



**GESTIÓN DE ALÉRGENOS
EN
LA HOSTELERÍA**

Reglamento UE 1169/2011





Las alergias

Según datos recogidos en la primera guía europea sobre reacciones alimentarias y anafilaxia, presentada en Congreso Anual de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) se estima que las alergias afectan entre un 16 y 17 por ciento de la población europea.

Las alergias e intolerancias alimenticias, en la mayoría de los casos, condicionan para siempre la vida de las personas y de sus familias, ya que se ven obligadas, no sólo a variar su dieta diaria en el hogar y a eliminar determinados ingredientes, sino también a prestar suma atención a los alimentos/comidas que les pueden servir fuera de casa



Nueva normativa sobre alérgenos

El Reglamento UE 1169/2011, obliga a suministrar en los establecimientos de hostelería la información de los platos con alérgenos para que cualquier ciudadano sepa qué puede comer o qué no puede comer, en igualdad de condiciones que otro y sin tener que identificarse ni pedir trato especial. Se trata así de garantizar la ausencia de alérgenos en determinados platos para que se puedan consumir sin riesgo.

Esta nueva reglamentación obliga a los establecimientos de hostelería a **que tenerlo todo organizado a partir del 13 de Diciembre de 2014.**

Alergias y hostelería

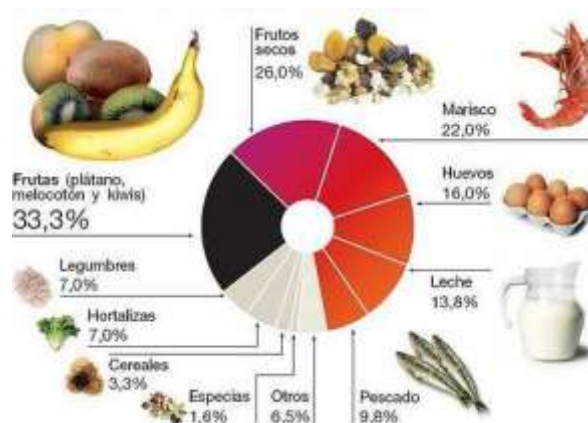
Las personas alérgicas o intolerantes a alimentos expresan desconfianza e inseguridad a la hora de comer fuera de casa ya que creen que los establecimientos de hostelería no toman las precauciones adecuadas. Como consecuencia, las personas que sufren una alergia o una intolerancia alimentaria, se encuentran con grandes limitaciones a la hora comer fuera de casa puesto que la información de la que dispone el sector hostelero es poca.



Cómo afecta el nuevo Reglamento a la Hostelería

Las empresas alimentarias, entre las que se encuentra la hostelería, deberán observar los principios de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Esto requiere un compromiso que garantice que los productos cumplen con los requisitos de seguridad, de calidad y legales.

El seguimiento de los controles existentes de BPM será esencial para la gestión de alérgenos, por ejemplo evitando la contaminación cruzada por medio de la segregación, de la limpieza, de utensilios y líneas exclusivas, del equipo y del lugar de almacenamiento exclusivos etc. y todo ello debe quedar documentado en Plan de Gestión de Alérgenos



Plan de control de alérgenos

El restaurante debe contar con un Plan de Gestión de alérgenos documentado que incluya como mínimo:



- Evaluación del riesgo de los posibles alérgenos.
- Manipulación de los materiales.
- Diseño y producción de platos.
- Gestión de residuos.
- Control de las contaminaciones cruzadas.
- Etiquetado.
- Control de proveedores.
- Información a los clientes.

Formación

Los restaurantes requieren conocimientos sobre los alérgenos, cómo afectan a la salud con el fin de poder posteriormente diseñar y gestionar su plan de control de alérgenos.

Además para poder diseñar su plan requieren entender cuáles son los requisitos a los que le obliga el nuevo reglamento, que actividades debe tener en cuenta, como gestionar a los proveedores.