

La informació d'AL·LERGÒGENS i substàncies que provoquen intoleràncies en bars i restaurants



Consells per a bones pràctiques 

Dret dels clients



Els clients tenen dret a saber si les begudes o els menjars tenen alguna substància que els pugui provocar una al·lèrgia o una intolerància.

Se'ls ha de donar accés a informació clara i precisa mitjançant:

- ➔ Cartes i menús (també del dia).
- ➔ Explicació detallada del personal (abans de comanar).



Documentació obligatòria al local

Perquè hi hagi una informació completa, cal **revisar l'etiquetatge** dels ingredients composts i de les preparacions envasades, on aquestes substàncies apareixen en **negreta**.



El personal ha de tenir **documents a la disposició del control oficial** amb la indicació del contingut en aquestes substàncies per cada beguda o menjar que s'ofereixi al client.



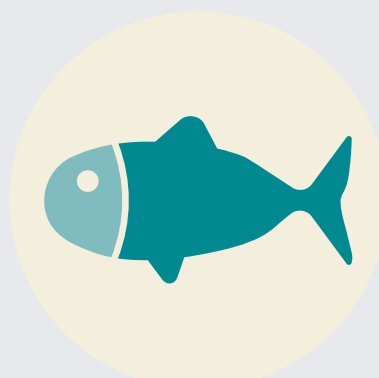
Els al·lèrgens i les substàncies de declaració obligatòria són:



1. Crustacis



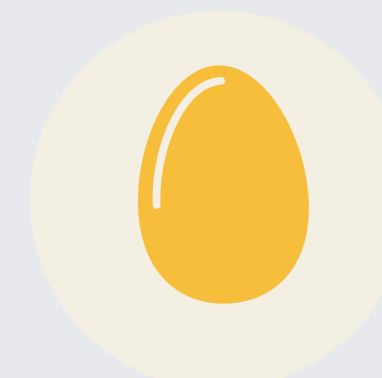
2. Mol·luscs



3. Peix



4. Llet (proteïnes o lactosa)



5. Ous



6. Cereals amb gluten (blat, ordi, sègol, civada, espelta i kamut)



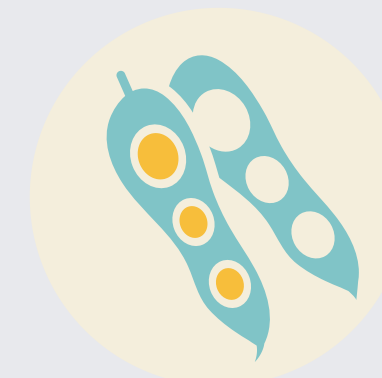
7. Fruïtes seques de clovella (ametles, avellanes, nous, anacards...)



8. Cacauet



9. Soja



10. Tramussos



11. Grans de sèsam



12. Api



13. Mostassa



14. Anhídrid sulfurós i sulfits

A més dels derivats d'aquests i dels productes que en contenen.

Si s'ofereixen aliments o begudes lliures d'aquestes substàncies, s'ha d'explicar amb:

1. Un pla de control documentat.
2. Pràctiques i equipament específic per prevenir la contaminació creuada.
3. Formació per a la prevenció d'aquest risc.
4. Bona comunicació de tot l'equip.
5. Assessorament de professionals capacitats en nutrició.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

