

**PREGUNTAS Y RESPUESTAS
FRECUENTES SOBRE ALÉRGENOS EN
ALIMENTOS NO ENVASADOS**

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES SOBRE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS

1.- ¿Cuáles son los alérgenos que debo declarar?

Las 14 sustancias o productos que causan alergias o intolerancias que figuran en el anexo II del Reglamento 1169/2011 y que son: **Cereales** que contengan gluten (trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas), **Crustáceos**, **Huevos**, **Pescado**, **Cacahuetes**, **Soja**, **Leche**, **Frutos de cáscara** (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia), **Apio**, **Mostaza**, **Sésamo**, **Dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro de SO₂ total, **Altramuces** y **Moluscos** y sus productos derivados.

2.- ¿Es obligatorio que el personal realice un curso específico sobre alérgenos?

No es obligatorio un curso específico pero la formación relativa a la gestión y la información sobre alérgenos debe formar parte del contenido de los cursos de formación continuada de los manipuladores.

3.- ¿Qué debo tener en cuenta a la hora de informar sobre la presencia de alérgenos en los productos que elaboro?

Es obligatorio declarar los ingredientes alérgenos utilizados en la elaboración de los productos, pero además se deben revisar los etiquetados de los ingredientes compuestos que se utilizan para trasladar la información de los posibles ingredientes alérgenos

4.- Si por las características de mi cocina/obrador no puedo garantizar que no haya contaminación cruzada en la elaboración de los productos, ¿puedo poner un cartel en el que solamente indique que los productos que sirvo pueden contener todos los alérgenos?

No, el Reglamento 1169/2011 obliga a declarar los ingredientes o coadyuvantes alérgenos que se utilicen en la elaboración de los productos y que sigan presentes en el producto acabado, independientemente de las posibles contaminaciones que se produzcan.

Como información adicional se podrá advertir que no se puede garantizar la ausencia de otros alérgenos por contaminación cruzada.

5.- He hecho un cuadro con los productos que elaboro y los alérgenos presentes en cada uno. Si coloco ese cuadro en una pared del local ¿es suficiente?

Sí, siempre y cuando la ubicación del cartel sea fácilmente visible, claramente legible y accesible para los consumidores.

6.- Tengo un documento con los productos que elaboro y los alérgenos presentes en cada uno y cuando un consumidor lo pregunta, el camarero/dependiente (que está formado) suministra esa información. ¿Es suficiente o debo hacer algo más?

Sí, se considera suficiente siempre y cuando exista un cartel fácilmente visible, claramente legible y accesible que indique que puede dirigirse al personal para obtener dicha información.

7.- Si los productos que vendo sin envasar no contienen ingredientes alérgenos, ¿tengo obligación de declarar esto, o si no pongo ninguna indicación se entiende que no contienen alérgenos?

La obligación es de declarar la presencia de alérgenos en los productos alimenticios. Por tanto, si no los hay, no hay obligación de hacer una declaración al respecto.

Valencia a 11 de febrero de 2015