

NOTA ACLARATORIA RUEGOS Y PREGUNTAS

“**TODOS TENEMOS UN PAPEL EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**”

Ante las dudas surgidas en las XI Jornadas de la ACCLM **sobre cómo el colectivo celíaco, asociaciones y particulares podemos actuar para exigir nuestros derechos, actuar ante posibles negligencias y que se asuman responsabilidades**, se informa:

A día de hoy, la **ACCLM** como el resto de asociaciones a nivel nacional, **ejerce un papel fundamental dentro de las competencias que le son permitidas** tales como la divulgación de la enfermedad celíaca, el apoyo a sus socios, facilitar la Lista de Alimentos, reivindicar ayudas por el alto coste de los alimentos sin gluten, talleres de cocina y otras actividades, asesorar a otras entidades de ámbito público o privado, convenios de colaboración con establecimientos de restauración...

Hasta hace poco, las autoridades sanitarias no tenían ningún papel en la vigilancia y control de establecimientos alimentarios en materia de control de alérgenos, ya que no existía nada legislado sobre esta materia, cayendo todo el papel de velar por el colectivo celíaco en las asociaciones.

Este papel ha estado siempre limitado, al hecho de que las asociaciones como tal no pueden ejercer las labores de **inspección, control y sanción...** es decir, **no pueden actuar ni exigir que se cumpla la norma**, ya que es un papel desempeñado por las **Administraciones Públicas**.

Afortunadamente, en pocos años se han puesto en marcha una serie de normas sanitarias y reglamentos de ámbito europeo que las autoridades sanitarias deben vigilar para su cumplimiento.

Sin querer aburrir con normas y leyes, debemos saber que el **Reglamento 1169/2011 de 25 de octubre de 2011**, obliga entre otros muchos conceptos, a declarar **catorce alérgenos entre los que se encuentra el gluten** en los ingredientes de alimentos sin envasar ofrecidos al consumidor.

Por otro lado, **todos los operadores alimentarios** están obligados a disponer de un **programa de APPCC -análisis de peligros y puntos críticos de control-**, que les exige cumplir con las disposiciones del Reglamento 178/2002, que establece que todos los alimentos **puestos a disposición del consumidor deben ser seguros**.

La **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**, determina que el alimento debe ser seguro para el consumidor en virtud del Reglamento 178/2002, es decir:

-**Es obligatorio declarar la presencia del alérgeno** en cuestión, cuando está presente en el alimento (ya sea estando presente como **ingrediente** o como **traza**).

-La empresa alimentaria debe poner en marcha un **plan APPCC**, un plan de alérgenos, para evaluar los riesgos y tomar las medidas preventivas, mediante la implantación de Buenas Prácticas de Fabricación y adoptar las medidas necesarias para **evitar la presencia en los alimentos en los que no se declara el alérgeno**.

-La presencia de **trazas** debe estar **justificada y motivada**, y si tras evaluar los riesgos en su **plan APPCC** una **traza** es **inevitable**, ésta debe declararse (es decir, no es válido declarar trazas en lugar de elaborar un plan de APPCC sobre los alérgenos, o declarar trazas que se pueden evitar).

ANTE ESTOS ARGUMENTOS, PODEMOS CONCLUIR:

-Existe **amplia materia normativa que obliga a los operadores alimentarios a ofrecer alimentos seguros al colectivo celíaco.**

-La entrada en vigor de esta normativa es relativamente nueva, y aunque a día de hoy muchos operadores la cumplen, **son otros tantos los que la incumplen y hace que nos enfrentemos a etiquetados inseguros** (de ahí la necesidad de la **Lista de Alimentos**) **o a muchas situaciones de negligencias y desconocimiento en la hostelería**, que pone en riesgo la salud del colectivo celíaco.

-Dichos operadores deben trabajar para **evaluar los riesgos** y adoptar las medidas preventivas, para **no poner en riesgo la salud de los consumidores.**

-Nosotros como **celíacos, debemos exigir a las autoridades sanitarias que se cumpla todo lo anterior y que nuestra salud no se ponga en riesgo** o si ya lo ha estado, denunciar para que se investiguen las deficiencias y evitar que esto vuelva a ocurrir. (P.ej. un cocinero, camarero que desconoce la dieta sin gluten pone en riesgo la salud del celíaco, sería un fallo en el sistema de APPCC del establecimiento alimentario. Por lo tanto, tendría que revisar su programa de formación en materia de manipuladores de alimentos y adoptar las medidas correctoras para que se subsanen las deficiencias y que este hecho no vuelva a suceder).

¿Dónde dirigirme? ¿Qué autoridades sanitarias son las competentes ante una infracción a la Ley?

Las autoridades sanitarias de la Comunidad Autónoma, son las que ejercen competencias en materia de vigilancia, inspección y control de los establecimientos alimentarios en Castilla-La Mancha.

Los Servicios Oficiales de Salud Pública dependientes de la Consejería de Sanidad repartidos en Distritos de Salud Pública, son los competentes si usted sospecha o tiene evidencia de que se incumple la Ley.

Ante cualquier incidencia, puede dirigir un escrito, queja, denuncia, etc. a la Dirección Provincial de Sanidad de su provincia, a los Servicios Oficiales de Salud Pública o dirigirse directamente al Distrito de Salud Pública de su Zona Básica de Salud.