



Entrada en vigor del Rgto (EU) 1169/2011 de obligado cumplimiento a partir del 13 Diciembre 2014, para todos los establecimientos de hostelería.

-Cada Establecimiento deberá de estar en condiciones de informar a los consumidores sobre los 14 alérgenos obligatorios cuando estén presente en los productos o platos elaborados.

-Exclusivamente se informara al cliente sobre los 14 alérgenos que marca el Reglamento (EU) 1169/2011. (Se adjunta anexo de los alérgenos)

AMER consciente de la dificultad de la adaptación del Reglamento a los trabajadores y a los establecimientos de hostelería realizará un proyecto especial sobre alérgenos para los socios que incluye:

- 1- Cursos de Formación. (En AMER y en el Establecimiento)
- 2- Adaptación y elaboración de las cartas al Reglamento (Plan de Alérgenos)
- 3- Asesoramiento continuado por el Departamento Higiénico Sanitario.
- 4- Entrega de Cartelería informativa para el cliente.

LISTADO 14 ALÉRGENOS A INFORMAR:

- 1-** Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
- 2-** Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3-** Huevos y productos a base de huevo.
- 4-** Pescado y productos a base de pescado.
- 5-** Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- 6-** Soja y productos a base de soja.
- 7-** Leche y sus derivados incluida la lactosa.
- 8-** Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacarias, nueces del Brasil, macadamia y productos derivados.
- 9-** Apio y productos derivados.
- 10-** Mostaza y productos derivados.
- 11-** Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- 12-** Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/K g o 10 m g/litro en términos de SO₂ total.
- 13-** Altramuces y productos a base de altramuces.
- 14-** Moluscos y productos a base de moluscos.