



## ASOCIACION DE HOSTELERIA DE BIZKAIA

Gran Vía, 38 - 2º - 48009 - Bilbao  
☎ 94 435 66 60\* • 📠 94 423 67 03

✉ ahb@asociacionhosteleria.com  
www.asociacionhosteleria.com

CIRCULAR  
Abril, 2017



Asociación  
de Hostelería  
B i z k a i a  
Ostalaritzako  
E l k a r t e a

# SANIDAD:



## Alérgenos y otros condicionantes

Este informe se realiza respecto a una legislación compleja, o por lo menos en la que no resulta fácil distinguir:

- Lo que se deduce de una **interpretación literal** de la ley.
- **Hasta dónde** alcanza el **cumplimiento razonable** de la misma.
- Lo que un afectado **quiere escuchar**.

Precisamente por lo anterior sugerimos una *lectura inteligente* de nuestra reflexión sobre este tema para que cada uno pueda actuar de la forma más correcta.

### Protección de pintxos

Si alguien nos pregunta *¿qué establece la legislación vigente?*, la respuesta es obvia: **los alimentos ofertados en barra deben estar protegidos**. Y, a partir de aquí, hay que reconocer que existen *diferentes modelos de protección*.

**Una aplicación literal** de la legislación vigente, *muy genérica y ambiciosa* en su enunciado, haría desaparecer *-en la práctica-* una de las mayores señas de identidad de nuestros establecimientos hosteleros. Si un funcionario institucional *quiere aplicar* la ley **-en su forma más literal-** debería ser consciente del problema que se crea. (Recuérdese que al consumidor siempre le queda la opción de *elegir los lugares* donde quiere consumir alimentos, y para ello la presentación, la elaboración de los mismos es/será esencial).

**La gran cuestión** es *la reflexión que cabe hacer cuando en medio de 7.800 locales* -que tienen comportamientos similares- *alguien actúa sobre un local concreto*. Esto es una gran incógnita y en ella suele subyacer **la actitud** de la empresa o sus trabajadores, los **incumplimientos** reiterativos, las **condiciones estéticas de la barra** de su establecimiento

y su oferta...; el hecho es que 1 entre 7.800 es objeto de un expediente y para él siempre será una cuestión de *persecución*.

## Los alérgenos en la práctica

Resulta muy difícil ponerse en *la piel del legislador* ante algunas de las normas que aprueba. Por mucha *empatía* que queramos tener **hay situaciones prácticamente imposibles de comprender y la normativa sobre alérgenos puede ser una prueba de ello:**

1. En todos los establecimientos hosteleros, *por lo general, se trabaja con alimentos que pueden generar al consumidor determinadas alergias y/o intolerancias.*
2. El *sentido común* (de décadas, de años) hacía que un consumidor expresara su situación (de alergia) al camarero que le atendía para que el mismo pudiera encontrar (*si la hubiera*) solución a su problema (*una alternativa*) que evitase esa intolerancia o una sustitución del producto que la produjera por otro similar. Y *ante un imposible, expresarle amistosamente que el establecimiento no podía atender su petición.*
3. Hoy en día son muchos los restaurantes que a la hora de recoger las reservas solicitan (a su cliente) información sobre este tema; y en otros lo hacen al momento de recoger la petición del menú: **lo deseable es que esta conducta la adopten todos los restaurantes**, especialmente para suplir un olvido del propio consumidor.

Ésta era la situación, hasta que el legislador señala la obligatoriedad de que en cada producto que se vende conste la composición del mismo:

- a) Esto puede ser normal en **productos envasados** (*donde el consumidor necesita información*).
- b) Pero esto no es normal (ni necesario) en un establecimiento si el consumidor va a recibir una atención directa en la que puede obtener todo tipo de información.

En sintonía con el apartado anterior, concedores de la legislación sobre alérgenos, la Asociación ha informado en el siguiente sentido:

- ❶ **Exhiba a la entrada del establecimiento un pequeño cartel** que señale que su local *ofrece restauración con alimentos que en su elaboración pueden contener algunos productos susceptibles de producir alergias/intolerancias*. Este cartel debe estar visible en el acceso al establecimiento.
- ❷ **Dentro del local** (y es muy aconsejable en las propias Cartas de ofertas de menús de los establecimientos), exista una nota informativa (ver) que recuerde lo que anteriormente hemos indicado (que en el establecimiento se elaboran alimentos con



productos susceptibles de producir alergias); y que también en el propio local existe alguna persona que puede atenderle en caso de que el cliente formule alguna observación o petición sobre este tema.



## Información sobre ALÉRGENOS.

### ALERGENOEI buruzko informazioa



 CONTIENE GLUTEN GLUTENA DAUKA	 CRUSTÁCEOS KRUSTAZEOAK
 HUEVOS ARRAUTZAK	 PESCADO ARRAINA
 CÁSCARAS DE FRUTOS KAKARUETAK	 SOJA SOJA
 LECHE ESNEIAK	 ALTRAMUCES ESKUZURIAK
 FRUTOS DE CÁSCARA AZALDUIN FRUITUAK	 APIA APIA
 MOSTAZA ZIPEA	 GRANOS DE SESAMO SESAMO ALZAK
 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS AZUFRE DIOXIDO ETA SULFITOAK	 MOLUSCOS MUSKULLIAK

**En aplicación del Reglamento Europeo UE 1169/2011, se comunica a nuestros clientes que en este establecimiento se utilizan productos como los que visualmente se reflejan al margen de esta hoja: cualquier persona susceptible de padecer alergia a algunos de ellos, debe comunicarlo a nuestro personal a los efectos oportunos.**

**UE 1169/2011 Europako Araudia aplikatuz, geure bezeroei jakinarazi nahi diegu, lokal honetan orrialde honen bazterean ikus ditzakegun irudiek isladatzen dituzten lehengaiak erabiltzen ditugula: produktu hauekiko alergia paraitu dezakeen orok, geure langileei adierazi behar die bidezko ondorioetarako hala ager dadin.**

Este establecimiento ha informado a su personal de cómo proceder ante cualquier consumidor con necesidad de atención en este campo, y se le ha asesorado sobre la manipulación correcta para evitar situaciones de riesgo.

**AFILIADO**



Asociación de Hostelería  
Bizkaia  
Oinarritutako  
Elkartea

**BAZKIDEA**

Lokal honek bere langileria alor honi ebazpena emateko nola jardun behar duen azaldu dio eta egoera arriskutsuak ekiditeko elikagaien maneiamenduari gainera aholkularitza jaso du.

- ③ Por supuesto, la empresa tiene que tener alguien capaz de informar, y por ello la Asociación remitió un **Cuadernillo informativo** identificando los alérgenos y con propuestas alternativas a determinados productos: *esta información también está en la web, en nuestra sección para afiliados.*

Y todo ello desde la óptica de que **el establecimiento no está obligado a atender** (ofrecer) peticiones de clientes alternativas a las que la carta ofrece.

- ④ Una aplicación literal de la normativa vigente, repetimos: **Una aplicación literal**; obligaría a que el establecimiento *hiciera constar los productos susceptibles de producir alergias o intolerancias* que contenga cada plato o pintxo que ofrezca: **por eso enviamos un modelo de hoja** donde registrar la oferta del establecimiento señalando la composición de los platos/pintxos; pero cualquier persona con sentido común *comprenderá la dificultad* de cumplir con este requisito, pues los platos no siempre tienen la misma composición de alimentos ya que *admiten múltiples variaciones*.



FICHA IDENTIFICATIVA

## ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Asociación de Hostelería Bizkaia Ostalaritzako Elkarte a

Gran Vía, 38 - 2º - 48009 - Bilbao  
Tfno: 94 423 33 30  
Fax: 94 423 07 03  
aehv@asociacionhosteleria.com  
www.asociacionhosteleria.com

Establecimiento: \_\_\_\_\_ Identificación menú: \_\_\_\_\_

ALIMENTO														
	Cereal Con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lleche y derivados	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzos	Dióxido de azufre y sulfitos >10 mg/L	Moluscos
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												

Significa presencia del alérgeno en el alimento.  
 Significa posible presencia de trazas de alérgeno (por indicación en alguna de las materias primas utilizadas).

Identificación de alérgenos descritos en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 presentes intencionadamente en los alimentos no envasados listos para consumo © AEHV

Precisamente por lo expuesto, desde la Asociación hemos pedido el fiel y literal cumplimiento de lo señalado en los puntos ①, ② y ③; y no tenemos constancia de que lo señalado en el apartado ④ esté teniendo especial trascendencia, aunque la obligación legal ahí está.



Y como sucede con la protección de pintxos, sucede con la exigencia de esta normativa de alérgenos: ¿por qué entre cientos de locales hosteleros políticos, sociales, deportivos, culturales..., y más de 7.000 establecimientos con esta actividad, en un momento determinado se aplica -con rigor- a un local concreto?. Lo cierto es que no tenemos una respuesta

concreta, pero sí hemos observado que la mayoría de las veces la exigencia *más dura* se realiza sobre locales que *no han cumplido las normas más simples* (como las indicadas en los puntos ①, ② y ③), y *a todo ello habrá que añadir las observaciones que hemos hecho en el apartado de pintxos*.

**NOVEDAD LEGISLATIVA**

### ALERGIAS & INTOLERANCIAS

Te ofrecemos un texto que **debes leer y compartir** con quienes trabajan en tu establecimiento (los de ahora y los que puedan hacerlo en el futuro): conserva pues la información, **ofrécela a tus colaboradores** y no estaría de más que recogieras su firma para acreditar que han recibido esta mínima información y formación: un trabajador formado es el mejor activo de la empresa.