



## ***Las personas alérgicas a alimentos reclaman más seguridad en los establecimientos de restauración colectiva***

*La Asociación Andaluza de Alergia a Alimentos Avanzax considera positiva la nueva normativa que obliga a informar a los consumidores sobre la presencia de alérgenos en sus menús*

*Andalucía, 15 de diciembre de 2014*

La Asociación Andaluza de Alergia a Alimentos Avanzax reclama una mayor seguridad para el colectivo a la hora de utilizar los servicios de restauración colectiva. En este sentido, considera positiva la nueva normativa europea UE 1169/2011 de información alimentaria al consumidor, de aplicación obligatoria desde el 13 de diciembre, y que supone que todos los establecimientos de restauración colectiva, como bares, restaurantes, comedores escolares, hospitales y caterings tienen que informar a los consumidores de la presencia en sus menús de los 14 alérgenos de declaración obligatoria como ingredientes o trazas.

La Asociación Andaluza de Alergia a Alimentos Avanzax ([www.asociacionavanzax.org](http://www.asociacionavanzax.org)) es una entidad sin ánimo de lucro nacida en octubre de 2014 que tiene como principal objetivo mejorar las condiciones de vida de las personas alérgicas a alimentos a través de la sensibilización de toda la sociedad sobre esta dolencia, especialmente en los ámbitos alimentario, educativo, sanitario y farmacéutico; la educación para la salud y los autocuidados de las personas con alergia; y la promoción de la prevención y la investigación en este campo.

Avanzax considera que la nueva normativa redundará en una mejora de la calidad del servicio que se presta desde los establecimientos de restauración colectiva a los consumidores en general, y especialmente a las personas con alergias a alimentos, ya que aumentará la seguridad para las personas afectadas por este problema, que podrán comer fuera de casa con la tranquilidad de que no van a sufrir reacciones alérgicas que en ocasiones pueden ser letales. Según datos de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) siete de cada diez reacciones alérgicas graves ocurren cuando la persona alérgica come fuera de casa.

La asociación reclama más formación para los responsables y trabajadores de la restauración colectiva, por lo que pide la colaboración de las administraciones competentes y las entidades asociativas de estos sectores para mejorar la preparación de sus trabajadores ante la entrada en vigor de la nueva normativa y, en general, la atención a personas alérgicas a alimentos. Asimismo, Avanzax se ofrece



a informar a los establecimientos de restauración colectiva que lo necesiten o tengan dudas para implantar la nueva legislación.

Avanzax pide a estos establecimientos una mayor responsabilidad, sensibilidad y concienciación con las necesidades de las personas alérgicas a alimentos para que la información no sólo esté disponible por escrito y de manera clara, sino que además responda realmente al contenido de los alimentos. Esta normativa pretende que cualquier consumidor pueda conocer con exactitud qué ingredientes o restos de éstos contiene cada plato, y en el caso de las personas alérgicas a alimentos, que puedan saber qué pueden comer y qué no en igualdad de condiciones a otros ciudadanos y con mayor seguridad, por lo que Avanzax reclama que los establecimientos de restauración no se limiten a etiquetar sistemáticamente todos los alérgenos en todos sus platos, para no limitar aún más las opciones de alimentación fuera de casa que tiene este colectivo.

Desde Avanzax se destaca que la prevalencia de alergias alimentarias es cada vez mayor y hoy en día se estima que entre un 3 y 4% de adultos la padecen y hasta un 4-7% de niños y jóvenes, según la SEAIC, lo que significa que en Andalucía hay entre 264.000 y 372.000 personas con alergias alimentarias. A estas podrían sumarse los acompañantes de las personas alérgicas, lo que multiplicaría por cuatro la cifra de clientes de estos establecimientos, teniendo en cuenta el tamaño medio de una familia de cuatro miembros.

Además, Avanzax quiere hacer un llamamiento a las personas alérgicas y su círculo más cercano para que hagan uso de servicios de restauración colectiva y reclamen sus derechos como consumidores informados, para alcanzar así un mayor conocimiento y concienciación por parte de estas empresas de cuáles son las necesidades de las personas alérgicas a alimentos.

### **Detalles sobre el nuevo reglamento**

El nuevo reglamento fue aprobado en 2011 y ha entrado en vigor el 13 de diciembre de 2014, transcurrido el plazo de tres años para que los establecimientos de restauración colectiva se adaptaran al mismo. Actualmente existe un borrador de Real Decreto para adaptar esta normativa al reglamento jurídico nacional, y desde Avanzax se hace un llamamiento al Gobierno central para que introduzca mejoras para la seguridad del colectivo de personas con alergia a alimentos.

En virtud del nuevo reglamento, los consumidores pueden tener acceso a la información sobre los ingredientes de obligada declaración en todos los alimentos, tanto los envasados como los no envasados, en bares, restaurantes, comedores escolares, hospitales y servicios de catering, así como en los establecimientos que los vendan a granel. El reglamento se aplica a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria. Además, indica que la



información será fácilmente visible, claramente legible e indeleble, para garantizar que llegue de forma precisa y clara a los consumidores.

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria, que figuran en el anexo II de la normativa UE 1169/2011, son los siguientes: cereales que contengan gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos, así como los productos derivados de estos ingredientes o elaborados a base de los mismos.

Para más información puede escribir al correo electrónico [comunicacion@asociacionavanzax.org](mailto:comunicacion@asociacionavanzax.org) o llamar al teléfono 610913016.

