

Gestión de alérgenos online



Palma, 14 abril 2015



CONFEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS
EMPRESARIALS DE BALEARS



sinergies
gestió empresarial

**Empresa
consultora**

Oficina en Palma

**Actuaciones en Baleares,
Canarias, Andalucía y
Portugal**

**Más de 250 proyectos de
consultoría desde 2004**

SISTEMAS DE GESTIÓN

Calidad ISO 9001
Gestión ambiental ISO 14001 / EMAS
Seguridad alimentaria. APPCC. ISO 22000 / IFS / BRC
Gestión energética ISO 50001
Gestión ética SGE 21
Integración de sistemas
Auditorías internas
Calidad turística en empresas UNE 182001 / UNE 188004 (ICTE)
Calidad turística en destinos (SICTED)
Calidad de servicio pequeño comercio UNE 175001
Outsourcing del responsable del sistema de gestión

ESTUDIOS y PROYECTOS

Sonometrías
Clasificación hotelera
Estudios de satisfacción de cliente
Accesibilidad y barreras arquitectónicas
Planes de desarrollo turístico

GESTIÓN EMPRESARIAL

Gestión por procesos
Diagnósticos de organización
Simplificación y optimización de recursos
Diagnósticos ambientales
Definición de manuales y estándares de trabajo
Ley orgánica de protección de datos
Huella de carbono
Planes de residuos y gestión ambiental
Responsabilidad social empresarial
Asesoramiento y actualización de la legislación
Ejecución y bonificación de acciones formativas
Definición / Certificación autocontrol en piscinas
Gestión de alérgenos

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Definición y análisis de procesos
Simplificación administrativa
Formación
Definición e implantación de cartas de servicios
Definición de procedimientos, normas y estándares

¿Por qué debemos informar sobre la presencia de alérgenos?

- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- **Real Decreto 126/2015**, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a 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

¿Cuáles son los pasos a seguir?

Identificar
ingredientes y
alérgenos



Redactar
fichas técnicas

WOK DE FIDEOS DE ARROZ Y VERDURITAS SALTEADAS

| ingredientes | peso (kg) | precio/kg | total |
|--------------------|-----------|-----------|-------|
| fabes de arina | 0,10 | 1,80€ | 0,18€ |
| brotes de soja | 0,10 | 1,20€ | 0,12€ |
| cebolla | 0,05 | 2,90€ | 0,15€ |
| cal | 0,10 | 1,80€ | 0,18€ |
| azúcar | 0,05 | 2,00€ | 0,10€ |
| semillas de sésamo | 0,05 | 3,50€ | 0,18€ |
| salsa de soja | 0,05 | 1,40€ | 0,07€ |
| curry verde | 0,02 | 7,50€ | 0,15€ |
| huevo | 0,05 | 1,5 | 0,08€ |

observaciones: al paste, decorar con perejil, curry en polvo amarillo y tres lagrimas de reducción de mostaza. Montado en sopero blanco de 23 cm



Preparar
información



¿Qué situaciones podemos encontrar?

- Elevado número de referencias (ingredientes) para gestionar
- Cambios frecuentes en cartas o menús
- Número importante de platos
- Errores a la hora de elaborar los listados

Inconvenientes

volumen

tiempo

¿Qué situaciones podemos encontrar?

Ejemplo real

- Restaurante
- Cambio semanal de carta
- Aproximadamente, 2.000 recetas –no todas documentadas–

¿Qué situaciones podemos encontrar?

Ejemplo real

- Grupo hotelero
- Aproximadamente 15.000 referencias de compra
- Aproximadamente 120 platos diarios en rueda de menús (14 días)
- Diseño de la información a través del departamento de márketing

Identificación de ingredientes y alérgenos

- La información sobre alérgenos figura en el etiquetado de los diferentes ingredientes
- Para asegurarse en casos de duda se puede complementar con la información solicitada al proveedor
- Es posible que la información no esté actualizada. La obligación afecta a la información en la etiqueta
- Importante especificar la marca comercial. Diferentes marcas de un mismo producto pueden contener diferentes alérgenos

Identificación de ingredientes y alérgenos



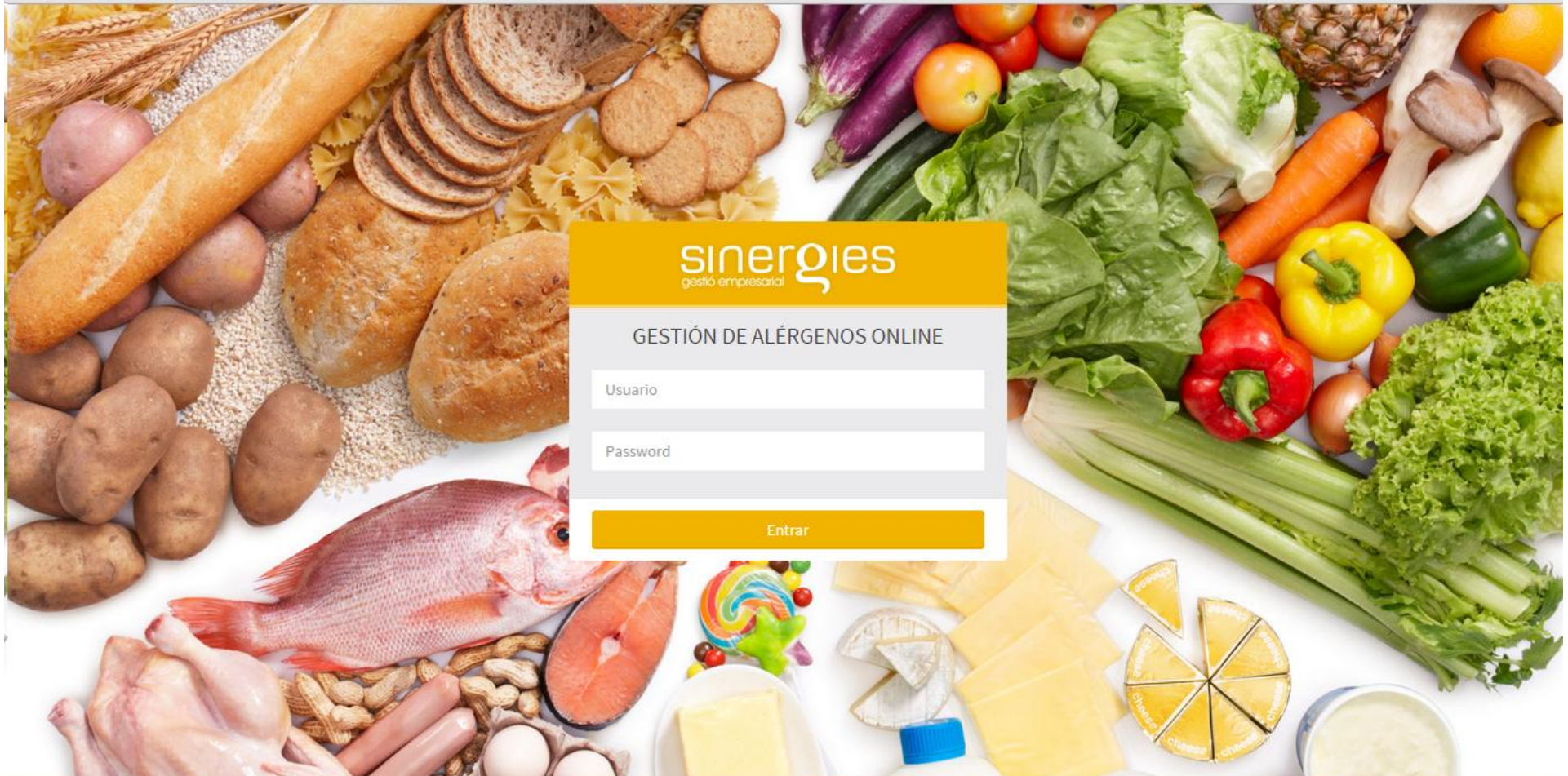
Fichas técnicas de platos

- Identificar todos los ingredientes que forman parte de cada plato / producto
- Cada ingrediente tendrá –o no– unos determinados alérgenos
- La suma de todos los ingredientes –y sus alérgenos– nos indicará qué alérgenos contiene ese plato

Listados

- La información, sea de una forma o de otra, es obligatorio ponerla a disposición del consumidor

***Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero. Artículo 6.5
(...) La información podrá facilitarse de forma oral, siempre y
cuando se registre de forma escrita o electrónica en el
establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y
sea fácilmente accesible tanto para el personal del
establecimiento como para las autoridades de control y los
consumidores que la soliciten.***



sinergies
gestió empresarial

GESTIÓN DE ALÉRGENOS ONLINE

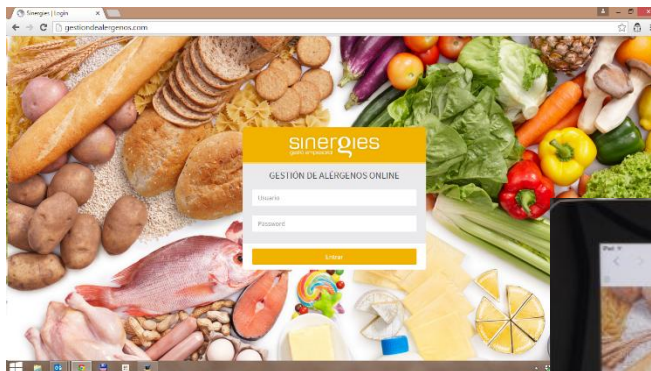
Usuario

Password

Entrar

Características

- **Accesible on line.** www.gestiondealergenos.com
- **Acceso inmediato desde cualquier dispositivo con conexión a internet.**

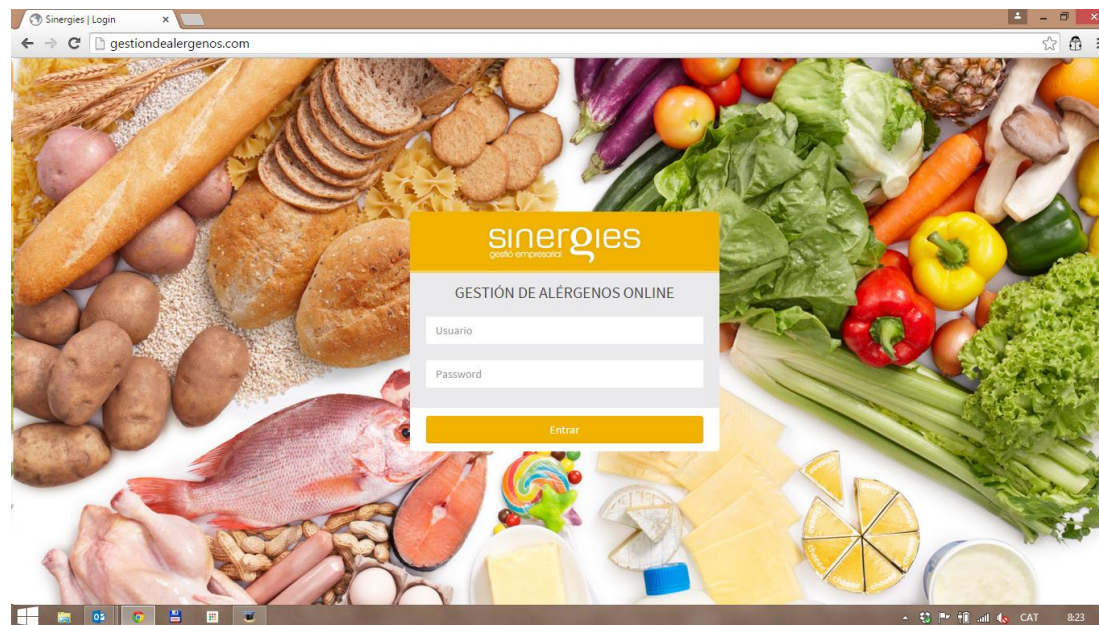


Características

- 3 pasos de forma sencilla: identificación ingredientes y alérgenos / fichas técnicas platos / listados
- Posibilidad de imprimir o consultar en pantalla
- Listados por platos y por alérgenos
- Funciones complementarias: recetarios y escandallos



Información y contacto



sinergies
gestió empresarial

Joan Mateos

www.sinergies.org

jmateos@sinergies.org

Tf. 971 425 469

Gracias por su atención

