



**Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número:

Inf15036

Consulta:

**Información sobre alérgenos en residencias
de mayores**

16/06/15

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 16/06/15

Número:	
Inf15036	
Asunto:	
Información sobre alérgenos en residencias de mayores	

TEXTO CONSULTA

“El día 16/05/15 se recibe por correo electrónico una consulta sobre la conformidad de la siguiente declaración de alérgenos que realiza una Asociación en sus centros:

Información sobre alérgenos

Los productos de consumo en esta Residencia CONTIENEN O PUEDEN CONTENER los siguientes alérgenos:

- *Cereales con GLUTEN*
- *Productos a base de HUEVO*
- *Leche y sus derivados LACTOSA*
- *Frutos de cáscara y sus derivados almendra, avellana, nuez, pistacho, etc.*
- *Cacahuetes y sus derivados.*
- *Soja y sus derivados.*
- *Apio, mostaza, crustáceos, pescado y sus derivados.*
- *Otros alérgenos no incluidos en ésta información.*

Reglamento UE 1169/2011”

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Según lo establecido en el Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, los establecimientos incluidos en el sector de la restauración deben comunicar la información sobre la presencia de productos o sustancias que causan alergias o intolerancias incluidas en el Anexo II de dicho Reglamento de cada plato que se sirva al consumidor final. En este sentido, el Real Decreto 126/2015 permite la comunicación oral de la información debiendo existir un cartel indicando dónde se puede obtener la información correspondiente a cada elaboración, siempre y cuando ésta esté disponible de forma escrita o electrónica (p.ej. a través de fichas técnicas o similares) y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que lo soliciten.

En el caso de residencias que suministren comidas específicamente adaptadas a las necesidades de consumidores afectados por alergias o intolerancias será suficiente con que la información sobre productos o sustancias que causan alergias o intolerancias esté disponible en tales establecimientos y se facilite siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control.

En cuanto a la declaración de trazas mediante expresiones del tipo “puede contener”, el Reglamento 1169/2011 permite el uso de estas expresiones, y mientras que la Comisión

europea no adopte un acto de ejecución que las regule, serán los operadores los que decidan de forma voluntaria como hacerlo. En cualquier caso, este etiquetado de advertencia solo debe utilizarse tras considerar, en cada caso, los riesgos inevitables de contaminación cruzada.

Además se deberá tener en cuenta que según la “Guía de aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final” publicada por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), no resulta admisible informar de forma genérica que todos los alimentos que se suministran en el establecimiento pueden contener alérgenos.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los operadores deben trasladar la información sobre productos o sustancias que causan alergias o intolerancias al consumidor final especificando cuáles de estas sustancias están incluidas en cada elaboración realizada en el centro. En caso de trasladar esta información de forma oral, deberá indicarse en un cartel donde se puede obtener dicha información, debiendo quedar registrada de forma escrita o electrónica en el establecimiento.

2.- En el caso de residencias que suministren comidas específicamente adaptadas a población alérgica o intolerante, será suficiente con que la información esté disponible para los consumidores y autoridades de control.

3.- Se pueden realizar declaraciones del tipo “puede contener” de forma voluntaria siempre y cuando se consideren, en cada caso, los riesgos inevitables de contaminación cruzada.

4.- Según la AECOSAN, no es admisible informar de forma genérica que todos los alimentos que se suministran en el establecimiento pueden contener alérgenos.