

# ALERGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS



AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ

Departamento de Medio Ambiente y Salud Pública

Servicio de Salud Pública



- **Incidencia de las alergias alimentarias, síntomas,...**
- **Información alimentaria en alimentos sin envasar: cómo gestionarlo**
- **Alérgenos en restauración y comercio minorista en Vitoria-Gasteiz:**

**Problemas detectados.**

**Herramientas utilizadas para la gestión.**

**Hoja de ruta**



## Muere un joven en una comida de empresa por una reacción alérgica

El fallecido, que tenía 20 años, sufrió un shock anafiláctico al probar el flan con nueces, a las que era alérgico

23.12.09 - 01:23 - JUAN CANO | MÁLAGA.

Reacción alérgica grave  
(anafilaxia)



## Un niño alérgico muere tras tomar un yogur de soja en una granja escuela

El pequeño, de seis años, estaba de excursión en la localidad de Villanueva de Perales.

Los monitores estaban advertidos por la familia de que no podía ingerir la proteína de la leche.

8.05.2014

	HABITANTES	CELIACOS	ALÉRGICOS
EUROPA	738.000.000	7.380.000	17.000.000
ESPAÑA	46.464.053	500.000	2.000.000

- 1 DE CADA 80-100 PERSONAS ES CELÍACO
- EN EUROPA 1 DE CADA 3 NIÑOS TIENE ALGÚN TIPO ALERGIA  
CASOS DE ALERGIA X2EN ÚLTIMO DECENIO
- LA COMISIÓN EUROPEA: 7 DE CADA 10 REACC ALERGIAS GRAVES OCURREN FUERA DE CASA. Y EN LOS NIÑOS EL 20% OCURREN EN LA ESCUELA.
- OMS: 2050 SE PREVÉ EN EL MUNDO EL 50% AFECTADOS POR ALERGIAS
- MAYOR N° CASOS ASISTENCIA POR ANAFILAXIA



EDAD	DIAGNOSTICO	FRECUENCIA
Lactantes	Alergia alimentos (leche, huevo)	7-8%
Escolares	Alergia alimentos	1-4%
Niños/Adultos	Celiaquía	1%
Adultos	Intolerancia lactosa	20%

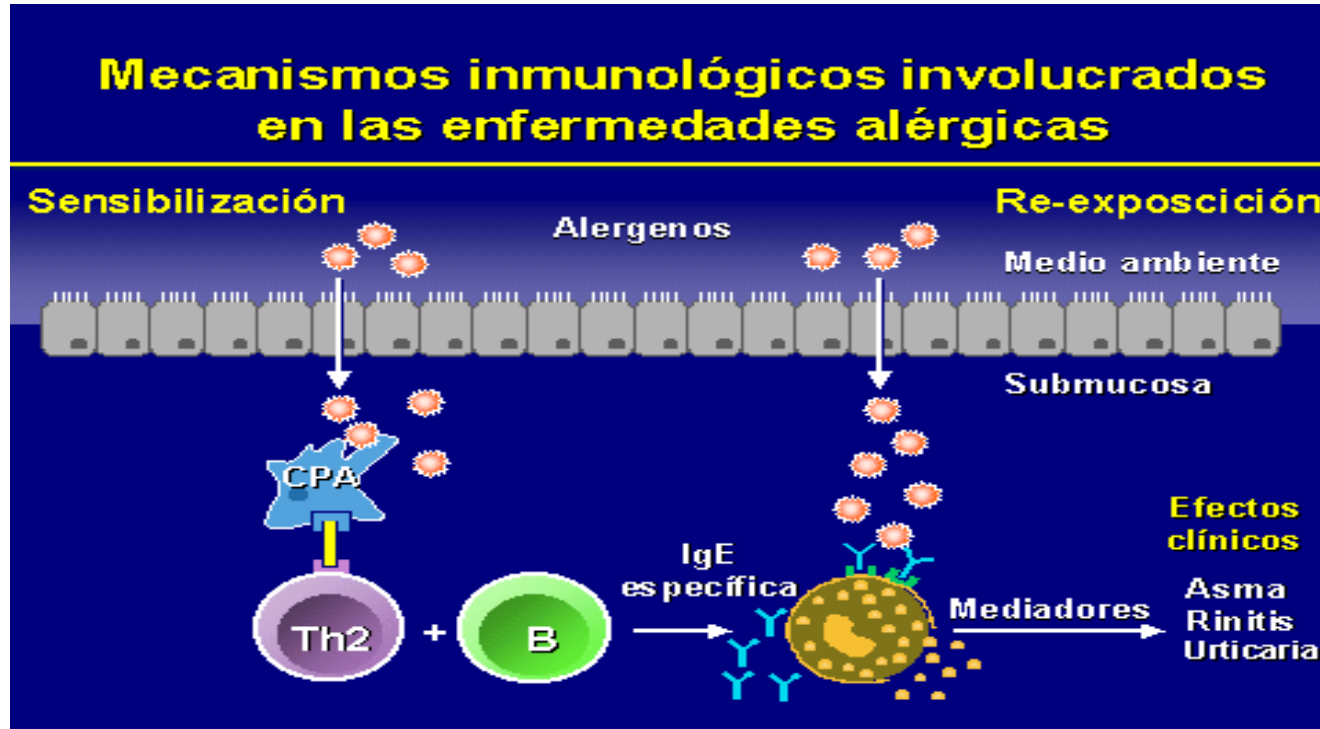
*Datos facilitados por seicap.org*

ANAFILAXIA	
LUGAR	CAUSA
casa 57%	alimentos 57%
Exteriores 12%	Aditivos 1%
Restaurante 5%	Latex 1%

*Ref: Novembre et al. Pediatrics 1998; 101: E-8-15  
Anaphylaxis in children: clinical and allergologia features*



La alergia es una respuesta del sistema inmune, cuyos efectos son perjudiciales para el propio organismo. Las proteínas son las que dan problemas de alergia.



El sistema inmune:  
Alergias IgE  
Alergias no IgE

## SINTOMAS

**Apto digestivo:**  
dolor abdominal,  
vómitos, diarrea,  
sangre

**Piel:**  
eccema atópico,  
urticaria, edema

**Apto respiratorio:**  
rinitis-conjuntivitis,  
asma

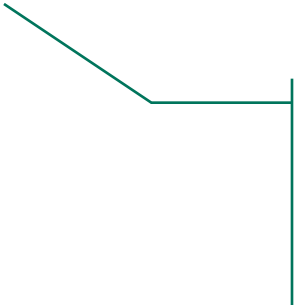
**Generales:**  
anafilaxia

## PROBLEMA DE SALUD PÚBLICA:



Alta prevalencia  
Altos costes para la salud

## PROBLEMA SOCIAL:



Efectos sobre la salud: físicos y psicológicos  
Viven muy protegidos  
Sufren limitaciones desmesuradas por miedo y desconfianza en los productos que consumen

- Por ingestión
- Por contacto ( directo o indirecto)
- Por vapores

## TRATAMIENTO DE LOS SÍNTOMAS

- Broncodilatadores (asma)
- Antihistamínicos (rinitis-conjuntivitis, urticaria)
- Adrenalina (anafilaxia)

## FACTORES QUE INTERVIENEN

- Tipo y nivel de sensibilización
- Cantidad de alimentos
- Piel-pulpa
- Calentado-crudo
- Otros factores: ejercicio, infecciones...

**PREVENCIÓN EN LA ALIMENTACIÓN**  
**Alérgenos: conocimiento y control**  
**Contaminación cruzada**

Aunque las reacciones severas son poco frecuentes, existen y tienen efectos potenciales muy graves.

**LO MÁS IMPORTANTE ES LA PREVENCIÓN Y LOS PROFESIONALES  
DE LA RESTAURACIÓN TIENEN UN PAPEL CAPITAL.**

# ¿QUE SON LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS?

## ALIMENTOS más frecuentes que dan alergias:

Leche  
Huevo  
Frutos secos  
Crustáceos  
Pescados  
Melocotón  
Kiwi

Cereales  
Legumbres  
Apio  
Mostaza  
Sésamo  
Altramuz  
Moluscos

Cualquier alimento

Soja

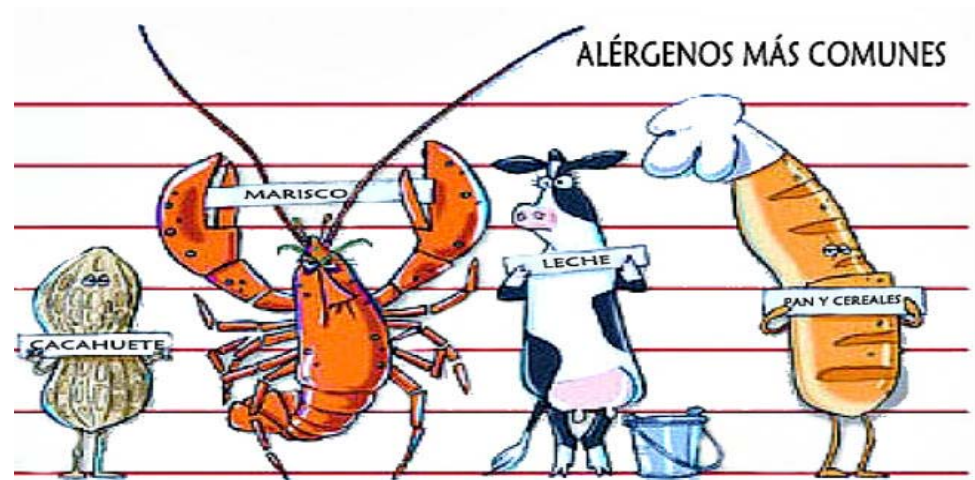
Fresa  
Chocolate

Los menos problemáticos

Los más alergenicicos

### SEVERIDAD:

Síntomas locales mínimos  
Síntomas generales leves  
Síntomas generales severos  
Fallecimiento



## LOS CEREALES – LA LECHE

### CON GLUTEN

Trigo  
Cebada  
Avena  
Centeno  
Kamut  
espelta

### SIN GLUTEN

Arroz  
Maiz  
Quinoa  
Mijo  
Sorgo  
amaranto

**CELIAQUÍA**= intolerancia gluten  $\Rightarrow$  MALA ABSORCION  
**Alergia no IgE** mediada (gluten /otras proteínas)  $\Rightarrow$  VOMITOS  
**Alergia Ig E** mediada  $\Rightarrow$  ASMA, ANAFILAXIA , URTICARIA

**INTOLERANCIA LACTOSA**  $\Rightarrow$  dolor abdominal, diarrea, vómitos  
**Alergia no Ig E** mediada ( intolerancia a proteínas)  $\Rightarrow$  vómitos, diarrea  
**Alergia Ig E** mediada  $\Rightarrow$  asma, anafilaxia, urticaria-rinoconjuntivitis

# ¿CUAL ES LA REALIDAD DEL CLIENTE CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS?

**INSUFICIENTE INFORMACIÓN  
DE LOS ALIMENTOS QUE  
SE CONSUMEN SIN ENVASAR**



**HAY MUCHOS INGREDIENTES ENCUBIERTOS QUE CONTIENEN ALÉRGENOS SIN DECLARAR EN EL PRODUCTO FINAL**



**UN ALÉRGENO ES MENOS PELIGROSO SI ES EVIDENTE Y PUEDE EVITARSE, PUEDE LLEGAR A SER MORTAL SI ES INEVITABLE O INESPERADO.**

Las personas que presentan alergia, deben disponer de la información completa sobre la composición de los alimentos para poder escoger los productos y eliminar el riesgo de sufrir una reacción adversa.

## NUEVOS RETOS PARA EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y EL COMERCIO MINORISTA

### *REGLAMENTO UE 1169/2011*

Obligatoriedad de declarar el contenido de los 14 grupos de alérgenos.

Es un derecho del consumidor

*R. DECRETO 126/2015* relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y las colectividades , de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.



## HACIA ESTABLECIMIENTOS MAS SEGUROS

### ¿CÓMO HACERLO?

# 1

#### FACILITAR LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- Identificación de alérgenos
- información-comunicación

# 2

#### EVALUAR LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS E IDENTIFICAR LAS TRAZAS

- Evaluación de los puntos críticos
- Evaluación de las instalaciones

### **BENEFICIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO**

Oportunidad.

Diferenciación.

Fidelización del cliente afectado.

## IDENTIFICACIÓN DE LOS ALÉRGENOS

FICHA TÉCNICA O RECETARIO: todos los ingredientes de los platos y de los alimentos sin envasar.

LISTADO DE MARCAS Y PROVEEDORES: fichas técnicas de materias primas ( y auxiliares) y/o etiquetas.



**RIGOR**

**REVISIÓN = ACTUALIZACIÓN**



**ACEITE REFINADO DE SEMILLAS  
DECLARA ACEITE DE CACAHUETE**



## RECETARIO O FICHA TÉCNICA PRODUCCIÓN

<b>PINTXO DE BONITO, MAYONESA Y ALEGRÍA RIOJANA</b>
<b>1. Ingredientes:</b>
Pan Bonito Mayonesa Alegría Riojana
<b>2. Alérgenos según normativa:</b>
Cereales que contienen Gluten Pescado Huevo Mostaza
<b>3. Preparación: según cocinero/a</b>
<b>4. Manual higiénico:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisar la limpieza de superficies, maquinarias y utensilios antes de utilizarlos y durante el proceso para evitar contaminaciones cruzadas.</li><li>• Mantener en refrigeración hasta el momento de servir el producto</li><li>• Vida útil del producto: 4 horas</li></ul>

## INFORMACIÓN-COMUNICACIÓN

INFORMACIÓN PARA NUESTROS CLIENTES

BOCADILLOS			
Nº	ARTÍCULOS	PRODUCTO	ALÉRGENOS QUE CONTIENE
101	Ibérico		
102	Puente de Piedra		
103	La Estrella		
104	El Espolón		
105	Calle Mayor		
106	Las Gaunas		
107	Portales		
108	San Juan		
109	Laurel		
110	Palacio		
111	Ruevieja		
112	La Ribera		
113	Puente Sagasta		
114	Gran Via		
115	El Revellín		



- OBLIGATORIO CARTEL INFORMATIVO VISIBLE
- LA INFORMACIÓN AL CLIENTE PUEDE SER ORAL, POR PICTOGRAMAS O POR ESCRITO
- OBLIGATORIO UN SOPORTE ESCRITO

POSTRES HECHOS EN CASA		Euros
Mousse de arroz con leche y helado de queso		4,00
Flan con nata		3,60
Tartaleta de chocolate		4,00
Tocinillos de cielo		4,00
Goxus casero		4,00
Guajada casera		3,00
Helado de queso		4,00
Helado de arroz con leche		4,00
Helado de chocolate		4,00
Helado de leche dulce		4,00
Helado de yogur		4,00
Sorbete de cava		3,30
Queso de Idiazabal		5,00
Crema templada de arroz con helado		4,50
Tarta de queso		4,50

LICORES		Euros
<b>GINESIAS PREMIUM</b>		
Combinados		5,00
Martin Miller's		
Sident		
Hendrick's		
Bulldog		
Citadelle		
G'vine		
London		
Tanqueray Malaga		
Tanqueray Ten		
Beefeater 24		
<b>Brandies</b>		
1860 Larios		
Cardenal Mendoza		
Lepanto		
Gran Duque de Alba		
Carlos I		
<b>Whiskies</b>		

**EVALUAR LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS  
E IDENTIFICAR LAS TRAZAS**

**LA DECLARACIÓN DE LAS TRAZAS ES VOLUNTARIO**

**UN PELIGRO MÁS: APPCC.  
EVALUAR EL RIESGO E IDENTIFICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS**

**EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES**



# EVALUACIÓN DEL PELIGRO DE CONTAMINACION CRUZADA EN LA COCINA

Puntos o aspectos a evaluar	causas del peligro	Medidas preventivas
<b>INSTALACIONES:</b> espacio, oferta gastronómica, organización de la producción	Instalaciones pequeñas. Falta de espacios separados	Elaborar distintos horas/días. Procedid. L.y D. entre manipulaciones. Sustituír harina de trigo/ maíz
<b>UTENSILIOS:</b> ( uso superf. trabajo, tablas de corte, moldes, espátulas, cubiertos...),	Preservación inadecuada en almacén. Uso indiscriminado Limpieza inadecuada	Definir espacios cerrados para almacenar No poner en remojo ( pinceles, cuchillos) No almacenar harina cerca Limpieza mecanizada
<b>ALMACENAMIENTO:</b> ( harinas, leche en polvo) (productos en polvo fácil contaminación . Orden y disposición del almacén para no contaminar otros ( ollas..)	No adaptado	Tapado hermético. Sin gluten siempre preservados.
<b>NEVERA:</b> tapados e identificados (film, uso misma cuchara, identificación productos,...)	Falta de directrices en almacenamiento. Falta información contenido prod, intermedios	Preservar. Etiquetar. Sistema trazabilidad: saber con certeza alérgenos, aunque cambie.
<b>PEQUEÑA MAQUINARIA:</b> cómo y par qué usan: evaluar cruces ( trituradoras, cortadoras, termomix, freidoras, picadoras,..).	Uso indiscriminado Limpieza inadecuada.	Proced. Limpieza entre usos. No usar para dietas alérgicos. V gamas y siempre aceites limpios
<b>PERSONAL:</b> conocen la b.p. sobre alérgenos ,si toman las medidas evitar cruces, siguen directrices , saben leer etiquetas de m.p., conocen importancia cambios en la m.p. Nuevo personal.		<b>Formación</b>
<b>SERVICIO:</b> en función del tipo: mesa, self, autoservicio, envasado	Contaminac. cruzadas en el servicio	Emplatar y preservar platos para alérgicos A parte e identificados ( recipientes y etiquetas de colores).
<b>OFERTA MENU:</b> comprar productos con el menor nº alérgenos. Elaborar recetas aptos para mayor abanico de alérgicos.	No utilizar harina trigo, ni saborizantes, incorporar productos sin alérgenos, gestión dietética.	
<b>COMUNICACIÓN O GESTION DE CAMBIOS:</b>	Falta de comunicación sistemática.	



## PUNTOS SIN MEDIDAS PREVENTIVAS = DECLARAR TRAZAS EN LOS PLATOS FINALES



### **IMPORTANTE:**

PRODUCTOS INTERMEDIOS

MEDIDAS SISTEMATICAS

ESTANDARIZACIONES DE PROCESOS:  
(procedimientos de limpieza validados).

VERIFICAR LA EFICACIA

# NECESARIO UNA BUENA FORMACIÓN DE TODOS LOS TRABAJADORES



## ESTABLECIMIENTOS

### RESTAURACIÓN

#### HOSTELERÍA

HOTELES-GRUPO III  
FRANQUICIAS  
GRUPO II  
GRUPO I  
GRUPO 0

#### COMEDORES INSTITUCIONALES: CON/SIN ELABORACIÓN

RESIDENCIAS ANCIANOS  
ESCUELAS INFANTILES

PPNI

### COMERCIO MINORISTA

PANADERÍAS  
ULTRAMARINOS  
GRANEL  
ULTRACONGELADOS  
FRUTERÍAS Y VERDULERÍAS  
BODEGAS  
HERBORISTERÍAS Y TIENDAS DE  
DIETÉTICA  
HUEVERÍAS

### OBRADORES DE HELADOS ARTESANALES

MERCADILLOS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS EN LA VÍA PÚBLICA

## ¿QUÉ PIENSA BUENA PARTE DEL SECTOR?



**UN ALTO PORCENTAJE DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS SIN ENVASAR DESCONOCEN LA OBLIGACIÓN**

## SECTOR HOSTELERIA

ENCUESTA-TANTEO

Identificación alergenos  
Cartel informativo  
Formación  
Evaluación de contaminación cruzada  
Sirven a clientes intolerantes y alérgicos  
Demanda de clientes

La mayor parte de los establecimientos desconoce o pasa

5% lo tienen o están en proceso

Restaurantes de Hoteles ( Grupo III), Franquicias,  
Algunos Restaurantes Grupo II y algunos Grupo I

No quieren estar ilegales  
Demanda de clientes  
Les han ofrecido formación gratuita  
Consideran su responsabilidad  
Trabajan asociación celíacos



## SECTOR HOSTELERIA

- Se hace la identificación de forma deficiente, no se analizan todas las materias primas
- **Los proveedores no dan la información necesaria.**
- Desconocen la necesidad de actualización.
- La formación la realizan sólo los encargados.
- Muchos no se plantean las trazas
- En casi todos los establecimientos se vienen sirviendo comida a personas con intolerancias y alergias: según ingredientes o siguiendo instrucciones del cliente.
- La información con pictogramas, tabla, informatizado ( código ..)

FORMACION ALERGENOS ESCUELAS DE HOSTELERÍA EN VITORIA-GASTEIZ



## SECTOR HOSTELERIA: PROCEDIMIENTO GESTIÓN ALÉRGENOS

- 1 REVISIÓN DE LA CARTA**
  - Carta exclusiva o adaptada
  - Ficha técnica del plato
  - Listado de marcas e ingredientes
- 2 REVISIÓN TRABAJO DE SALA**
  - Conocimiento del camarero: actitud correcta ante la duda e identificación del plato
- 3 REVISIÓN DE LA BARRA**
  - Disposición de los productos en barra
  - Cómo y quién manipula
  - Identificación del producto
- 4 TRABAJO EN COCINA**
  - Ficha técnica
  - Listado de marcas e ingredientes
  - Contaminaciones cruzadas
  - Almacenajes
  - Identificación
  - Comunicación entre los implicados
- 5 FORMACIÓN**
  - Profesionales cualificados
  - Alto grado responsabilidad y compromiso

**COCINA EN HORA PUNTA: CUIDADO  
CONTAMINACIONES CRUZADAS**

## COMERCIO MINORISTA

### PARAMETROS A CONTROLAR

#### Etiquetado Información alérgenos

*Reglamento 1169/2011*

*Norma general de etiquetado: R. D. 1334/1999.*

*Reglamento (CE)1221/2008 y otras  
específicas*

*R. D 126/2015*

**La mayor parte de los establecimientos desconoce o pasa**

### RESULTADOS:

Las panaderías están en proceso de incorporar la información sobre alérgenos.

En las panaderías falta adecuar la información obligatoria en las chuches

Las fruterías incumplen en su mayoría la información obligatoria.

Las tiendas especializadas a granel cumplen la Normativa.

En los ultramarinos se pierde información en el fraccionamiento.

Desconocen el peligro de los alérgenos y la contaminación cruzada.

## COMERCIO MINORISTA

ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONES REALIZADAS			
TIPO	NºESTABLEC. VISITADOS	INCUMPLIMIENTO ETIQUETADO	INCUMPLIM. INFORMAC ALÉRGENOS
PANADERÍAS	164 34	2	25*
FRUTERÍAS Y VERDULERÍAS	40	34	NP
ULTRAMARINOS	57	9	35
CON VENTA A GRANEL: ALIMENTACION	2	0	0
CON VENTA A GRANEL: FRUTOS SECOS, TES, CHUCHES	13*	1	5*
CON VENTA A GRANEL: ENCURTIDOS	2	0	0
CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS	4	2	4
BODEGAS	3	0	0
HERBORISTERIAS Y TIENDA DIETÉTICA	8	0	2
HUEVERÍA	1	0	0

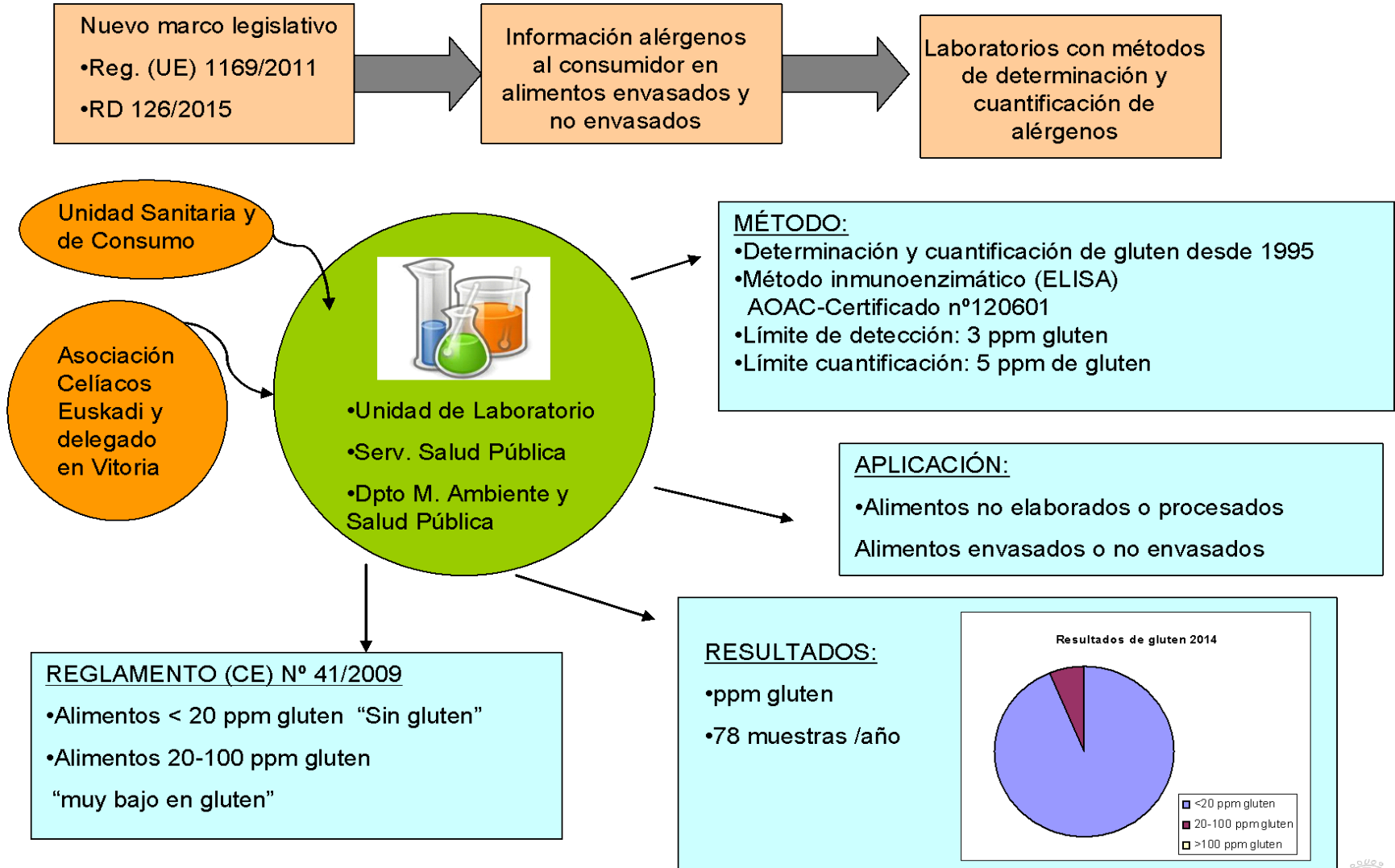
\* en proceso

\* *faltan muchos establecimientos.*

\* *los que cumplen corresponden a 1 cadena de tiendas*



## DETERMINACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE GLUTEN EN EL LABORATORIO MUNICIPAL DE VITORIA



## SECTOR HOSTELERIA- COMERCIO MINORISTA

### IDENTIFICACION ALÉRGENOS

PROVEEDORES no facilitan información necesaria  
NO RIGOR en la identificación de alergenos  
NO REVISIÓN  
FORMACIÓN sólo de algunos trabajadores




**LA INFORMACIÓN PUEDE  
CONVERTIRSE  
EN UN PELIGRO MÁS**

### DECLARACIÓN DE LAS TRAZAS

LA DECLARACIÓN DE LAS TRAZAS ES  
VOLUNTARIA  
LAS COCINAS SON PEQUEÑAS, es difícil controlar  
las contaminaciones cruzadas  
Los establecimientos tienen que asumir la  
responsabilidad

**EFECTO CONTRARIO AL  
ESPÍRITU DE LA LEY:  
Se declaran trazas de todos los  
alérgenos**

**FORMACIÓN  
COMPROMISO  
RESPONSABILIDAD**



de trigo, 18,5% queso Gouda (leche pasteurizada, sal, colorante: carotenos; cultivos microbianos, cuajo microbiano), agua, sal, levadura, jarabe de azúcar invertido, espesante: goma guar; harina de malta de trigo, emulgente: ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de ácidos grasos\*.

\* De origen vegetal.

---

**i ALÉRGENOS:** En nuestra panadería se hornean artículos que contienen los siguientes alérgenos: **Cereales que contienen gluten, crustáceos y productos a base de crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche y sus derivados (incluida la lactosa), frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.**

## SISTEMAS DE GESTION DE ALERGENOS

### MANUALES: TABLAS DE ALERGENOS

TABLA DE ALÉRGENOS POR INGREDIENTE <sup>(1)</sup>

INGREDIENTES	Cereales que contienen gluten	Crustaceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuets y derivados	Soja y derivados	Leche y derivados	Frutos de cáscara y derivados	Aplo y derivados	Mostaza derivado
Aceites										
Aceitunas (manzanilla, abuela o sin hueso)										
Alitas de Pollo	*	*	*			X	X		*	X
Anchoas				X						
Aros de cebolla	X									
Atún				X						
Azúcar									*	*
Bacon tiras	*		*							
Café descafeinado tostado o sobres										
Café tostado										
Came mechada										
Cebolla crujiente	X									
Chips (patatas fritas)	*				*		*	*		
Chistorra					*	X	X	*		
Chocolate blanco							X			
Chorizo parrillero							*			
Cola Cao (sobres)	X					X	X	X		
Crema de chocolate							X			
Crema de queso										
Dúo de aceite y vinagre										
Edulcorante						X	*			
Galletas oreo	X									
Guacamole	X		*			X	X	X		
Helado 100 Bom	X									
Infusiones (sobres): manzanilla, poleo, té y tía										
Jamón Reserva						*	*			
Lacón							X			
Leche condensada										
Lechuga	*	*	*	*		*	*	*	*	
Lomo al ajillo	*					X	*			
Mini hamburguesa	*									
Morcilla							X			
Nachos										
Nata montada										
Paleta Serrana						X	*			
Palomitas de Pollo	X					*	*			
Pan 100m	X					*	X	*		
Pan cereales	X									

(1) Este cuadro ha sido realizado recopilando la información que nos suministran nuestros proveedores respecto al contenido de sus productos. Sin embargo, no podemos asegurar que los productos finales no contengan el caso de una contaminación accidental en su preparación en cocina. La lista de sustancias que figuran aquí son las de mención obligatoria enumeradas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011.  
 (2) Según marca disponible en el local. Consultar la etiqueta del envase.

X Contiene  
 \* Puede contener

**APLICACIONES INFORMÁTICAS:** facilita las gestiones, permite realizar las tareas de forma más sencilla y hace más accesible toda la información al cliente y usuario

**ALERGESOLUTIONS** [www.alergesolutions.com](http://www.alergesolutions.com)

[www.accesousuario.com/alergias/alerg\\_clientePantallaInicio.php](http://www.accesousuario.com/alergias/alerg_clientePantallaInicio.php)

**SIGGO INFOALERGENOS** [www.siggo.es](http://www.siggo.es)

- Plataforma colaborativa



- Actualiza la información al momento
- Incluye gestión de trazas de alergenicos
- Carga de datos iniciales desde plantillas de excell o access
- Crea fichas, cartas de alergenicos, etiquetas, .... En diferentes formatos (papel, pdf, QR, web, ....) compatible a integrable con algunos programas de gestión del sector turístico



### PULSE EN LA DENOMINACIÓN PARA VER COMPOSICIÓN/INGREDIENTES

*Click on the name to see more information*

- AJOARRIERO
- ALBONDIGAS CASERAS
- ALBONDIGAS DE CARNE
- ALBONDIGAS DE VACUNO
- ALUBIAS CON ALMEJAS
- CALAMARES
- CORVIN A LA PLANCHA
- CREMA DE ESPINACAS
- CROQUETAS CASERAS
- CROQUETAS CASERAS
- ENSALADA MIXTA
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA

Re: alergenicos - Thunderbird

Archivo Editar Ver Ir Mensaje Herramientas Ayuda

Recibir Redactar Direcciones Responder Resp. a todos

Asunto: RE: alergenicos  
De: GRUPO SIGGO <info@siggo.es>  
Fecha: 16/10/2015 10:43  
A: 'Gurutze Ocio' <gocio@vitoria-gasteiz.org>

PRESENTACIÓN APLICACIÓN INFOALERGENOS COLABORATIVA.pdf (PROTEGIDO) - Adobe Reader

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

6 / 16 60,3%

Rellenar y firmar Comentario

2 INFOALERGENOS


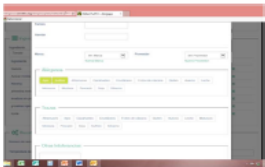
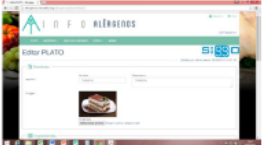
2.2 ¿QUÉ HACE INFOALERGENOS?

Con *Infoalérgenos*, toda la información sobre alérgenos se puede actualizar en tiempo real, por lo que los cambios a soportes de comunicación, pueden ser instantáneos.

Cualquier cambio de fabricante, proveedor, de materia prima o ingredientes se actualiza al momento en todo el sistema. Esto evitar errores de composición por cambio de proveedor de una misma materia prima, y diferente fabricante, ya que puede contener diferentes alérgenos.

La aplicación *crea de forma automática* las fichas o cartas de alérgenos en *varios idiomas*, para que las personas de otras nacionalidades que padecen alergias o intolerancias alimentarias, puedan decidir los platos que pueden consumir.

Además, si se desea, en la versión "Premium", se podrá llegar a comunicar el contenido nutricional de los platos al mismo tiempo...



Each 10 pack serving contains					
MED	LOW	MED	HIGH	MED	
Calories	Sugar	Fat	Sat Fat	Salt	
353	0.9g	20.3g	10.8g	1.1g	
18%	1%	29%	20%	18%	of your calorie daily amount

infoalergenicos.com 6

image001.jpg PRESENTACIÓN ...es movil.pdf

Inicio Bandeja de entrada para... Re: alergenicos - Thunder... ALERGENOS EN ALIMEN... Microsoft PowerPoint - [...] PRESENTACIÓN APLIC...

10:58 lunes

Asunto: RE: alergenicos  
De: GRUPO SIGGO <info@siggo.es>  
Fecha: 16/10/2015 10:43  
A: 'Gurutze Ocio' <gocio@vitoria-gasteiz.org>

## 2 INFOALERGENOS

### 2.2 ¿QUÉ HACE INFOALERGENOS?



En función de la versión elegida, el sistema permite crear *fichas o cartas de alérgenos en diferentes formatos* para la comodidad tanto de profesionales como de consumidores finales.

Información sobre Alergenos

	Alérgenos	Gluten	Lactosa	Ovo	Frutos Secos	Mariscos	Sesame	Sulfitos
Entrantes								
Platos								
Postres								
Bebidas								



Microsoft PowerPoint - [Alimentos sin envasar.ppt]

Archivo Edición Ver Insertar Formato Herramientas Presentación Ventana ?

PRESENTACIÓN INFOALÉRGENOS CENTRO Paneles movil.pdf (PROTEGIDO) - Adobe Reader

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

22 / 29 60,3%

Rellenar y firmar Comentario

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

Haga clic para agregar no

Dibujar Autoformas

Diapositiva 38 de 41 Diseñ

2 INFOALÉRGENOS siggo

2.2 ¿QUÉ HACE INFOALÉRGENOS? I N F O ALÉRGENOS

Permite salidas de comunicación para el consumidor en diferentes formatos auto-configurables o diseñables en las versiones más completas.

Permite la elaboración de cartas, fichas técnicas, labels para buffet, etiquetas..., en los formatos:

- Impresión en papel
- Generación pdf
- Código QR
- Información en Web, android, IOS...
- Salida a soportes electrónicos: marco de fotos, tablet, PC, móvil, etiquetas electrónicas...

infoalergenos.com 22

Mostrar al insert

Inicio Bandeja de entrada para... Re: alergenos - Thunder... ALERGENOS EN ALIMEN... Microsoft PowerPoint - [...] PRESENTACIÓN INFOA...

10:38 lunes

## HACIA ESTABLECIMIENTOS MÁS SEGUROS

### CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR

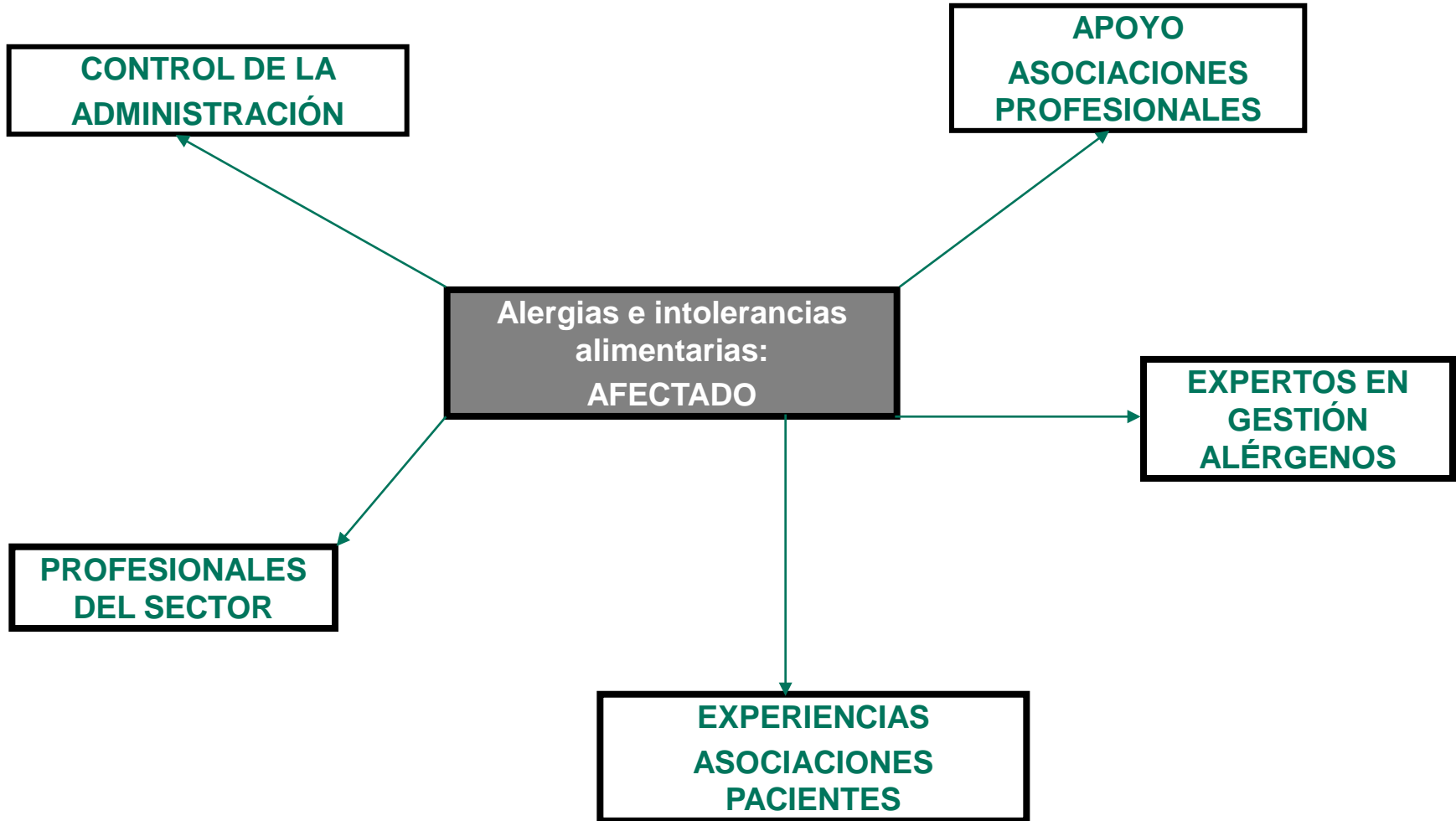
Diversidad, muchos cambios de titular  
Escasos recursos  
Gran número de establecimientos  
Poco profesionalizado

### PASOS PREVIOS A LA GESTION DE ALÉRGENOS

**INFORMAR**  
**SENSIBILIZAR**  
**FORMAR**  
**NECESIDAD DE IR PASO A PASO**  
**AYUDAS PÚBLICAS**

### COORDINACIÓN







MUCHAS GRACIAS

