

# INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS EN ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ

El consum d'un ingredient al·lèrgic per part d'una persona al·lèrgica o intolerant li pot provocar danys greus a la salut. La simptomatologia pot anar des d'una reacció cutània fins a causar-li un xoc anafilàctic i la mort.

Els establiments de restauració han de **proporcionar informació als consumidors** sobre les substàncies o aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a fi de prevenir qualsevol reacció adversa; per això, el personal dels establiments de restauració ha de conèixer els ingredients dels seus plats i els ha d'identificar.

## 1/De quins al·lèrgens s'ha d'informar?

El Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació al consumidor estableix l'obligatorietat d'informar sobre la presència dels 14 grups d'aliments següents:



## 2/Com s'han d'identificar els al·lèrgens de cada plat elaborat?

Quan s'elabora un plat, cal tenir en compte els ingredients que s'han fet servir per a l'elaboració perquè han de constar per escrit a la **fitxa d'elaboració tècnica o recepta**. I s'hi han **d'identificar els al·lèrgens**.

En el cas que utilitzem productes envasats, a la llista d'ingredients de l'etiqueta, hi trobarem els ingredients que causen al·lèrgies o intoleràncies ressaltats –en **negreta**, *cursiva*, **MAJÚSCULES**, subratllats o **amb color de fons**–, i també s'han d'incorporar a la recepta.

Podeu sol·licitar també al vostre proveïdor la fitxa tècnica del producte envasat, on hi ha la informació sobre els al·lèrgens.

### Burger meat vacú

Ingredients: Carn de vacú(95%), **soja**, midó, sal, aigua, dextrosa, conservador: **sulfit sòdic**

### Pastís de poma

Ingredients: pomes, farina de **soja**, *mantega*, sucre, aigua, dextrosa, llevat, **ou**, **llet** desnatada



De cada plat farem la **fitxa d'elaboració o recepta**.

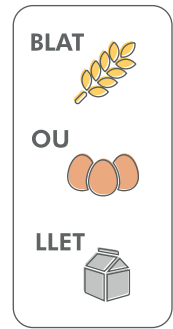
## Fitxa d'elaboració crema catalana

### INGREDIENTS

- Rovell d'ou pasteuritzat
- Midó de blat
- Llet UHT sencera
- Sucre
- Pell de llimona
- Canyella

### PREPARACIÓ

- 1 Barregeu la llet amb la pell de la llimona i la canyella
- 2 Barregeu els ous amb el sucre i el midó
- 3 Tempereu la llet i afegiu-la a la barreja d'ous, sucre i midó sense deixar de remenar
- 4 Poseu a foc suau i coure fins que quedi espès (vigileu que no bulli!)
- 5 Poseu-ho al plat i refredeu-ho immediatament



**AL·LÈRGENS**

Per poder informar millor dels al·lèrgens al consumidor cal fer una taula resum amb els al·lèrgens de cada plat.

### Taula resum dels al·lèrgens de cada plat

PLAT	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LLET	MOSTASSA	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS	FRUITA SECA	TRAMUSSOS
Canelons	X						X							
Crema catalana	X		X				X							
Hamburguesa						X				X				
Pastís de poma			X			X	X							

### 3/Com s'ha d'informar al consumidor?

La informació es pot proporcionar **oralment**,  però sempre s'ha de disposar de **manera escrita** o en **suport electrònic al mateix establiment**.



La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, de les persones consumidores que la sol·licitin i també de les autoritats de control.

Si s'opta per la informació oral l'establiment haurà de disposar d'un **Rètol en un lloc visible**

DIPOSEM D'INFORMACIÓ  
**SOBRE AL·LÈRGENS**

CONSULTEU EL NOSTRE PERSONAL



**Si s'indiquen a la carta, cal tenir en compte que qualsevol canvi d'ingredients d'un plat en quant a al·lèrgens s'ha de corregir a la carta.**