



UNIVERSIDAD DE
MURCIA

Facultad de
Ciencias Sociosanitarias

Trabajo Fin de Grado
Grado en Nutrición Humana y Dietética



**IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN
ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA**

Andrés Nicolás Chávez Morales

Tutora: Verónica García Valverde
Curso 2016 -2017

Índice

- ❑ Introducción
- ❑ Desarrollo
 - ❑ Presentación del caso
 - ❑ Recogida de datos
 - ❑ Plan de aplicación
 - ❑ Fase de elaboración
 - ❑ Fase de ejecución
 - ❑ Fase de evaluación
- ❑ Discusión
- ❑ Conclusión

Index

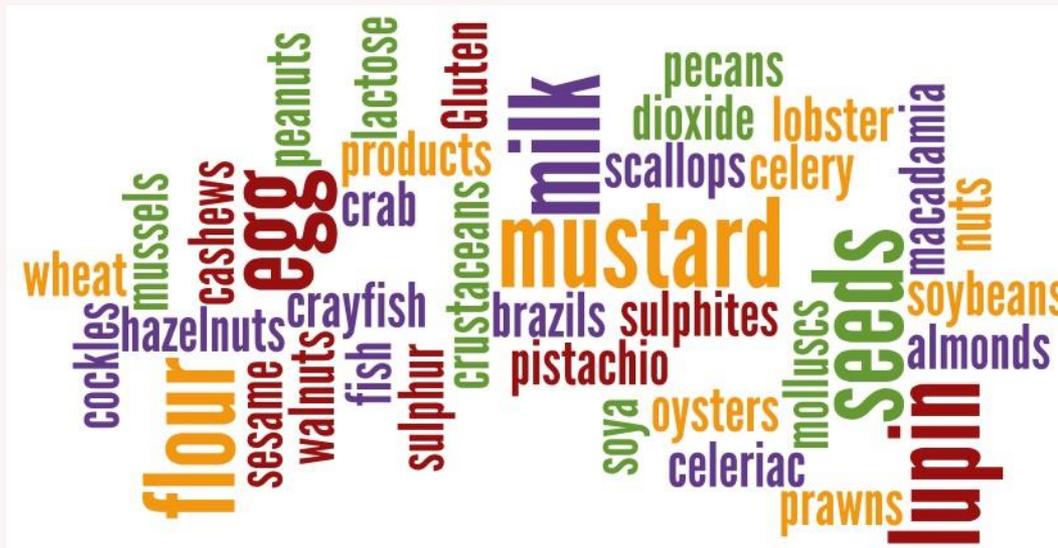
- ❑ Introduction
- ❑ Development
 - ❑ Case Presentation
 - ❑ Data Collection
 - ❑ Implementation plan
 - ❑ Processing phase
 - ❑ Execution phase
 - ❑ Evaluation phase
- ❑ Discussion
- ❑ Conclusion

Introducción

Las alergias alimentarias son reacciones de hipersensibilidad mediadas por IgE.

Los alimentos son la mayor carga antigénica a la que se enfrenta el sistema inmune.

Los alérgenos son los antígenos responsables de inducir la respuesta alérgica.



Introducción



Los individuos que sufren alergias alimentarias encuentran dificultades para comer fuera de casa, pues muchos alimentos contienen alérgenos, y as su vez existe la posibilidad de contaminación cruzada en los establecimientos de restauración es un riesgo real para ellos.

Desde las autoridades competentes surge la necesidad de proveer un alto nivel de protección al consumidor a traves de una correcta información alimentaria en todos los niveles, desde la industria hasta la hosteleria

Objetivos



Desarrollo: Presentación de caso



Reglamento
Europeo
1169/2011



Real
Decreto
126/2015



LISTA DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011



<p>Cereales que contienen gluten</p>	<p>Incluye el trigo (también la espelta, el Kamut), el centeno, la cebada y la avena. Además se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, como la levadura para hornear, masas, pan, pan rallado, tartas, couscous, productos cárnicos, pasta, pastelería, salsas, sopas y alimentos enharinados. Debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia de gluten junto al nombre del cereal.</p>	<p>Huevos</p>	<p>Además de en el huevo y derivados (productos a base de huevo), se puede encontrar en tartas, algunos productos cárnicos, mayonesa, mousses, pasta, quiches, platos preparados, salsas y alimentos decorados con huevo, etc.</p>
<p>Cacahuets</p>	<p>Además de en las semillas, pastas (mantecas), aceites y harinas, se puede encontrar en galletas, chocolates, <i>currys</i>, postres, salsas, etc.</p>	<p>Leche</p>	<p>Además de en la leche y sus derivados como la mantequilla, queso, nata, leche en polvo, yogures, etc, se puede encontrar en alimentos glaseados con leche, sopas en polvo y salsas, etc.</p>
<p>Altramuces:</p>	<p>Además de en las semillas y harinas, se puede encontrar en algunos tipos de pan, pasteles y pasta, etc.</p>	<p>Moluscos</p>	<p>Incluye los mejillones, almejas, caracoles de tierra, ostras, bigaros, chirlas, berberechos, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas (E: salsa de ostras), platos preparados o como ingrediente en los guisos de pescado, etc.</p>
<p>Apio</p>	<p>Incluye los tallos, hojas, semillas y raíces. Además se puede encontrar en sal de apio, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas o salsas, etc.</p>	<p>Mostaza</p>	<p>Además de en semillas, en polvo o en forma líquida, se puede encontrar en algunos panes, <i>currys</i>, marinados, productos cárnicos, aliños de ensaladas, salsas y sopas, etc.</p>
<p>Crustáceos</p>	<p>Incluye cangrejos, langostas, gambas, langostinos, carabineros, cigalas, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.</p>	<p>Pescado</p>	<p>Además de en el pescado y derivados (productos a base de pescado), se puede encontrar en salsas de pescado, pizzas, aliños para ensaladas, cubos de sopa, etc.</p>
<p>Frutos de cáscara</p>	<p>Incluye las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, de macadamia, etc. Además se puede encontrar en panes, galletas, postres, helados, mazapán, salsas o aceites de nueces, etc. En muchos platos asiáticos como <i>currys</i> se utilizan almendras picadas.</p>	<p>Soja</p>	<p>Además de en las semillas (habas), salsas (salsa de soja), pastas, aceites y harinas, se puede encontrar en el tofu, pasta miso, postres, helados, productos cárnicos, salsas y productos para vegetarianos, etc.</p>
<p>Granos de sésamo</p>	<p>Además de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de sésamo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, humus, etc.</p>	<p>Sulfitos/ dióxido de azufre</p>	<p>Se utilizan como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, vegetales, vino y cerveza.</p>

Desarrollo: Recogida de datos

Información establecimientos.

Charla informativa:

- Información sobre los 14 alérgenos presentes en la legislación vigente.
- Información sobre el etiquetado de los alimentos.
- Síntomas que pueden ocasionar una reacción alérgica.
- Contaminación cruzada en la cocina
- Correcta limpieza y desinfección



UNIVERSIDAD DE
MURCIA

OBLIGACIONES CONCESIONARIOS SOBRE DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS (Reglamento (UE) n° 1169/2011 y RD 126/2015)

Don/Doña _____ con

DNI _____ concesionario de _____

me comprometo a:

- Ser el único responsable de la veracidad del contenido de cualquier documentación que informe sobre alérgenos, presentes en cualquier producto que sirva en mi establecimiento, eximiendo a la Universidad de cualquier responsabilidad.
- Mantener las Fichas Técnicas sobre alérgenos actualizadas, modificándolas en caso de cambio de algún ingrediente o marca comercial, o introduciendo o suprimiendo los correspondientes alérgenos de la declaración.
- Incluir la Ficha Técnica sobre alérgenos de los nuevos productos en la documentación.
- Comunicar inmediatamente al servicio CASAN de cualquier actualización o incorporación de las Fichas Técnicas para su modificación del documento en la red.
- Colocar en lugar visible un cartel informativo que indique que dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias ajustada a la normativa en vigor.
- Designar a una persona encargada de dar la mencionada información, tras haber sido formada en la materia.

Murcia, a _____ de _____ de 20 _____

Fdo. _____

Toma de datos

Fotografías del etiquetado



Salsa de soja Horeca 1



Salsa de soja Horeca 2

Lista de ingredientes

Nombre del plato	Ingrediente (Marca)
Arroz a la cubana	Arroz (Brillante), sal, aceite de oliva (Horeca), Tomate frito (La Rueda) o (Solís)
Tortilla de patatas	Huevos, sal, aceite de oliva (Horeca), patatas y cebolla
Ensaladilla rusa	Patatas, sal, atún (Dimar) o (Albo), picadillo de variantes (El Faro), huevo, mayonesa (Millas)
Paella de marisco	Arroz (Imperial), azafrán, ñoras, sal, bonito, calamares, mejillones, langostino, sepia
Bocadillo vegetal	Pan Integral (panadería Chelo), lechuga, tomate, huevo, atún (Dimar) o (Albo), mayonesa (Millas)
Plato a rellenar por el establecimiento	
Plato a rellenar por el establecimiento	

Desarrollo: Plan de aplicación

- ❑ Fase de elaboración
- ❑ Fase de ejecución
- ❑ Fase de evaluación

Fase de elaboración

Base de datos

Grupo producto	Nombre producto	Marca	Establecimiento	U	Alergenos1	Alergenos2	Alergenos:	Alergen
preparados	caldo de pescado	knorr	quimica, biologia	U(2)	lech	pes	api	soj
preparados	caldo de pescado en cubos	horeca	quimica	U(2)	pes	crus	glu	api
preparados	caldo de pollo	horeca	quimica, biologia	U(2)	hue	lech	api	glu
especias	canela en rama	saboralsa	quimica, biologia	U(2)	0			
pescados	calamares a la romana	delmarina	veterinaria, bellas ar	U(2)	pes	mol	glu	hue
preparados	caldo de carne concentrado	knorr	biologia	U(2)	0			
preparados	caldo de carne en cubos	horeca	quimica	U(2)	soj	glu	api	lech
preparados	caldo de pescado	coviran	quimica	U(2)	api	crus	lech	soj

Ficha técnica

ALÉRGENOS REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011 Nombre del Establecimiento														
	Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramucos	Mostaza	Sulfitos
GRUPO ALIMENTOS														
Nombre de Producto: ingrediente alergénico, ingrediente comercial (Marca), ingrediente comercial con alérgeno (Marca)¹		X				1					1			

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Fase de ejecución

Resolución de problemas

- Todas las Marcas de los ingredientes
- Contaminación cruzada
- Declaración de trazas



ALÉRGENOS															
	REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011	Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuates	Soja	Altramuzes	Mostaza	Sulfitos
Nombre del Establecimiento															
GRUPO ALIMENTOS															
Nombre de Producto: ingrediente alergénico, ingrediente comercial (Marca), ingrediente comercial con alérgeno (Marca) ¹		X				1					1				

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Ficha técnica

ALÉRGENOS REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011 RD 126/2015														
	Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuetes	Soja	Altramucos	Mostaza	Sulfitos

PASTAS														
Pasta con carne: pasta (La Espiga), picadillo de carne (Ganados Rio Segura), cebolla, ajos, zanahoria, apio , especias (La Carmencita), tomate frito (Basic), vino tinto (La Castilleja) , brandy (el Decano) , aceite oliva (Amoliva)	x						x							x
Pasta con chorizo: pasta (La Espiga), chorizo dulce (Carnimur) o (Escámez), jamón serrano (Escamez), tocino (Carnimur), tomate frito(Basic), especias (La Carmencita) , aceite oliva (Amoliva)	x													
Pasta con atún: pasta (La Espiga), atún (Hersan) o (Ribeira), ajos, anchoas (Capitán Santoña), especias (La Carmencita), tomate frito (Basic) , aceite oliva (Amoliva)	x		x											
Pasta a la carbonara: pasta (La Espiga), nata (Debic) ¹ , cebolla, bacon ahumado (aCasa) ² o (La Despensa) ³ , aceite oliva (Amoliva)	x					1, 2, 3			1		2, 3			
Pasta con setas: pasta (La Espiga), setas congeladas, cebolla y nata (Debic) ¹ , aceite oliva (Amoliva)	x					1			1					

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Implantación en los locales

Carteles

- Buena visibilidad

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011
RD 126/2015

**ESTE ESTABLECIMIENTO CUENTA CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE
ALERGIAS E INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS**

**INFORMACIÓN DISPONIBLE EN EL LOCAL O
EN LA PÁGINA WEB:**
<http://www.um.es/casan/alergenos>

UNIVERSIDAD DE MURCIA		LISTA DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011	
<p>Cereales que contienen gluten</p>	<p>Incluye el trigo (también la espelta, el Kamuti), el centeno, la cebada y la avena. Además se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, como la levadura para hornear, masas, pan, pan rallado, tartas, couscous, productos cárnicos, pasta, pastelería, salsas, sopas y alimentos enharinados. Debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia de gluten junto al nombre del cereal.</p>	<p>Huevos</p>	<p>Además de en el huevo y derivados (productos a base de huevo), se puede encontrar en tartas, algunos productos cárnicos, mayonesa, mousses, pasta, quiches, platos preparados, salsas y alimentos decorados con huevo, etc.</p>
<p>Cacahuetes</p>	<p>Además de en las semillas, pastas (mantecas), aceites y harinas, se puede encontrar en galletas, chocolates, currys, postres, salsas, etc.</p>	<p>Leche</p>	<p>Además de en la leche y sus derivados como la mantequilla, queso, nata, leche en polvo, yogures, etc. se puede encontrar en alimentos glaseados con leche, sopas en polvo y salsas, etc.</p>
<p>Altramuces:</p>	<p>Además de en las semillas y harinas, se puede encontrar en algunos tipos de pan, pasteles y pasta, etc.</p>	<p>Moluscos</p>	<p>Incluye los mejillones, almejas, caracoles de tierra, ostras, bigaros, chirlas, berberechos, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas (E): salsa de ostras), platos preparados o como ingrediente en los guisos de pescado, etc.</p>
<p>Apio</p>	<p>Incluye los tallos, hojas, semillas y raíces. Además se puede encontrar en sal de apio, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas o salsas, etc.</p>	<p>Mostaza</p>	<p>Además de en semillas, en polvo o en forma líquida, se puede encontrar en algunos panes, currys marinados, productos cárnicos, aliños de ensaladas, salsas y sopas, etc.</p>
<p>Crustáceos</p>	<p>Incluye cangrejos, langostas, gambas, langostinos, carabineros, cigalas, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.</p>	<p>Pescado</p>	<p>Además de en el pescado y derivados (productos a base de pescado), se puede encontrar en salsas de pescado, pizzas, aliños para ensaladas, cubos de sopa, etc.</p>
<p>Frutos de cáscara</p>	<p>Incluye las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, de macadamia, etc. Además se puede encontrar en panes, galletas, postres, helados, mazapán, salsas o aceites de nueces, etc.. En muchos platos asiáticos como currys se utilizan almendras picadas.</p>	<p>Soja</p>	<p>Además de en las semillas (habas), salsas (salsa de soja), pastas, aceites y harinas, se puede encontrar en el tofu, pasta miso, postres, helados, productos cárnicos, salsas y productos para vegetarianos, etc.</p>
<p>Granos de sésamo</p>	<p>Además de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de sésamo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, humus, etc.</p>	<p>Sulfitos/ dióxido de azufre</p>	<p>Se utilizan como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, vegetales, vino y cerveza.</p>

Ficha técnica

- Correcta interpretación por parte del personal
- Fácil acceso

Fase de evaluación

Evaluación a corto plazo → 3 meses después

ALÉRGENOS REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011														
	Cereales con gluten	Huevos	Pescados	Moluscos	Crustáceos	Leche	Apio	Granos de sésamo	Frutos de cáscara	Cacahuets	Soja	Altramuces	Mostaza	Sulfitos
BOCADILLOS														
Catalana: pan gallego (Yaya María) , jamón serrano (Jamones el Chato), tomate	X													
Catalana mixta: pan gallego (Yaya María) , queso en barra (Aro) ¹ , jamón serrano (Jamones el Chato), tomate	X	tr ¹				1								
Gombau: pan gallego (Yaya María) , lomo de vaca (Goedegebuur), bacon (Carnicería La Noria o Don Frio ¹ o Canpipork o El Pozo ²), queso en barra (Aro) ³ , jamón serrano (Jamones el Chato), pimiento rojo en conserva (Bamboleo), tomate	X	tr ¹				3 tr ¹ , tr ²				1, 2				
Hamburguesa: pan de hamburguesa (Americana) , tomate, cebolla, lechuga, hamburguesa (Legazpi) ¹	X					1		X		1				1
Hamburguesa cantinera: pan de hamburguesa (Americana) , tomate, cebolla, lechuga, fiambre jamón york (Aro ¹ o Horeca ² o El Pozo ³), hamburguesa (Legazpi) ⁴ , queso en barra (Aro) ⁵ .	X	tr ¹				1, 2, 3, 4, 5		X		1, 2, 3, 4				4
Hamburguesa súper: pan de hamburguesa (Americana) , tomate, cebolla, lechuga, fiambre jamón york (Aro ¹ o Horeca ² o El Pozo ³), bacon (Carnicería la Noria o Don Frio ⁴ o Canpipork o El Pozo ⁵), hamburguesa (Legazpi) ⁶ , queso en barra (Aro) ⁷ .	X	tr ²				1, 2, 3, tr ¹ , tr ⁵ , 6, 7		X		1, 2, 3, 4, 5, 6				6
Inglés: pan gallego (Yaya María) , tortilla francesa, fiambre jamón york (Aro ¹ o	X	X 4, tr ¹				1, 2, 3, 5				1, 2, 3, 4				

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Evaluación a largo plazo (1 año después)

- Repercusión del SDA sobre el consumidor → encuestas



Encuesta sobre el sistema de declaración de alérgenos.

Puntué de 1 a 5 cuando sea necesario, siendo el "1" nunca y el "5" siempre

Sobre el cartel con la lista de alérgenos:

	CAFETERIA		OPINIÓN CASAN		
	SI	NO	SI	NO	
Está situado en un lugar con buena visibilidad.					
Los clientes prestan atención al cartel.	1	2	3	4	5
Los clientes preguntan por su significado.	Nunca De 1 a 5 veces al año De 5 a 10 veces al año De 10 a 15 veces al año Más de 15 veces al año				

Sobre el cartel que muestra el cumplimiento de la legislación vigente:

	CAFETERIA		OPINIÓN CASAN		
	SI	NO	SI	NO	
Está situado en un lugar con buena visibilidad.					
Los clientes prestan atención al cartel.	1	2	3	4	5
Los clientes preguntan por su significado.	Nunca De 1 a 5 veces al año De 5 a 10 veces al año De 10 a 15 veces al año Más de 15 veces al año				

Sobre las fichas técnicas

	CAFETERIA
Las fichas técnicas son demandadas.	1 2 3 4 5
Cuando el usuario las consulta quedan resueltas sus dudas.	1 2 3 4 5
En caso de duda, ¿el conocimiento del personal en la materia resuelve esa duda?	1 2 3 4 5
Cuáles son las dudas más habituales de los usuarios:	

Sobre la actualización de platos, recetas e ingredientes

	CAFETERIA		OPINIÓN CASAN	
	SI	NO	SI	NO
El establecimiento notifica los cambios en el menú.				

Otras sugerencias o inquietudes.

Discusión

Resolución de problemas

Durante la recogida de datos

1. Privacidad de las recetas → Solo información necesaria
2. Problemas técnicos con las fotografías → Se repiten la tomas
3. Poca cooperación → Mejor planificación por parte de los locales



Lento desarrollo de las actividades → Ajustar los plazos a los locales

Durante el desarrollo

1. Recopilación de datos → creación de base de datos
2. Etiquetado erróneo de los alérgenos → se revisan todas las etiquetas
3. Los proveedores de alimentos no proporcionan las fichas técnicas obligatorias → Ponerse en contacto con la empresa alimentaria
4. Productos no presentan los requisitos adecuados → se veta su uso



Garantizar la veracidad de la información

Discusión

Los clientes muestran más interés al cartel con la lista de alérgenos. A mayor información al consumidor y mayor difusión, será mayor el interés.

CAFETERÍA 1		CAFETERÍA 2		CAFETERÍA 3		CAFETERÍA 4		CAFETERÍA 5	
SOBRE EL CARTEL CON LA LISTA DE ALÉRGENOS									
CASAN		CASAN		SI NO		CASAN		CASAN	
SI	NO	SI	NO	No está en el local		SI	NO	SI	NO
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Nunca		Nunca		Nunca		Nunca		Nunca	
De 1 a 5 veces al año		De 1 a 5 veces al año		De 1 a 5 veces al año		De 1 a 5 veces al año		De 1 a 5 veces al año	
De 5 a 10 veces al año		De 5 a 10 veces al año		De 5 a 10 veces al año		De 5 a 10 veces al año		De 5 a 10 veces al año	
De 10 a 15 veces al año		De 10 a 15 veces al año		De 10 a 15 veces al año		De 10 a 15 veces al año		De 10 a 15 veces al año	
Más de 15 veces al año		Más de 15 veces al año		Más de 15 veces al año		Más de 15 veces al año		Más de 15 veces al año	

Está situado en un lugar con buena visibilidad.

Los clientes prestan atención al cartel.

Los clientes preguntan por su significado.

Sugerencias de los establecimientos → diversas opiniones. Pero todos coinciden que la información sobre alérgenos:

- Necesaria
- Obligatoria
- Accesible

Cuando las fichas técnicas han sido demandadas todas las dudas han sido resueltas → eficacia del SDA

Error:

- Sesgo de Autodefensa → Invasivo

sus dudas.

En caso de duda, ¿el conocimiento del personal en la materia resuelve esa duda?

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

1 2 3 4 5

No existen dudas

SOBRE LA ACTUALIZACION DE PLATOS Y RECETAS

El establecimiento notifica los cambios en el menú.

SI NO
No cambios

CASAN
SI NO

SI NO

Discusión

- La **aplicación** del **Reglamento (UE) nº 1169/2011 y RD 126/2015** → Gran reto en hostelería por la complejidad que conlleva
- La **impasividad** por parte de las autoridades judiciales competentes en la exigencia del cumplimiento de la legislación → restan autoridad a la aplicación de los reglamentos en el sector.
- El **Reglamento 1169/2011**, presenta algunos **vacíos legales** que ha permitido la aparición de un **etiquetado** de alérgenos **preventivo** por parte de la industria → genera confusión: información falsa y que no transmite ninguna garantía al consumidor.
- El **Real Decreto 126/2015** se dedicó a establecer las mismas disposiciones que el Reglamento Europeo sin tener en cuenta los alérgenos alimentarios más comunes presentes en la **población española**.

Discusión

La imposición de la declaración obligatoria de alérgenos

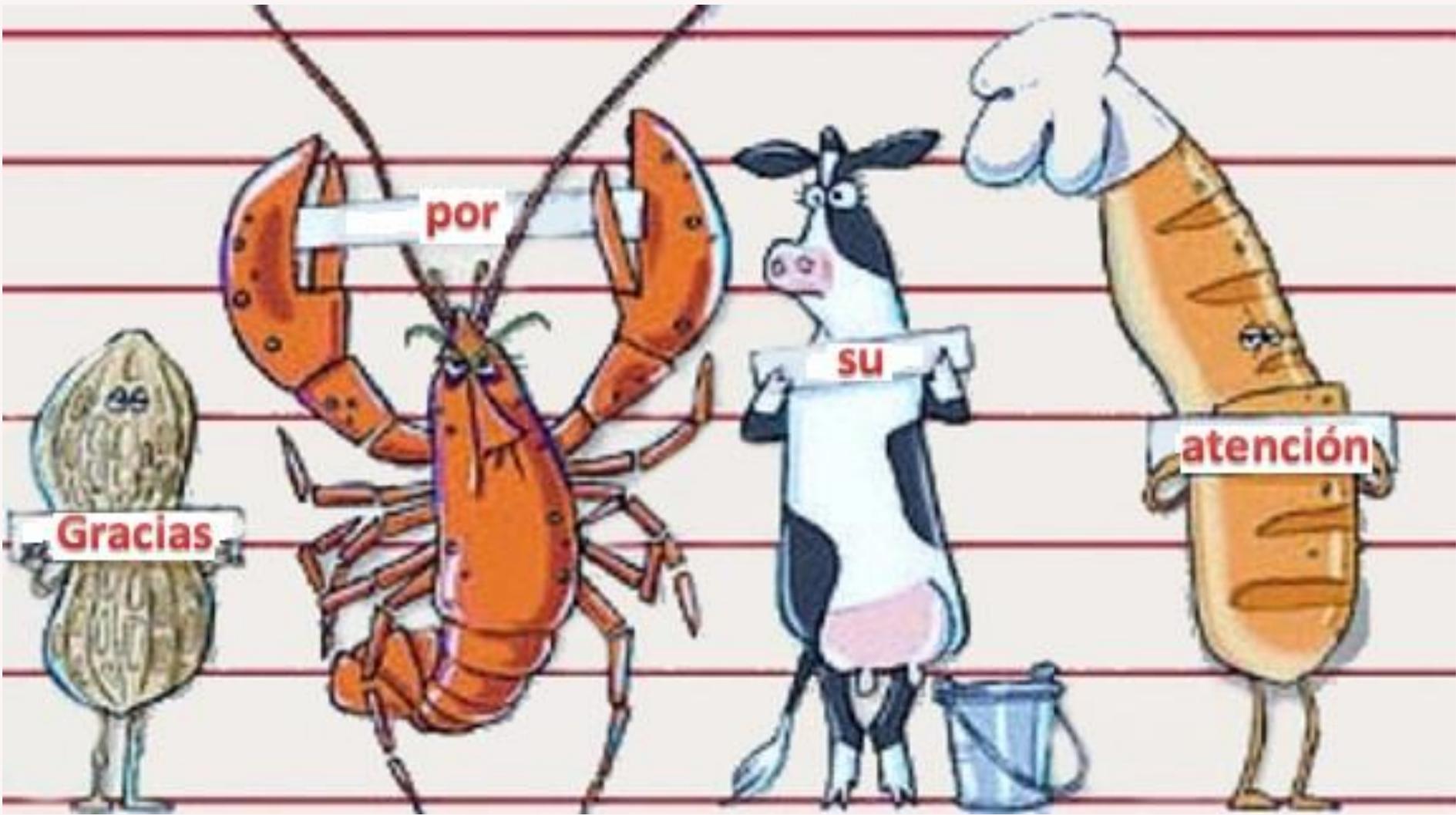


aecosan :
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

“Perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa”

Conclusión

- The implementation of an adequate Allergen Declaration System (SDA) was carried out in the establishments of the University of Murcia.
- Food handlers have been correctly trained in terms of allergens
- Short-term evaluation helped to define guidelines for the creation of the technical sheet and the correct implantation.
- The technical sheets and informative posters stay in the restaurants and make sure that the consumers will receive all the information about the allergens.
- The results of long-term evaluation show that consumers' questions have been solved and that consumers are interested in allergens.
- The data base created continues funcional in CASAN and it will help with any update needed in the future.



Gracias

por

SU

atención