

ALÉRGENOS:

Según el **Reglamento de la Unión Europea 1169/2011**, conocido como Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), obliga a todas las colectividades y a los establecimientos que venden o sirven comidas (Restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, supermercados, tiendas de alimentación, envasados o sin envasar), a **informar de los alimentos preparados con alérgenos**, para que cualquier consumidor sepa qué puede comer o qué no puede comer, sin riesgo. A parte se informará al consumidor en el caso que durante el proceso de manipulación se haya podido filtrar trazas de estos alérgenos.

Medidas para eliminar o minimizar cualquier riesgo alimentario en la salud de los consumidores. Estas medidas se clasifican en 3 áreas fundamentales:

El Etiquetado. Deberá revisarse el etiquetado de todos los alimentos envasados con el fin de adaptarlos a la nueva normativa.

La Gestión de Alérgenos. Será necesario establecer procesos de trabajo mediante los cuales se registre y controle la presencia de alérgenos en la producción y elaboración de productos alimenticios.

Información al Consumidor. Todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar información sobre los alimentos vendidos o suministrados por éstas, con especial mención a los 14 tipos de ingredientes alergénicos indicados en la norma y que pudieran formar parte de su composición.

ELIGE LA OPCIÓN CORRECTA :



