

CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

(RE 1169/2011 – RD 126/2015)



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

LA VIÑA
www.hosteleriamadrid.com



25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor

CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

Exigencias Legales

RE 1169/2011

RD 126/2015



Obliga a los establecimientos de hostelería a exponer a disposición del consumidor la información sobre alérgenos de los platos que elaboran.

DIVERSIDAD



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

LA VIÑA
www.hosteleriamadrid.com



25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor

CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

PASO 1: POSICIONARSE



INFORMAR AL
CONSUMIDOR



ESPECIALIZACIÓN



LA VIÑA
www.hosteleriamadrid.com



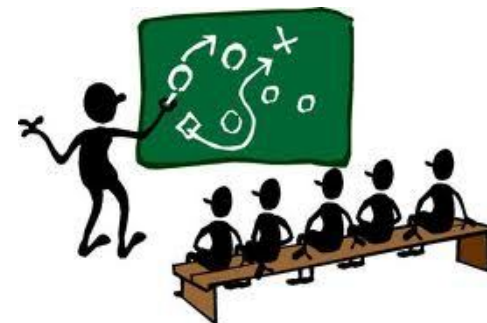
25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor

CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

PASO 2: FORMARSE “FORMAR PARA PODER INFORMAR”

- SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2014: Jornadas de Formación Técnicos de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Cursos de formación Presencial
- Cursos de formación en local
- Cursos de formación On-line

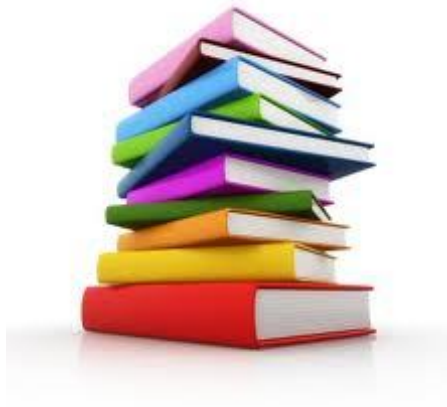


Formación —————> APPCC



CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

PASO 2: "FORMAR PARA PODER INFORMAR"



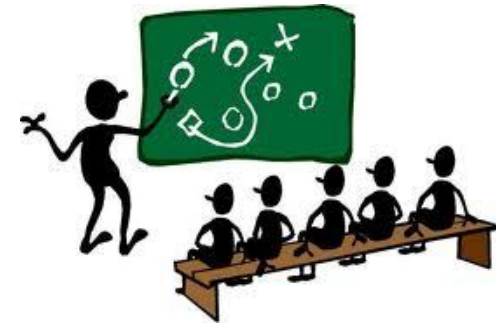
ESPECÍFICO SECTOR
DISTINTOS NIVELES



CONOCIMIENTO



CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS



CONTROL DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

PASO 3: ELABORAR PLAN DE ALÉRGENOS

CONTROL DE PROVEEDORES
CONTROL ALMACENAMIENTO
CONTROL EN ELABORACIÓN
INSTALACIONES Y EQUIPOS
CONSUMIDOR FINAL



RESPONSABILIDAD



GRACIAS

Patricia Estanheiro Mota
pmota@hosteleriamadrid.com



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

LA VIÑA
www.hosteleriamadrid.com



25.03.2015

Novedades en la información alimentaria facilitada al consumidor