

MARTÍNEZ E HIJOS CONSULTORES, S.L.
B-27.360.932
Pza. Viana do Castelo 2, Bajo
27003 Lugo
www.martinezehijos.com
982 202 905 - 982 202 907



Estimado empresario,

Nos ponemos en contacto con usted para recordarle que a partir del día 14 de Diciembre de 2014, entra en vigor el Reglamento 1169/2011, de la Unión Europea, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Es una ley europea de obligado cumplimiento.

En pocas palabras, la ley dice lo siguiente: Cada vez hay más alérgicos en todo el mundo, la ley debe ser igual para todos, por lo tanto las personas alérgicas tienen el mismo derecho a sentirse seguros de lo que comen en los restaurantes y demás establecimientos que las personas que no tienen alergias.

Por ello cualquier establecimiento que sirva alimentos al consumidor final, establecimiento de comidas y demás, deberá informar obligatoriamente a sus clientes, aunque estos no pregunten, sobre los alérgenos que contienen sus alimentos, tanto en la carta como en los menús diarios. Existen 14 alérgenos que son de obligada declaración.

Los establecimientos que no cumplan la ley deberán pagar multas fuertes o cerrar el establecimiento si ocurre algo grave.

Los alérgenos constituyen un peligro más que se deberá incluir dentro del plan de autocontrol que tenga implantado el establecimiento alimentario. La gestión de alérgenos se debe integrar dentro del propio sistema de autocontrol, basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que posea el establecimiento. La implantación de un procedimiento de evaluación de los peligros y riesgos es obligatoria, según el citado reglamento.

Para la correcta aplicación del Reglamento, **todo el personal deberá estar debidamente formado en el control de alérgenos**, tanto el personal de cocina, como el personal que sirve los menús en comedores y salas, como la alta dirección, así como todos aquellos que trabajen en establecimientos de venta de productos a granel o de venta al consumidor final. Los programas de formación deben incluir conocimientos sobre los requisitos obligatorios del Reglamento IAC, los alérgenos en general, sobre cómo gestionar el riesgo de alérgenos mediante unas buenas prácticas de manipulación y sobre las posibles consecuencias de su presencia accidental o no intencionada en recetas y productos. Asimismo deben hacerlos aptos para efectuar controles de etiquetado.

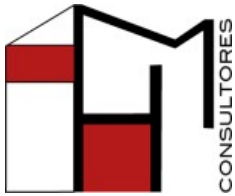


Martínez e Hijos Consultores S.L.
Plaza Viana do Castelo, 2-bajo, Lugo



Contacto





MARTÍNEZ E HIJOS CONSULTORES, S.L.
B-27.360.932
Pza. Viana do Castelo 2, Bajo
27003 Lugo
www.martinezehijos.com 982 202 905 - 982 202 907



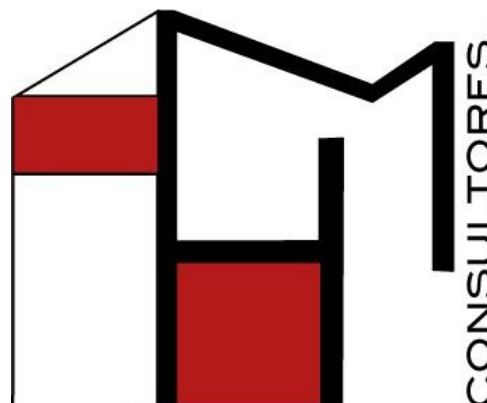
Además deben explicar cómo comunicar al consumidor la posible presencia de alérgenos. Se recomienda no solo una formación inicial, sino también una formación continuada para actualizar constantemente los conocimientos. Todo el personal debe ser consciente de que cualquier error, interpretación equivocada de una etiqueta, manipulación incorrecta, limpieza insuficiente, almacenamiento deficiente o servicio equivocado puede provocar una reacción grave en una persona alérgica.

Una formación adecuada y una elevada concienciación en el desempeño de la tarea de cada miembro del personal evitan que se produzca cualquier contaminación involuntaria capaz de desencadenar una reacción alérgica grave.

El Público objetivo que deberá recibir la formación sobre alérgenos será el personal trabajador de Restaurantes, bares, comedores públicos, centros de enseñanza, hospitales, empresas de suministro de comidas preparadas, comercios de venta a granel: panaderías, pastelerías, carnicerías, pescaderías, tiendas de chucherías, máquinas expendedoras, puestos móviles, etc.

Por todo ello, hay empresas especializadas en cursos de este tipo. Si el destinatario del curso es un trabajador en Régimen General, la empresa podrá beneficiarse de la bonificación del coste del curso con cargo a su crédito de formación.

Infórmese en nuestro **DEPARTAMENTO DE LABORAL.**



Martínez e Hijos Consultores S.L.
Plaza Viana do Castelo, 2-bajo, Lugo



Contacto

