

GESTIÓN DE ALERGENOS



¿QUÉ ES UN ALÉRGENO?

Alergia $\neq$ Intolerancia

Un alérgeno es una sustancia capaz de provocar una reacción adversa en personas sensibles, incluso en cantidades muy pequeñas.



ALERGIA

Implica al sistema inmunitario. Puede provocar reacciones agudas graves, incluso un riesgo de muerte inmediata por shock anafiláctico a la persona afectada.



INTOLERANCIA

Implica al sistema digestivo. Suele relacionarse con dificultades para digerir o metabolizar determinados componentes. Produce trastornos intestinales leves como gases, dolor y distensión abdominal.



*En la UE existen **14 sustancias o productos de declaración obligatoria** que pueden causar alergias o intolerancias.*



LOS 14 ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA



Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor – Anexo II

- Los 14 alérgenos de declaración obligatoria no son los únicos capaces de provocar reacciones alérgicas; existen otras sustancias que también pueden causar alergia en personas sensibles.
- Lentejas: al igual que la avena, por su modo de recolección, pueden contener gluten. Ver Nota Informativa AESAN.

GESTIÓN SEGURA DE ALÉRGENOS

La correcta gestión de alérgenos debe estar presente en TODAS las etapas.



Recepción



Revisar etiquetas y
fichas técnicas



Almacenamiento



Identificar y proteger
correctamente los
productos



Elaboración



Evitar
contaminaciones
cruzadas



Servicio



Transmitir
información fiable al
consumidor

Registra de forma escrita o electrónica, las sustancias o productos de la lista de alérgenos presentes en cada plato, tanto añadidos intencionadamente, como por posible e inevitable contaminación cruzada.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada ocurre cuando **microorganismos**, **ALÉRGENOS** u otras sustancias pasan de un alimento, superficie, utensilio o persona a otro alimento, **puediendo contaminarlo**.

PUEDE PRODUCIRSE CONTAMINACIÓN CRUZADA A TRAVÉS DE:



Manos y
guantes



Tablas,
cuchillos y
utensilios



Superficies y
equipos



Aceites de
fritura



Revisar
etiquetas y
fichas técnicas



Otros alimentos
durante la
elaboración

¿CÓMO EVITARLA?



Limpia manos, superficies,
equipos y utensilios



Utiliza equipos y utensilios
excusivos, siempre que sea
necesario



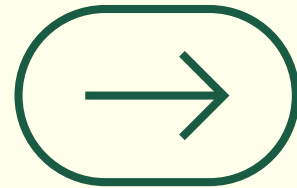
Protege e identifica las
materias primas y
elaboraciones



ELABORACIONES “SIN GLUTEN”: ¿QUÉ DEBEMOS CONTROLAR?



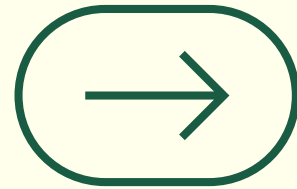
INGREDIENTES



Verifica que ninguno de los ingredientes utilizados en las elaboraciones declare gluten en su etiqueta y/o ficha técnica.



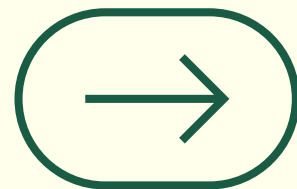
PROCESO



Evalúa si las condiciones de tu cocina y el proceso de elaboración permiten preparar el plato de forma segura, evitando contaminaciones cruzadas.



FORMACIÓN



Asegura que las personas implicadas conocen y aplican correctamente el procedimiento establecido.

La declaración “Sin Gluten” requiere garantías: debe estar respaldada por **medidas de control** que garanticen su cumplimiento, mediante **procedimientos documentados**, **certificaciones** y **controles analíticos**, entre otros.

“Sin gluten” significa ≤ 20 mg/kg de gluten.

Reglamento de Ejecución (UE) n °828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.



CUANDO HABLAMOS DE ALÉRGENOS,

LA INFORMACIÓN IMPORTA

PERO LA PREVENCIÓN TAMBIÉN.

- ✓ **Conoce los ingredientes.**
- ✓ **Mantén actualizada la información.**
- ✓ **Evita contaminaciones cruzadas.**
- ✓ **Capacita al personal.**
- ✓ **Ofrece información clara y correcta.**



Una correcta gestión de alérgenos también es seguridad alimentaria.

MUCHAS GRACIAS

Si desea más información sobre esta campaña, póngase en contacto con la ASOCIACIÓN EMPRESARIA DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA.



942 36 70 30



GOBIERNO
de
CANTABRIA
CONSEJERÍA DE SALUD
Dirección General de Salud Pública



HOSTELERÍA
DE CANTABRIA
Asociación Empresarial