

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

ADAPTA TU NEGOCIO A LA NUEVA NORMATIVA SOBRE ALÉRGENOS

REGLAMENTO 1169/2011

RD 126/2015

Desde el 13 de Diciembre es obligatorio cumplir con el Reglamento 1169/2011 sobre etiquetado y gestión de alérgenos en todas las empresas relacionadas con la Seguridad Alimentaria.

Dicho reglamento ha sido ampliado a través de la norma estatal RD 126/2015 sobre información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades

Este plan pretende poner tu negocio a la altura de las nuevas exigencias, aumentando la seguridad en el tratamiento de todos los alimentos que pueden poner en peligro la salud y el bienestar de los clientes.



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

OBJETIVOS

- Informar al consumidor sobre los 14 alérgenos de mención obligatoria que contengan o puedan contener los alimentos del establecimiento, tal y como exige la norma RD 126/2015.
- Desarrollar buenas prácticas de manipulación de alimentos, adquisición de materias primas y métodos de procesamiento y almacenamiento que garanticen la ausencia de alérgenos en los platos indicados como tal.
- Aprender a desarrollar ofertas gastronómicas aptas para las personas que padezcan las alergias e intolerancias más comunes.
- Implantar un Plan de Control de Alérgenos en el establecimiento.



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

PROCEDIMIENTO

- Visitamos sus instalaciones y recogemos información sobre su establecimiento.
- Entregamos una carta que comunica que su establecimiento se encuentra en proceso de desarrollo de un Plan de Control de Alérgenos que cumpla con las exigencias recogidas en la legislación (RD 126/2015).
- Realizamos la formación a sus trabajadores, para la correcta identificación de los alérgenos en su carta.
- Con la información que ustedes nos proporcionan redactamos y entregamos un Plan De Control de Alérgenos personalizado para su establecimiento.
- Entregamos documento acreditativo de que ustedes cumplen con la citada normativa y un adhesivo con el que informar a sus clientes.



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

CONTENIDO DEL CURSO

- 1.- Introducción
- 2.- Alimentos más alergénicos
- 2.- Legislación
- 3.- Plan de control de alérgenos
 - 3.1.- Identificación de alérgenos en los alimentos
 - 3.2.- Recepción y almacenamiento de productos e ingredientes
 - 3.3.- Control de proveedores
 - 3.4.- Prevención de la contaminación cruzada
 - 3.5.- Diseño de ofertas gastronómicas alternativas
- 6.- Alimentos sustitutivos
- 7.- Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para celíacos y alérgicos
- 8.- Información al consumidor



GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

APOYO A LA EMPRESA

- Una vez finalizado el curso, la empresa dispone de tres meses de apoyo técnico destinado al desarrollo e implantación del Plan de Control de Alérgenos en el establecimiento.
- Aportamos diversos modelos de fichas para la identificación de los alérgenos de mención obligatoria en sus platos.
- La empresa podrá recibir respuesta a cualquier consulta, acceso a documentación extra, etc.
- La empresa tendrá a su disposición distintos modelos de presentación de la carta de su establecimiento por si desea adaptarlas a las necesidades de los clientes alérgicos e intolerantes.



