberturas, salsas, guarniciones y los aceites de cocina.

5. Si cambia los ingredientes de un alimento, asegúrese de actualizar la información sobre ingredientes y de avisar a todo el personal sobre el cambio.

6. Si alguien solicita que le prepare un alimento que no contenga un ingrediente concreto, no diga que sí a menos que pueda estar absolutamente seguro de que ese ingrediente no estará en el alimento.

7. Si elabora un alimento destinado a una persona con alergia, asegúrese de que todas las superficies de trabajo y de equipos y útiles han sido adecuadamente limpiadas. Lave sus manos meticulosamente antes de preparar ese alimento. Controle los riesgos.

Descarga de la guía completa en pdf: [Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar](#)

Noticias Relacionadas

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