



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública i Consum

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA AL CONSUMIDOR

IMPLICACIONS PEL SECTOR HOTELER

Palma, 11 de novembre de 2014



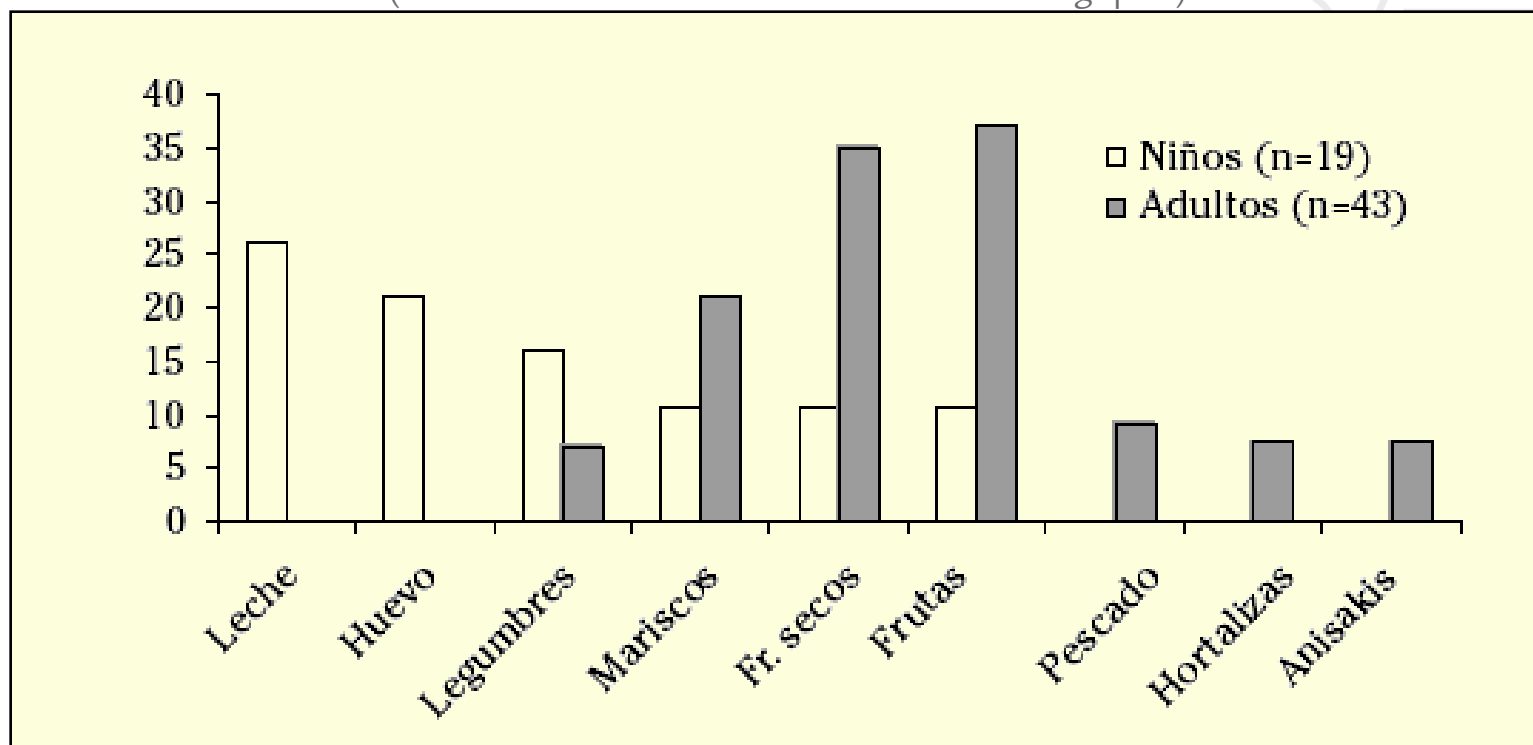
- **Al·lèrgia:** resposta inflamatòria exagerada al contacte amb un **al·lergen** després d'una exposició prèvia, mitjançant una **reacció immunològica** que implica la **IgE**.
- **Intolerància:** hipersensibilitat. No hi intervenen mecanismes immunitaris.
- **Prevalença:** s'estima que a Europa entre un 3 i 4 % de la població (incloent-hi els nins i els adults) presenta algun tipus d'al·lèrgia o intolerància als aliments.
- El 75 % de les reaccions al·lèrgiques en la població infantil s'atribueixen a l'ou, la llet de vaca, el peix i els fruits secs, incloent-hi el cacauet. En la població adulta, el perfil canvia.
- Hi ha indicis que la majoria dels incidents d'al·lèrgia alimentària tenen **l'origen en els aliments no envasats**.



Principals al·lèrgens alimentaris

Llet, ous, fruita, fruits secs, marisc, peix, cacauet, soja, blat...

(> 160 aliments descrits amb reaccions al·lèrgiques)





Manifestacions clíniques

Reaccions anafilàctiques

- Coïtja a les palmes de la mà, les plantes, als llavis, al cap.
- Edema lingual i/o faringi, dificultat per engolir.
- Dolor abdominal, nàusees i vòmits.
- Dispnea.
- Hipotensió.
- Deteriorament de l'estat general.
- Sensació de mort imminent.
- Potencialment mortal.
- Instaauració ràpida (5-15') i requereix atenció immediata.

- Es pot desencadenar en combinar amb exercici físic o amb fàrmacs...





Manifestacions clíniques

Intolerància alimentària

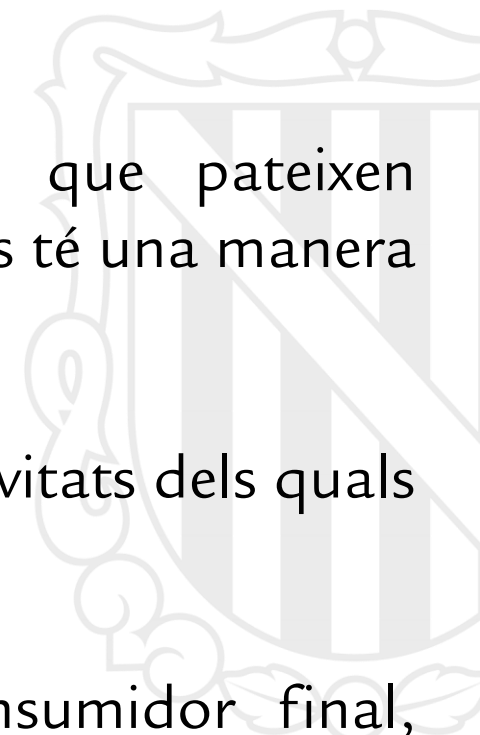
- Absència de resposta immunitària: IgE, cel·lular.
- Més freqüents que l'al·lèrgia alimentària.
- Inici dels símptomes més lent.
- Durada dels símptomes major (hores, dies).
- Dificultat per determinar l'aliment responsable.
- Capacitat de tolerar quantitats menors de l'aliment.
- Símptomes variats: gastrointestinals (vòmits, diarrea, intestí irritable), malestar general, fatiga...





Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor

- Entra en vigor el 13 de desembre de 2014.
- Objectiu: **protegir la salut de les persones** que pateixen **intolerància o al·lèrgia**. La persona al·lèrgica només té una manera d'evitar el problema, i és eludir-ne el contacte.
- S'aplica a **tots els operadors de la cadena** les activitats dels quals afectin la informació facilitada al consumidor.
- S'aplica a **tots els aliments** destinats al consumidor final, incloent-hi els lliurats per col·lectivitats.





- El Reglament 1169/2011 disposa que els **EEMM** tenen dret a establir les **normes** respecte de la informació dels aliments **no envasats** per al consumidor final, **excepte els 14 al·lèrgens**. La informació d'al·lèrgens és obligatòria en qualsevol cas.
- Així mateix, disposa que els estats membres poden regular la manera **com** es pot subministrar aquesta informació.
- La informació relativa als al·lèrgens no pot induir a error.
- Estableix condicions de **tipografia**, perquè destaquï de la resta de la llista d'ingredients.



Quins al·lèrgens? Annex II del Reglament 1169/2011

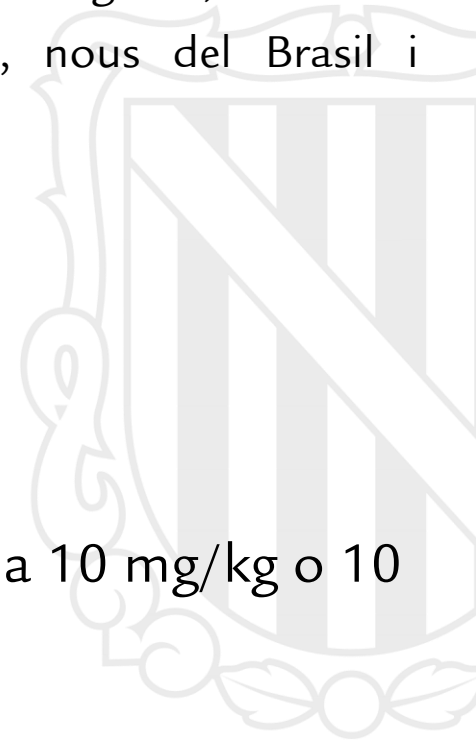
1. **Cereals** que contenen gluten (blat, sègol, civada i avena, o les varietats híbrides) i els productes derivats.
2. **Crustacis** i productes a base de crustacis.
3. **Ous** i productes a base d'ou.
4. **Peix** i productes a base de peix.
5. **Cacauets** i productes a base de cacauets.
6. **Soja** i productes a base de soja.
7. **Llet** i derivats (incloent-hi la lactosa).





Quins al·lèrgens?

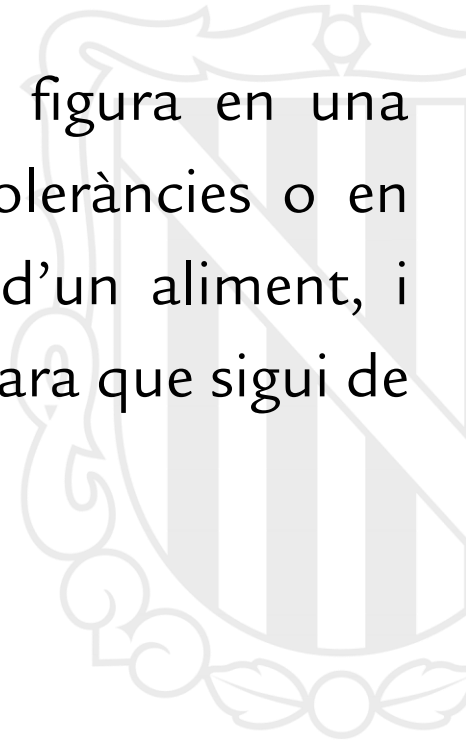
8. **Fruits amb closca**, és a dir, ametles, avellanes, nous de noguera, nous de macadàmia i nous d' Austràlia, pistatxos, anacards, pacaners, nous del Brasil i productes derivats.
9. **Api** i productes derivats.
10. **Mostassa** i productes derivats.
11. Grans de **sèsam** i productes a base de grans 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.





Quins al·lèrgens?

Qualsevol **ingredient** o **adjuvant tecnològic** que figura en una substància o producte que causa al·lèrgia o intoleràncies o en deriva i s'utilitza en la fabricació o l'elaboració d'un aliment, i continua estant present en el producte acabat, encara que sigui de manera modificada.





Quins aliments?

Productes no envasats de venda al servei minorista d'aliments, incloent-hi la restauració col·lectiva





1. Aliments que es presenten **sense envasar** al consumidor final, i a **col·lectivitats**:
 - ✓ productes de forn i pastisseria
 - ✓ derivats carnis (comerç minorista de la carn)
 - ✓ gelats
 - ✓ restaurants, hotels, cafeteries, menjadors d'escoles, hospitals
 - ✓ mostres comercials, **pícnics**, **canapès** servits en recepcions
2. Aliments **envasats en el comerç minorista a petició del comprador.**
3. Aliments **envasats en el comerç minorista abans de la venda**, per vendre'ls en comerços del mateix titular.
4. Venda a distància i per Internet.



Quins establiments?

Tots els establiments que ofereixen aliments no envasats al consumidor final:

Carnisseries.

Forns i pastisseries.

Cafeteries

Restaurants.

Hotels.

Menjadors d'escoles i hospitals

Gelateries.

Minorista, supermercats, grans superfícies.



✓ **14 substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies i productes**

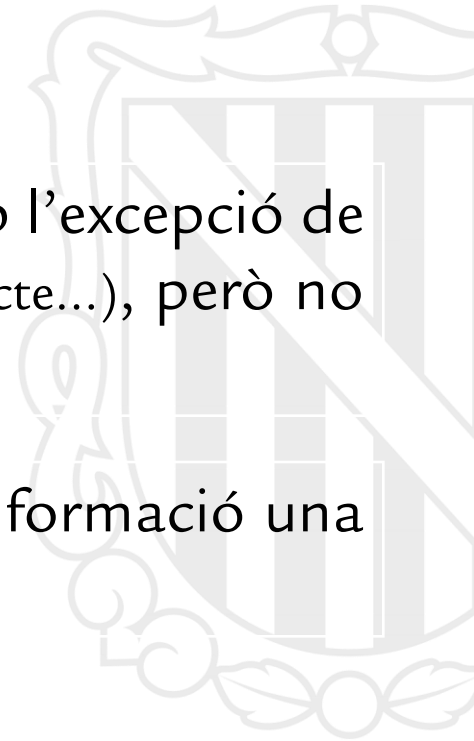


- **Excepcions:** productes la denominació dels quals fa una referència clara a la substància o al producte al·lergogen.
 - ensalada de nous, pastís d'ametlla, ous trencats, gambes amb allada.
- En relació amb el **vi i la cervesa**, han d'indicar la presència de:
 - **sulfits** si es troben en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO₂)
 - **ou** i/o **llet** si s'utilitzen com a clarificant
 - però no fa falta declarar la **gelatina de peix** si s'utilitza com a clarificant



Venda a distància i vènding

- ✓ Venda a distància: mateixos drets i deures, amb l' excepció de la data de caducitat i alguna altra (origen del producte...), però no dels al·lèrgens.
- ✓ Vènding: únic cas que el consumidor obté la informació una vegada que ha adquirit el producte.

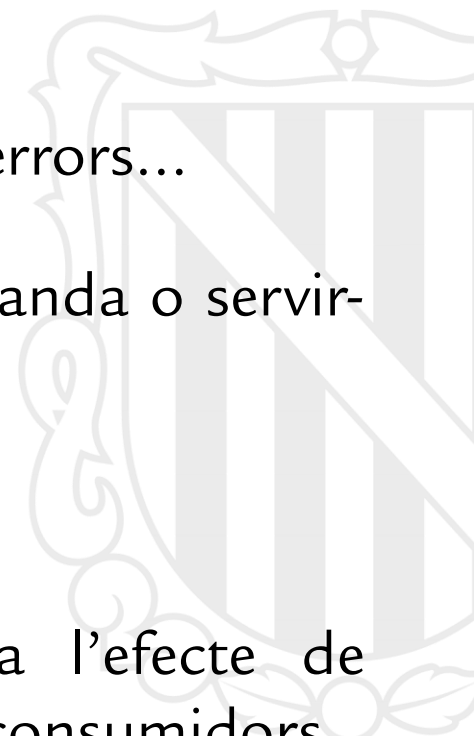




Com?

En tots els casos

- Fàcil d'obtenir, accessible, clara, no ha d'induir a errors...
- **Abans** de decidir adquirir el producte, fer la comanda o servir-se el plat (restauració col·lectiva).
- Sense costos afegits per als consumidors.
- L'establiment ha de registrar la informació, a l'efecte de **comprovació** per part dels òrgans de control i dels consumidors.





Com?

Escrita

- ✓ Retolada en cartells col·locats **a prop dels aliments**, llista d'ingredients, **carta menú...**
- ✓ Condicions de legibilitat del Reglament 1169/2011. Mida de la lletra i destacada.
- ✓ **Llengua:** en qualsevol cas la informació relativa als **al·lèrgens ha d'aparèixer en llengua espanyola.**
- ✓ Mitjans **electrònics**, fàcilment accessibles per part del personal, el control oficial o els consumidors que ho sol·licitin.



Com?

Oral

✓ Es pot donar informació oral sempre que:

✓ hi hagi rètols o pissarres indicadores de **com** el client pot **obtenir la informació** que vol

- Demanau al nostre personal...
- Dirigiu-vos a...
- A la carta es destaca: demanau al nostre personal...

✓ hi ha d'haver **registres escrits** o **electrònics accessibles** per part del personal, el control oficial o els consumidors que ho sol·licitin



Pictogrames



No existeixen pictogrames internacionalment reconeguts dels al·lèrgens: **obligació d'indicar paraules i nombre.**

El pictograma és una ajuda, però no una substitució.





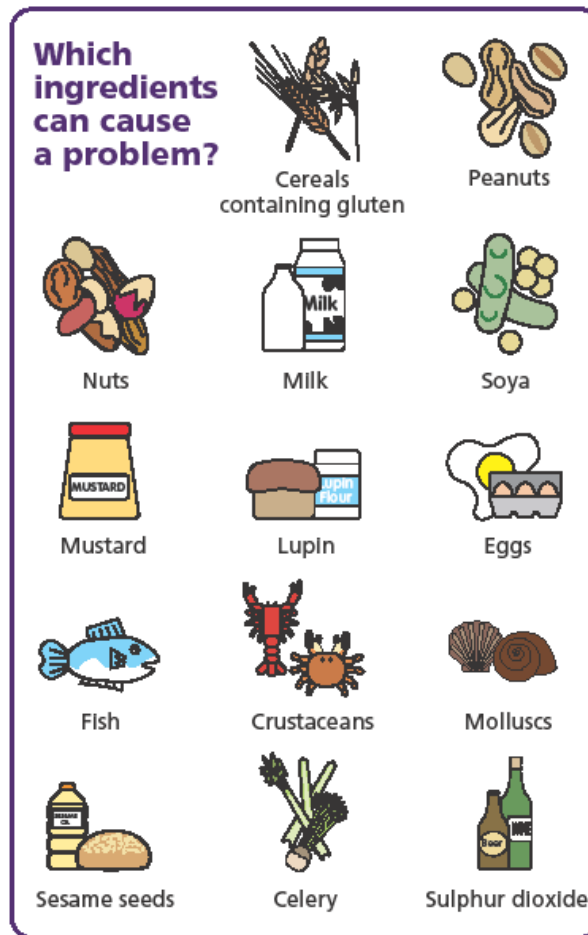
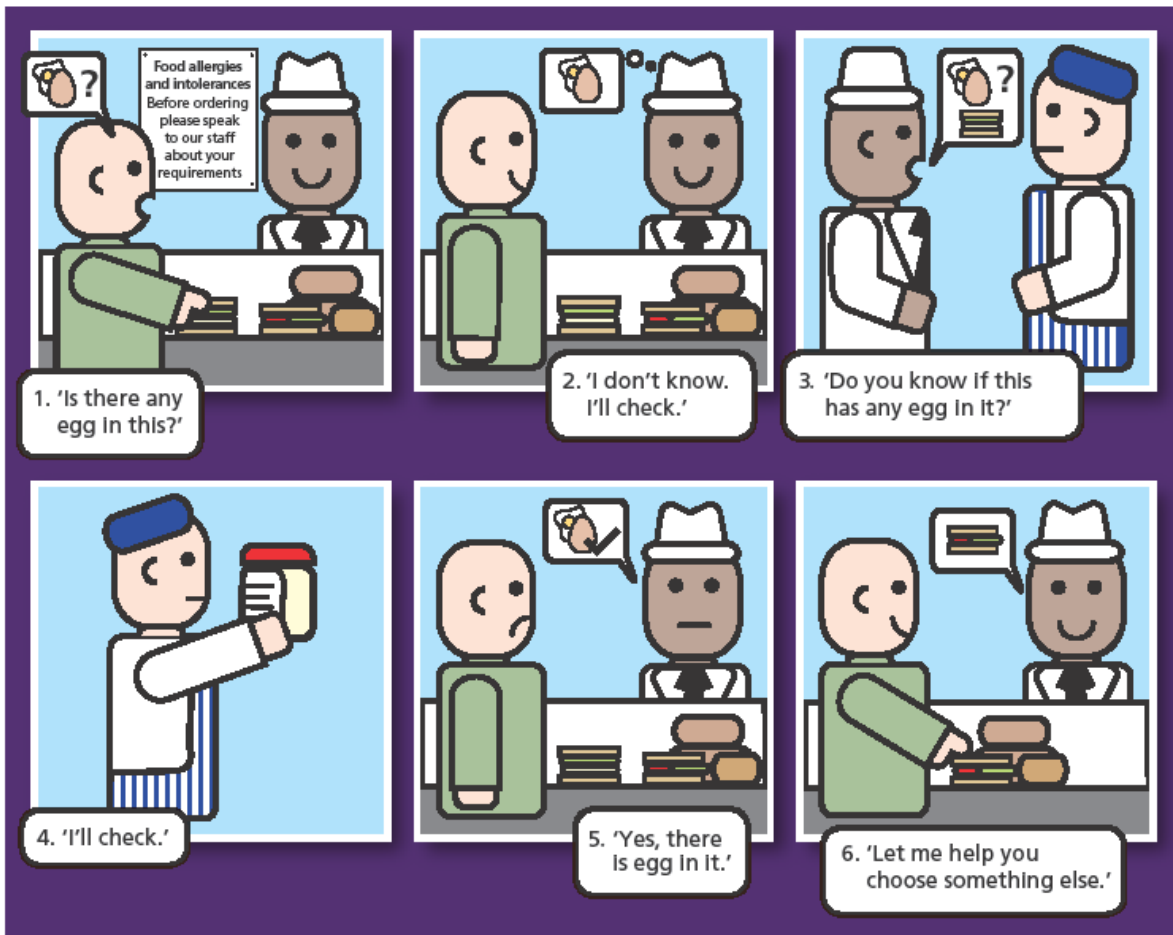
Sector HORECA

- Els processos culinaris **no** modifiquen el poder al·lèrgic de la majoria dels al·lèrgens.
- Sector Horeca:
 - ✓ Establir comunicació client al·lèrgic-restaurant.
 - ✓ Establir procediments interns, verificables:
 - al menjador: subministrar la informació que necessita el client.
 - a la cuina: conèixer la composició de l'aliment i reduir el risc de contaminacions creuades.



Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergy, visit: food.gov.uk/allergy

A booklet *Allergen Information for loose foods* is also available to download.

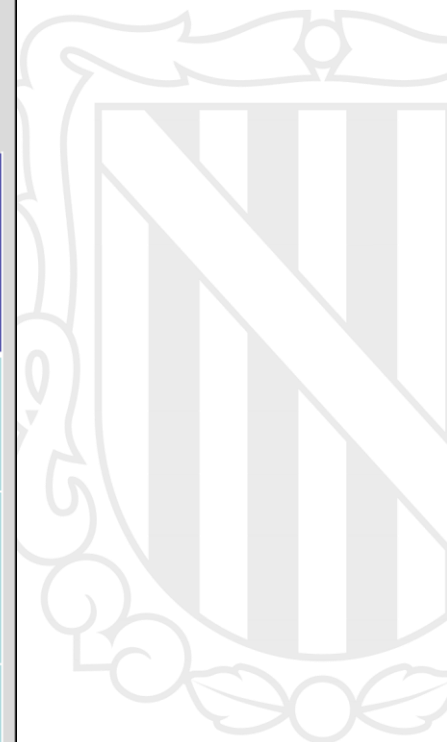


EXAMPLE

Allergen information could be provided as a 'contains' statement, for example 'Chicken Tikka Masala (contains: milk, nuts (almond))'. Another method could be the use of a chart, such as the example below:

Dish	Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soyabeans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupin	Molluscs
Chicken korma		✓					✓	✓ Almond						
Seafood risotto				✓			✓		✓					✓
Lincolnshire Sausage and mustard mash	✓ Wheat						✓		✓	✓				
Special fried rice	✓ Wheat		✓			✓					✓			
Lemon cheesecake	✓ Wheat, oats		✓				✓	✓ Almond						

To provide more information to consumers you may voluntarily consider including the types of fish, crustacean and molluscs to be more informative



FOOD ALLERGY NOTICE

If you have a food allergy or a special dietary requirement please inform a member of the hospitality team. Thank you.



GOT FOOD ALLERGIES?

1. SCAN OUR QR CODE
2. ENTER YOUR ALLERGENS
3. SEE WHAT YOU CAN EAT.



Scan Now!
Interactive Allergy Menu



Dulce de Leche
(contains sweetened milk)

Fire Roasted
Medium Salsa
(vegetarian)

Tortilla Bowls
Fill with your choice of
rice, meat, beans,
cheese, lettuce & salsa

Dulce de Leche
Brownie Bites
(contains eggs)

Pinto Beans
in mild chili sauce
(vegetarian)

Brown Rice
with cilantro & lime
(vegetarian)

Pork
Carnitas

Grilled Co
Pico de
(vegetarian)

Fire
Hot
(vegetarian)



**Contiene
trigo,
huevo y
leche.**

**Contiene nueces y
sulfitos.**



Implicacions

- Els al·lèrgens són un perill que necessiten una gestió de risc.
- S'han d'integrar en els plans de seguretat alimentària.
- Se n'ha d'informar el consumidor.

Menu Item	Els Mestres de Bona Tena													
	Cereals	Eggs	Milk	Peanuts	Soy	Sesame	Mustard	Fish	Shellfish	Nuts	Wheat	Lupine	Sulfites	Other
Tostada de pan de síndria	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb carot	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot i peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pa amb oli amb formatge i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix i carot i peix	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No

Roasted Portobello Mushroom & Halloumi Cheese Pita

Ingredients: Portobello mushrooms, shredded cheese, olive oil, lemon juice, salt, pepper, red onion, garlic, fresh herbs, pita bread, halloumi cheese.

Dietary Information:

Category	Yes	No	Comments
Wheat & Gluten	✓		
Eggs & Shellfish		✓	
Corn & Sesame		✓	
Mustard		✓	
Soy & Peanuts		✓	
Lupine		✓	
Sulfites		✓	
Alcohol		✓	
Other		✓	





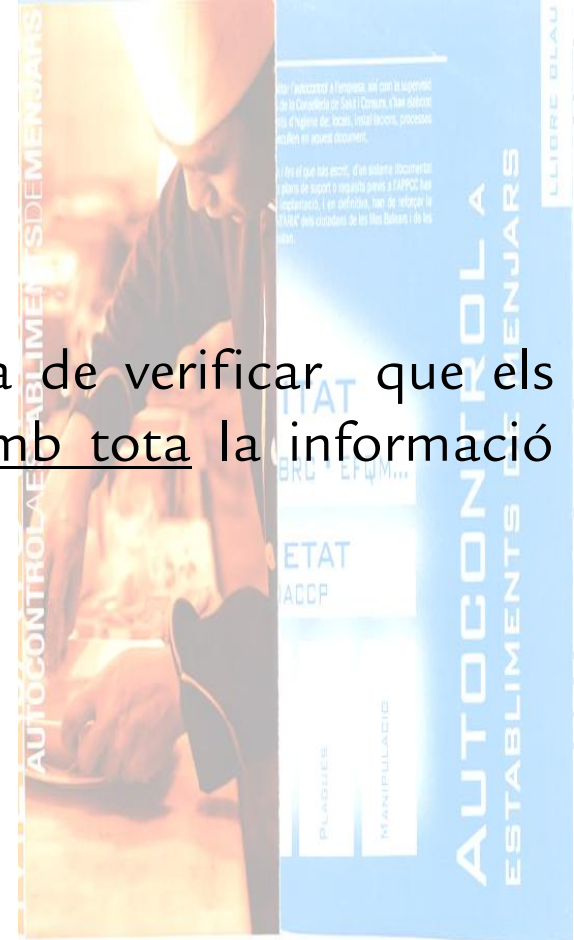
Implicacions





Conclusions

- Pla d'instal·lacions:
 - Instal·lacions, equipaments i utilitatge.
- Pla de proveïdors:
 - Control d'ingredients i proveïdors. S'ha de verificar que els productes adquirits són subministrats amb tota la informació necessària (etiquetatge, albarans).
- Pla de neteja i desinfecció:
 - Equips, utensilis





Conclusions

- Pla de manipulació:
 - Formació específica d'acord amb les responsabilitats. Consciència de les mesures necessàries per minimitzar el risc.
 - Bones pràctiques d'elaboració (BPF).
- **Informació al client**
 - Definir com s'ha d'informar el client.
 - Conservació de la informació obligatòria fins que “raonablement” es pugui pensar que els aliments ja s'han consumit.



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

Gràcies per la vostra atenció

seguretatalimentaria@dgsanita.caib.es