

Guía de buenas prácticas para envío a domicilio de Menús Sin Gluten



identificar de forma clara y segura el menú sin gluten en la anotación del pedido



Elaborar el menú sin gluten con los protocolos ya establecidos por la Red Málaga sin Gluten



Identificar el menú sin gluten (*envase diferente, pegatina, rotulador indeleble...*)



Si son varios menús, separarlo del resto filmándolo y/o en distinta bolsa.



Informar al repartidor/a que va a llevar un menú sin gluten, para su correcto manejo y entrega



Durante el transporte , el menú sin gluten se colocará siempre en la parte superior del cajetín



MÁLAGASINGLUTEN
MÁLAGAGLUTENFREE



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PREPARADAS A DOMICILIO

REGLAMENTO 1169/2011

Información Alimentaria Facilitada al Consumidor.



1) **Antes de que se realice la compra:** La información sobre alérgenos estará disponible en página web o documento digital, en venta telefónica se especificará el medio por el cual el consumidor puede tener acceso a la información.

2) **En el momento de la entrega:** La empresa deberá proporcionar la información sobre alérgenos en el momento de la entrega al consumidor del alimentos, p. ejm. pegatina

Ante cualquier duda o consulta, pueden contactar con:

Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga:

Teléfono: 951 927 991

email: sanidadmunicipal@malaga.eu

ACEMA: Teléfono: 617 380 087 / 952 006 887

email: acema@celiacosmalaga.es