



Guía de buenas prácticas en restauración para garantizar la seguridad alimentaria de las personas que sufren reacciones adversas a alimentos

20 de junio de 2023- Con el objetivo de concienciar sobre la importancia que tiene la seguridad alimentaria para las personas que sufren reacciones adversas a alimentos, la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (**FACE**), la Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España (**ADILAC**), la Asociación de Afectados por Intolerancia Hereditaria a la Fructosa (**AAIHF**), la Asociación Española de Personas con Alergias a Alimentos y Látex (**AEPNAA**) y la Asociación Multialergia, Dermatitis Atópica y Asma (**ATX-Elkartea**) se han unido en un proyecto dirigido al sector de la restauración en España.

Se trata del diseño y distribución de un cartel, a modo de guía, de buenas prácticas para la manipulación de alimentos en la restauración.

Las reacciones adversas a alimentos son cada vez más comunes en la población. Para las personas que padecen patologías como la enfermedad celiaca, intolerancia a la lactosa, intolerancia a la fructosa o alergias alimentarias, es fundamental que se garantice su seguridad alimentaria para que su salud no se vea afectada. Una seguridad alimentaria que se puede poner en riesgo cuando las personas que sufren estas patologías comen fuera de casa.

Por este motivo, las asociaciones arriba mencionadas han desarrollado un cartel que tiene como objetivo, por un lado, visibilizar y ofrecer información rigurosa sobre estas enfermedades y, por otro lado, facilitar la labor en la cocina de los establecimientos de restauración para evitar el contacto cruzado.

Con este cartel se pretende establecer unas reglas básicas para la seguridad alimentaria y la manipulación de los alimentos cuando se cocina para personas que sufren estas patologías. El cartel se distribuirá de forma física y digital a marcas de restauración, asociaciones de restauración y hostelería y establecimientos con los que las asociaciones de pacientes tienen algún tipo de relación o colaboración.

El papel de las asociaciones y el sector HORECA

Para garantizar la seguridad alimentaria de las personas que sufren reacciones adversas a alimentos es **primordial contar con el apoyo y asesoramiento de las asociaciones de pacientes**, que ayudarán a los establecimientos a implementar todos los protocolos necesarios y a incluir aquellas medidas necesarias para la correcta gestión de los mismos.

Como no todas estas patologías se desencadenan por la ingesta de alguno de los 14 alérgenos recogidos en el Reglamento 1169/2011, es fundamental la colaboración del sector HORECA para conocer bien la información de los ingredientes.



Qué es FACE

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España tiene como misión coordinar el esfuerzo y la labor realizada por sus 15 asociaciones de celiacos y dos federaciones. Trabaja para mejorar la calidad de vida de las personas celiacas y conseguir su integración social. Realiza esta labor a través del apoyo directo a las personas celiacas y sus familiares realizando campañas de difusión y concienciación, investigación y seguridad alimentaria.

Más información: <https://celiacos.org>

Qué es ADILAC

La Asociación de intolerantes a la lactosa España tiene como objetivos ser el punto de encuentro y el medio de comunicación para los intolerantes a la lactosa, conseguir la sensibilidad de los fabricantes alimentarios en el etiquetaje de sus productos, difundir el conocimiento de esta intolerancia en la sociedad y el sector médico y conseguir el apoyo de la Administración.

Más información: <https://lactosa.org>

Qué es la Asociación Afectados IHF

La Asociación de Afectados por Intolerancia Hereditaria a la Fructosa (deficiencia Aldolasa B) es una asociación sin ánimo de lucro formada por familias que intentan agrupar al mayor número de personas con esta enfermedad, para darla a conocer y avanzar en el conocimiento de esta patología.

Más información: <https://www.aaihf.com>

Qué es AEPNAA

La Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (AEPNAA) nace en 1996 para ofrecer y compartir información sobre la alergia a los alimentos y al látex. El objetivo de AEPNAA es promover en todos los ámbitos las medidas necesarias para garantizar la salud y seguridad de las personas alérgicas, de forma que puedan desarrollar sus proyectos de vida con las menores limitaciones.

Más información: <https://www.aepnaa.org>

Qué es ATX-Elkartea

ATX, asociación Multi-Alergia, Dermatitis Atópica y Asma es una entidad sin ánimo de lucro que trabaja para mejorar la calidad de vida y garantizar la salud y la seguridad de los pacientes multi-alérgicos, con dermatitis atópica o con asma, así como defender sus derechos ante la opinión pública, las administraciones y las entidades privadas.

Más información: <http://atx-web.org>

Para más información contactar con:

María Acevedo Martín

Departamento de Comunicación de FACE

682 623 736 | prensa@celiacos.org