



PLA DE CONTROL D'AL·LÈRGENS

Per què cal un control d'al·lèrgens?

Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són reaccions adverses als aliments causades per la ingesta, el contacte o la inhalació d'un aliment. Les reaccions al·lèrgiques poden ser tan greus que poden conduir a la mort.

El Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, obliga a tots els establiments alimentaris a informar sobre els al·lèrgens que contenen els productes que venen i/o serveixen.

Quins són aquests al·lèrgens?

1. *Cereals que contenen gluten:* Inclou el blat, l'espelta, el kamut, l'ordi, la civada i el sègol. Es poden trobar en aliments que contenen farina, midons, pa, pasta, pa ratllat, galetes, pastisseria, salses, sopes, productes carnis, embotits, etc.
2. *Crustacis i productes a base de crustacis:* Inclou les gambes, els escamarlans, els llagostins, els crancs, la llagosta, el llamàntol, etc. Es poden trobar en sopes, salses, cremes, etc.
3. *Peix i productes a base de peix:* Es pot trobar en salses de peix, condiments preparats, brous, pastilles per al brou, etc.
4. *Ous i productes a base d'ou:* Inclou els ous de qualsevol espècie (gallina, guatlla, ànec, etc.) i els productes derivats com l'albúmina, la clara d'ou i la lécitina d'ou, etc. Es pot trobar en productes de pastisseria, pasta, plats preparats, productes carnis, salses, condiments, etc.
5. *Soja i productes amb soja:* Inclou la salsa de soja, aïllats de proteïna de soja, els concentrats de proteïna de soja i la lécitina de soja. Són derivats de la soja, el tofu i el miso. Es pot trobar a salses, postres, gelats i productes carnis.
6. *Llet i derivats, inclosa la lactosa:* Inclou la llet de vaca, cabra i ovella, i els productes lactis com la mantega, el formatge, els iogurts, la crema de llet, etc. Es pot trobar en croquetes, sopes, cremes, salses, postres, gelats, etc.
7. *Cacauets i productes derivats:* Inclou la mantega, la farina i l'oli del cacauet. Es poden trobar en salses, condiments preparats, galetes, xocolata, etc.
8. *Fruits secs i derivats:* Inclou les ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, etc. Es poden trobar en pans, galetes, gelats, massapans, pralinés, xocolata, torrons, salses preparats, condiments, etc.
9. *Api i derivats:* Inclou tota la planta, les llavors i les arrels. Es pot trobar en condiments preparats, sopes, salses, amanides, productes carnis, etc.
10. *Mostassa i derivats:* Inclou tota la planta i les llavors. Es pot trobar en pans, condiments preparats, salses, sopes, productes carnis, productes marinats, etc.
11. *Grans de sèsam i productes que els contenen:* Inclou els grans, els brots, les pastes i l'oli de sèsam. Es poden trobar en pans, amanides, salses, humus, etc.
12. *Diòxid de sofre i sulfits:* Es fan servir com a conservants als crustacis, a les fruites dessecades, als productes carnis, als refrescos, als vegetals, al vi, a la cervesa, etc.
13. *Tramussos i derivats:* Inclou les llavors i les farines. Es poden trobar en alguns pans, pastissos, pastes, farines, etc.
14. *Mol·luscs i derivats:* Inclou musclos, cloïsses, ostres, etc. Es poden trobar en cremes, salses, plats preparats, etc.

Com s'elabora el pla?

1. *Establiments que venen aliments envasats:* Cal assegurar que cada producte disposi d'etiqueta i que indiqui els al·lèrgens que conté.
2. *Establiments que venen aliments sense envasar:*
 - 2.1. *Establiments que només fraccionen productes:* Cal reetiquetar amb la informació del producte original.
 - 2.2. *Establiments que venen a doll:* Cal disposar d'un cartell al producte fraccionat amb la informació del producte original.
 - 2.3. *Establiments que elaboren:*
 - Han de disposar d'un cartell visible que informi als consumidors de que poden consultar els al·lèrgens dels productes elaborats.
 - La informació ha d'estar recollida per escrit a l'establiment i a disposició del personal, dels consumidors i dels inspectors.
 - La informació es pot recollir d'una de les següents maneres:
 - Cartes o suports amb els símbols dels catorze al·lèrgens
 - Fitxes de producció de cada elaboració que es realitzi a l'establiment
 - Taula d'al·lèrgens dels productes elaborats
 - Per tal d'identificar els al·lèrgens que contenen els productes elaborats cal:
 - Revisar l'etiqueta de les matèries primeres per identificar els al·lèrgens que contenen
 - Comprovar l'etiqueta del nou producte si es canvia de proveïdor
 - Revisar la presència d'al·lèrgens si es canvien o afegixen ingredients a la preparació del producte



FITXA DE PRODUCCIÓ

NOM DEL PRODUCTE	DATA ELABORACIÓ
INGREDIENTS (s'inclou espècies, condiments i additius)	AL·LÈRGENS (s'inclou les traces)
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
PROCÉS D'ELABORACIÓ	

