

# Cumplir con la normativa sobre alérgenos e intolerancias alimentarias es obligatorio para su establecimiento

- *El Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor exige a todos los establecimientos de alimentación (restaurantes, colegios, bares, comedores, panaderías, confiterías, empresas de comidas preparadas, etc..) que dispongan de información obligatoria para los consumidores relacionada con la composición de los alimentos que suministran, especialmente información sobre las sustancias empleadas en la fabricación de sus platos, productos, etc... que producen alergias e intolerancias alimentarias.*
- *La información alimentaria para el consumidor es por tanto, obligatoria y deberá acompañar siempre a los alimentos suministrados (estando disponible y fácilmente accesible para los consumidores)*
- *La información debe reunir ciertos requisitos, no puede ofrecerse de cualquier manera.*
- *El responsable es la empresa alimentaria y deberá tener en cuenta la presencia de estas sustancias, tanto en la elaboración de sus platos / productos, como en otros productos adquiridos de terceros.*

## Le ofrecemos un servicio completo que facilita al máximo su gestión a través de nuestra aplicación informática

*Le ofrecemos un servicio integral para la gestión de alérgenos y puntos críticos en hostelería y alimentación, que:*

- *Le ayuda a cumplir con la normativa obligatoria y evita sanciones a restaurantes, bares, comedores, confiterías, panaderías...*
- *Configura la carta del establecimiento con listas de ingredientes y sustancias alérgenas.*
- *Genera automáticamente el control de alérgenos, incluyéndolo en el Plan general de higiene y Control de puntos críticos, requeridos por sanidad.*
- *Le ahorra tiempo y permite una actualización permanente en cambios de platos, cartas, menús...*
- *Se personaliza con su imagen corporativa.*
- **¡Y ahora gratis!** *Incluye Plan General de Higiene y Control de puntos críticos (PGH y APPCC).*

**Su cliente-consumidor final podrá acceder a las fichas de sustancias alérgenas e intolerancias, desde su móvil a través de un código QR**




Al objeto de que obtenga los conocimientos que el Reglamento de la UE exige, tiene disponible un programa formativo en la modalidad de teleformación, que le permitirá asimilar los conceptos necesarios para poder informar a sus clientes-consumidores, así como, aplicar en su actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos alergénicos.

Curso online

Una vez introducidos los datos relativos a los ingredientes que componen los platos o alimentos que comercializa en su establecimiento, en cualquier momento puede cambiar, modificar o introducir nuevos datos. Esto permite una actualización continua ya que la normativa así lo exige.

Actualización



## CUMPLA EN SU ESTABLECIMIENTO CON LA NUEVA NORMATIVA SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

**Obligatorio para todos los establecimientos de  
alimentación: restaurantes, bares, comedores,  
panaderías, confiterías, catering...**

Incluye Plan General de Higiene y  
Control de Puntos Críticos  
(PGH y APPCC)

(Reglamento UE 1169/2011)