

MÁLAGA

Muere un joven en una comida de empresa por una reacción alérgica

El fallecido, que tenía 20 años, sufrió un shock anafiláctico al probar el flan con nueces, a las que era alérgico

23.12.09 - 01:23 - JUAN CANO | MÁLAGA.

Comenta esta noticia |

Twitter

G+ 0

Compartir

Recomendar 30

★★★★★ 15 votos



Un joven de 20 años murió el viernes en Málaga como consecuencia de un shock anafiláctico que le habría provocado un flan con nueces que probó en una comida de empresa. El fallecido era alérgico a los frutos secos, lo que le causó una reacción inmunológica extrema.

Los hechos tuvieron lugar el viernes a mediodía en un restaurante situado en la avenida José Ortega y Gasset, en Málaga capital, donde los trabajadores de una empresa especializada en exterminar plagas se había reunido para celebrar el tradicional almuerzo navideño. La mesa era de 26 comensales. El fallecido, que trabajaba en la aplicación de tratamientos, era uno de ellos.

El evento se desarrolló con normalidad hasta que se sirvieron los postres. El menú incluía flan. Al probarlo, una compañera del joven, que conocía su alergia a los frutos secos, le habría advertido de que el postre contenía nueces.

SHOCK ANAFILÁCTICO

¿Qué es? Se trata de una reacción extrema del sistema inmunológico. Cuando una persona ingiere, inhala o se inyecta una sustancia que el organismo considera extraña, se producen anticuerpos. En determinados individuos, estos anticuerpos son tipo IgE. Su interacción con la sustancia ingerida (por ejemplo, la proteína del cacahuete) hace que se libere histamina. La reacción es el picor, pero puede provocar en una bajada de tensión y, en casos extremos, la muerte.

NOTICIAS RELACIONADAS

▶ NOTICIA «La norma en las alergias es la prudencia»

Publicidad

Publicidad



INFORMEM DELS AL·LÈRGENS ALIMENTARIS ALS CONSUMIDORS



Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Reaccions adverses als aliments, atribuïbles a la **ingesta**, el **contacte** o la **inhalació** d'un aliment, o algun dels seus components.

Al·lèrgies

≠

Intoleràncies alimentàries



Al·lèrgia alimentària

Reacció anòmala de l'organisme amb una causa immunològica comprovada, després de consumir un aliment o un dels seus derivats o un additiu contingut en el mateix

(de vegades també després del contacte amb la pell o simplement respirant la seva olor).



Al·lèrgens: *Antígens –substàncies que poden produir una reacció d'hipersensibilitat en l'organisme- que causen l'al·lèrgia.*

Intolerància alimentària

Qualsevol forma de sensibilitat a un aliment que NO desencadeni mecanismes de resposta immunològics. Alguns dels símptomes són similars als de l'al·lèrgia alimentària (nàusees, vòmits, diarrea i dolor abdominal).



La majoria de casos d'intoleràncies alimentàries causen manifestacions menys greus i sovint les persones afectades poden tolerar una petita presència de l'aliment responsable a la seva dieta.

Malaltia celíaca

Intolerància permanent al gluten. El gluten és una proteïna que es troba en el blat, el triticale, l'ordi, el sègol i la civada.

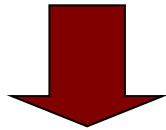


El tractament consisteix en el seguiment d'una dieta estricta sense gluten durant tota la vida

Al·lèrgies

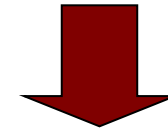
Problema de salut emergent:

- Augment de la incidència
- Risc per a la salut de les persones afectades



Necessitat de protegir els consumidors:

- Bones pràctiques de manipulació
- Informació composició dels productes alimentaris



Benefici:

- Noves oportunitats de mercat



Tractament de l'al·lèrgia

DIETA D'EXCLUSIÓ

Les persones que presenten al·lèrgia i/o intolerància alimentària han de poder triar els productes amb ple coneixement per eliminar el risc de patir una reacció adversa



Disposar d'informació completa de la composició dels aliments

Quins productes poden provocar al·lèrgies o intoleràncies?



Cereals que continguin gluten



Crustacis i productes a base de crustacis



Peix i productes a base de peix



Ous i productes a base d'ou



Soja i productes a base de soja



Llet i els seus derivats, inclosa la lactosa



Cacauets



Fruits secs i productes derivats



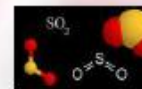
Api i productes derivats



Mostassa i productes derivats



Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10mg/kg



Tramussos i derivats



Mol·luscs i derivats

Varietats de cereals (s'ha de nombrar el cereal i no "GLUTEN")



BLAT (trigo) i les seves varietats: ESPELTA, KAMUT o KHORASAN..



SÈGOL (centeno)



TRITICALE (blat x sègol)



CIVADA (avena)



ORDI (cebada)

Altres productes semblants però sense gluten



MILL (mijo)
cereal



QUINOA
pseudocereal



FAJOL (alforfón o trigo
sarraceno) *cereal*



AMARANTO
Planta (verdura o gra)

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA facilitada a les persones consumidores

Reglament (UE) 1169/2011:



Oferir als consumidors **informació** dels aliments:

- que es venen sense envasar

(embolicat o envasat a petició del consumidor)

- que es venen prèviament envasats

Real Decreto 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

Qui ha de conèixer la informació?

➔ **Persones consumidores**

➔ **Establiments que:**

- ofereixen qualsevol mena de menjar: *bars, restaurants, cafeteries o semblants.*
- **venen aliments sense envasar o els envasen a petició de la persona consumidora:** *menjars preparats, pastissos, pans, brioixos... o altres aliments que es venen a granel, per exemple, a les peixateries, carnisseries...*
- venen o subministren aliments sense envasar a altres establiments (serveis d'àpats o *càtering*): *escoles, hospitals, residències per a la gent gran ...*
- **venen aliments que hagin estat envasats per la persona titular de l'establiment per a la seva venda immediata al seu establiments.**
- venen aliments a distància (telefònicament, per Internet...).

Activitat al mercat

- Venda en parades AMB venedor

Segons la presentació:

a doll

envasats prèviament

Com s'ha d'oferir la informació?

→ Com ho podem fer?

• ORAL:

Només caldrà avisar amb un rètol i disposar de la informació en suport físic:

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies
Demaneu informació al/a la venedor/a

• ESCRIT:

Cartells o rètols al costat o sobre dels aliments es presentin per vendre:

Gambes (contenen sulfits)

Hamburguesa de pollastre (conté sèsam i mostassa)
Ingredients: Carn picada, ou, julivert, ceba i sal.

Normativa
sectorial

INFORMACIÓ ORAL

AVIS

+

INFORMACIÓ EN SUPORT FÍSIC
(escrit o informàtic)



**AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O
INTOLERÀNCIES**

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

**AQUEST ESTABLIMENT TÉ A DISPOSICIÓ
DELS CLIENTS INFORMACIÓ DELS PRODUCTES
A LA VENDA**

INFORMACIÓ ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Aquest establiment disposa de la informació relativa al contingut de substàncies capaces de causar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries en els seus productes.

Pesca Salada
VIDAL
Des de 1969

Menjar Controlat
Nº1284 106 121
977 22 02 01
43207 Reus



Demanim la informació al nostre personal.

Moltes gràcies.



Pop Corazón
Productes de màxima qualitat

Pop Corazón



Per a minims
Especialitats

Pop a la Gallega

Pop amb salsa Romesco

Pop a la Brasa amb all i oli
amb salsa mediterrània

Pesca Salada
VIDAL
Des de 1969

977 220 201



INFORMACIÓ ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

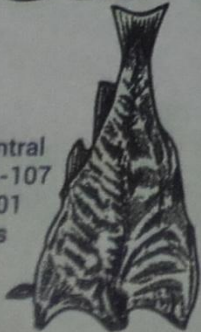
Aquest establiment disposa de la informació relativa al contingut de substàncies capaces de causar al·lèrgies o intoleràncies alimentaries en els seus productes .

Pesca Salada

VIDAL

Des de 1969

Mercat Central
n°105-106-107
977 32 02 01
43201 Reus



Demaneu la informació al nostre personal.

Moltes gràcies.

INFORMACIÓ EN SUPORT FÍSIC

Amb caràcter general, s'ha de fer constar la següent informació:

- ✓ Denominació de l'aliment
- ✓ **Substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies**
- ✓ Quantitat de l'ingredient o categoria d'ingredient que apareix en la denominació (nom o imatge) o que el fet de no sortir pot induir a error
 - ✓ Ex. "Suc de taronja"
 - ✓ Ex: "Hamburguesa de pollastre"
- ✓ Grau alcohòlic en begudes amb graduació superior en volum a 1,2%

CODIG	ARTICLE	ALÈRGENS
111		
112	alcaparres pot	sulfits
113	cebetes vermelles	
114	cogombres pot	mostassa
115	piquillo doixo	
116	maionesa	ou
117	romesco	fruits closca,gluten
118	allioli	ou
119	farina	gluten
120	ta banderilles anxova	peix
121	ta banderilla boquero	peix
122	ta banderilla piparra	peix
123	TARRINA SEITO 100GRS	peix
124	Huevas Trucha	
125	Pot sigrons pedrosillo	sulfits
126	pota pop	mol-luscs
127	CAVIAR AVRUGA	
128	cor salmo	peix
129	caviar negre50grs,	
130	caviar mujjol	
131	Melva 550	peix
132	mini blinis	
133	melva 335	peix
134	Huevas salm...	

PRODUCTE	AMANIDA DE RÚCULA, FORMATGE DE CABRA I NOUS	
INGREDIENTS	LLISTAT	Quantitat (Per 2 persones)
	FORMATGE DE CABRA	4 RODANXES
	RÚCULA	100G
	TOMÀQUETS XERRY	8-10
	ENCIAM DE ROURE	UNES FULLES
	PA RALLAT	30g
	PASES SULTANES	30g
	NOUS	50g
	SUCRE	50g
	MEL	50G
	VINAGRE DE GERDS	
	OLI D'OLIVA	
	SAL I PEBRE	Al gust
	ADJUNTAR ETIQUETA	

INGREDIENTS: enciam de roure i rúcula, tomàquets xerrys, formatge de cabra (**llet** de cabra pasteuritzada, sal, cuall i ferments làctics), pa rallat (**farina de blat**, aigua i llevat biològic), panses sultanes, **nous**, sucre, mel, vinagre de gerds (vi, sucre, xarop de glucosa-fructosa, midó modificat, colorant de caramel, aromes de gerd. **sulfits**), oli d'oliva, sal, pebre

lactosa,
gluten,
fruits de
closca,
sulfits

Etiqueta del productor



sulfit

Aliments a doll



RD 1376/2003: Comerç minorista de carns fresques i derivats



ELABORACIÓ PRÒPIA
LLONGANISSA DE PORC
Llista ingredients



Com s'ha d'oferir la informació?

→ Com ho podem fer?

• ORAL:

Només caldrà avisar amb un rètol i disposar de la informació en suport físic:

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies
Demaneu informació al/a la venedor/a

• ESCRIT:

Cartells o rètols al costat o sobre dels aliments es presentin per vendre:

Gambes (contenen sulfits)

Hamburguesa de pollastre (conté sèsam i mostassa)
Ingredients: Carn picada, ou, julivert, ceba i sal.

Normativa
sectorial

INFORMACIÓ ESCRITA

RÈTOLS

Què ha de contenir el rètol?

Amb caràcter general, s'ha de fer constar la següent informació:

- ✓ Denominació de l'aliment
- ✓ **Substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies**
- ✓ Quantitat de l'ingredient o categoria d'ingredient que apareix en la denominació (nom o imatge) o que el fet de no sortir pot induir a error
 - ✓ Ex. "Suc de taronja"
 - ✓ Ex: "Hamburguesa de pollastre"
- ✓ Grau alcohòlic en begudes amb graduació superior en volum a 1,2%

Cal aplicar també la normativa sectorial corresponent

Carnisseries (Reial Decret 1376/2003)



CALAMAR

[Handwritten signature]

OK



GAMBA (conté sulfits)



**AMANIDA DE
PASTA
Blat i lactosa**

HAMBURGUESA DE VEDELLA

70% vedella 30% porc

INGREDIENTS: carn picada de vedella, carn picada de porc, ou, formatge (llet i ferments làctics), julivert, ceba i sal

ELABORACIÓ PRÒPIA
(conté llet, lactosa i ou)

Normativa
sectorial

Elaborada per
una altra
empresa

HAMBURGUESA DE VEDELLA
(conté lactosa, sulfit i sèsam)

Aliments prèviament envasats

El producte envasat s'ha d'etiquetar amb la següent informació:

- Denominació de l'aliment.
- Llista d'ingredients.
- **Substàncies o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies.**
- Quantitat d'ingredients.
- Quantitat neta.
- Data de durada mínima o de caducitat.
- Condicions de conservació o utilització.
- Nom o raó social i adreça de l'envasador.
- País d'origen o lloc de procedència (si escau).
- Manera de fer-lo servir (si escau).

Tamany de lletra de 1,2mm o de 0,9mm en envasos de menys de 80 cm²



MACARRONS A LA BOLONYESA

Ingredients: macarrons (farina de blat), carn picada de porc, ceba, tomàquet natural, mantega, formatge (llet, sal, ferments) oli, sal.

Conté: blat (gluten), ou, lactosa, llet

Quantitat neta: 250 gr.

Data de caducitat: 20 de març de 2015


Condicions de conservació:

Conservar refrigerat a 4°C

Abans de consumir escalfar a 65 °C

Pepitos – NIF XXX

Pl. de les Corts, 8 - 43850 Cambrils


AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O
INTOLERÀNCIES
CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL
AQUEST ESTABLIMENT TÉ A DISPOSICIÓ
DELS CLIENTS INFORMACIÓ DELS PLATS QUE OFEREIX

MACARRONS A LA BOLONYESA

Ingredients: 10 gr. macarrons, 5 gr. carn picada,

20 gr. ceba, 10 gr. tomàquet natural, 5 gr. mantega, 10

gr. oli, 10 gr. sal,

Quantitat neta: 250 gr.

Conté: blat, ou, lactosa, llet

Conservar refrigerat a 4°C

Abans de consumir escalfar a 65°C

Pepitos – NIF XXX

Pl. de les Corts, 8 - 43850 Cambrils

Atenció de consumidors: 011 311



AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O
INTOLERÀNCIES

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

AQUEST ESTABLIMENT TÉ A DISPOSICIÓ
DELS CLIENTS INFORMACIÓ DELS PLATS QUE OFEREIX

MACARRONS A LA BOLONYESA

Ingredients: macarrons(farina de blat), carn picada, ceba, tomàquet natural, mantega, formatge(llet, sal,ferments) oli, sal.

Conté: blat (gluten), ou, lactosa, llet

Quantitat neta: 250 gr.

Condicions de conservació:

Conservar refrigerat a 4°C

Abans de consumir escalfar a 65 °C

Pepitos – NIF XXX

Pl. de les Corts, 8 - 43850 Cambrils

Data de caducitat:
18 de juny de 2016

⇒ **Fruites, hortalisses, tubercles o fruits secs envasats**

En bosses o envasos que permetin identificar el producte, posaran com a mínim:

- Denominació de l'aliment.
 - Llista d'ingredients.
 - **Substàncies o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies.**
 - Quantitat d'ingredients.
- Quantitat neta.
 - Data de durada mínima o de caducitat.
 - Condicions de conservació o utilització.
- Nom o raó social i adreça de l'envasador.
 - País d'origen o lloc de procedència (si escau).
 - Manera de fer-lo servir (si escau).

Tamany de lletra de 1,2mm o de 0,9mm en envasos de menys de 80 cm²



FAVES
Pes net: 200g
PERE SCP



SEQUES
3.90 KG
REHULL 24h
COCCIO: 2-30

LESTIA
LLOCAL
3.40 KG
REHULL NO
COCCIO: 1h
A FOC LENT

SANTA
PAU
6.80 KG
REHULL: 12h
COCCIO: 45 min.
OLA NORMAL

ULL DE
PERDIU
3.50 KG
REHULL 12-16h
COCCIO: 2-30 a
2h
OLA NORMAL

CIGRO
3.40 KG
REHULL NO
COCCIO: 1h
OLA NORMAL

LESTIA
PARDINA
2.90 KG
COCCIO: 20 a
30 min

CRISDETES
3.45 KG

SOJA
VERDA
3.75 KG
REHULL 10h
COCCIO 20 min
OLA NORMAL

LESTIA
CAVIR
2.90 KG
REHULL 2h
COCCIO: 2-45
OLA NORMAL

CAVIR
3.40 KG
REHULL 2h

Com s'ha d'oferir la informació?

➔ **Aliments sense envasar que es venen a distància**

- **Venda telefònica o per internet**
- Restaurants o altres locals que **preparen menjars i els distribueixen** fora de l'establiment

La informació sobre els grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies es pot proporcionar oralment, però sempre s'ha de disposar de manera escrita o en suport electrònic al mateix establiment

Accessible i disponible per:

- personal de l'establiment
- persones consumidores que la sol·licitin
- autoritats de control



Com s'ha d'oferir la informació?

→ Com ho podem fer?

- Fulletons publicitaris, catàlegs, web

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

Consulteu al nostre personal

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix

D'on treiem la informació?

➔ **Fitxes tècniques dels proveïdors**

Etiquetes

Receptes



INCORPOREM ALGUN MÉS ???

Pla de control d'al·lèrgens

MOLTES GRÀCIES



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya



AJUNTAMENT DE REUS
Regidoria de Salut