



PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Edición	Fecha	Modificación
1.0	02/2021	

INDICE

1. OBJETIVO

2. RESPONSABLE DEL PLAN

3. GENERALIDADES

4. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

4.1. FORMACIÓN

4.2. MATERIAS PRIMAS Y ELABORACION DE ALIMENTOS

4.3. INFORMACION AL CONSUMIDOR FINAL

4.4. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN

5. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

6. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

7. REGISTROS

1. OBJETIVO

Garantizar la correcta identificación e información de los agentes alérgenos al consumidor final del producto laborado, de acuerdo con el Reglamento Europeo (UE) Nº 1169/2011 cuya transposición al marco normativo español corresponde al Real Decreto 126/2015 sobre la información alimentaria facilitada del consumidor, en relación con los productos elaborados en el establecimiento **TERRAZA DE LAS FLORES**.

2. RESPONSABLE DEL PLAN

Las responsabilidades del plan se muestran en la siguiente tabla:

Responsable del plan	FEDERICO J. EISENBERG
Responsable del proceso de ejecución	Personal
Responsable del proceso de vigilancia	JORGE H. MOLINE
Responsable del procedimiento de acciones correctoras	JORGE H. MOLINE
Responsable de verificación	JORGE H. MOLINE

3. GENERALIDADES

• IDENTIFICACION DE ALERGENOS

Los agentes alérgenos identificados en este plan de gestión son los que se recogen de acuerdo con el anexo II del Reglamento Europeo (UE) Nº 1169/2011.

- Seriales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida de lactosa).
- Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10 mg/lit expresado como SO₂ total.
- Moluscos y productos a base de moluscos.
- Altramuces y productos a base de altramuces.

4. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Para la aplicación del presente plan se debe tener en cuenta que la gestión de alérgenos no ha de verse como un sistema nuevo, sino que ha de ser visto como una parte integrante de la gestión de la inocuidad alimentaria.

En el presente plan de alérgenos se tiene en cuenta las operaciones, desde el suministro inicial de materias primas hasta la elaboración y presentación al consumidor del producto.

Cualquier introducción de una nueva materia prima o producto, hará necesaria una reevaluación del riesgo para todos los productos potencialmente afectados y la aplicación de nuevas medidas de gestión si fuera necesario.

A continuación, se describen las actuaciones a desarrollar para aplicar de forma correcta el presente plan:

4.1 FORMACIÓN

Todo el personal implicado en la recepción de materias primas, elaboración, y servicio de alimentos en **TERRAZA DE LAS FLORES** deberá tener pleno conocimiento y ser conscientes de las consecuencias de la presencia de alérgenos en los alimentos, y, por tanto, de la necesidad de gestionar el consiguiente riesgo.

Para ello, la concienciación y capacitación del personal se realizará según lo establecido en el Plan General de Formación del Sistema de Autocontrol, donde se contemplará el siguiente contenido:

- Una información general de alérgenos que incluya la naturaleza y la posible consecuencia de su presencia accidental o no declarada para las personas sensibles.
- Conocimiento de los peligros y los riesgos de alérgenos identificados en cada una de las etapas de la cadena alimentaria.
- Las buenas prácticas de higiene que cubren los procedimientos para minimizar la contaminación cruzada, incluyendo el lavado de manos, uso de ropa protectora y lavado de ropa.
- Información entrante: especificaciones del proveedor, informes de auditoría, etc.
- Procedimientos para el almacenamiento de materias primas y productos, verificaciones y validaciones de los productos de limpieza, reprocesado, controles de etiquetado y gestión de residuos.
- Los procedimientos de recursos humanos, para gestionar el riesgo de los empleados alérgicos que pueden entrar en contacto con los ingredientes.

La documentación derivada de la formación en materia de alérgenos se gestionará en el Plan General de Formación del Sistema de Autocontrol.

4.2 MATERIAS PRIMAS Y ELABORACION DE ALIMENTOS

Se procederá a verificar que todos los productos adquiridos por **TERRAZA DE LAS FLORES** que contengan etiquetado identifiquen la presencia de alérgenos según lo establecido en el Reglamento Europeo (UE) Nº 1169/2011 // Real Decreto 126/2015.

Se verificará la conveniencia de adquisición de productos a los proveedores según lo establecido en el plan de control de tras habilidad y proveedores. Éstos se encuentran en el **REGISTRO DE LISTADO DE PROVEEDORES**.

Por otro lado, se identificará el uso de ingredientes alergénicos en la elaboración de los diferentes alimentos para, a posteriori, se proceda según lo establecido en el punto del presente plan de información al consumidor final.

4.3 INFORMACION AL CONSUMIDOR FINAL

Según lo establecido en el Reglamento Europeo (UE) Nº 1169/2011 todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en la lista del Anexo II del mismo, deberá ser informado sobre la posible presencia de este en los alimentos elaborados al consumidor final. Para ello se realizará:

- Información expresa al consumidor de la presencia de alérgenos en los productos contenidos en la carta, mediante la cláusula informativa que se muestra continuación. Ésta se sitúa en un lugar visible en el establecimiento y recoge los 14 ligeros contemplados en el Anexo II del Reglamento.
- Indicación en la carta de aquellos platos que pueden contener los alérgenos contemplados en el anexo II del Reglamento y qué tipo de alérgeno puede contener.
- El establecimiento dispondrá de la información sobre qué platos pueden contener alérgenos para ser suministrada aquellos consumidores que lo soliciten.

CLAUSULA INFORMATIVA SOBRE AGENTE ALÉRGENOS

De acuerdo con lo establecido en el **REGLAMENTO DE LA UE Nº 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes que **los productos incluidos en la carta pueden contener agentes alérgenos**.

Para más información consulte a nuestro personal.



4.4 BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

Para prevenir la contaminación cruzada, tanto en el proceso de recepción/almacenamiento, como en el proceso de elaboración, se tendrán en cuenta las siguientes buenas prácticas de manipulación:

- Se almacenarán los ingredientes o productos alergénicos por separado para prevenir la contaminación cruzada.
 - o Se utilizarán recipientes limpios y cerrados.
 - o Se designarán áreas de almacenamiento separadas para los ingredientes o productos alergénicos y no alergénicos. Cuando no sea posible almacenarlos por separado, se utilizarán otros métodos tales como no almacenar los alérgenos encima de los no alérgenos, almacenar juntos los alérgenos similares, etc.
 - o Se utilizarán tarimas y recipientes exclusivos.
 - o Se utilizarán áreas claramente designadas para alimentos e ingredientes alergénicos.
- Se separarán las áreas de producción para los productos alergénicos y los productos no alergénicos. Si no es posible, se programará la fabricación de los alimentos no alergénicos antes de procesar los alimentos con alérgenos.
- Se realizará la limpieza inmediata después de la producción de alimentos que contengan ingredientes alergénicos.
- Cuando el diseño del producto lo permita, se agregará los ingredientes alergénicos en las últimas etapas del proceso.
- De ser posible, se tendrán equipos y líneas de proceso exclusivas para prevenir la contaminación cruzada con alérgenos.
- Cuando sea posible, se elaborarán los productos con alérgenos similares en el mismo equipo. Intentando utilizar utensilios exclusivos.

5. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

El encargado de este procedimiento revisará el listado de agentes alérgenos ante cualquier cambio que se contemple en los platos de la carta. Verificará que la cláusula informativa se encuentra en correcto estado y en localización idónea y visible para el consumidor.

En caso de qué, en el ejercicio de la vigilancia se evidencian episodios repetitivos de pérdida de control del plan de higiene deberá iniciarse una acción correctiva que analice las causas y que establezca acciones correctivas encaminadas a su eliminación; lo cual debe quedar registrado en el correspondiente **REGISTRO DE INCIDENCIAS**.

6. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

El responsable de este procedimiento realizará, con carácter mensual, una serie de comprobaciones mínimas para asegurar que los controles que se llevan a cabo en su establecimiento son correctos y suficientes.

Estas comprobaciones mínimas se basan en revisar los registros generados en este plan general de higiene y verificar que todos los documentos del presente plan están archivados y actualizados. Una vez realizadas las comprobaciones, el responsable del establecimiento deberá firmar en la casilla de verificación de cada registro.

Además, trimestralmente se realizará un control más exhaustivo y se complementará el **REGISTRO DE VERIFICACIÓN**.

7. REGISTROS

- ✓ LISTADO DE PROVEEDORES
- ✓ REGISTRO DE INCIDENCIAS (común para todos los planes)
- ✓ REGISTRO DE VERIFICACION