

# Plan de gestión de alérgenos e intolerancias alimentarias en la hostelería.



## Definición del producto.

**Formación:** los establecimientos que se preocupan por las personas con alergias alimentarias se aseguran de que todos sus empleados -incluyendo camareros, personal de cocina y responsables- cuenten con una **formación específica, que les permita hacer las preguntas adecuadas a sus clientes** y evitar la contaminación cruzada, impidiendo que la comida de una persona alérgica entre en contacto con los ingredientes que no puede tomar.

**Asesoramiento y apoyo** para el diseño e implantación del PLAN DE GESTIÓN Y CONTROL DE ALÉRGENOS como herramienta para integrar el control de los alérgenos en el sistema general de gestión del establecimiento. Los establecimientos adecuados para las personas con alergias alimentarias conocen cada uno de los ingredientes de sus platos y los enuncian detalladamente en un listado. Además su personal es capaz de responder con precisión a las preguntas de las personas alérgicas.



## ¿A quién va destinado?

- Establecimientos de comidas preparadas: restaurantes, bares, cafeterías, caterings, etc.



## ¿Por qué puede ser interesante para mi empresa?

- Es conocida la creciente preocupación de la sociedad, y de las autoridades sanitarias, por el aumento de casos de alérgicos a diferentes tipos de alimentos, hasta el punto de legislar con el fin de proteger y salvaguardar la salud de aquellos con unas necesidades especiales de control y cuidado en sus comidas.
- En este sentido se ha publicado el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final, respondiendo a las necesidades de aquellos clientes de establecimientos de comidas preparadas: restaurantes, bares, cafeterías, caterings, etc.
- Anteriormente era el cliente el que tenía que preocuparse de preguntar sobre la composición en caso de alérgias o intolerancias, el camarero tenía que contestar y muchas veces no conocía de forma clara la receta y ni siquiera conocía las composiciones particulares de los ingredientes;

# Plan de gestión de alérgenos e intolerancias alimentarias en la hostelería.



## ¿Por qué puede ser interesante para mi empresa?

era por tanto un problema difícil de gestionar al que esta normativa quiere poner solución. Es ahora el responsable del establecimiento el que tiene que indicar los alérgenos más comunes establecidos en la normativa de forma clara y correcta, evitando así interpretaciones y problemas en la gestión.

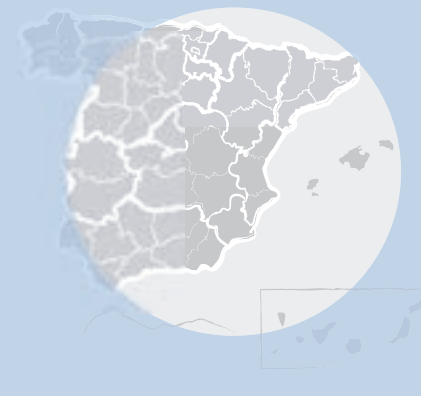
- ¿Qué ocurre si se incumple esta normativa? La Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición contempla infracciones por distintos tipos de faltas que según su graduación, leve, grave o muy grave, pueden acarrear multas desde 5.000 hasta los 600.000 euros, respectivamente. Y es que, según el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento se considera un peligro comparable a un contagio por salmonelosis -o cualquier otra intoxicación grave o muy grave- y, como consecuencia y según la ley vigente, una mala praxis, que puede derivar en responsabilidades penales.



**i** Presupuesto e Información.

[productosyservicios@spmas.es](mailto:productosyservicios@spmas.es)

Red de centros



**MAS**  
PREVENCIÓN  
SERVICIO DE PREVENCIÓN

[www.spmas.es](http://www.spmas.es)