

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- FERMENTACIÓN
- TRATAMIENTO DE ALTA PRESIÓN PARA ALIMENTOS
- TRATAMIENTOS ENZIMÁTICOS



REDUCIMOS LA ALERGINIDAD DE PROTEÍNAS ALIMENTICIAS

PREVENCIÓN

- En caso de ALERGIA, eliminar el alimento de la dieta
- En caso de INTOLERANCIA, disminuir el alimento de la dieta



PLAN GENERAL DE ACTIVIDADES PREVENTIVAS DE LA SEGURIDAD SOCIAL 2015

Contenidos mínimos a conocer

1. Alergias e intolerancias alimentarias
2. Alérgenos sobre los que hay que informar al consumidor
3. Etiquetado
4. Registro de alérgenos en la elaboración de comidas preparadas
5. Recepción y gestión de materias primas
6. Trazabilidad de los alérgenos
7. Buenas prácticas de manipulación en la elaboración y servicios de platos alimentos en relación con la transferencia de alérgenos
8. Sistema de información al consumidor

¡IMPORTANTE!

Estos contenidos formativos se incorporarán a la formación en manipulación de alimentos, por lo que no se requiere la realización de un curso específico

MAZ | **SUMA**
LABORAL
Área de
Actividades Preventivas



W www.maz.es T [@mutuamaz](https://twitter.com/mutuamaz) in [/mutua-maz](https://www.linkedin.com/company/mutua-maz) You Tube [/mutuamaz](https://www.youtube.com/mutuamaz)

MAZ MUTUA COLABORADORA CON LA SEGURIDAD SOCIAL Nº11

MAZ | **SUMA**
LABORAL

LOGO

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y ALÉRGENOS

El Reglamento (UE) 1169/2011 establece los requisitos para la información alimentaria facilitada al consumidor



Área de Actividades Preventivas

OBLIGACIONES

- Real Decreto 126/2015, aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor.
- Bares, cafeterías, restaurantes y en general cualquier establecimiento que elabore comidas preparadas para su consumo en el propio establecimiento, está obligado a proporcionar la información relativa a la presencia de alérgenos en toda su oferta gastronómica.



- Todo manipulador deberá tener información sobre la lista de alérgenos de obligada información, el sistema de registro de alérgenos y medidas preventivas.

¿CÓMO SE PUEDE CUMPLIR LA OBLIGACIÓN DE INFORMAR?

- **POR ESCRITO:** La información sobre los alérgenos podrá figurar en los menús y en cada una de las preparaciones culinarias.

MENÚ DE DÍA	
PRIMERO	
Paella:	Contiene Crustáceos y Moluscos.
SEGUNDO	
Croquetas caseras:	Contienen Gluten.
POSTRE	
Flan casero:	Contiene huevos y lácteos.

- **VÍA ORAL:** El establecimiento registrará los alérgenos de todos los platos de forma que todo el personal de servicio pueda facilitar la información al consumidor, sobre la presencia o ausencia de éstos.

Plato	Cereales Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Leche
Tarta	X		x			x
Risoto Marisco		X		x	X	x

- **TODO EL PERSONAL DE SERVICIO TIENE QUE PODER FACILITAR LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA O AUSENCIA DE UN ALÉRGENO.**

ALÉRGENOS DE LOS QUE SE DEBE FACILITAR INFORMACIÓN

1. Altramuces y productos a base de altramuces
2. Apio y productos derivados
3. Cacahuetes y productos a base de cacahuete
4. Cereales con gluten
5. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂
6. Frutos Secos
7. Huevos y productos a base de huevo
8. Leche y sus derivados
9. Crustáceos y productos que contengan crustáceos
10. Moluscos y productos a base de moluscos
11. Mostaza y productos derivados
12. Pescado y productos a base de pescado
13. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
14. Soja y productos a base de soja