**PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

**INTRODUCCIÓN**

El objetivo de este plan es analizar tanto las materias primas como los proveedores y procesos de elaboración de los platos/productos que se llevan a cabo con el fin de identificar la presencia de sustancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias en los consumidores.

**¿Qué se debe conocer?**

**Intolerancia alimentaria.** Se trata de una reacción adversa del organismo frente a un alimento caracterizada por la incapacidad para digerirlo y metabolizarlo. En este caso no interviene el mecanismo inmunológico y el componente extraño no llega a pasar al torrente sanguíneo puesto que no ha podido ser absorbido.

**Alergia o hipersensibilidad alimentaria**. Es la reacción adversa que presenta un individuo tras la ingestión, contacto o inhalación de un alimento con una causa inmunológica comprobada. Es de destacar que algunas personas con intolerancia son capaces de consumir pequeñas cantidades del alimento al que presentan dicha intolerancia (excepto en el caso del gluten), mientras que en la alergia hay que eliminar totalmente el componente.

**Alérgeno**. Se entiende por alérgeno aquella sustancia que puede provocar una reacción alérgica. Son sustancias que, en algunas personas, el sistema inmunitario reconoce como “extrañas” o “peligrosas”.

**Contaminación cruzada**. Proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas o no deseadas.

Un ejemplo gráfico de contaminación cruzada (indirecta) es el que se produce cuando para elaborar una salsa (libre de gluten) se usa un recipiente donde anteriormente se ha amasado harina. Si el recipiente no ha sido lavado y secado o si quedan restos de harina, la salsa contendrá harina, aún en cantidades muy pequeñas, pero no sería apta para personas alérgicas o intolerantes al gluten pese a no incorporar gluten en su fabricación. El proceso de elaboración no ha tenido en cuenta la posibilidad de contaminación cruzada.

**FINALIDAD DEL PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

Identificar la presencia de éstas sustancias (aquéllas identificadas en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, tanto en las materias primas y otros productos empleados en la formulación de los platos /productos finales como su presencia por contaminación cruzada.

**PERSONAL RESPONSABLE DEL PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

La gestión y el control de los alérgenos es responsabilidad de todo el personal.

La gestión y el control de los alérgenos comienza en los proveedores, así la persona designada para el control del plan de trazabilidad conoce y evalúa a los proveedores con el fin de identificar posibles contaminaciones de los productos o materias primas suministradas, así como controlar la documentación que cada proveedor debe aportar sobre cada alimento aportado.

Durante el proceso de elaboración, el personal de cocina será el responsable de conocer y determinar las formulaciones de los platos/productos y mantener las medidas de prevención que permiten elaborar platos libres de determinadas sustancias alérgenas así como evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.

La evaluación de las materias primas así como la evaluación de los procesos de elaboración de los platos/productos se realiza por la persona responsable de cocina.

Los procesos de elaboración están sujetos a las siguientes normas:

La cocina cuenta con un espacio específico para la elaboración de estos platos.

Almacena los ingredientes clasificados como sustancias alérgenas o que producen intolerancias separados del resto.

Antes de usar cualquier ingrediente que haya estado en contacto con el exterior lo somete a un proceso de lavado.

Usa diferentes aceites de freír para la elaboración de estos platos.

Utiliza diferentes hornos para los platos libres de sustancias alérgenas o que producen intolerancias.

Limpia el área de trabajo asegurándose que no queda ningún resto.

Se asegura que los útiles empleados (sartenes, cazuelas, platos,etc..) están limpios antes de usarlos.

Se lava las manos entre plato y plato

Comprueba si la ropa está manchada de forma periódica y sobre todo antes de empezar la elaboración de un nuevo plato.

Una vez elaborado el plato libre de sustancias alérgenas o que producen intolerancias, lo tapa y lo conserva separadamente del resto para evitar cualquier contaminación

\*\* Si alguna de las siguientes normas no se cumple se notificará y se comunicaran los posibles alérgenos.

**FICHA INFORMATIVA DE ALÉRGENOS.**

El listado de substancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias\* recogidas en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 son las siguientes:

|  |  |
| --- | --- |
| allergeni-1-glutine | **Cereales que contengan gluten**  Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.  En este punto quedan excluidos los jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; las maltodextrinas a base de trigo; los jarabes de glucosa a base de cebada; y los cereales que se utilizan para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. |
| allergeni-2-crostacei | **Crustáceos y productos a base de crustáceos**  Todos los productos que puedan contener mariscos incluso en trazas. |
| allergeni-3-uova | **Huevos y productos a base de huevo**  Productos que pueden contener huevo, incluso en trazas. |
| allergeni-4-pesce | **Pescado y productos a base de pescado**  Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino |
| allergeni-5-arachidi | **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes**  Todos los productos que contengan maní o también pueden contener trazas de cacahuetes.. |
| allergeni-6-soia | **Soja y productos a base de soja**  Aunque no habrá que informar si contienen aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; o ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja. |
| allergeni-7-latte | **Leche y sus derivados**  Este punto incluye la lactosa, pero no el lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos ni el lactitol. |
| allergeni-8-frutta | **Frutos de cáscara**  Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados. |
| allergeni-9-sedano | Apio y productos derivados |
| allergeni-10-senape | **Mostaza y productos derivados**  Todos los productos que puedan contener trazas de mostaza. |
| allergeni-11-sesamo | **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**  Todos los productos que puedan contener trazas de sésamo |
| allergeni-12-solfiti | **Dióxido de azufre y sulfitos**  En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante. |
| allergeni-13-lupini | **Altramuces y productos a base de altramuces**  Todos los productos que puedan contener trazas de altramuces |
| allergeni-14-molluschi | **Moluscos y productos a base de moluscos**  Todos los productos que puedan contener trazas de mariscos |

La siguiente tabla recoge los diferentes platos del establecimiento y los alérgenos presentes en cada uno. La X en la casilla del alérgeno marca la presencia del mismo y la letra T servirá para identificar posibles trazas del alérgeno en el plato.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NUESTROS PLATOS** | Altramuz / Lupin | Apio / Celery | Cacahuete / Peanuts | Gluten | Crustaceos / Crustaceans | Frutos secos / Nuts | Huevos / Eggs | Lacteos / Milk | Molusco / Mollucs | Mostaza / Mustard | Pescado / Fish | Sésamo / Sesame | Soja / Soya | Sulfito / Sulphites |
| **Calamares rebozados** |  |  |  | **X** |  |  | **X** |  | **X** |  |  |  |  |  |
| **Pizza margarita** |  |  |  | **X** |  |  |  | **X** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **NUESTROS PLATOS** | Altramuz / Lupin | Apio / Celery | Cacahuete / Peanuts | Gluten | Crustaceos / Crustaceans | Frutos secos / Nuts | Huevos / Eggs | Lacteos / Milk | Molusco / Mollucs | Mostaza / Mustard | Pescado / Fish | Sésamo / Sesame | Soja / Soya | Sulfito / Sulphites |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **NUESTROS PLATOS** | Altramuz / Lupin | Apio / Celery | Cacahuete / Peanuts | Gluten | Crustaceos / Crustaceans | Frutos secos / Nuts | Huevos / Eggs | Lacteos / Milk | Molusco / Mollucs | Mostaza / Mustard | Pescado / Fish | Sésamo / Sesame | Soja / Soya | Sulfito / Sulphites |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |