



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

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

(RD 126/2015. Reglamento UE 1169/2011)

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



El **RD 126/2015**, de 27 de febrero, así como el Reglamento (UE) 1169/2011, **obliga a las empresas alimentarias** (bares, restaurantes, caterings, panaderías, etc..... y a cualquier establecimiento que venda productos alimenticios sin envasar o que sean envasados en el momento de su venta) **a facilitar al consumidor la información relativa a las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias** (gluten, soja, huevo, etc...).

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

Nuestro **servicio integral** le garantiza:

- Una **completa gestión** de los alérgenos mediante un sencillo proceso que le ahorrará tiempo y dinero.
- La correcta **información al consumidor**: fichas informativas por plato/producto, **cartas personalizadas, código QR y Certificado**, generando una mayor confianza entre sus clientes.
- La **facilidad** de actualizar, modificar y cambiar sus platos/productos en tiempo real y sin costes.
- La **elaboración de sus planes de control de puntos críticos (APPCC)** y su integración con el sistema de alérgenos.
- La **disponibilidad** inmediata de toda su documentación actualizada evitando sanciones (es obligatorio tenerla a disposición de la Autoridad Sanitaria).

Y ahora GRATIS la elaboración de sus planes de control de puntos críticos (APPCC).

Fácil y rápido acceso a toda la información a través del código QR.



Actualización

Podrá actualizar en pocos segundos cualquier plato o ingrediente en cualquier momento y en tiempo real. El código QR mostrará siempre la información más reciente, por lo que ahora cambiar su carta y cumplir con la normativa es más fácil que nunca.

Curso online

Para obtener los conocimientos necesarios en relación con los alérgenos, la información obligatoria, el control de los puntos críticos de su establecimiento así como la seguridad alimentaria en su conjunto, dispone de un programa formativo en la modalidad de "teleformación", pregunte por el programa que mejor se ajusta a sus necesidades.