



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA AL CONSUMIDOR

ELS AL·LÈRGENS PRODUCTES NO ENVASATS

Palma, 14 d'octubre de 2014



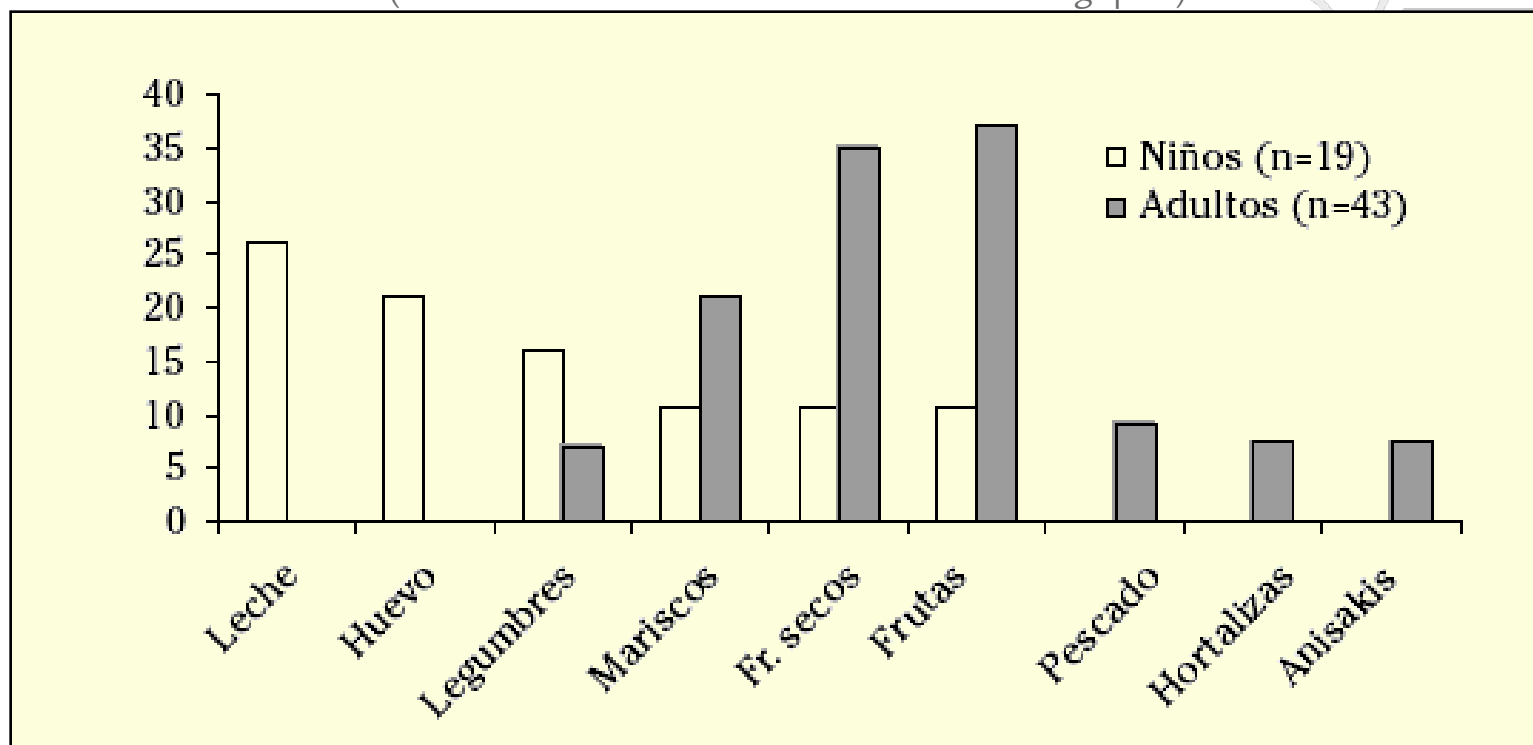
- **Al·lèrgia:** resposta inflammatòria exagerada al contacte amb un **al·lergen** després d'una exposició prèvia, mitjançant una **reacció immunològica** que implica la **IgE**.
- **Intolerància:** hipersensibilitat. No hi intervenen mecanismes immunitaris.
- **Prevalença:** s'estima que a Europa entre 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

- Pruïja en els palmells, les plantes, el cuir cabellut.
- 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...

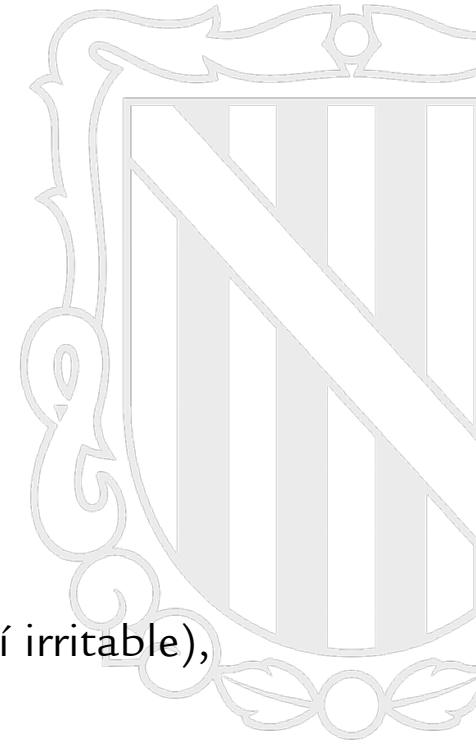




Manifestacions clíniques

Intolerància alimentària

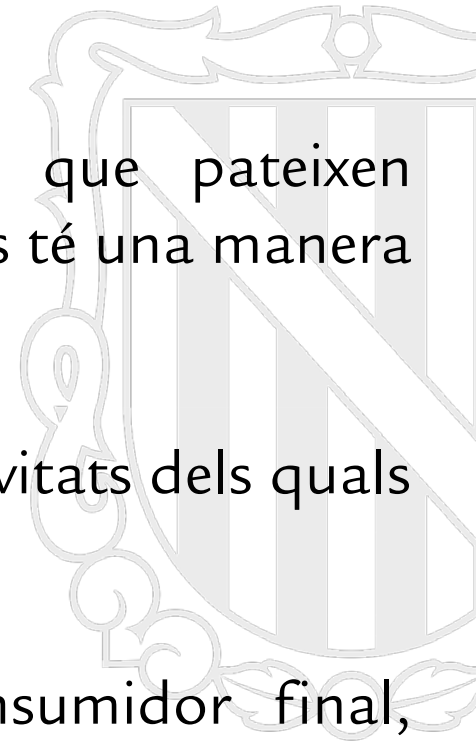
- Absència de resposta immunitària: IgE, cel·lular.
- Més freqüents que l'al·lèrgia alimentària.
- Inici dels símptomes més lent.
- Durada dels símptomes major (hores, dies).
- Dificultat per determinar l'aliment responsable.
- Capacitat de tolerar quantitats menors de l'aliment.
- Símptomes variats: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





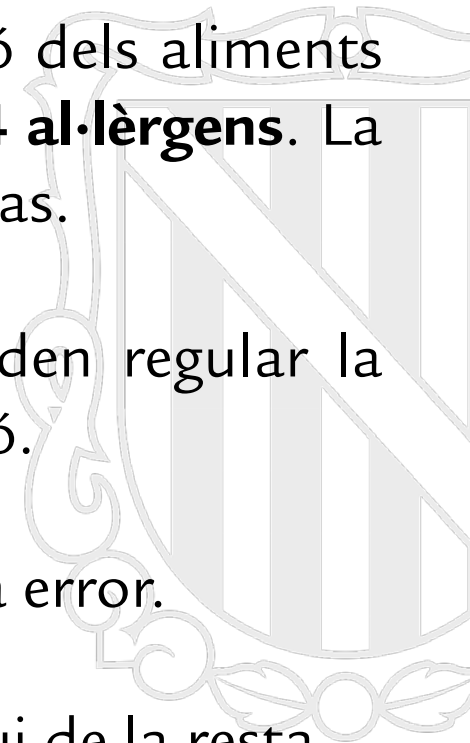
Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor

- 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.





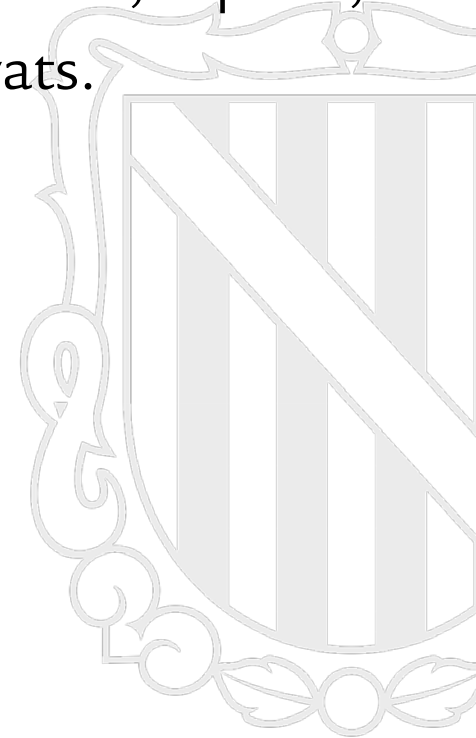
- El Reglament 1169/2011 disposa que els estats membres tenen dret a establir les **normes** respecte de la informació dels aliments **no envasats** per al consumidor final, **excepte els 14 al·lèrgens**. La informació d'al·lèrgens és obligatòria en qualsevol cas.
- Així mateix, disposa que els estats 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, avena, espelta, kamut 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?

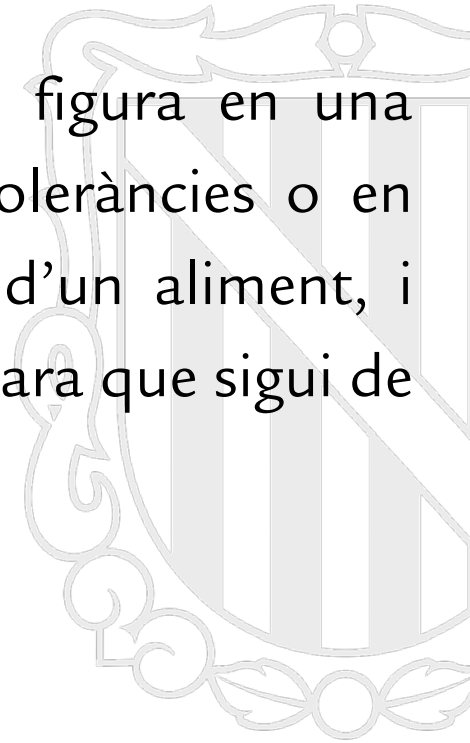
8. **Fruits amb closca**, és a dir, ametles, avellanes, nous de noguera, nous de macadàmia i nous d' Austràlia, pistatxos, anacards, pacaners, nous del Brasil i productes derivats.
9. **Api** i productes derivats.
10. **Mostassa** i productes derivats.
11. Grans de **sèsam** i productes a base de grans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

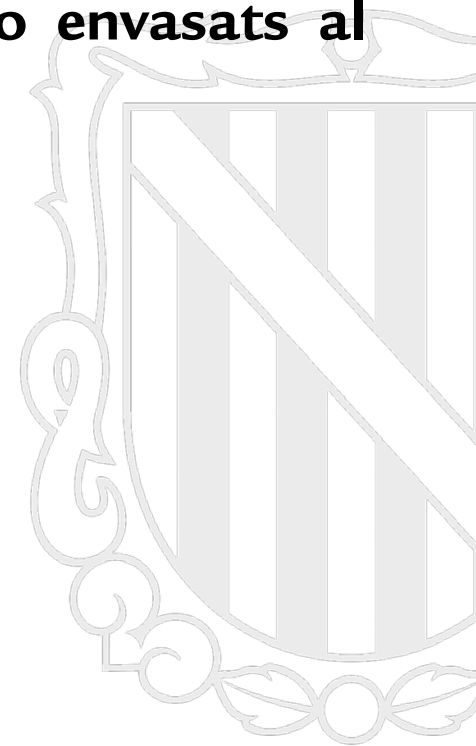
Cafeteries.

Restaurants.

Hotels.

Gelateries.

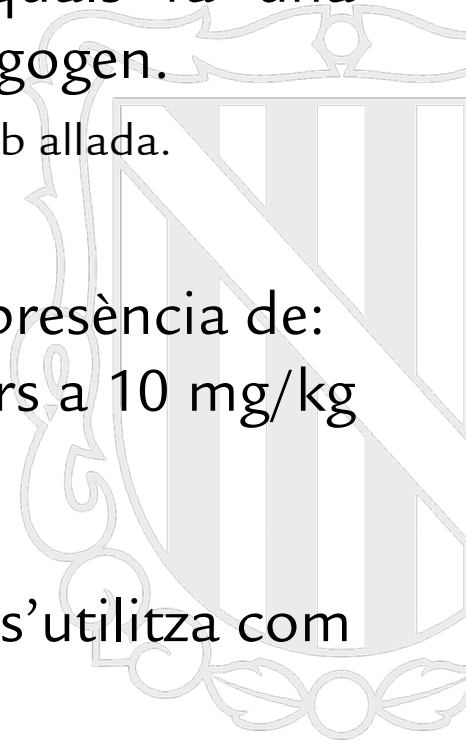
Minorista, supermercats, grans superfícies.



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



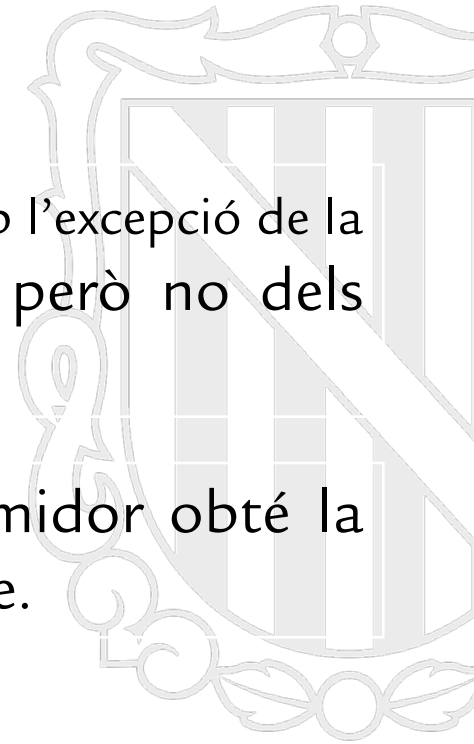
- **Excepcions:** productes la denominació dels quals fa una referència clara a la substància o al producte al·lergogen.
 - ensalada de nous, pastís d'ametlla, ous trencats, gambes amb allada.
- En relació amb el **vi i la cervesa**, han d'indicar la presència de:
 - **sulfits** si es troben en concentracions 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 venda automàtica (*vending*)

- ✓ 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.
- ✓ Venda automàtica: únic cas en què el consumidor obté la informació una vegada que ha adquirit el producte.

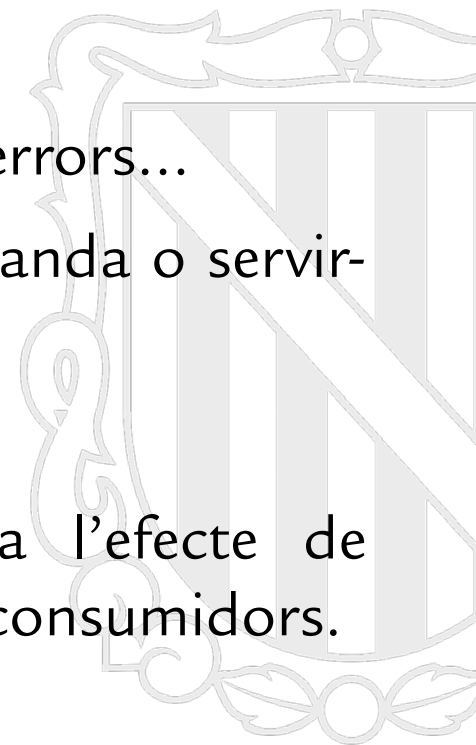




Com?

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 llegibilitat 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



Pictograma internacionalment reconegut dels al·lèrgens: **obligació d'indicar paraules i nombre**. El pictograma és una ajuda, però no una substitució.

En els vins, d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) 607/2009, la menció de la presència de sulfits en el producte s'ha d'indicar de la manera següent: “Conté”, seguida d'alguna de les denominacions següents “sulfits” o “diòxid de sofre”.

Això fa que la indicació de la presència de sulfits en els vins sigui sempre obligatòria.

Pot anar acompanyada del pictograma.

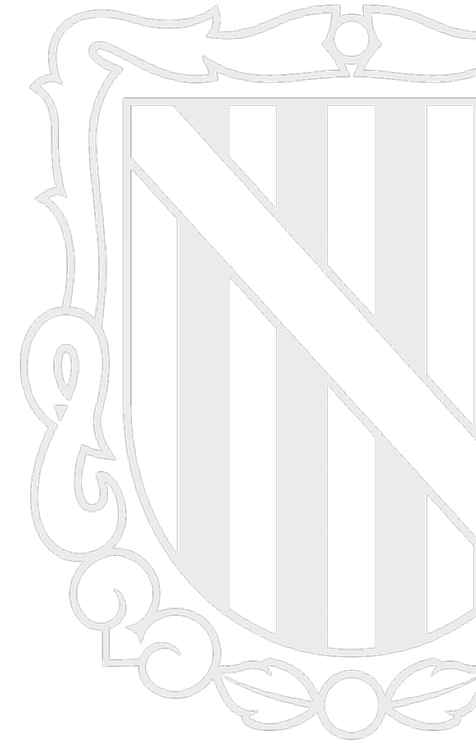




**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria de Salut
Direcció General
de Salut Pública i Consum

Cas carnisseries venda productes de xarcuteries fraccionada, granel...





Pit de gall dindi
Conté soja i llet

14,90

€KILO

Exemple

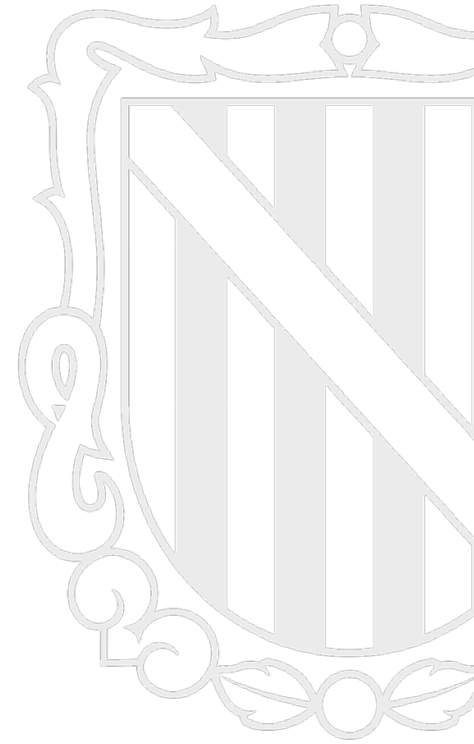




**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria de Salut
Direcció General
de Salut Pública i Consum

Cas carnisseries–salsitxeries o carnisseries–xarcuteries





Exemple

Elaboració pròpia

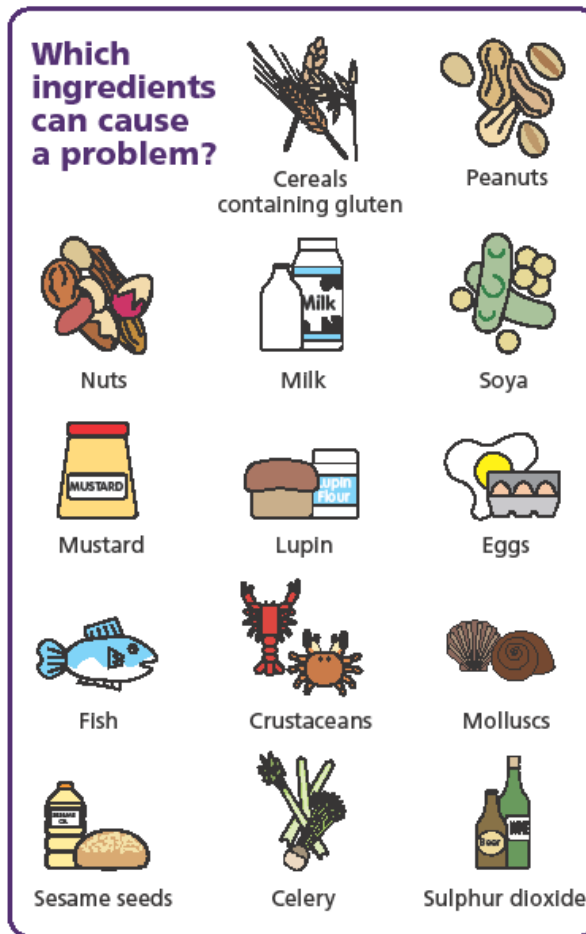
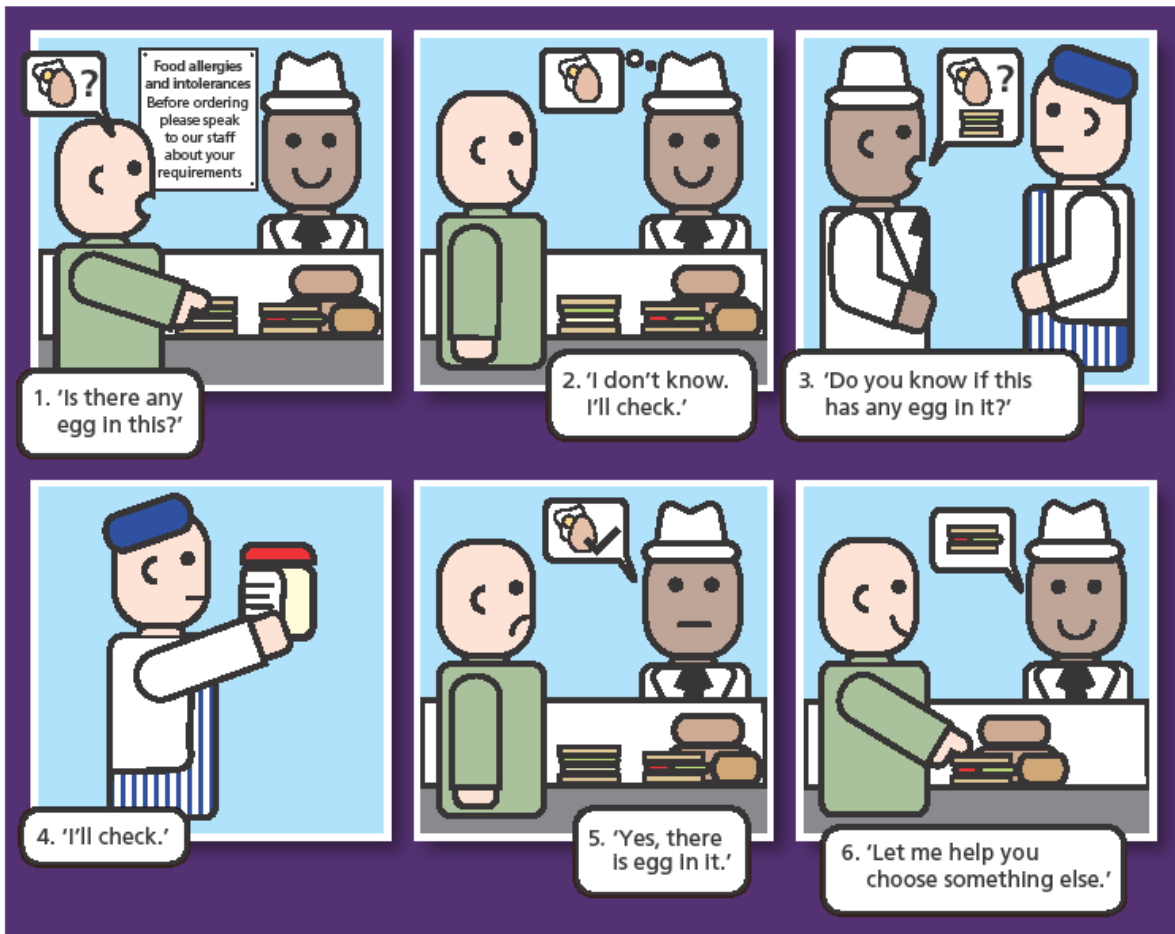
Pit de gall dindi

Ingredients: pit de gall dindi (69 %), aigua, sal, dextrosa, sucre, **llet en pols, proteïna de soja**, estabilitzadors (E-451i, E-407) espècies, aromes, antioxidant (ascorbat sòdic) potenciador del sabor (E-621), conservador (nitrit sòdic)



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.

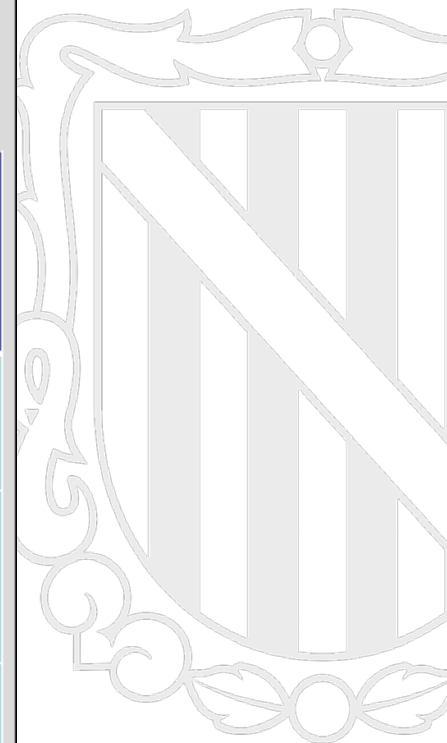


EXAMPLE

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:

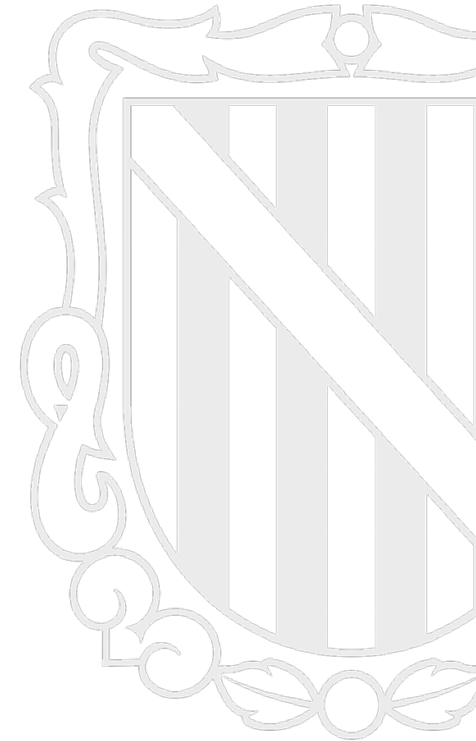
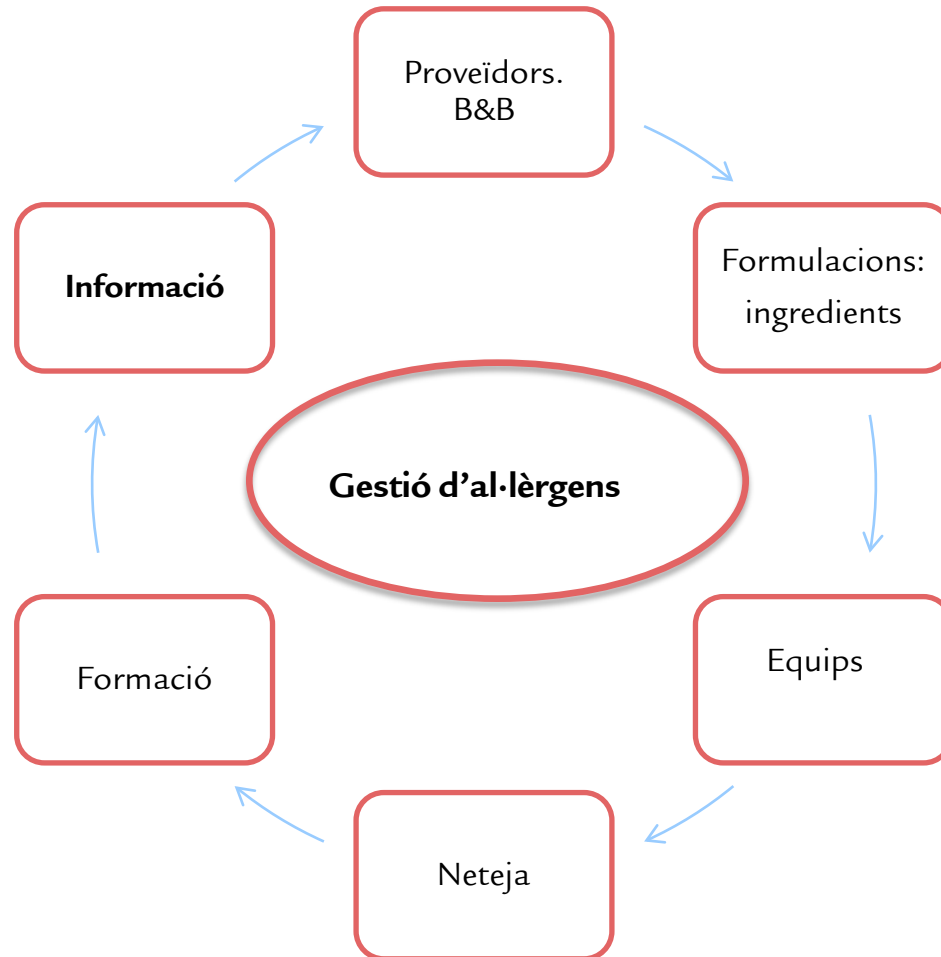
Dish	Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soybeans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupin	Molluscs
Chicken korma		✓					✓	✓ Almond						
Seafood risotto				✓			✓		✓					✓
Lincolnshire Sausage and mustard mash	✓ Wheat						✓		✓	✓				
Special fried rice	✓ Wheat		✓			✓					✓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





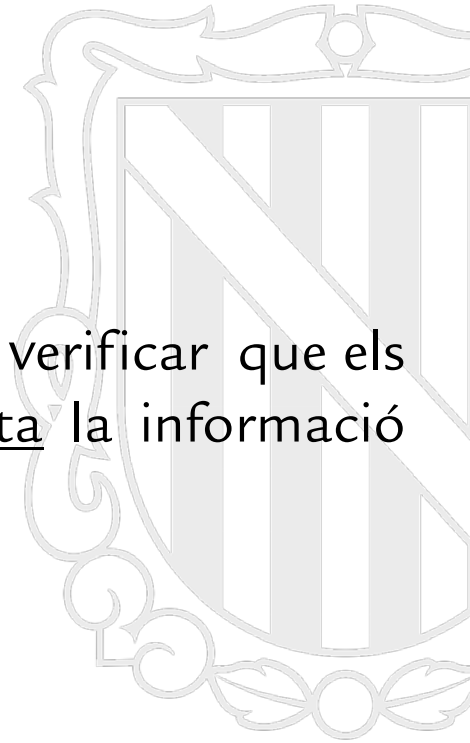
Implicacions





Conclusions

- Pla d'instal·lacions:
 - Instal·lacions, equipaments i utillatge.
- 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).
- Neteja:





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