

# La información de ALÉRGENOS y sustancias que provocan intolerancias en bares y restaurantes



Consejos para buenas prácticas



## Derechos de los clientes



Los clientes tienen derecho a saber si las bebidas o comidas tienen alguna sustancia que les pueda provocar una alergia o intolerancia.

Se les dará acceso a información clara y precisa mediante:

- Cartas y menús (también del día).
- Explicación detallada del personal (antes de la comanda).



## Documentación obligatoria en el local

Para que sea una información completa se revisará el **etiquetado** de sus ingredientes compuestos y de las preparaciones envasadas, en los que estas sustancias aparecen en **negrita**.



El personal tendrá documentos a disposición del **control oficial** con la indicación del contenido en estas sustancias por cada bebida o comida ofrecida al cliente.



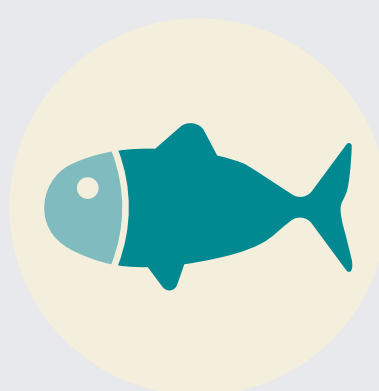
## Los alérgenos y sustancias de declaración obligatoria son:



1. Crustáceos



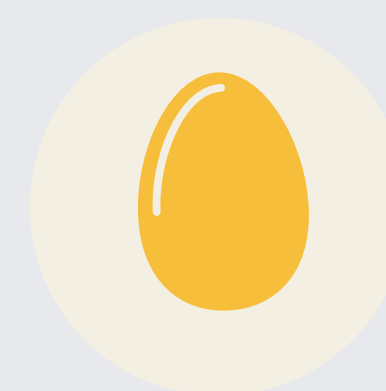
2. Moluscos



3. Pescado



4. Leche (sus proteínas o lactosa)



5. Huevos



6. Cereales con gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta y kamut)



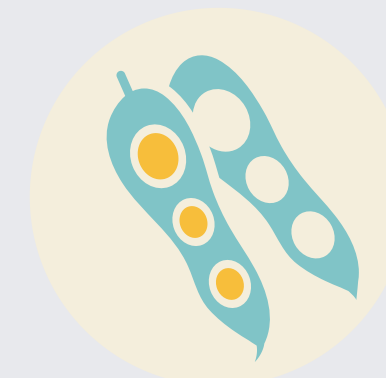
7. Frutos secos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y nueces de Australia)



8. Cacahuete



9. Soja



10. Altramuces



11. Granos de sésamo



12. Apio



13. Mostaza



14. Anhídrido sulfuroso y sulfitos

Además de sus derivados o de productos que los contienen.

Si se ofrecen alimentos o bebidas libres de estas sustancias, se contará con:

1. Un plan de control documentado.
2. Prácticas y equipamiento específicos para prevenir la contaminación cruzada.
3. Formación para la prevención de este riesgo.
4. Buena comunicación de todo el equipo.
5. Asesoramiento de profesionales capacitados en nutrición.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

