

Los bares y restaurantes deberán informar a sus clientes sobre los alimentos que contengan alérgenos

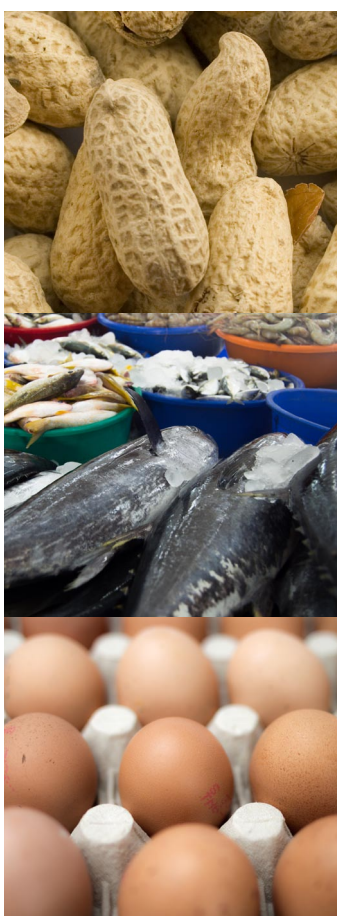
A partir del próximo 13 de diciembre todos los establecimientos de restauración estarán obligados a reforzar la información alimentaria puesta a disposición de sus clientes. Concretamente, todos aquellos establecimientos cuya actividad empresarial consista en preparar alimentos para ser consumidos de forma inmediata (bares y restaurantes, pero también hoteles y comedores escolares, entre otros) tendrán que informar sobre la presencia de alérgenos en sus productos. El objetivo del mandato, que proviene de un reglamento comunitario, consiste en proveer a los consumidores de toda la información necesaria para que puedan tomar decisiones con conocimiento de causa y utilizar los alimentos de forma segura. Es por eso que la información

La obligación se hará efectiva el 13 de diciembre por aplicación de un reglamento comunitario

tiene que ser precisa y clara. Así pues, de acuerdo con dicho reglamento, en todo alimento no envasado se deberá indicar la presencia de ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que puedan causar alergias o intolerancias o que, habiendo formado parte del proceso de elaboración, permanezcan en el producto acabado, aunque sea de forma modificada.

Sesiones formativas

Para garantizar el adecuado cumplimiento de las nuevas obligaciones en materia



PRODUCTOS QUE PUEDEN PRODUCIR REACCIONES ALÉRGICAS E INTOLERANTES

1. Cereales que contengan gluten 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 cacahuete
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc.
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado como SO₂
13. Altramuces
14. Moluscos o productos a base de moluscos

de información alimentaria, el Gremio de Restauración pone a disposición de los agremiados una formación específica que se imparte en el propio local dirigida a los trabajadores. De esta forma, camareros, responsables de sala, cocineros y la resta de trabajadores del sector podrán informar correctamente sobre la presencia de alérgenos en los platos que se ofrecen. La formación consta de un módulo de 3 horas que otorga, una vez finalizado, un diploma acreditativo y puede ser bonificada a través de la Fundación Tripartita.

El Gobierno español prepara una norma de desarrollo

La obligación de informar sobre la presencia de alérgenos proviene de la aplicación directa del Reglamento núm. 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre información facilitada al consumidor, que será de obligado cumplimiento en todos los Estados miembro a partir del

13 de diciembre. En estos momentos el Gobierno del Estado está elaborando una disposición, cuya aprobación está prevista durante otoño, que desarrollará y aclarará algunos detalles ligados a la información alimentaria que la restauración tiene que poner a disposición del consumidor.

¿QUIERES VISITAR LA FERIA HOSTELCO DEL 20 AL 23 DE OCTUBRE? CONTACTA CON EL GREMI Y OBTÉN UN PASE GRATUITO



NORDIC MIST®
Tonic Water

