ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Vitoria, 30 de mayo de 2017

DIRECCION DE SALUD PÚBLICA: OBJETIVO RESPECTO A LOS ALERGENOS

- **Garantizar la información al consumidor de los ingredientes que contienen los alimentos, y entre ellos aquellos que producen alergias / intolerancias**

- **Asegurarse que la información que se da es correcta, por una gestión de los alérgenos adecuada .**

1- INFORMACION AL CONSUMIDOR

REGLAMENTO 1169/2011

Requisito fundamental: Todos los alimentos destinados al consumidor final o a las colectividades irán acompañados de información alimentaria según este reglamento..

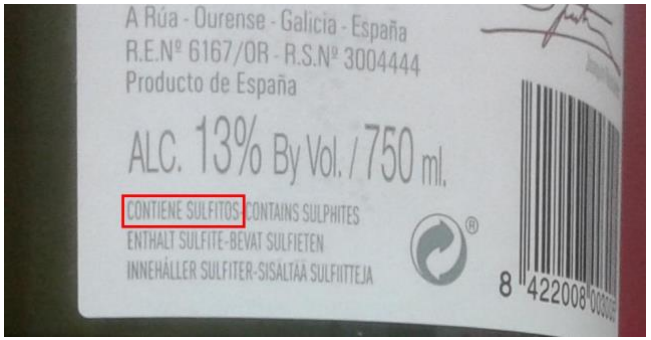
- **ALIMENTOS ENVASADOS: ETIQUETADO. (RTO 1169/2011)**
- **ALIMENTOS art 44: (Rto 1169/2011 y Real Decreto 126/2015)**
  - **SIN ENVASAR para venta a consumidor final**
  - **ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA a petición del comprador**
  - **ENVASADOS por los titulares EN COMERCIO AL POR MENOR**

Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la INFORMACION ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR (D.O.U.E. 29-11-2011)

- **Entró en vigor 20 días después de su publicación**
- **Información alérgenos aplicación a partir del 13 de diciembre de 2014**
- **La aplicación de la información nutricional ha sido a partir del 13 de diciembre de 2016**

INFORMACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN EL REGLAMENTO 1169/2011

Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.



Tamaño letra etiqueta / envase **X ≥ 1,2 mm / X ≥ 0,9 mm**

INFORMACIÓN VOLUNTARIA: información sobre la posible **presencia no intencionada** en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias

ANEXO II: LISTADO DE ALÉRGENOS DE INFORMACIÓN OBLIGATORIA

1	MOSTAZA		8	PESCADOS	
2	SÉSAMO		9	CRUSTÁCEOS	
3	CEREALES CON GLUTEN		10	MOLUSCOS	
4	ALTRAMUCES		11	LECHE	
5	FRUTOS CON CÁSCARA		12	SOJA	
6	CACAHUETES		13	APIO	
7	HUEVOS		14	DIÓXIDO DE AZUFRE O SULFITOS	

Reglamento 1169/2011 (IAC)

Art. 44: Medidas nacionales relativas a los alimentos <u>NO ENVASADOS</u>

«1.- …

a) ***Será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c):*** **SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS**

b) ***No será obligatorio la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten las medidas nacionales***

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, aprueba la Norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

(Deroga los artículos 15, 16 y 17 (apartados 3, 4 y 6) del R.D. 1334/1999 Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios)

Ámbito de aplicación del R.D. 126/2015

A la información alimentaria de todos los alimentos destinados al consumidor final, los suministrados a las colectividades y los entregados por las colectividades, que:

- ⇒ **se presenten sin envasar**
- ⇒ **se envasen a petición del comprador**
- ⇒ **se envasen por el titular del comercio al por menor, previamente a su venta (más o menos inmediata)**
- ⇒ **Venta a distancia**

Cuestiones a destacar del R.D. 126/2015

- **Gran importancia/relevancia de la información sobre alérgenos/intolerancias potenciales para conseguir alto nivel de protección.**
- **Flexibilidad en la transmisión de dicha información.**
- **Qué información obligatoria debe estar presente en los diferentes grupos de alimentos NO ENVASADOS**
- **Disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria**
- **Responsabilidades y obligaciones sobre el suministro de la información a lo largo de toda la cadena y la conservación de la misma**

GUIA SOBRE LA INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

EN COMERCIO MINORISTA Y RESTAURACIÓN.

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA DEPARTAMENTO DE SALUD

Grupos de alimentos / Modalidades de venta

GRUPO 1

- **Alimentos <u>sin envasar</u>**. Alimentos a granel en régimen de autoservicio o con vendedor. Incluyen la comida servida y consumida en hostelería, colegios…

- **Alimentos sin envasar** de venta fraccionada o alimentos presentados en recipientes más o menos cerrados para su venta directa **<u>a petición del consumidor</u>** o suministro a domicilio. Incluyen alimentos expedidos en el mostrador del comercio minorista y se envuelven en el momento de la compra

GRUPO 2

- **Alimentos <u>envasados</u>** en el comercio minorista para su exposición y venta en el mismo
  - Modalidad exclusiva autoservicio
  - Modalidad con vendedor

GRUPO 1 Alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor

INFORMACIÓN OBLIGATORIA

- Denominación del alimento
- **Mención sustancias que producen alergias/intolerancias**
- Grado alcohólico: bebidas > 1,2% volumen alcohol

En colectividades que se presentan sin envasar únicamente la mención de sustancias que producen **alergias/intolerancias.**

GRUPO 1 Alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor

FORMATO DE LA INFORMACIÓN

- Etiqueta o pre-impresión adherida al envoltorio
- Cartel / pantalla / rótulo / libro menú / fichas
- Cualquier soporte de forma que el consumidor lo vea fácilmente antes de la compra.

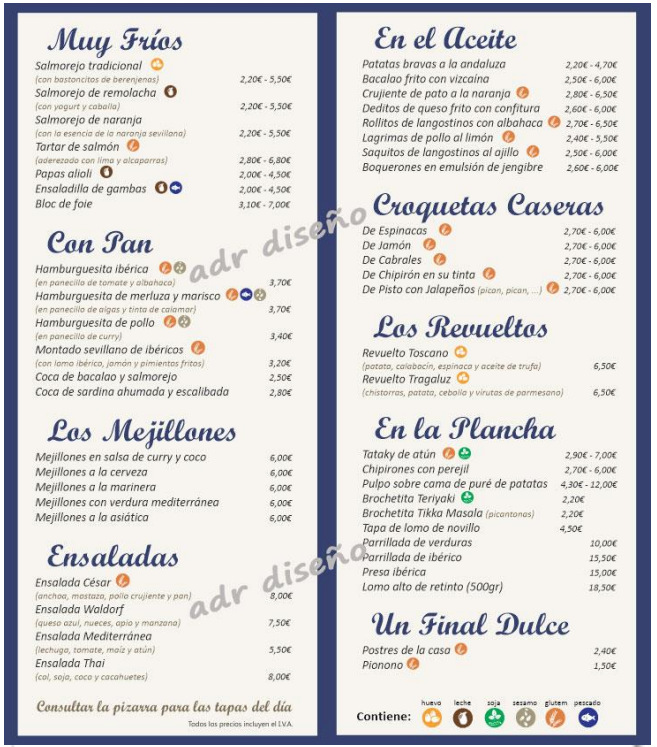
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- **De forma escrita**:

  - Etiquetas / Carteles / cartas menús o pintxos / Con carteles que indiquen donde se encuentra la información de los alérgenos.

- **De forma Oral**:

  - Con personal específico
  - Cartel visible que indique a quien debe dirigirse
  - Información apoyada con documentación escrita disponible



Muy Fríos

Salmorejo tradicional (con bastoncitos de berenjenas)	2,20€ - 5,50€
Salmorejo de remolacha (con yogurt y caballa)	2,20€ - 5,50€
Salmorejo de naranja (con la esencia de la naranja sevillana)	2,20€ - 5,50€
Tartar de salmón (aderezado con lima y alcaparras)	2,80€ - 6,80€
Papas alioli	2,00€ - 4,50€
Ensaladilla de gambas	2,00€ - 4,50€
Bloc de foie	3,10€ - 7,00€

Con Pan

Hamburguesita ibérica (en panecillo de tomate y albahaca)	3,70€
Hamburguesita de merluza y marisco (en panecillo de algas y tinta de calamar)	3,70€
Hamburguesita de pollo (en panecillo de curry)	3,40€
Montado sevillano de ibéricos (con lomo ibérico, jamón y pimientos fritos)	3,20€
Coca de bacalao y salmorejo	2,50€
Coca de sardina ahumada y escalibada	2,80€

Los Mejillones

Mejillones en salsa de curry y coco	6,00€
Mejillones a la cerveza	6,00€
Mejillones a la marinera	6,00€
Mejillones con verdura mediterránea	6,00€
Mejillones a la asiática	6,00€

Ensaladas

Ensalada César (anchoa, mostaza, pollo crujiente y pan)	8,00€
Ensalada Waldorf (queso azul, nueces, apio y manzana)	7,50€
Ensalada Mediterránea (lechuga, tomate, maíz y atún)	5,50€
Ensalada Thai (col, soja, coco y cacahuetes)	8,00€

Consultar la pizarra para las tapas del día

Todos los precios incluyen el I.V.A.

En el Aceite

Patatas bravas a la andaluza	2,20€ - 4,70€
Bacalao frito con vizcaína	2,50€ - 6,00€
Crujiente de pato a la naranja	2,80€ - 6,50€
Deditos de queso frito con confitura	2,60€ - 6,00€
Rollitos de langostinos con albahaca	2,70€ - 6,50€
Lagrimas de pollo al limón	2,40€ - 5,50€
Saquitos de langostinos al ajillo	2,50€ - 6,00€
Boquerones en emulsión de jengibre	2,60€ - 6,00€

Croquetas Caseras

De Espinacas	2,70€ - 6,00€
De Jamón	2,70€ - 6,00€
De Cabrales	2,70€ - 6,00€
De Chipirón en su tinta	2,70€ - 6,00€
De Pisto con Jalapeños (picon, pican, ...)	2,70€ - 6,00€

Los Revueltos

Revuelto Toscano (patata, calabacín, espinaca y aceite de trufa)	6,50€
Revuelto Tragaluz (chistorras, patata, cebolla y virutas de parmesano)	6,50€

En la Plancha

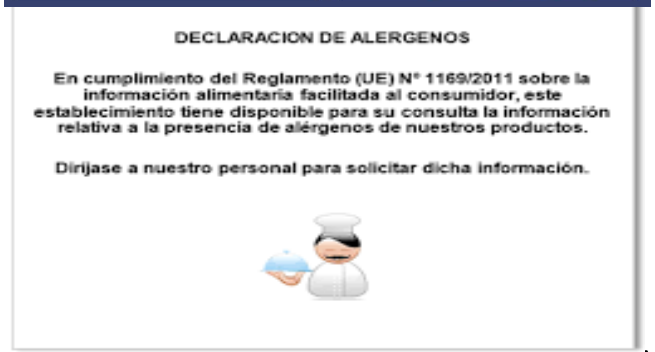
Tataky de atún	2,90€ - 7,00€
Chipirones con perejil	2,70€ - 6,00€
Pulpo sobre cama de puré de patatas	4,30€ - 12,00€
Brochetita Teriyaki	2,20€
Brochetita Tikka Masala (picantonas)	2,20€
Tapa de lomo de novillo	4,50€
Parrillada de verduras	10,00€
Parrillada de ibérico	15,50€
Presa ibérica	15,00€
Lomo alto de retinto (500gr)	18,50€

Un Final Dulce

Postres de la casa	2,40€
Pionono	1,50€

Contiene: huevo, leche, soja, sesamo, gluten, pescado

adr diseño



DECLARACION DE ALERGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Dirijase a nuestro personal para solicitar dicha información.

GRUPO 2

Alimentos envasados en el comercio minorista para su exposición y venta en el mismo. Modalidad exclusiva autoservicio / Modalidad con vendedor

INFORMACIÓN OBLIGATORIA

- Denominación del producto
- **Mención sustancias producen alergias/intolerancias**
- Lista ingredientes (hay algunas excepciones)
- Cantidad ingredientes en % (en su caso)
- Cantidad neta
- Fecha duración mínima/Fecha caducidad
- Condiciones especiales de conservación /utilización
- Nombre o razón social envasador
- País origen (cuando proceda)
- Modo empleo
- Grado alcohólico

GRUPO 2

Alimentos envasados en el comercio minorista para su exposición y venta en el mismo.

FORMATO DE LA INFORMACIÓN

MODALIDAD AUTOSERVICIO

- Etiqueta o pre-impresión adherida al envase

MODALIDAD CON VENDEDOR

- Etiqueta adherida al envase
- Etiqueta adherida al envase con parte de la información + cartel/pizarra con la información restante

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- **De forma escrita**:

  - Etiquetas / Carteles/cartas menús o pintxos / Con carteles que indiquen donde se encuentra la información de los alérgenos.

- **De forma Oral** (Modalidad con vendedor)

  - Con personal específico
  - Cartel visible que indique a quien debe dirigirse
  - Información apoyada con documentación escrita disponible

LOS DOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DE LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE ALÉRGENOS

Que la Información siempre tiene que estar dispuesta previamente, para que el consumidor pueda elegir

Que la Información debe estar basada y apoyada en documentación escrita que estará disponible para el personal, el consumidor y la autoridad de control

CONTROL DE ALERGENOS EN PLATOS

FECHA:

				ALERGENOS (Rto. 1169/2001)													
PLATO	PROVEEDOR	ARTÍCULO	MARCA	Cereales con GLUTEN	CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	HUEVOS Y DERIVADOS	PESCADOS Y DERIVADOS	CACAHUETES Y DERIVADOS	SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA	LECHE Y DERIVADOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA Y DERIVADOS	SESAMO Y DERIVADOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ATRAMUCES Y DERIVADOS	MOLUSCOS Y DERIVADOS
LENTEJAS CON CHORIZO		lenteja pardina	El hostal	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		Chorizo	sarta	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		bacon	El pozo	TRAZAS	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		huevo duro	avicola zapata	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Página 1

2- GESTIÓN DE ALÉRGENOS

GESTION ALÉRGENOS

OBJETIVO: **Garantizar que el consumidor reciba una información clara y veraz**

- **Informar de la presencia de alérgenos presentes en el producto final**
- **Evitar la presencia no intencionada**

GESTIÓN DE ALÉRGENOS

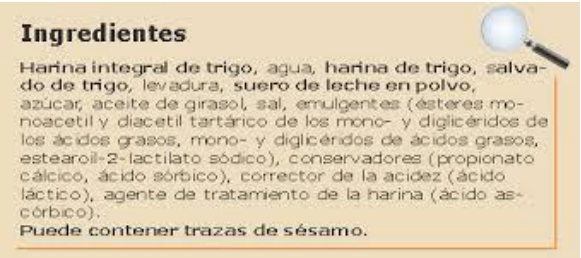
ETAPAS

- Recepción
- Almacenamiento
- Elaboración
- Fraccionamiento / Envasado
- Servicio y venta

MEDIDAS A ADOPTAR

- Proveedores: Materia prima
- Buenas Prácticas de fabricación
- Limpieza y desinfección
- Equipo e instalaciones
- Formación personal

RECEPCIÓN


Ingredientes

Harina integral de trigo, agua, harina de trigo, salvado de trigo, levadura, suero de leche en polvo, azúcar, aceite de girasol, sal, emulgentes (ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos, mono- y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato sódico), conservadores (propionato cálcico, ácido sórbico), corrector de la acidez (ácido láctico), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).
Puede contener trazas de sésamo.

- ✓ **Proveedores: Identificación alérgenos materias primas: Etiquetado, fichas técnicas, certificado alérgenos…**

- ✓ **Materias primas: Alimentos, aditivos y su soporte, coadyuvantes, material no alimentario**

- ✓ **No siempre se presentan de la forma común o evidente: lecitina (huevo o soja)…**

RECEPCIÓN

CONTROL DE ALERGENOS EN PLATOS

FECHA:

PLATO	PROVEEDOR	ARTÍCULO	MARCA	ALERGENOS (Rto. 1169/2001)													
				Cereales con GLUTEN	CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	HUEVOS Y DERIVADOS	PESCADOS Y DERIVADOS	CACAHUETES Y DERIVADOS	SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA	LECHE Y DERIVADOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA Y DERIVADOS	SÉSAMO Y DERIVADOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ATRAMUCES Y DERIVADOS	MOLUSCOS Y DERIVADOS
LENTEJAS CON CHORIZO		lenteja pardina	El hostal	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		Chorizo	sarta	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		bacon	El pozo	TRAZAS	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
		huevo duro	avicola zapata	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Página 1

- ✓ **Recepción: Comprobar etiquetado y documentación complementaria. También condiciones de transporte y descarga**
- ✓ **Para cada producto terminado: listado de materias primas, marca y proveedor**
- ✓ **Al cambiar de marca comprobar de nuevo los ingredientes**
- ✓ **Archivar durante la vida útil la documentación (etiqueta, albarán)**

DATOS INCUMPLIMIENTOS CAPV

COMUNICACIONES A TRAVÉS DE LA RED DE ALERTA

Alérgenos incluidos en las alertas

AÑO	ALERTAS	ALÉRGENOS	FRUTOS SECOS			LECHE O DERIVADOS			GLUTEN		
	Nº	Nº	Nº	ORIGEN	ALIMENTO	Nº	ORIGEN	ALIMENTO	Nº	ORIGEN	ALIMENTO
2015	26	6 (23%)	4	Suecia Países Bajos **España (2)**	P. confitería Canela F. Secos Bebida coco	0			2	Italia **España**	Salsa Galletas
2016	31	6 (19%)	2	Países Bajos Perú	Chocolate Pimentón	3	**España (3)**	Helado Chocolate Suplemento	1	Portugal	P. cárnico
2017	9	3 (33%)	0			3	EEUU **España (2)**	Galletas Licor Licor	0		
TOTAL	66	15 (23%)	6			6			3		

% alertas por presencia alérgenos no declarados

RESPUESTAS CALIFICADAS COMO INCUMPLIMIENTOS EN LAS INSPECCIONES RESPECTO A LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Comedores Grupo I > % incumplimientos

2016	Nº INSPECCIONES		TOTAL F (F + f)			
	FRECUENCIAS	MEJORAS	FRECUENCIAS		MEJORAS	
			Nº	%	N	%
C. MINORISTA	637	94	139	22	42	7
C/C-S/C-CH	626	114	178	28	56	9
HOSTELERÍA I	2406	502	910	38	324	13
HOSTELERÍA II	796	152	185	23	72	9
PANADERÍA	513	100	135	26	45	9
PASTELERÍA	192	29	46	24	17	9
TOTAL	5170	991	1593	31	556	11

Incumplimientos disminuyen en la de mejoras en un tercio

ESKERRIK ASKO