



Los bares y cafeterías también tienen que informar de la presencia de alérgenos en los alimentos que sirven

La Comunidad conciencia sobre la compra segura ante alergias o intolerancias alimentarias

- A través de guías informativas disponibles en madrid.org y Portal de Salud
- Aconseja la revisión completa de las etiquetas y pedir información si el alimento no está envasado
- Cerca de medio millón de madrileños son alérgicos a algún alimento

23.jun.15.- La Comunidad de Madrid, a través de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad, ha reforzado su labor de promoción de la seguridad alimentaria y prevención de casos de alergias o intolerancias alimentarias, a través de la elaboración y difusión de guías, dirigidas tanto a los consumidores como a los establecimientos alimentarios.

La guía “Compra segura de alimentos cuando se tiene una alergia o intolerancia alimentaria”, hace hincapié en las precauciones que tienen que adoptar las personas afectadas, tanto al hacer la compra de alimentos como al consumirlos en bares o restaurante.

Entre otros consejos, la guía recuerda que ha de revisarse de manera completa las etiquetas, y solicitar información a los vendedores o personal de restauración cuando se trata de un alimento no envasado.

En este sentido, se recuerda que desde diciembre pasado, las empresas alimentarias tienen la obligación de comunicar a los consumidores si los alimentos contienen alguno de estos 14 ingredientes: altramueses, apio, cacahuetes, cereales que contengan gluten, crustáceos





(gambas, cangrejos..); anacardos, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado sésamo, soja y sulfitos.

La obligación de informar sobre estos alimentos incluye tanto las etiquetas de los alimentos envasados, como los alimentos no envasados o a granel, suministrados en establecimientos como cafeterías, restaurantes, comercios minoristas o establecimientos de restauración social.

Esta guía se promociona a través de banners en la página web www.madrid.org y en el Portal Salud y de la comunicación a las tres asociaciones principales de afectados con representación en la Comunidad de Madrid: Asociación madrileña de alergias alimentarias (HISTASAN); Asociación de celiacos e intolerantes al gluten de Madrid; Asociación española de personas con alergia a alimentos y látex (AEPNAA).

Guías destinadas a las empresas alimentarias

La nueva guía complementa los otros dos documentos editados por la Consejería de Sanidad, y destinados a ayudar a las empresas alimentarias y que acaban de actualizarse con motivo de la publicación del Real Decreto 126/2015.

Se trata de la Guía “Alergias: Consideraciones al etiquetar alimentos envasados. Guía para establecimientos alimentarios que elaboran y venden alimentos envasados. Y el documento “Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Guía para establecimientos del comercio minorista de la alimentación y del sector de la restauración colectiva sobre el nuevo reglamento de información al consumidor”.

Incidencia de alergias

Actualmente, tras un fuerte y continuado incremento en los últimos años, se estima que cerca de medio millón de madrileños, en torno al 7,4% de la población, sufren alergia a algún alimento. En 2013, los hospitales madrileños atendieron 96.000 nuevas consultas, correspondientes a otros tantos nuevos pacientes, en los servicios de Alergología. Los alimentos que con más frecuencia pueden producir reacciones alérgicas





graves son la leche, el huevo, el cacahuete, los frutos secos, las frutas de la familia rosáceas -albaricoque, cereza, ciruela, etc.- y algunas verduras.

