



## Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos

Los hosteleros saben que el Reglamento n° 1169/2011 del Parlamento Europeo que entró en vigor en diciembre de 2014 les obliga a facilitar a sus comensales información sobre los alérgenos que sus alimentos y platos puedan contener. Sin embargo, la gran mayoría no es consciente del cambio que va a suponer en sus cocinas si quieren contar entre sus clientes a personas con alergias alimentarias.



El nuevo reglamento de alérgenos obliga al hostelero a controlar en todo momento qué se cocina, cómo se cocina y cómo se sirve

Las repercusiones reales de la **nueva normativa europea sobre alérgenos** son analizados a continuación.

El punto de partida es muy claro: **el 17% de la población europea ya es alérgica** y esta cifra va en aumento. Cada vez más niños, clientes futuros, presentan más alergias e intolerancias alimentarias. ¿Está dispuesta la hostelería a perderse esta **oportunidad de negocio**?

El reglamento europeo, [al obligar a los establecimientos hosteleros a informar sobre un total de 14 alérgenos](#) que puedan contener sus platos, pretende no discriminar a los clientes alérgicos, garantizar su anonimato y, algo fundamental, evitar la contaminación cruzada.

### ¿A qué alimentos y platos aplica esta normativa?

A todos aquellos platos que se puedan servir en establecimientos hosteleros, in situ o para llevar, que **mezclen más de un ingrediente**. La normativa aplica **sólo a comida**, no a bebida.

### ¿A qué obliga?

– **A informar a los clientes sobre los alérgenos de los platos**. Y aunque no establece específicamente cómo hacerlo, se recomienda que sea siempre **por escrito**, para que quede una prueba documental en caso de problemas.

La normativa obliga a informar a los clientes sobre los alérgenos de los platos. Y aunque no establece específicamente cómo hacerlo, se recomienda que sea siempre por escrito, para que quede una prueba documental en caso de problemas



## Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos

- A controlar en todo momento **qué se cocina, cómo se cocina y cómo se sirve**. “Ello se traduce en que los restaurantes van a tener que disponer de un plan de control de alérgenos”
- A que el personal sepa en todo momento **cómo informar** y tratar a los clientes en lo que alérgenos se refiere, y **cómo manipular los productos alérgenos**. “Es decir, el personal ha de estar **formado** al respecto”.
- **A informar a los clientes sobre los alérgenos** de los platos. Y aunque no establece específicamente cómo hacerlo, se recomienda que sea siempre **por escrito**, para que quede una prueba documental en caso de problemas.

### ¿Quién va a exigir a los hosteleros la aplicación de esta normativa?

Puede presentarse y exigir pruebas sobre la aplicación de esta normativa **Inspección de Sanidad y/o de los propios municipios**, además de los propios **clientes**. “Si un cliente pide en un establecimiento hostelero información sobre los alérgenos y no se le da, puede pedir perfectamente **una hoja de reclamaciones**”.

### ¿Qué sanciones puede suponer el incumplimiento de la normativa?

La sanción mínima son **5.000 euros**; aunque es muy posible que asciendan a **20.000**. En el caso de fallecimiento de una persona por una alergia alimentaria, puede ascender **hasta 600.000 euros** o acarrear una **condena penal**.

“El hostelero ha de saber que el Seguro de Responsabilidad Civil, si se intoxica a una persona alérgica, **no le va a cubrir** porque la normativa actual es de obligado cumplimiento”.

### ¿Sobre qué se ha de informar exactamente al cliente?

Sobre el **listado de 14 alérgenos** que especifica el reglamento, y que se supone son los principales. Hay otros alérgenos, pero no es obligatorio informar sobre ellos. Además, la normativa se centra específicamente en **alérgenos**, no en intolerancias.

### Las fases para implantar un plan de control de alérgenos

Para los establecimientos que estén interesados en implantar **un plan de control de alérgenos**, estos son las 10 fases que supone su implantación:

1. Elaborar **una relación de todos los platos** que se sirven en el establecimiento, desde el aperitivo en barra (unas aceitunas encurtidas pueden llevar sulfatos, por ejemplo) hasta el cóctel que lleva una ramita de apio (el apio es uno de los alérgenos más potentes), pasando por la galletita del café.
2. Elaborar unas fichas de **los ingredientes que lleva cada plato**.
3. Revisar la información de alérgenos en cada producto o ingrediente utilizado. (“Muchos se van a sorprender de la cantidad de **alérgenos ocultos** que hay en ingredientes muy habituales de nuestras cocinas”. ¿Significa que hay que dejar de usarlos? En absoluto: pero sí **identificarlos para poder informar** luego al cliente que lo pida que ese plato final puede contener el alérgeno X.



## Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos

4. Analizar el proceso de **almacenamiento** que se realiza en el restaurante. Por ejemplo, los envases de muchos productos en polvo, como el azúcar o la harina, tienen pérdidas que pueden contaminar fácilmente otros alimentos, por lo que se recomienda que se sitúen en niveles bajos. Hay que leer bien las etiquetas, incluir la **info de alérgenos en el etiquetado**, y separar claramente a los productos que contengan alérgenos en las estanterías. El apio no puede tocar otras frutas o vegetales: los contaminará.

Si en el local hay una única freidora, al freír productos rebozados el aceite se impregna automáticamente del gluten de la harina, pasándose a todo lo que se fría en ese aceite

5. Analizar cuidadosamente **el proceso de producción**. Se recomienda cocinar primero todo lo que no contiene alérgenos. Si en el local hay una única freidora, al freír productos rebozados el aceite se impregna automáticamente del gluten de la harina, pasándose a todo lo que se fría en ese aceite. El resultado: todo el producto de esa freidora estará vetado a personas celíacas si no se cambia el aceite. Lo mismo ocurre con las planchas, que “contaminan” los productos que pasan por ellas. Si un local, por presupuesto o por falta de espacio no puede tener freidoras y planchas separadas, o no puede cambiar continuamente el aceite, no ocurre nada, pero ha de informar necesariamente a los clientes de que sus platos **contienen alérgenos**. Mucho cuidado, también, con los microondas.

6. Analizar y definir **posibles contaminaciones cruzadas** en el flujo de trabajo y de servicio. Por ejemplo, remover un guiso sin gluten con una cuchara que se ha utilizado en otro guiso con gluten lo contamina automáticamente. Un caso de contaminación cruzada muy frecuente se da en las propias bandejas de los camareros. Se recomienda también emplear un utillaje distinto para cada aperitivo.

7. Establecer **sistemáticas de trabajo en limpieza**: por ejemplo, con las superficies donde se trabaja con alérgenos, o con las máquinas cortadoras, que pueden “contaminar” a otros alimentos.

8. Definir **cómo informar a los clientes sobre los alérgenos**; en la carta normal o en una carta especial, en carteles...

9. **Formar a los trabajadores de sala**: es algo esencial, ya que un error de información a un cliente puede derivar en una grave intoxicación de la que es responsable el establecimiento. “Esto va a suponer cambiar muchos hábitos; ya no se puede dar un caramelo, una pirueta o un panecillo a un niño sin pedir permiso a los padres”.

El personal de sala ha de saber de lo que habla: un error de información a un cliente puede derivar en una grave intoxicación de la que es responsable el establecimiento

10. Establecer **puntos de control y tener todo bien documentado**, para poder presentarlo ante una inspección. “Con esta normativa los propios clientes se convierten en inspectores: tenga todo bien atado”

### En resumen:

– **Cada vez va a haber más clientes alérgicos**, y ello va a obligar a modificar paulatinamente los hábitos de bares y restaurantes.



## Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos

- El tema de las alergias **no es ninguna broma**: la mínima traza de un alérgeno puede matar o causar una intoxicación grave. De nada sirve quitar las nueces a una ensalada ya preparada y volvérsela a servir al cliente: esa ensalada le puede matar. Los hosteleros han de saber qué lleva alérgenos o donde se pueden dar contaminaciones, porque tienen que informar sobre ello: es su **responsabilidad**.
- Revise cuidadosamente sus **procesos de cocina**. La normativa no le obliga a cambiarlos, pero sí a revisarlos y a ser conscientes de si pueden llevar a contaminaciones, porque si es así, ha de informar. Si en su plancha usted calienta el pan de la hamburguesa junto a la hamburguesa, por supuesto puede seguir haciéndolo, pero tendrá que informar de que la hamburguesa puede tener gluten, y el pan, otro tipo de alérgenos.
- Cuidado con los **alérgenos “escondidos”** en muchos ingredientes; hay que tenerlos fichados. No se trata de que en el bar se de una carta de alérgenos con las aceitunas de aperitivo, pero sí hay que tenerla lista en el caso de que un cliente la pida.
- Si tenemos una **carta de alérgenos**, podemos utilizarla como reclamo de atracción de clientes. Un mensaje tipo “Consulte nuestra carta de alérgenos” es una oportunidad de diferenciarse y competir: una oportunidad de negocio.
- El reglamento europeo es de aplicación directa, pero España **[ya ha dado luz verde al Real Decreto que lo regula.](#)**
- En el reglamento **no se especifica ni se menciona en ningún punto que sea obligatorio para los hosteleros hacer algún tipo de curso**. Otra cosa es que el hostelero, voluntariamente, sienta que necesita formarse para implantar un plan de alérgenos en su establecimiento, o que quiera formar a sus trabajadores para sepan actuar correctamente en todo momento y evitar cualquier intoxicación, y con ella, cualquier responsabilidad.



## Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos

# España desarrolla el Reglamento de alérgenos

Luz verde al Real Decreto por que España desarrolla el Reglamento Europeo sobre información alimentaria facilitada al consumidor. En el mismo se regulan las modalidades de información alimentaria sobre la presencia de ingredientes que causan alergias e intolerancias, que por primera vez se exigen a comercios, hostelería y colectividades.



La hostelería tiene que informar expresamente, a aquellos clientes que lo soliciten, sobre 14 alérgenos, que son los más habituales

El Consejo de Ministros ha dado el visto bueno al proyecto de [Real Decreto 126/2015](#) por el que se aprueba la norma general relativa a la **información 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. El 4 de marzo de dicho año fue publicado este Real Decreto en el BOE.

El **Real Decreto** aprobado persigue **mejorar la información alimentaria** que se facilita a los consumidores, asegurando al mismo tiempo a la flexibilidad necesaria para responder a las diferentes modalidades de suministro de los alimentos sin envasar.

– El Real Decreto mantiene las exigencias de información alimentaria que para los alimentos sin envasar ya se recogen en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la **norma general de etiquetado, presentación y publicidad** de los productos alimenticios.

– Se establece además **un tamaño mínimo de letra en las etiquetas de los productos envasados** por los titulares del comercio minorista, y se regula la información de los alimentos cubiertos por la norma en los casos de venta mediante comunicación a distancia, en línea con las disposiciones del Reglamento (UE) 1169/2011.

– Se regulan también las modalidades de información alimentaria sobre la presencia de **ingredientes que causan alergias e intolerancias**, que por primera vez son exigibles en el caso de los alimentos que se comercializan sin envasar o que se envasan en el punto de venta (comercio minorista, restauración).



# Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos

– Se permite en determinados supuestos **la transmisión de la información sobre los ingredientes que causan alergias e intolerancias, de forma oral**, previo cumplimiento de ciertos requisitos adicionales que permitan asegurar que dicha información es verificable, garantizando así un alto nivel de protección de los consumidores

En definitiva, explican desde el Magrama, “este Real Decreto redundará en **una mejora de la información puesta a disposición de los consumidores** y de la calidad del servicio prestado por los establecimientos afectados”.

## Las claves que la hostelería ha de saber sobre el nuevo reglamento de alérgenos

El 13 de diciembre de 2014 ha entrado en vigor el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información facilitada al consumidor. Según el mismo, las empresas de hostelería y colectividades estarán obligadas a facilitar a sus comensales información sobre los alérgenos que sus alimentos y platos puedan contener. He aquí algunos puntos claves sobre el mismo.

### 1. En resumen, ¿qué dice el Reglamento y a quién afecta?

El objetivo general de este reglamento es **informar al consumidor final sobre los alimentos que va a consumir** y los utilice de forma segura. Por eso, la información alimentaria de cualquier alimento ha de ser **precisa, clara y fácil de comprender** por parte del consumidor.

Esta normativa comunitaria sobre información al consumidor afecta a todo tipo de establecimientos que vendan alimentos y bebidas, no envasadas. Entre ellos, los establecimientos de **hostelería y colectividades**.

### 2. ¿A qué tipo de alimentos es aplicable?

El reglamento es una normativa pensada principalmente para los **alimentos envasados de todo tipo** (quinta gama, precocinados, preelaborados...). En el caso de los no envasados (alimentos no envasados, envasados en el lugar de venta a petición del cliente o envasados para su venta inmediata) el artículo 44 del Reglamento hace pensar que **han de indicarse en los menús y cartas de los establecimientos los alérgenos** que puede encontrarse el cliente en los mismos.

En definitiva: cualquier establecimiento que despache, sirva en establecimiento o a domicilio alimentos o bebidas, **debe disponer de información al consumidor** que solicite detalles sobre los alérgenos que puedan contener.

### 3. ¿Sobre qué alérgenos debe informarse?

El Reglamento recoge 14 productos susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias

Con carácter general, el listado de productos susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias (especificados en el anexo II del Reglamento) y sobre los que habrá que informar expresamente a aquellos clientes que lo soliciten, son 14: **gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos (y sus derivados)**.

## Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos



### 4. ¿Cómo se ha de ofrecer la información sobre alérgenos al consumidor?

El Gobierno ya ha aprobado la transposición del Reglamento al ordenamiento jurídico español vía [Real Decreto: el 126/2015](#). Según el mismo, se permite en determinados supuestos **la transmisión, de forma oral**, de la información sobre los ingredientes que causan alergias e intolerancias, “previo cumplimiento de ciertos requisitos adicionales que permitan asegurar que dicha información es verificable”. La información que el establecimiento hostelero suministre sobre alérgenos deberá ser accesible a los clientes **siempre antes de que se produzca el acto de compra**.

La información sobre alérgenos podrá estar disponible **de manera escrita, oral o en formatos electrónicos**, siempre que se asegure que sea **accesible a los clientes que lo necesiten** sin cargo o coste adicional.

La información sobre alérgenos podrá estar disponible de manera escrita, oral o en formatos electrónicos, siempre que se asegure que sea accesible a los clientes que lo necesiten

Además, la información se prestará **en lengua española oficial del Estado y la correspondiente cooficial** en las Comunidades Autónomas correspondientes. La prestación de otra información nutricional será de carácter voluntario por parte del establecimiento.

Si excepcionalmente, por una emergencia o por motivos organizativos, el establecimiento no fuera capaz de garantizar la veracidad de la información ofrecida en materia de alérgenos, **deberá indicarlo expresamente**, recomiendan desde la **Fehr**. “Es mejor avisar que temporalmente no se puede garantizar la información sobre alérgenos, que informar errónea o inadecuadamente”.

### En conclusión...

Con la entrada en vigor de este Reglamento, las actividades hosteleras se van a ver afectadas a nivel de empleados, proveedores, instalaciones y consumidor final.