

3. La información registrada debe estar a la vista del público y ser fácilmente visible o, en su lugar, debe ser facilitada a demanda del cliente que la solicite.

4. Cuando no se encuentre a la vista del público, se designará un lugar para que el personal del establecimiento acceda a consultarla, y se informará por escrito a los consumidores que pueden dirigirse al personal para obtener dicha información.

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS*

**PUUEEE CONSULTAR A
NUESTRO PERSONAL**

*Reglamento (UE) 1169/2011

5. El personal del establecimiento prestará la máxima atención a las consultas de los consumidores y si es necesario las anotará. Tras verificar la información registrada, si el ingrediente o sustancia consultado no figura anotado, antes de responder que “no contiene...”, confirmará su ausencia con el cocinero que elaboró dicha comida, para mayor seguridad.

6. La información deberá estar actualizada al día. Siempre que se cambie la marca de un producto, se sustituya un ingrediente, se añada uno nuevo o se realice una nueva preparación, la información registrada debe ser revisada y actualizada.

ACLARANDO IDEAS

La información sobre alimentos y sustancias que causan alergias o intolerancias, debe estar registrada de forma escrita o electrónica en el establecimiento. Esta información ha de estar a la vista del público o, en su lugar, a disposición del personal, de las autoridades de control y de los consumidores que la soliciten.

Es responsabilidad de los titulares de los establecimientos garantizar la presencia y la exactitud de dicha información.

Los cursos de formación son de carácter voluntario y en ningún caso sirven por si mismos para justificar el cumplimiento de esta obligación, ni exime de responsabilidad al titular del establecimiento.

Recuerde que siempre se deben adoptar las medidas de higiene necesarias para evitar que sustancias que pueden causar alergias o intolerancias, puedan incorporarse a otros alimentos que no las contienen.



GOBIERNO
de
CANTABRIA

CONSEJERÍA DE SANIDAD,
Y SERVICIOS SOCIALES

www.saludcantabria.es

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

EN COLECTIVIDADES

(Reglamento UE N° 1169/2011 y Real Decreto 126/2015)



¿QUÉ NORMATIVA OBLIGA?



Se entiende por colectividades cualquier establecimiento en el que se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final, tales como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas.

En este ámbito la obligación de informar al consumidor sobre los ingredientes y coadyuvantes tecnológicos que pueden causar alergias e intolerancias alimentarias, se encuentra regulada en las siguientes disposiciones:

- ✓ El Reglamento (UE) N° 1169/2011, de 25 de octubre de 2011:
 - ~ Artículo 8
 - ~ Artículo 9 apartado 1.c)
 - ~ Anexo II (lista de sustancias)
- ✓ El Real Decreto N° 126/2015, de 27 de febrero:
 - ~ Artículo 4 apartado 2
 - ~ Artículo 6 apartado 5
 - ~ Artículo 7

LISTA DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

(Anexo II del Reglamento UE N° 1169/2011)



1. **Cereales que contengan gluten:** trigo (como espelta y khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados*.



2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**



3. **Huevos y productos a base de huevo.**

4. **Pescado y productos a base de pescado*.**



5. **Cacahuets y productos a base de cacahuets.**

6. **Soja y productos a base de soja*.**

7. **Leche y sus derivados*** (incluida la lactosa).



8. **Frutos de cáscara**, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia, y productos derivados*.



9. **Apio y productos derivados.**

10. **Mostaza y productos derivados.**



11. **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.**

12. **Dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro de SO₂ total.



13. **Altramuces y productos a base de altramuces.**



14. **Moluscos** (crustáceos, cefalópodos, gasterópodos, bivalvos) y productos a base de moluscos.

* Ver derivados excluidos en el Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011.

¿CÓMO CUMPLIR ESTA OBLIGACIÓN?

1. El responsable del establecimiento **debe registrar de forma escrita o electrónica**, las sustancias o productos de la lista anterior que estén presentes en cada alimento (plato, ración, pincho...) cuando no figuren en el nombre de la preparación ofertada.

2. Para registrar dicha información se tendrán en cuenta todos los alimentos o ingredientes empleados en la elaboración, ya sean frescos o transformados, envasados o no. En el supuesto de emplear ingredientes envasados es necesario consultar la lista de ingredientes de su etiquetado para registrar las sustancias o productos de la lista indicada anteriormente.



En el supuesto de emplear ingredientes o alimentos adquiridos sin envasar o envasados en el establecimiento de venta (productos de panadería, pastelería, derivados cárnicos, quesos, etc.), cuando no estén etiquetados con esta información, debe solicitarse al proveedor la información escrita sobre las sustancias o productos del Anexo II.