



En España la alergia a alimentos afecta a 1,3 millones de personas, un 3% de la población

Los alérgicos a alimentos podrán solicitar información por escrito en centros de restauración, según el Reglamento de la UE 1169/2011

- o El Reglamento de la UE entró en vigor en diciembre de 2011 y, tras pasar 3 años de adaptación, en lo referente a la información sobre alérgenos, es de obligado cumplimiento en todo el territorio español a partir de mañana 13 de diciembre de 2014
- o Esta normativa afecta a cualquier establecimiento que proporcione alimentos envasados o no envasados, como los establecimientos de **hostelería, restauración, hospitales, comedores escolares y comercios minoristas (panaderías, carnicerías, etc.)**, entre otros
- o La información ha de ser clara y accesible por el personal de hostelería y restauración, que tendrá que responder a las solicitudes de los clientes con alergia a alguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria¹ que lo requieran
- o Existe un proyecto de Real Decreto de ámbito nacional, cuya publicación se espera de forma inminente, que desarrollará las opciones para proporcionar la información obligatoria que recoge el Reglamento en los alimentos no envasados

Madrid, 12 de diciembre de 2014- La *Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex AEPNAA* informa a todos los consumidores y personas con algún tipo de alergia alimentaria, que a partir del próximo 13 de diciembre será de aplicación en España el Reglamento de la UE 1169/2011, que incluye mejoras en la actual normativa de etiquetado de los alimentos envasados y, **por primera vez, obliga a disponer de la información alimentaria relacionada con las 14 sustancias alergénicas de declaración obligatoria también en alimentos no envasados, a granel, y de venta a distancia.**

En dicha normativa se incluyen los menús y alimentos sin envasar que proporcionen las colectividades, como bares, restaurantes, hospitales y comedores escolares, entre otros, así como los comercios minoristas (panaderías, carnicerías, etc.) Dicho Reglamento, aprobado por la UE en 2011 y para el que los países miembros han tenido un plazo de adaptación de 3 años en lo que respecta a la información sobre las sustancias que causan alergias e intolerancias alimentarias, permitirá que **a partir del próximo día 13 de diciembre los consumidores tengan derecho a disponer de una información clara sobre los alérgenos que les afectan y de presentar una reclamación en Consumo y/o Sanidad en caso de que los establecimientos no cumplan con sus obligaciones legales.**

Según la Asociación, la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados, entre los que se encuentran los servidos en establecimientos de hostelería y restauración. *“Como indica la EAACI (Academia europea de alergia e inmunología clínica) en su **Declaración europea sobre alergia a alimentos y anafilaxia**, la Comisión Europea ha reconocido que 7 de cada 10 reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa. Para evitarlas es imprescindible que la persona alérgica tenga la información sobre las sustancias presentes en los alimentos que pueden poner en riesgo su salud. Todo esto hace que la norma sea más que necesaria para preservar la salud, incluso a veces la vida, de estas personas”*, comenta Pilar Hernández, presidenta de AEPNAA.

En los próximos días se espera la publicación de un Real Decreto que significará el desarrollo en el ámbito nacional del reglamento europeo, en lo que respecta a los alimentos no envasados. Desde AEPNAA se considera, y así se hizo constar en las alegaciones al primer borrador del Real Decreto que *“Siempre debe quedar constancia escrita de la información exacta proporcionada, entregándose una copia al consumidor de manera que, en caso de producirse cualquier tipo de incidente, ambas partes, consumidor y operador, se encuentren adecuadamente protegidas ante cualquier tipo de reclamación. Consideramos que las*



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Avda del Manzanares, 62
Tel/Fax: 91 560 94 96
28019 Madrid
www.aepnaa.org
aepnaa@aepnaa.org

comunicaciones orales sin constancia escrita representan un mayor riesgo de error en la calidad de información, tanto proporcionada por el operador como recibida por el consumidor”, destaca Fernando Dalama, responsable de Seguridad Alimentaria de AEPNAA.

En el proyecto de Real Decreto, se ha añadido expresamente en el artículo 6.5.- que *se podrá facilitar la información de forma oral siempre y cuando dicha información “se registra de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta, y es fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten”*. Por tanto, si bien se permite que la información se pueda dar oralmente, disponer de ella por medios escritos o electrónicos será obligatorio, de forma que **sea accesible y pueda mostrarse** a petición de las autoridades de control y de los consumidores.

FORMACIÓN

AEPNAA valora positivamente esta normativa, ya que, aplicada correctamente, permitirá que las personas con alergia a alimentos dispongan de la información necesaria para proteger su salud y garantizar su seguridad en establecimientos hosteleros, de restauración, comedores y hospitales, entre otros, algo que hasta el momento no era obligatorio en nuestro país. *“Creemos que esta normativa es un paso muy positivo y necesario, dada la incidencia y riesgo que suponen las alergias alimentarias en nuestro país -se estima que en España existen 1,3 millones² de personas con algún tipo de alergia a alimentos-, pero consideramos que esta normativa será de muy difícil cumplimiento si no va acompañada de una formación mínima, junto con la sensibilidad necesaria, para informar adecuadamente a los consumidores alérgicos”*, destaca Pilar Hernández, presidenta de AEPNAA.

Si bien no aparece expresamente en el Reglamento 1169/2011, la formación en buenas prácticas de higiene con los objetivos de mejorar los hábitos de los manipuladores, mediante Prácticas Correctas de Higiene, y mantener a los trabajadores actualizados en los contenidos de los últimos cambios normativos y/o tecnológicos, está regulada en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Concretamente, el Capítulo VIII del Anexo II establece las condiciones de higiene personal de los trabajadores, y en el Capítulo XII del mismo Anexo II se hace referencia a la formación que deben recibir los manipuladores de productos alimenticios, donde dice que **es responsabilidad de las empresas alimentarias garantizar que el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo tanto en buenas prácticas de higiene como en la actualización de los requisitos legislativos.**

“El personal que proporcione la información debe conocer los riesgos que comporta para la salud de los consumidores proporcionar una información incompleta o poco rigurosa”, comenta Fernando Dalama, responsable de Seguridad Alimentaria de AEPNAA.

¿Qué es la alergia a alimentos y a quién afecta?

La alergia a alimentos, que se produce cuando una persona reacciona exageradamente al contacto, ingestión o inhalación de un alimento, puede provocar desde reacciones leves (erupciones, urticaria, picor, tos, diarrea o vómitos) a reacciones graves o muy graves (desde dificultad respiratoria, asma, hipotensión, opresión torácica, palpitaciones o mareo, hasta shock anafiláctico con riesgo de muerte). Según la EAACI, precisamente el número de ingresos hospitalarios en niños por causa de crisis anafilácticas, la más grave de las reacciones posibles, se ha incrementado por siete en los últimos diez años.

Respecto al tipo de alimentos implicados, si bien los datos varían según el grupo de edad, zona geográfica o hábitos alimenticios concretos, **en los niños españoles son el huevo y la leche de vaca los alimentos más frecuentes**, seguidos de los pescados (alergia más persistente y muy frecuente en adultos). Según el último estudio³ realizado sobre la población general española **las frutas son el primer alimento causante de alergia en nuestro país, seguido de los frutos secos, los mariscos y los pescados.**



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Avda del Manzanares, 62
Tel/Fax: 91 560 94 96
28019 Madrid
www.aepnaa.org
aepnaa@aepnaa.org

¹El listado de los 14 alérgenos de obligada declaración es, según el RD 2220/2004: Cereales que contengan gluten y productos derivados, 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 cacahuete, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y, nueces de Australia, y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO₂, Altramuces y Moluscos o productos a base de moluscos.

²Según la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) en España la alergia a alimentos tiene una prevalencia estimada del 3%, lo que se traduce en 1,3 millones de españoles afectados.

³Estudio Alergológico 2005. SEAIC

Acerca de AEPNAA

La Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (www.aepnaa.org) es una entidad sin ánimo de lucro que nació como un grupo de ayuda mutua para afrontar el reto que supone un diagnóstico de alergia a alimentos o látex. Fundada hace casi dos décadas y con asociados en todo el territorio nacional, AEPNAA tiene como objetivos ofrecer información e intercambio de experiencias a sus asociados, colaborar en los problemas sociales, familiares y educativos que puedan presentarse, así como relacionarse con organismos y entidades tanto públicas como privadas para conseguir colaboración en la difusión del problema. En definitiva, la asociación persigue como fin último la mejora de la calidad de vida de las personas con alergia a alimentos y/o látex.

AEPNAA, como miembro de su Comité de asociaciones de pacientes, apoya la Campaña sobre Alergia a Alimentos y Anafilaxia promovida por la EAACI (Academia europea de Alergia e Inmunología Clínica), así como su Declaración Pública Europea*, donde se hace un llamamiento a los legisladores y responsables políticos europeos y nacionales, reclamando acciones de sensibilización, mejor acceso a tratamientos de emergencia, más recursos para la investigación en materia de alergias, así como unas medidas de etiquetado de alimentos más exigentes.

*Declaración pública europea de la EAACI: [ver link al PDF](#)

Más información para Prensa:
gabinetedeprensa@aepnaa.org
Ana Garza Garrido
600605048
Pablo García Reales
678443230