Intedya
International Dynamic Advisors

Plan de Alérgenos

Dentro del ámbito de la **seguridad alimentaria,** se incluye un nuevo elemento muy importante a tener en cuenta la **presencia de alérgenos y su información al consumidor**, clave para este sector de la población con necesidad de protección efectiva.

El **Plan de Alérgenos** nace del RD 1245/2008 el cual establece una lista de ingredientes que se deben identificar de forma obligatoria en las etiquetas de los alimentos. Más tarde, a través del Reglamento 1169/2011, la Comunidad Europea establece la obligación de **declarar el contenido de alérgenos** no sólo de los **alimentos envasados sino también de los que no.**

Los establecimientos alimentarios deberán **integrar en su Plan de Autocontrol**, el **control de alérgenos** ya que es un peligro más a tener en consideración. La finalidad de la gestión de este Plan de Alérgenos deberá ser que la empresa garantice a los consumidores **información relativa a los 14 posibles alérgenos** presentes en sus platos o productos (Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescados, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos de cáscara, Apio, Mostaza, Granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Moluscos y Altramuces).

En esta pantalla podrá descargar PDF de Plan de Control de Alérgenos en una práctica ficha, así como una interesante presentación.

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

- Identificar la presencia de alérgenos en las materias primas recibidas por el proveedor, ya sea por su contenido, derivados añadidos o presencia por contaminación.
- Revisar la fórmula de cada producto para identificas aquellos que contengan ingredientes alergénicos y poder contemplarlos en las fichas técnicas del producto.
- Identificar y controlar los puntos de contaminación cruzada asociados a las instalaciones, equipos y procesos.
- Controlar los procesos de limpieza para asegurar su eficacia en la eliminación del compuesto alergénico.
- Sensibilización y formación al personal sobre los alérgenos alimentarios, las consecuencias en las personas alérgicas y actuación en caso de reacción alérgica.
- Facilitación de la información al consumidor acerca del contenido de alérgenos para evitar el riesgo de sufrir una reacción.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Consulta a proveedores acerca de la presencia de alérgenos en sus productos.
- Verificación del transporte para detectar posibles contaminaciones cruzadas.
- Establecimiento de un sistema de control de los ingredientes alergénicos que se añaden o eliminan.
- Selección de ingredientes para nuevas formulaciones de productos.
- Evaluación de la necesidad de cambio de ingredientes.
- Validación de las operaciones de limpieza.
- Adecuación de la formación de alérgenos al puesto de trabajo.

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**

Intedya®
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

Al contar con un Plan de alérgenos, la empresa se asegurará de:

- Cumplir con la legislación, evitando así posibles sanciones estatales.
- Mejorar su imagen corporativa al demostrar su preocupación por esa minoría poblacional que hasta ahora pasaba desapercibida.
- Prevenir posibles denuncias a nivel de responsabilidad civil.
- Aumentar su clientela debido a la mayor información proporcionada sobre sus alimentos
- Minimizar los riesgos al implantar un sistema preventivo.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

Mayor **confianza** sobre los **establecimientos** que posean este sistema preventivo, sobre todo a los consumidores alérgicos o intolerantes ya que garantiza:

- La identificación e información sobre la presencia de posibles alérgenos.
- Que se detectará el problema antes de que aparezca.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Mayor control sobre la presencia de alérgenos.
- Prevención de muertes a causa de toxiinfecciones alimentarias.

Sectores **DE APLICACIÓN**

Todas las empresas dedicadas a: Hostelería y Restauración, bares, restaurantes, cafeterías, comedores colectivos, taperías, hoteles y todo establecimiento que ofrezca productos elaborados envasados o no.

Solicitar **Información**

Descargar **Presentación**