

Los consejeros de Sanidad y de Turismo presentaron hoy la campaña 'Atención: Tengo alergia alimentaria'

La Comunidad distribuye a turistas tarjetas traducidas al inglés y francés para que puedan informar si padecen alergias alimentarias

- Estos materiales también van dirigidos a los madrileños que viajen al extranjero
- Las tarjetas, también disponibles [en la web](#), se repartirán en Oficinas de Turismo, hoteles y centros de vacunación internacional
- Cerca de un 7 % de la población presenta algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria

26 de julio de 2018.- La Comunidad de Madrid ha puesto en marcha una campaña para facilitar a turistas que visiten la región y presenten alergias alimentarias el consumo de alimentos con seguridad, mediante tarjetas traducidas al inglés y francés e información en la [página web institucional](#). El consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero y el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Jaime de los Santos han presentado hoy en la Oficina de Turismo de la Comunidad de Madrid, en la calle Alcalá, la campaña 'Atención: Tengo Alergia Alimentaria' impulsada por la Dirección General de Salud Pública.

Los consejeros han estado acompañados por el viceconsejero de Humanización de la Asistencia Sanitaria, Diego Sanjuanbenito, el director general de Salud Pública, Juan Martínez, la directora general de Turismo, Marta Blanco y representantes de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid.

En total, se han editado 340.000 tarjetas, en las que la persona puede marcar en inglés, francés y español los alimentos que le producen alergia y comunicarlo durante su estancia en Madrid en hoteles y restaurantes. También, ayuda a los madrileños que viajan a otros países a comunicar su alergia en las tres lenguas vehiculares. Cerca de un 7 % de la población presenta algún tipo de alergia o intolerancia a algún alimento.

Las tarjetas se distribuirán en Oficinas de Turismo, hoteles y los centros de vacunación internacional de la Comunidad de Madrid. También se pueden descargar en la [página web "Viajar con alergias alimentarias"](#), a la que se accede también con el código QR impreso en las tarjetas.

En ellas se incluyen los 14 alimentos alergénicos que los establecimientos están obligados a informar: altramuces, apio, cacahuetes, cereales que contengan gluten, crustáceos (gambas, cangrejos...); frutos con cáscara (nueces, almendras, anacardos...), huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, sésamo, soja y sulfitos.

La página web incluye consejos sobre la documentación que debe portar una persona alérgica, información sobre cómo actuar ante una emergencia (shock anafiláctico) y la obligación de las empresas de informar sobre los 14 alimentos alérgenos. También está disponible una guía con información más amplia, 'Viajar a Madrid con alergias alimentarias' que se puede descargar en los tres idiomas.