



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública i Participació

**Informació alimentària sobre al·lèrgens en
comerç minorista**

**Requeriments del Reglament 1169/2011
i del Reial decret 126/2015**

Adreçada als operadors de comerç minorista com ara:
restaurants, cafeteries, forns, pastisseries, menjar ràpid i establiments de venda de menjar sense envasar o envasat a petició del comprador.

Al·lèrgia: resposta immune inadequada a un component d'un aliment (proteïna present normalment en l'aliment normalment), de manera que l'aliment provoca una reacció al·lèrgica **quan es torna a ingerir.**

Intolerància: reacció adversa a un aliment, que no implica el sistema immunitari.

En els aliments no envasats la informació sobre aquests al·lèrgens és obligatòria.

Annex II del Reglament 1169/2011

1. **CEREALS** que contenen gluten (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats.
2. **CRUSTACIS** i productes a base de crustacis.
3. **OUS** i productes a base d'ou.
4. **PEIX** i productes a base de peix.
5. **CACAUETS** i productes a base de cacauets.
6. **SOJA** i productes a base de soja.
7. **LLET** i els seus derivats (incloent-hi la lactosa).
8. **FRUITS DE CLOSCA**, és a dir, ametles, avellanes, nous, nous de macadàmia i nous d'Austràlia, pistatxos, anacards, pacanes, castanyes de Parà, i productes derivats.
9. **API** i productes derivats.
10. **MOSTASSA** i productes derivats.
11. **GRANS DE SÈSAM** i productes a base de grans de sèsam.
12. **ANHÍDRID SULFURÓS** i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO₂.
13. **TRAMUSSOS** i productes a base de tramussos.
14. **MOL·LUSCS** i productes a base de mol·luscs.

Com s'ha d'informar? Quin tipus d'informació ha de donar l'establiment?

La informació es pot donar **oralment**, encara que sempre hi ha d'haver **registres per escrit o en suport electrònic**.

Si la informació s'aporta de manera oral, hi ha d'haver cartells o rètols accessibles i fàcilment llegibles a disposició dels consumidors o autoritats de control.

Si teniu **al·lèrgia o intolerància alimentària** posau-vos en contacte amb el nostre personal.

Aquest establiment té informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels seus productes.

Si sou **al·lèrgic**, consultau el nostre personal.

Aquest establiment té informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels seus productes.

RECORDAU:

Una petita quantitat d'al·lèrgogen pot causar una reacció al·lèrgica severa (pruïja, vòmits, diarrea, inflor lingual, dificultat per respirar...) i de vegades fatal.

Si prepareu aliments sense gluten, heu de procurar identificar els ingredients i diferenciar els estris d'ús .

Es pot oferir informació sobre al·lèrgògens a la carta o menú, tenint-ne en compte la modificació si hi ha canvis en la recepta o en les marques dels ingredients que heu utilitzat.

A més, es pot oferir informació a través del web de l'establiment.

Mesures de gestió d'al·lèrgens en establiments de restauració

1. **Formació** dels manipuladors.
2. Seguiment de **pràctiques higièniques** i de **manipulació** correctes **per evitar la contaminació creuada**:
 - rentat de mans
 - canvi d'estrís de cuina entre plats
 - neteja adequada dels estrís de cuina
3. Supervisió dels productes que causen al·lèrgies i que utilitzen per elaborar els seus plats (p. e. salsa de **tomàtiga** que conté **sulfits**).
4. **Control de proveïdors**, canvis en la composició dels productes.
5. **Receptes escrites** dels plats que elaboren.