



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

MEDIDAS ESPECIALES DIRIGIDAS AL ÁMBITO ESCOLAR
Centros escolares con alumnado con alergias o intolerancia alimentarias.



INTRODUCCIÓN

La Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, expone que se ha de garantizar el servicio de menús alternativos en casos de alergias o intolerancias alimentarias, siendo necesarias unas condiciones de organización e instalaciones adecuadas que lo permitan. En caso de no serlo, se deberán facilitar los medios para la conservación del menú especial proporcionado por la familia.

La elaboración de comidas para una persona que sufre alergia o intolerancia a algún alimento, requiere una atención especial, desde el momento en que se adquieren las materias primas hasta que se sirve el plato. Es fundamental que el personal implicado en todas las etapas de elaboración y servido de los menús, disponga de una formación adecuada y esté concienciado de la importancia que tiene evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.

Diseñando e implantando un adecuado Plan de Control de Alérgenos, integrado en el Sistema de Autocontrol Sanitario, será posible controlar las condiciones y ofrecer un menú seguro al colectivo que sufre alergias o intolerancias alimentarias.

ETIQUETADO DE LOS ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR/A FINAL (R (UE) 1169/2011)

El 13 de diciembre de 2014 entró en vigor el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor. Este Reglamento afecta a cualquier establecimiento que proporcione alimentos envasados o no, (como los establecimientos de restauración, comedores escolares, hospitales...) y obliga a disponer de información clara sobre los alérgenos presentes en los platos que elaboren. sufre alergias o intolerancias alimentarias.

¿CUÁLES SON LOS ALÉRGENOS RECOGIDOS?

1. Cereales que contengan gluten. **2. Crustáceos** y productos a base de crustáceos (percebes, camarones, cangrejos, gambas, langostas, etc.) **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 sus derivados (incluida la lactosa) **8. Frutos de cáscara**, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia 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. Dióxido de azufre y sulfitos** (utilizado como antioxidante) **13. Altramuces** y productos a base de altramuces. **14. Moluscos** y productos a base de moluscos, es decir, mejillones, almejas, ostras, pulpos, calamares, sepías, caracoles marinos y terrestres, lapas, etc.



¿CÓMO INFORMAMOS AL CONSUMIDOR/A FINAL SOBRE LOS POSIBLES ALÉRGENOS?

La información sobre alérgenos alimentarios estará disponible y será fácilmente accesible para el consumidor, y deberá indicarse en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, legible y, en su caso, indeleble.

Para la correcta elaboración de esta información, será necesario conocer con precisión los alérgenos presentes en cada uno de los ingredientes empleados en la elaboración de los distintos platos. Una forma práctica y operativa de recoger dicha información puede ser mediante la elaboración de una ***ficha técnica de platos**, que implicará la revisión exhaustiva y actualizada del etiquetado de cada ingrediente y, en caso necesario, la información suministrada por el fabricante o proveedor.

(*)

DENOMINACIÓN DEL PLATO / PRODUCTO:														
Ingredientes/ Marca comercial	Presencia de alérgenos													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
														
Producto final														

GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS

Los establecimientos alimentarios deberán tener establecidos y en funcionamiento su Plan de Autocontrol. El control de alérgenos es un peligro más que se debe incluir dentro de este plan. De este modo, las cocinas de los centros infantiles deberán disponer de: DOCUMENTO DE AUTOCONTROL (Planes generales de higiene, APPCC) + PLAN CONTROL DE ALÉRGENOS.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Servicio de Sanidad y Consumo del
Ayuntamiento de Málaga
www.malaga.eu | Teléfonos:
951.927.991/ 951.927.921
E-mail: sanidadmunicipal@malaga.eu

ACEMA
www.celiacosmalaga.es
Teléfonos: 617.380.087/952.006.887
E-mail: acema@celiacosmalaga.es

AVANZAX
<http://asociacionavanzax.org>
Teléfono: 674.366.318
E-mail: info@asociacionavanzax.org

PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS

De cara a ofrecer un menú adaptado a personas con algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, es necesario disponer e implantar un Plan de Control de Alérgenos, donde se recojan una serie de Buenas Prácticas de Elaboración, contemplando los siguientes puntos:

1. Control de materias primas.

Se controlarán los ingredientes y la composición de cada plato.

2. Ficha técnica de platos elaborados.

Se elaborará la ficha técnica de cada plato, pudiendo emplear el modelo anteriormente descrito (*).

3. Control de procesos: almacenamiento, elaboración y servicio.

Se controlarán dichos procesos, evitando contaminaciones cruzadas.

4. Programa de limpieza.

Se controlará la limpieza y desinfección de los utensilios y equipos, para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

5. Etiquetado de platos e información al consumidor.

- a. Cocina central. Indicación de todos los ingredientes alergénicos contenidos en los platos.
- b. Catering. La empresa de catering será la responsable de comunicar la información alimentaria de cada plato (alérgenos).

6. Formación del personal.

Enfocada a la capacitación para el control exhaustivo de los alérgenos.

