

Febrero 2020

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

Si tienes una alergia o intolerancia alimentaria, ¿sabes que desde el año 2015 existe una normativa (RD 126/2015) que obliga a que los bares y restaurantes informen a los clientes sobre los alérgenos alimentarios contenidos en sus menús?

La **información alimentaria** contenida en los menús deberá incluir como mínimo:

- Nombre del alimento.
- Sustancias que causan alergias o intolerancias.
- Ingredientes y sus cantidades.
- Grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2%.

Otras consideraciones:

- La forma de comunicar dicha información puede ser oral o escrita (carta de menú o carteles próximos).
- La información sobre alérgenos debe ser CLARA, VISIBLE y LEGIBLE.
- El proveedor facilitará la ficha técnica de cada producto que proporcione al establecimiento y ésta estará siempre a disposición de los trabajadores, de los consumidores y de las autoridades sanitarias.
- Si un establecimiento alimentario indica en un cartel que se puede obtener la información sobre alérgenos preguntando al personal, el consumidor tiene la responsabilidad de solicitar la información y detallar sus requisitos dietéticos a la persona que le informa.

14 ALÉRGENOS de obligada declaración



Las sanciones a los establecimientos que incumplen esta normativa, pueden ir de los 5.000 € a los 600.000 €, además de derivar en responsabilidades penales.