



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

IMPLICACIONES PARA EL SECTOR HOTELERO

Palma, 11 noviembre 2014



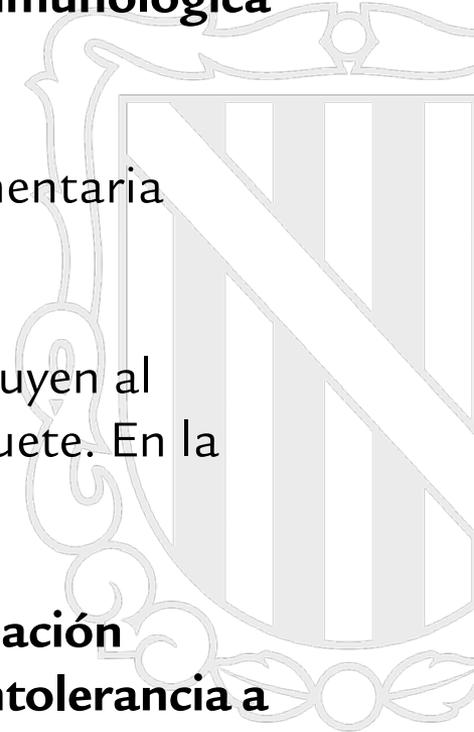
Alergia: respuesta inflamatoria exagerada al contacto con un alérgeno después de una exposición previa, mediada por una reacción inmunológica que implica a la IgE.

Hay indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen origen en los alimentos no envasados.

El 75% de las reacciones alérgicas en población infantil se atribuyen al huevo, leche de vaca, pescado y frutos secos, incluido el cacahuete. En la población adulta, el perfil cambia.

Prevalencia: se estima que en Europa entre un 3 i 4% de la población (incluyendo niños y adultos) presenta algún tipo de alergia o intolerancia a los alimentos.

Intolerancia: hipersensibilidad no intervienen mecanismos inmunitarios

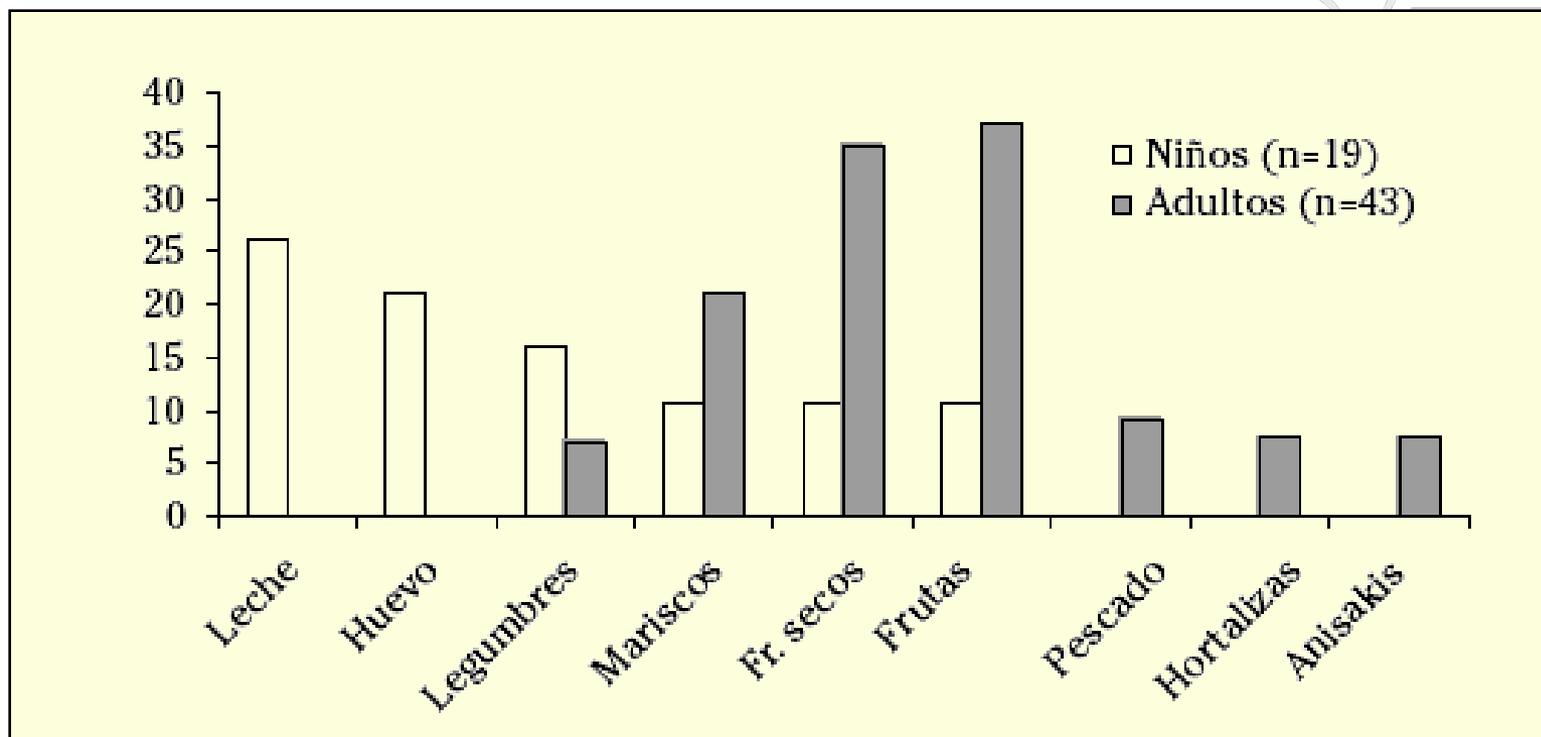




Principales alérgenos alimentarios

Leche, huevos, frutas, frutos secos, marisco, pescado, cacahuete, soja, trigo...

(> 160 alimentos descritos con reacciones alérgicas)





Manifestaciones clínicas

Reacciones anafilácticas:

- Prurito en palmas, plantas, cuero cabelludo
- Edema lingual y/o faríngeo, dificultad para tragar
- Dolor abdominal, náuseas y vómitos
- Disnea
- Hipotensión
- Deterioro del estado general
- Sensación de muerte inminente
- Potencialmente mortal
- Instauración rápida (5-15') y requiere atención inmediata
- Puede desencadenarse al combinar con ejercicio físico con fármacos...





Intolerancia alimentaria

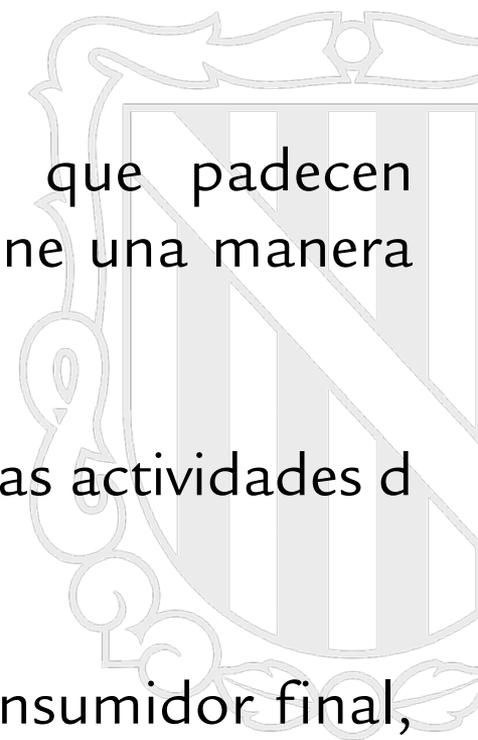
- Ausencia de respuesta inmunitaria: IgE, celular
- Más frecuentes que la alergia alimentaria
- Inicio de los síntomas es más lento
- Duración de los síntomas mayor (horas, días)
- Dificultad para determinar el alimento responsable
- Capacidad de tolerar cantidades menores del alimento
- Síntomas variados: gastrointestinales (vómitos, diarrea, intestino irritable), malestar general, fatiga...





Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor

- Entra en vigor el 13 de diciembre de 2014.
- Objetivo: **proteger la salud de las personas** que padecen **intolerancia o alergia**. La persona alérgica solo tiene una manera de evitar el problema, y ésta es eludir el contacto.
- Se aplica a **todos los operadores de la cadena** cuyas actividades d afecten a la información facilitada al consumidor.
- Se aplica a **todos los alimentos** destinados al consumidor final, incluyendo los servidos a colectividades.



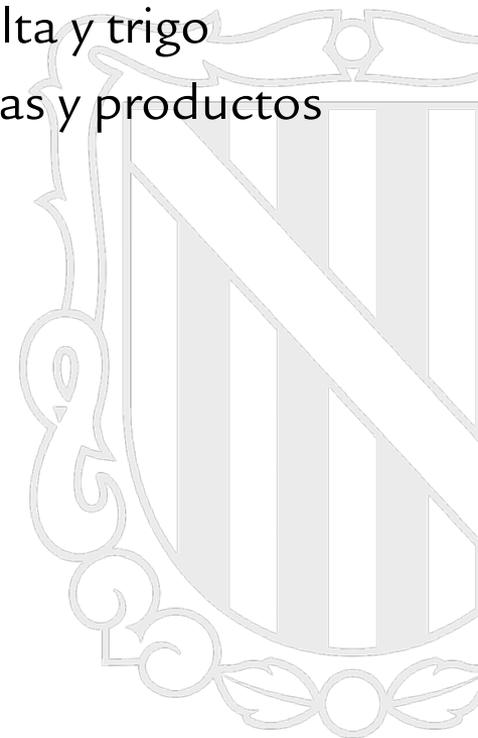


- El Reglamento 1169/2011 dispone que los **EEMM** tienen derecho a establecer las **normas** respecto de la información de los alimentos **no envasados** para el consumidor final, **excepto los 14 alérgenos**. La información de alérgenos es obligatoria en cualquier caso.
- Así mismo, dispone que los estados miembros pueden regular la manera **cómo** se puede suministrar esta información.
- La información relativa a los alérgenos no puede inducir a error.
- Establece condiciones de **tipografía**, para que destaque del resto de la lista de ingredientes.



Qué alérgenos? Anexo II del Reglamento 1169/2011

1. **Cereales que contengan gluten**, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados
2. **Crustáceos** y productos a base de crustáceos.
3. **Huevos** y productos a base de huevo.
4. **Pescado** y productos a base de pescado.
5. **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes.
6. **Soja** y productos a base de soja.
7. **Leche** y derivados (incluyendo la lactosa).





Qué alérgenos?

8. Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, nueces macadamia y nueces de Australia, pistachos, anacardos, pacanas, castañas de Pará, y productos derivados

9. Apio y productos derivados

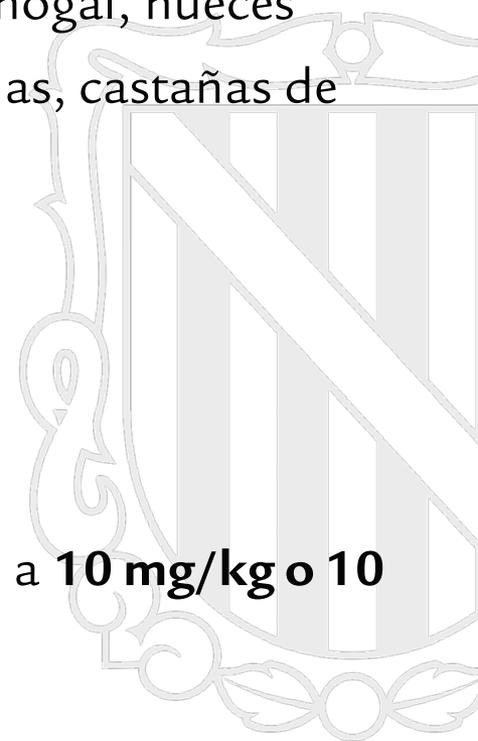
10. Mostaza y productos derivados

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a **10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂**

13. Altramuces y productos a base de altramuces

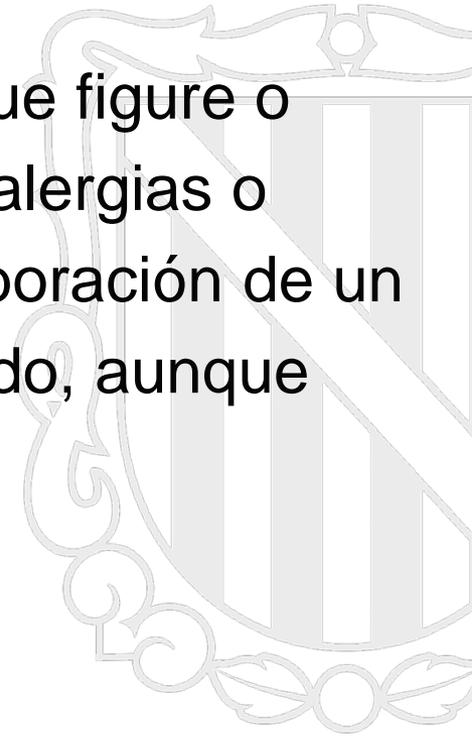
14. Moluscos y productos a base de moluscos





Qué alérgenos?

Todo **ingrediente o adyuvante tecnológico** que figure o derive de una sustancia o producto que causa alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento, y siga presente en el producto acabado, aunque sea de manera modificada.





Qué alimentos?

Productos no envasados de venta en el servicio minorista de alimentos, incluyendo la restauración colectiva





1. Alimentos que se presenten **sin envasar al consumidor final, y a colectividades. productos de horno y pastelería.**

- Derivados cárnicos (comercio minorista de la carne)
- Helados
- Restaurantes, hoteles, cafeterías, comedores escolares, hospitales. muestras comerciales, picnics, canapés servidos en recepciones.

2. alimentos **envasados en el comercio minorista a petición del comprador.**

3. Alimentos **envasados en el comercio minorista previo a la venta, para la venta en comercios del mismo titular.**

4. venta a distancia y por Internet





Qué establecimientos?

Todos los establecimientos que ofrecen alimentos no envasados al consumidor final :

- ✓ **Carnicerías**
- ✓ **Hornos y Pastelerías**
- ✓ **Cafeterías**
- ✓ **Restaurantes**
- ✓ **Hoteles**
- ✓ **Heladerías**
- ✓ **Minoristas , Supermercados, Grandes superficies**

✓ **14 sustancias que causan alergias o intolerancias y productos**





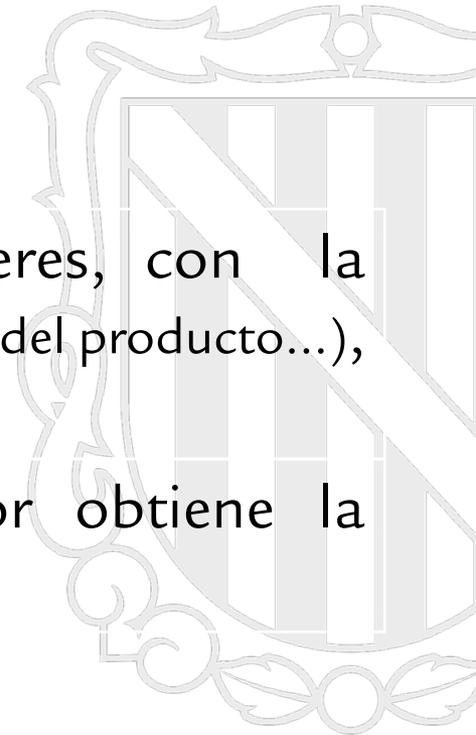
Excepciones: productos cuya denominación hace una referencia clara a la sustancia o producto alergénico. ensalada de nueces, pastel de almendra, “huevos rotos”, “gambas al ajillo”

•En relación al **Vino i Cerveza:** deben indicar la presencia de **sulfitos** si se encuentran en concentraciones superiores a **10 mg/kg o 10 mg/l (SO₂)**, de **huevo y/o leche** si se utilizan como **clarificante**, pero no hace falta declarar la **gelatina de pescado** si se utiliza como clarificante.



Venta a distancia y vending

- ✓ Venta a distancia: mismos derechos y deberes, con la excepción de la fecha de caducidad u otras (origen del producto...), pero no de los alérgenos.
- ✓ Vending: único caso en que el consumidor obtiene la información una vez adquirido el producto.

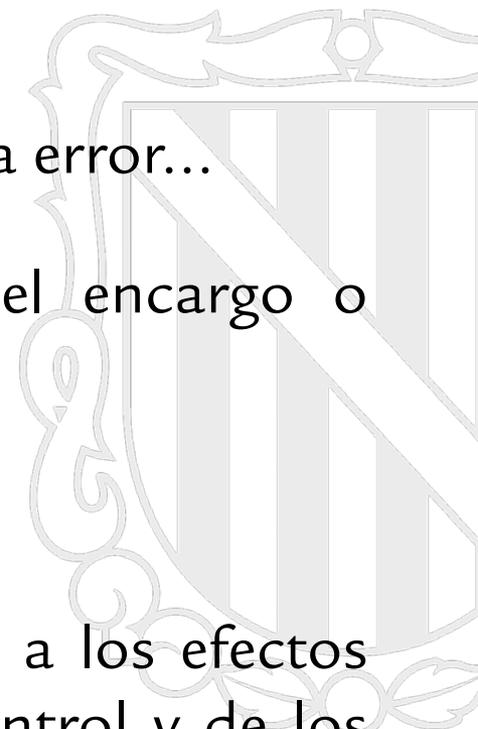




Cómo?

En todos los casos

- Fácil de obtener, accesible, clara, no debe inducir a error...
- **Antes** de decidir adquirir el producto, hacer el encargo o servirse el plato (restauración colectiva).
- Sin costes añadidos para los consumidores.
- El establecimiento debe registrar la información, a los efectos de **comprobación** por parte de los órganos de control y de los consumidores.

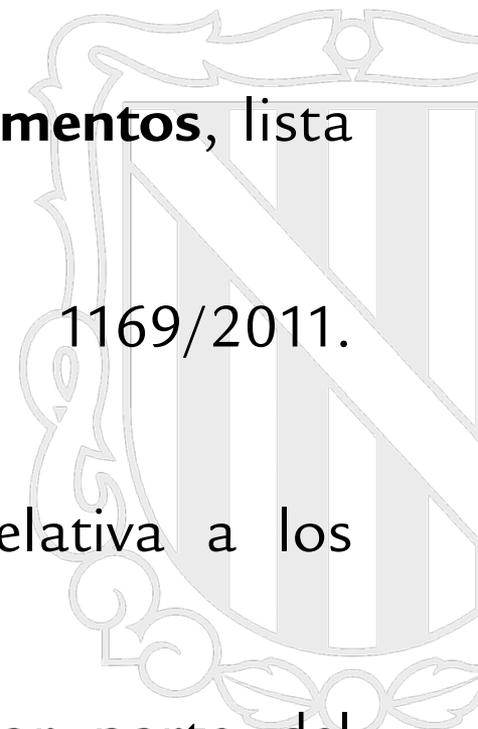




Cómo?

Escrita

- ✓ Rotulada en carteles colocados **cerca de los alimentos**, lista de ingredientes, **carta menú...**
- ✓ Condiciones de legibilidad del Reglamento 1169/2011. Tamaño de la letra y destacado.
- ✓ **Lengua:** en cualquier caso la información relativa a los **alérgenos debe aparecer en lengua española.**
- ✓ Medios **electrónicos**, fácilmente accesibles por parte del personal, el control oficial o los consumidores que lo soliciten.





Cómo?

Oral:

se puede informar oralmente siempre y cuando:

Haya rótulos o pizarras indicadoras de **cómo el cliente puede obtener la información que necesita.**

Pregunte a nuestro personal

Diríjase a

En la carta se destaca: pregunte a nuestro personal...



deben existir **registros escritos o electrónicos accesibles para el personal, Control Oficial o los consumidores que lo soliciten**



Pictogramas



No existen pictogramas internacionalmente reconocidos de los alérgenos: **obligación de indicar palabras y nombre.**

El pictograma es una ayuda, pero no una sustitución.





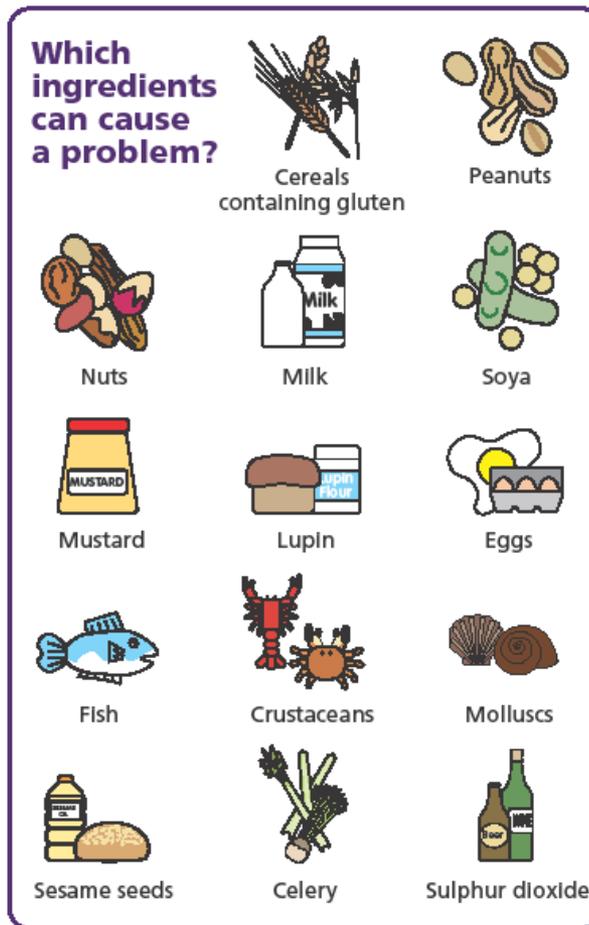
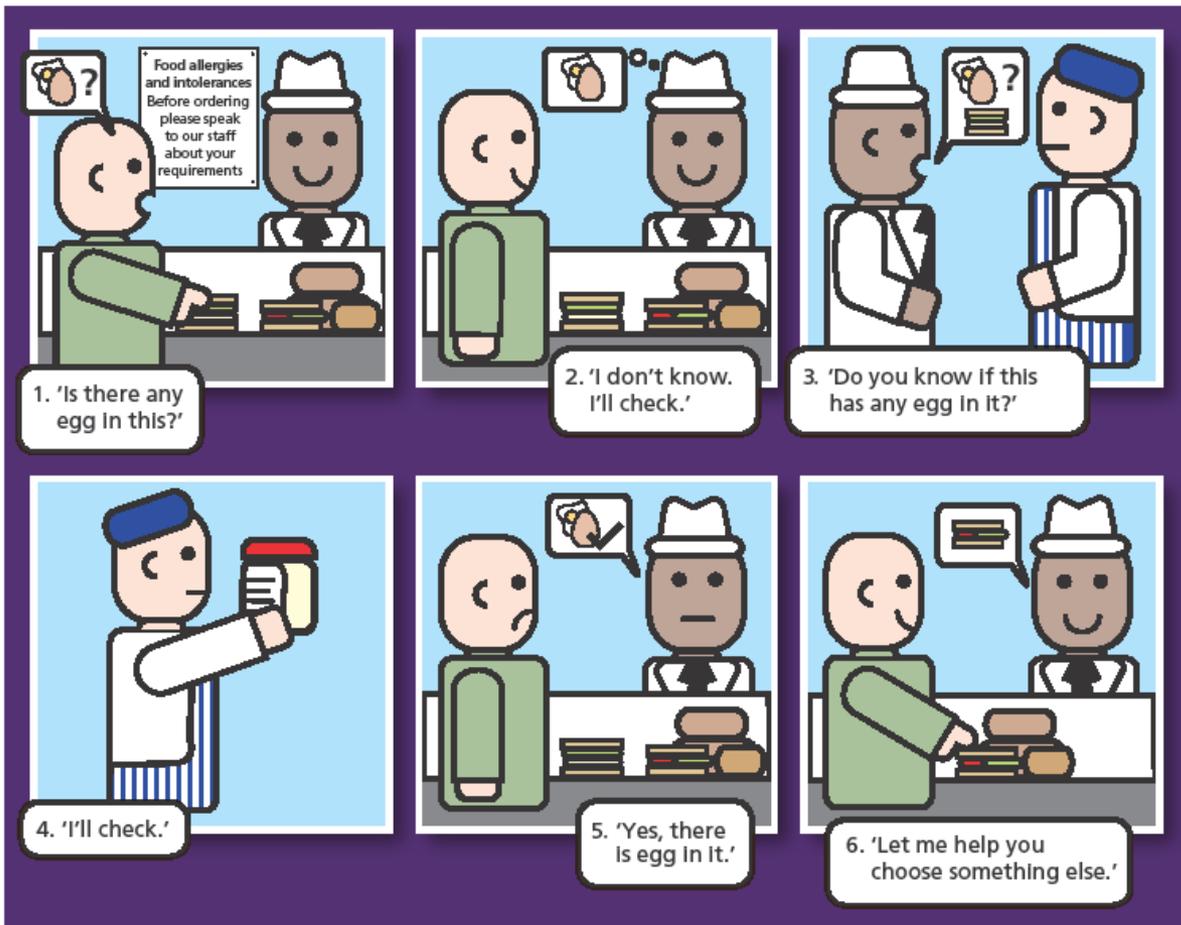
Sector HORECA

- Los procesos culinarios **no** modifican el poder alergénico de la mayoría de los alérgenos.
- Sector Horeca:
 - ✓ Establecer comunicación cliente alérgico-restaurante.
 - ✓ Establecer procedimientos internos, verificables:
 - En el comedor: suministrar la información que necesita el cliente.
 - En la cocina: conocer la composición del alimento y reducir el riesgo de contaminaciones cruzadas.



Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy

A booklet *Allergen Information for loose foods* is also available to download.



EXAMPLE

Allergen information could be provided as a 'contains' statement, for example 'Chicken Tikka Masala (contains: milk, nuts (almond))'. Another method could be the use of a chart, such as the example below:

Dish	Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soyabeans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupin	Molluscs
Chicken korma		✓		✓			✓	Almond	✓					✓
Seafood risotto							✓							
Lincolnshire Sausage and mustard mash	✓ Wheat						✓		✓	✓				
Special fried rice	✓ Wheat		✓			✓					✓			
Lemon cheesecake	✓ Wheat, oats		✓				✓	Almond						

To provide more information to consumers you may voluntarily consider including the types of fish, crustacean and molluscs to be more informative



FOOD ALLERGY NOTICE

If you have a food allergy or a special dietary requirement please inform a member of the hospitality team. Thank you.



GOT FOOD ALLERGIES?

1. SCAN OUR QR CODE
2. ENTER YOUR ALLERGENS
3. SEE WHAT YOU CAN EAT



Scan Now!
Interactive Allergy Menu



Dulce de Leche
(contains sweetened milk)

Fire Roasted
Medium Salsa
(vegetarian)

Tortilla Bowls
Fill with your choice of
rice, meat, beans,
cheese, lettuce & salsa

Dulce de Leche
Brownie Bites
(contains eggs)

Pinto Beans
in mild chili sauce
(vegetarian)

Brown Rice
with cilantro & lime
(vegetarian)

Pork
Carnitas

Grilled Co
Pico

Fire
Hot
(vegetarian)



**Contiene
trigo,
huevo y
leche.**

**Contiene nueces y
sulfitos.**





Implicaciones

- Los alérgenos son un peligro que necesita una gestión de riesgo.
- Se deben integrar en los planes de seguridad alimentaria.
- Se debe informar al consumidor.

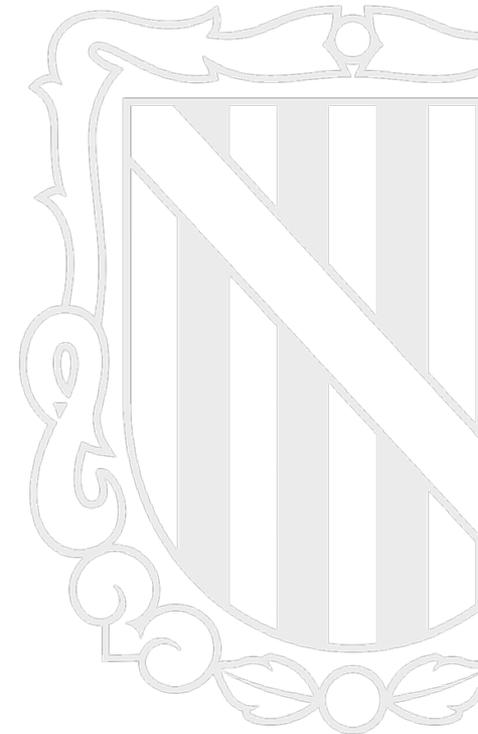
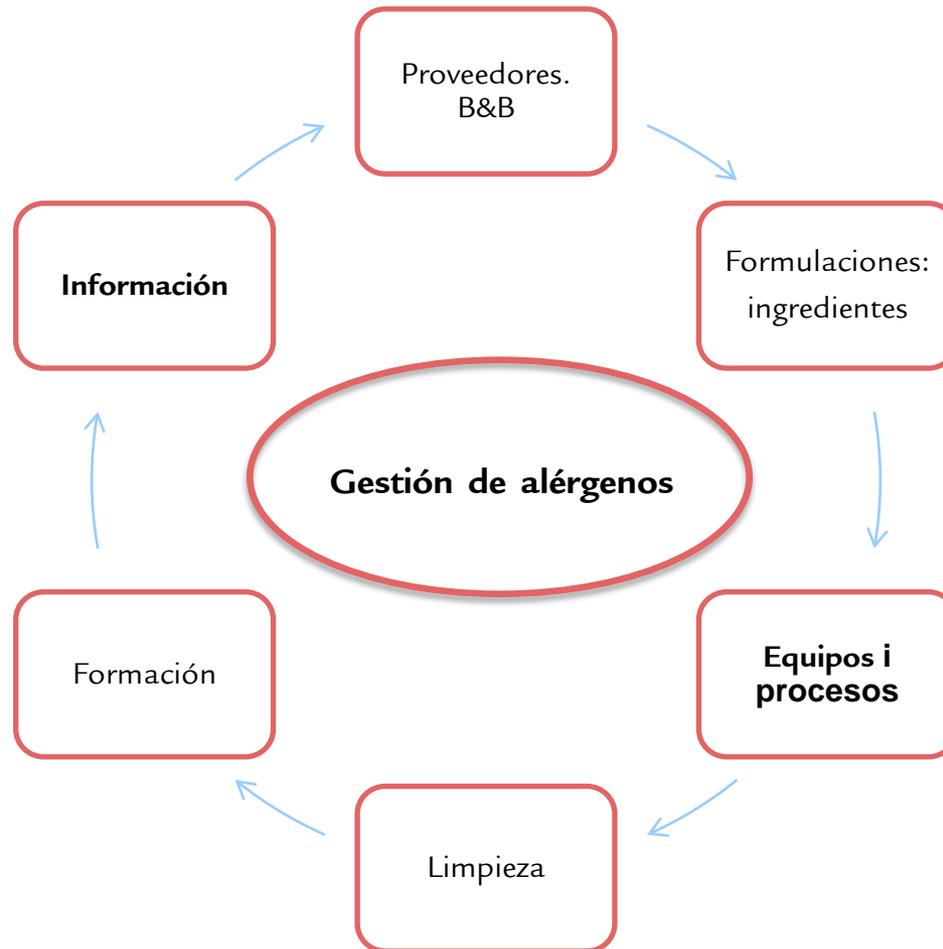
Table with columns for allergens (Gluten, Eggs, Milk, Peanuts, Tree Nuts, Sesame, Soy, Wheat, Mustard, Sulphites, Fish, Shellfish, etc.) and rows for products like 'Allergenic Free', 'Allergenic Free', 'Allergenic Free', etc.

Table titled "Roasted Portobello Mushroom & Halloumi Cheese Pita" with columns for allergens (Gluten, Eggs, Milk, Peanuts, Tree Nuts, Sesame, Soy, Wheat, Mustard, Sulphites, Fish, Shellfish, etc.) and rows for allergen information.





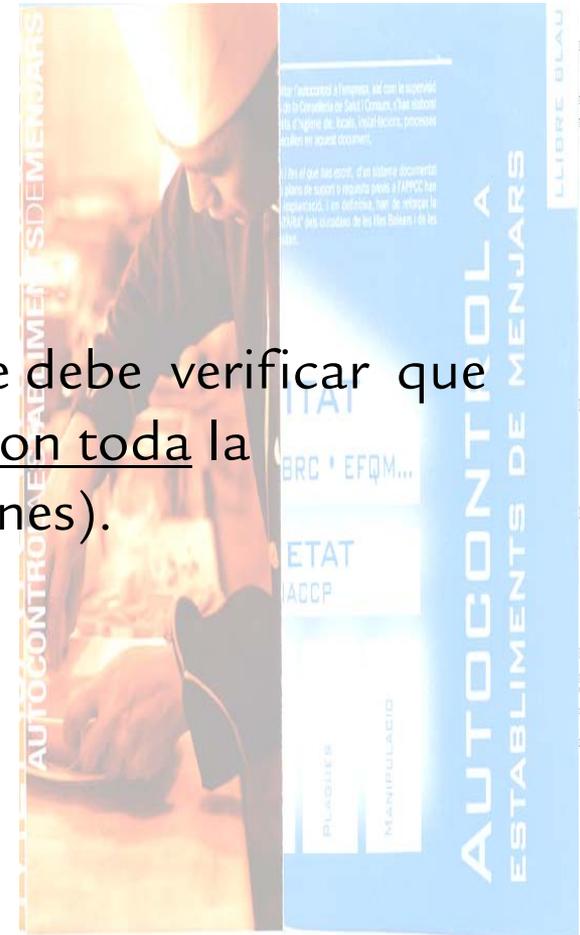
Implicacions





Conclusiones

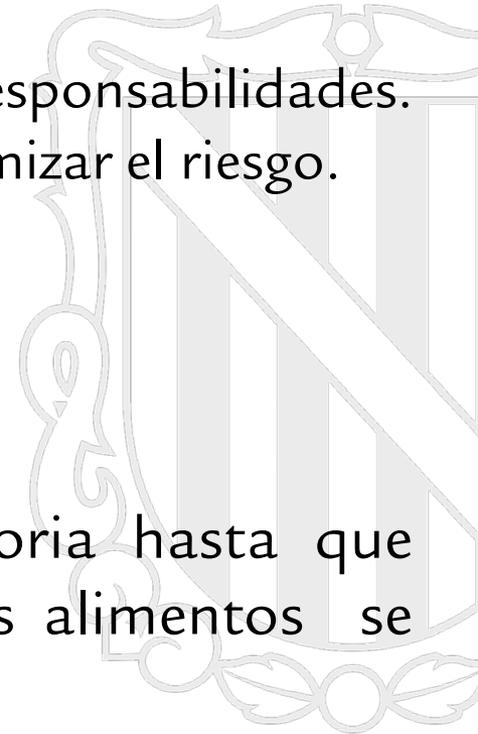
- Plan de instalaciones:
 - Instalaciones, equipamientos y utillaje.
- Plan de proveedores:
 - Control de ingredientes y proveedores. Se debe verificar que los productos adquiridos se suministran con toda la información necesaria (etiquetado, albaranes).
- Plan de limpieza y desinfección:
 - Equipos, utensilios





Conclusiones

- Plan de manipulación:
 - Formación específica de acuerdo con las responsabilidades. Conciencia de las medidas necesarias para minimizar el riesgo.
 - Buenas prácticas de elaboración (BPF).
- **Información al cliente**
 - Definir como se informa al cliente.
 - Conservación de la información obligatoria hasta que “razonablemente” se pueda pensar que los alimentos se han consumido.





Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

Gracias por su atención

seguretatalimentaria@dgsanita.caib.es