
CAMPAÑA DEL AYUNTAMIENTO DE LAS ROZAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE ALERGENOS DIRIGIDA AL SECTOR DE LA HOSTELERÍA LOCAL



AYUNTAMIENTO DE LAS ROZAS
CONCEJALÍA DE SANIDAD



Ayuntamiento de
Las Rozas

ÍNDICE

- 1) Introducción
- 2) ¿Qué son las alergias y las intolerancias a alimentos?
- 3) ¿Cuáles son los alérgenos de información obligatoria?
- 4) ¿Qué implicaciones tiene esta normativa para los establecimientos de hostelería?
- 5) ¿Quién tiene obligación de informar?
- 6) ¿Cómo hacerlo?
- 7) Recomendaciones en la indicación de alérgenos
- 8) Recursos disponibles
- 9) Más Información sobre alergias e intolerancias alimentarias

Objetivo de la Campaña: Asesoramiento al sector de la Hostelería Local sobre cumplimiento de normativa de alérgenos para garantizar la seguridad de las personas con alergias alimentarias en el municipio de Las Rozas.

Propuesta de lema para la campaña: **“En Las Rozas se come seguro”**

1. Introducción

El Ayuntamiento de Las Rozas ha puesto en marcha una campaña destinada a ofrecer asesoramiento a los establecimientos de hostelería del municipio sobre el cumplimiento de la normativa en materia de alérgenos alimentarios. El objetivo de esta iniciativa es garantizar la seguridad de las personas con alergias alimentarias en Las Rozas que consuman alimentos sin envasar.

En el marco de la campaña, los establecimientos de elaboración de comidas recibirán apoyo y orientación para asegurar que cumplen con la legislación vigente sobre el etiquetado y la información de alérgenos en sus menús. Este apoyo incluirá visitas presenciales informativas del servicio técnico de la concejalía de Sanidad para asesoramiento individualizado sobre cumplimiento de normativa de alérgenos.

Las alergias alimentarias son una preocupación creciente y es fundamental que nuestra hostelería y establecimientos de comidas preparadas adapte prácticas para proteger a quienes las padecen. Con esta iniciativa, buscamos garantizar que los ciudadanos de Las Rozas puedan disfrutar de una oferta gastronómica segura, contribuyendo a una mayor calidad de vida y bienestar en la ciudad.

Esta campaña refleja el compromiso del Ayuntamiento de Las Rozas con la salud pública y la seguridad alimentaria, promoviendo un ambiente inclusivo y responsable en todos los ámbitos de la vida local.

2. ¿Qué son las alergias y las intolerancias a alimentos?

La alergia alimentaria aparece cuando el sistema inmunitario identifica de manera errónea un componente del alimento como dañino y desencadena una respuesta defensiva exagerada. Esto puede provocar síntomas que van desde leves (picor, urticaria) hasta graves (dificultad para respirar, shock anafiláctico). Ejemplos frecuentes son las reacciones a las proteínas de la leche, el huevo, los frutos secos o el marisco.

La intolerancia alimentaria se produce cuando el organismo tiene dificultades para digerir o metabolizar ciertos componentes del alimento. Sus síntomas suelen ser digestivos (dolor abdominal, gases, diarrea) y, aunque molestos, no ponen en riesgo la vida. Las más comunes son la intolerancia a la lactosa y la intolerancia al gluten o celiaquía.

Mientras que la alergia puede provocar reacciones graves incluso con pequeñas cantidades del alimento, en las intolerancias la severidad depende de la cantidad consumida y de la tolerancia individual.

La mayoría de los incidentes de alergia alimentaria se producen con alimentos no envasados. Por ello, proporcionar información clara sobre los alérgenos potenciales en los platos que se sirven es esencial para proteger la salud de los consumidores.

Normativa de aplicación sobre Alérgenos

- Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

<https://www.boe.es/doue/2011/304/L00018-00063.pdf>

- 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 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.

<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-2293>

A partir del 13 de diciembre de 2014 entró en vigor el Reglamento de la UE de información al consumidor, y un año después se aprobó el Real Decreto 126/2015, que regula su aplicación en España.

Por último, la **Ley de Defensa de los Consumidores y Usuarios, aprobada por Real Decreto Legislativo 1/2007**, refuerza el derecho de los consumidores a recibir información veraz y clara sobre los productos que consumen, incluidas las sustancias que puedan causar alergias o intolerancias. Esto añade una capa adicional de protección para los clientes y subraya la obligación de los establecimientos de hostelería de proporcionar información clara y precisa sobre la composición de los alimentos.

El incumplimiento de esta normativa puede derivar en sanciones económicas y administrativas. Además, en caso de que la falta de información sobre alérgenos cause daños a los consumidores, los establecimientos pueden ser responsables legalmente.

La aprobación de esta normativa supone que todos los establecimientos de hostelería tienen la obligación de facilitar la información sobre ingredientes alérgicos en alimentos y platos que se ofrecen en el establecimiento y garantizar la ausencia de contaminación cruzada en su proceso de elaboración.

3. ¿Cuáles son los alérgenos de información obligatoria?

La Unión Europea ha elaborado una lista de **14 símbolos de alérgenos que deben identificarse cuando se utilicen como ingredientes** de un plato o alimento.

Estos son:

1. Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, etc.)
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Leche
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc.)
9. Apio
10. Mostaza
11. Sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos (más de 10 mg/kg)
13. Altramuces
14. Moluscos

Alergenos que deben identificarse y dónde se encuentran:

https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/alim/listado_de_14_sustancias.pdf

4. ¿Qué implicaciones tiene esta normativa para los establecimientos de hostelería?

1. Obligación de **proporcionar información sobre los alergen**os presentes en cada uno de los platos ofrecidos en el establecimiento.
 - Es obligatorio proporcionar esta información de manera clara, accesible y comprensible para los consumidores ya sea a través de menús, cartas, carteles o de forma verbal, siempre que exista una declaración visible que informe de la opción de solicitar dicha información al personal.
 - Los alergenos deben estar destacados visualmente en las cartas o menús utilizando símbolos, negrita o cualquier formato que garantice su fácil identificación.

- Esto aplica a los alimentos no envasados como los preparados en bares, restaurantes, cafeterías y otros establecimientos, donde se debe garantizar el acceso a la información sobre alérgenos.
2. **Formación al personal** para que conozca los alérgenos presentes en los platos y esté capacitado para ofrecer información adecuada a los clientes.
 3. **Garantizar la ausencia de contaminación cruzada** en la cocina.
 4. **Necesidad de actualización constante:** Cualquier cambio en las recetas que afecte a la presencia de alérgenos debe reflejarse inmediatamente en la información proporcionada a los clientes.

5. ¿Quién tiene obligación de informar?

Están obligados a proporcionar la información de todos los productos que contengan como ingrediente cualquiera de los 14 alérgenos:

- Los establecimientos que sirven comida: bares, cafeterías, restaurantes o similares.
- El comercio minorista que vende alimentos sin envasar o que los envasa a petición del consumidor.
- Las empresas que suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como: escuelas, hospitales, residencias de ancianos, restaurantes, etc.

6. ¿Cómo hacerlo?

Hay varias posibilidades:

- ✓ Detallando por escrito los alérgenos que contiene cada producto en forma clara: en la carta o menú, en carteles, etiquetas o pizarras cerca del alimento...
- ✓ Colocando carteles para que los consumidores sepan cómo obtener la información. Los carteles estarán en la zona donde se venden esos alimentos.
- ✓ Se permite informar oralmente, siempre que:
 - La información pueda suministrarse fácilmente antes de finalizar el acto de compra, ya sea por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor, y
 - la información esté recogida de forma escrita o en formato electrónico en el establecimiento y sea fácilmente accesible,

tanto para el personal de este como para las autoridades de control y los consumidores que los soliciten.

7. Recomendaciones en la indicación de alérgenos

- **Si alguien pregunta** si un alimento contiene un ingrediente concreto, **compruébelo** siempre antes, no haga suposiciones.
- Si vende un alimento que contiene uno o más alérgenos, inclúyalos en una tarjeta, etiqueta, cartel o menú y **asegúrese de que la información se actualiza y es exacta**. Disponga de plantillas personalizables: tabla o ficha.
- **Mantenga al día la información** de ingredientes de los alimentos preparados que emplea (por ejemplo, salsas, relleno para sándwich). Los ingredientes deben **figurar en la etiqueta o en la ficha del producto**.
- **Al preparar alimentos mantenga un registro de todos los ingredientes** incluyendo aliños, coberturas, salsas, guarniciones y aceites de cocina.
- **Si cambia los ingredientes de un alimento** asegúrese de **actualizar** la información sobre ingredientes y de avisar a todo el personal sobre el cambio.
- **Si alguien solicita que le prepare un alimento que no contenga un ingrediente concreto**, no diga que sí a menos que pueda estar absolutamente seguro de que ese ingrediente no estará en el alimento.
- **Si elabora un alimento destinado a una persona con una alergia o intolerancia alimentaria** asegúrese de que todas las superficies de trabajo y de equipos y útiles han sido adecuadamente higienizados. Lave sus manos meticulosamente antes de preparar ese alimento. Controle los riesgos.
- **No utilizar el mensaje común de “puede contener trazas”** sino garantizar la ausencia de alérgenos en los alimentos.
- **Consejos para reducir las contaminaciones cruzadas**
 - Almacenar los productos para alérgicos (sin gluten, sin huevo, etc.) en recipientes cerrados, separados del resto de alimentos. Por ejemplo, separar los alimentos sin gluten del pan rallado y de la harina.
 - Cocinar primero la comida libre de alérgenos.
 - Manipular con cuidado los productos en polvo y líquidos, como la harina o salsas, y dejarlos de nuevo cerrados para evitar derrames accidentales. Si los guarda en otro envase, identifíquelos con la etiqueta original o una transcripción para evitar confusiones.
 - Utilizar aceites nuevos para freír y cocinar en una freidora o sartén aparte. Por ejemplo, la comida que se prepara con aceite que ya ha sido utilizado para freír croquetas podría causar una reacción a las personas alérgicas a la leche y el huevo y a los celíacos.

- Tener líneas de producción diferente o en caso contrario elaborar primero los alimentos libres de alérgenos y realizar una limpieza exhaustiva cuando finalice la jornada.

Recuerde que pequeñas cantidades de un alérgeno son suficientes para desencadenar una reacción alérgica.

8. Recursos disponibles

- Descargar modelo “Cartel informativo sobre alérgenos”
- Descargar modelo “Portada carta de alérgenos”
- Descargar modelo “Plantilla para carta de alérgenos en restauración”
- GUÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS SIN ENVASAR <https://www.madrid.org/bvirtual/BVCM017779.pdf>

9. Más Información sobre alergias e intolerancias alimentarias

Comunidad de Madrid. Consejería de Sanidad

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alergias-e-intolerancias-alimentarias#panel-103429>