



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública i Participació

**Información alimentaria sobre alérgenos en
comercio minorista**

**Requerimientos del Reglamento 1169/2011
y Real Decreto 126/2015**

Dirigida a los operadores de comercio minorista como:

Restaurantes, cafeterías, panaderías, pastelerías, fast food y establecimientos de venta de comidas sin envasar o envasadas a petición del comprador.

Alergia: respuesta inmune inadecuada a un componente de un alimento (proteína presente en el alimento normalmente), de manera que el alimento provoca una reacción alérgica **cuando se ingiere de nuevo.**

Intolerancia: Reacción adversa a un alimento, no implica al sistema inmunitario.

En los alimentos no envasados la información sobre estos alérgenos es obligatoria.

Anexo II del Reglamento 1169/2011

1. **CEREALES** que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
2. **CRUSTÁCEOS** y productos a base de crustáceos
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 de nogal, nueces macadamia y nueces de Australia, pistachos, anacardos, pacanas, castañas de Pará, 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. **ANHÍDRIDO SULFUROSO** y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂
13. **ALTRAMUCES** y productos a base de altramuces
14. **MOLUSCOS** y productos a base de moluscos

¿Cómo se debe informar? ¿Qué tipo de información debe dar el establecimiento?

La información se puede dar de **forma oral**, aunque siempre deben existir **registros por escrito** o en **soporte electrónico**

Si la información se aporta de forma oral deberán existir carteles o rótulos accesibles y fácilmente legibles a disposición de los consumidores u autoridades de control

Si usted sufre **alergia o intolerancia alimentaria** póngase en contacto con nuestro personal

Este establecimiento tiene información sobre el contenido de alérgenos de sus productos

Es usted alérgico pregunte a nuestro personal

Este establecimiento tiene información sobre el contenido de alérgenos de sus productos

RECUERDE:

Una pequeña cantidad de alérgeno puede causar una reacción alérgica severa (prurito, vómitos, diarrea, hinchazón lingual, dificultad para respirar...) y a veces fatal

Si prepara alimentos sin gluten, debe esmerar la identificación de los ingredientes y la diferenciación de los utensilios de uso

Se puede ofrecer información sobre alérgenos en la carta o menú, teniendo en cuenta su modificación si existen cambios en la receta o en las marcas de los ingredientes que ha utilizado

Además se puede ofrecer información a través de la web del establecimiento.

Medidas de gestión de alérgenos en establecimientos de restauración

1. **Formación** de los manipuladores
2. Seguimiento de correctas **prácticas higiénicas** y de **manipulación para evitar contaminación cruzada:**
 - Lavado de manos
 - Cambio de útiles de cocina entre platos
 - Limpieza adecuada de los útiles de cocina
3. Supervisión de los productos que causan alergias y que utilizan para elaborar sus platos (ej. Salsa de **tomate** que contiene **sulfitos**)
4. **Control de proveedores**, cambios en la composición de los productos.
5. **Recetas escritas** de los platos que elaboran.