

Spacio formación

GESTION DE ALÉRGENOS
e intolerancias alimentarias
control de peligros y puntos críticos APPCC



INDICE

MARCO NORMATIVO.

Obligatoriedad ante Sanidad.

A QUIÉN AFECTA esta normativa

QUÉ HACER

SOLUCIONES

ALERG SOLUTIONS

COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO

OPERATIVIDAD

CONTRATACIÓN ON LINE

MARCO NORMATIVO

- **REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**
- **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004.**

MARCO NORMATIVO

- **REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011** **Sobre información alimentaria facilitada al consumidor. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DESDE EL 13 DIC 2014**
- **REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004.**

MARCO NORMATIVO

- **REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**
Sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
INFORMACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DESDE EL 13 DIC 2014
- **REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de octubre de 2004**
Normas de higiene, que garantizan un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.
PRÁCTICAS DE HIGIENE Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MARCO NORMATIVO

OBLIGATORIEDAD



INFORMAR SOBRE LAS **SUSTANCIAS** QUE SE USAN EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS/PRODUCTOS y QUE ESTÁN **CLASIFICADAS** COMO **ALÉRGICAS** O QUE PRODUCEN **INTOLERANCIAS**.



MARCO NORMATIVO

OBLIGATORIEDAD



Que el consumidor pueda tener acceso a la información sobre los ingredientes de obligada declaración* en TODOS los alimentos, envasados o no, incluidos:

***todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011(o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo) que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.**

MARCO NORMATIVO

OBLIGATORIEDAD



IMPLANTAR Y MANTENER UNAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y UNOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS.



¿A QUIÉN AFECTA ESTA NORMATIVA?

INFORMAR DE ALERGENOS, AFECTA A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

CUALQUIER OPERADOR ALIMENTARIO

Incluidos

- los establecimientos donde se elaboran alimentos para el consumidor final puestos a su disposición en **BARES, RESTAURANTES, COMEDORES**, etc...
- los que suministran alimentos a granel o envasados (**MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN, KIOSKOS, FREIDURÍAS**, etc...)
- Los que suministran alimentos a distancia (no se consumen en el local; **PIZZERÍAS, COMIDA PARA LLEVAR**, etc..)

¿A QUIÉN AFECTA ESTA NORMATIVA?

**LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y CONTROL DE
PUNTOS CRÍTICOS (APPCC), AFECTA A TODAS LAS
EMPRESAS DEL **SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN****

¿A QUIÉN AFECTA ESTA NORMATIVA?

LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (APPCC), AFECTA A TODAS LAS EMPRESAS DEL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

EXISTEN CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD ADOPTADOS POR CADA COMUNIDAD AUTÓNOMA, PARA FACILITAR ESTOS CONTROLES EN COMERCIOS MINORISTAS Y DE RESTAURACIÓN.



¿A QUIÉN AFECTA ESTA NORMATIVA?

LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS ESTÁN SUJETOS A **CONTROLES SANITARIOS** POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS DE CADA COMUNIDAD AUTÓNOMA.

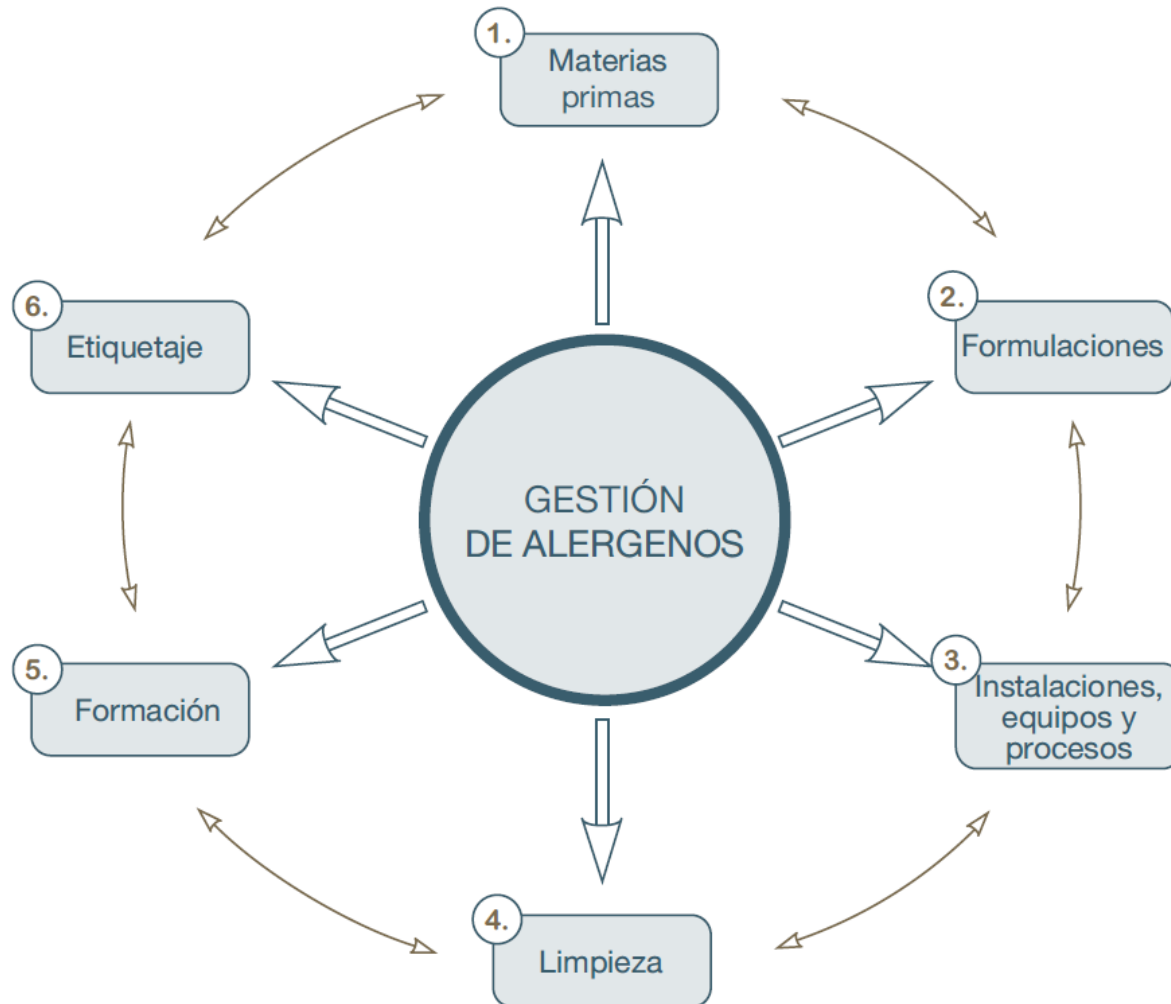
INFRACCIONES

- Por la falta de implementación y mantenimiento de procesos de autocontrol que garanticen la seguridad alimentaria (GRAVE)
- La distribución de productos que no se adecúen a las condiciones establecidas (GRAVE)
- Incumplimientos en seguridad alimentaria conscientes y deliberados (MUY GRAVE)

SANCIONES

- **GRAVES:** 3.000 € a 60.000 €
- **MUY GRAVES:** 60.000 € a 600.000 €

¿QUÉ HACER?



¿QUÉ HACER?

**1.- EVALUAR LAS MATERIAS PRIMAS.
IDENTIFICAR LAS SUSTANCIAS ALÉRGICAS Y QUE
PRODUCEN INTOLERANCIAS**

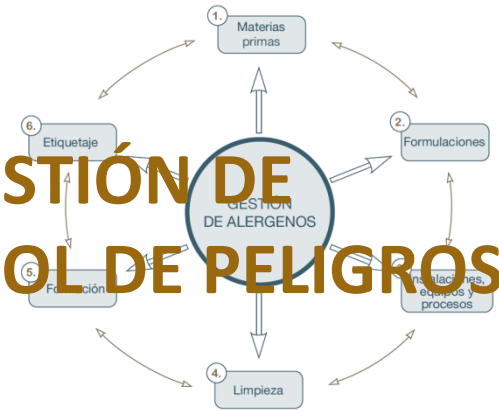


**2.- DEFINIR LOS PLATOS, DENOMINACIÓN E
INGREDIENTES**

**3.- EVALUAR LOS PROVEEDORES, LOS PROCESOS
DE ELABORACIÓN Y LOS EQUIPOS E
INSTALACIONES**

¿QUÉ HACER?

4.- INCLUIR ESTE PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS DENTRO DEL CONTROL DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS



5.- DOCUMENTAR TODO EL SISTEMA

6.- DISPONER DE LOS REGISTROS:

• INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
REGISTROS DE CONTROL, LIMPIEZA,
FORMACIÓN, etc..

SOLUCIONES

1. FORMACIÓN



SOLUCIONES

TODO EL
PERSONAL
TIENE QUE
CONOCER

1. FORMACIÓN

CONTINUA

DISTANCIA

PRESENCIAL



OPERATIVIDAD

Spacioformación

LOS CONSUMIDORES TENDRÁN ACCESO A LA INFORMACIÓN A TRAVÉS DEL MÓVIL

As, in...
on As... OLUTIONS p...
establecimiento que debe ser

Adicionalmente se ha incluido seguridad e higiene alimentaria sanitarias.

Con el menú de la izquierda (elementos de personalización)

Podrá gestionar sus clientes y

Obtendrá ayuda on line de nuestros expertos en seguridad alimentaria.

Podrá imprimir los cuestionarios de evaluación de sus clientes en papel, ayudándoles a completar el proceso.

Va...
Documentación

Documentacion

Registros

Consultas online

