



EXPERIENCIA INNOVADORA EN SALUD PÚBLICA. INFORMACION DE ALÉRGENOS EN PRODUCTOS DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL SIN ENVASAR

Hurtado Bejarano, G.; Casañas Carrillo, M.C.; de la Rosa Millán, D.;
Unidad de Protección de la Salud. Distrito Sanitario Jaén Sur

CONTEXTO Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

El Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores entró en vigor el 13 de diciembre de 2014. Una de las novedades más importantes es la necesidad de identificar los catorce grupos de alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias a los consumidores. El Reglamento ha supuesto la aprobación del Real Decreto 126/2015, estableciéndose que hay que informar a los consumidores en el caso de los alimentos que se ofrezcan sin envasar contengan alérgenos, con objeto de prevenir problemas de salud derivados de la ingestión de estos alimentos por grupos de población específicos (alérgicos o intolerantes).

DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA INTERVENCIÓN PROPUESTA

Durante el año 2015-2016 se realizan actuaciones de control en establecimientos alimentarios susceptibles de poner alimentos sin envasar a disposición del consumidor final:

- 1.- Sirven comidas como bares, cafeterías, restaurantes o similares.
- 2.- Venden alimentos sin envasar, como por ejemplo fiambres, panes, sándwiches, tartas, comidas preparadas u otros alimentos a granel, directamente al consumidor final o a otros establecimientos (escuelas, hospitales, restaurantes, etc).
- 3.- Venta a distancia, por medio de teléfono o internet

PROCEDIMIENTO E INSTRUMENTOS DESARROLLADOS

En las actuaciones de control e inspección de los establecimientos se lleva a cabo verificación de la puesta a disposición del consumidor de información sobre el contenido de alérgenos en los productos sin envasar. En concreto:

- 1.- Rotulada en carteles colocados donde el alimento se presente para su venta
- 2.- Mediante otros medios apropiados, como indicación en menús o cartas de restaurantes, recetarios de platos elaborados, mediante carteles, paneles o rótulos colocados en uno o varios lugares del establecimiento y que sean fácilmente visibles y accesibles para los consumidores, por medio de información oral.
- 3.- En venta a distancia se informará antes de realizarse la venta (por teléfono, mediante la página web) y de forma escrita en el momento de la entrega del alimento.

LECCIONES APRENDIDAS

Es importante garantizar, en productos que se comercializan sin envasar, que la información relativa al contenido en alérgenos esta a disposición del consumidor final, con el fin de evitar problemas de salud a estos grupos de población (alérgicos e intolerantes). Existe un elevado y creciente número de consumidores con intolerancias o alergias alimentarias que pueden sufrir reacciones alérgicas graves. La mayoría de establecimientos minoristas y de restauración sujetos a control desconocían o no cumplían de forma adecuada la obligación de ofrecer este tipo de información.