

Nueva herramienta para el cumplimiento de la nueva normativa de ALÉRGENOS

(incluyendo planes de higiene y control de puntos críticos para establecimientos de hostelería y alimentación)

Desde marzo de 2015, cualquier establecimiento de alimentación (bar, restaurante, bocatería, carnicería, catering, comida a domicilio, pizzería, panadería, hamburguesería, pastelería, heladería, puestos de comida: centros con comedor, hospitales, guarderías, residencias, etc...) tienen la obligación de facilitar a los consumidores la información de los alérgenos contenidos en sus platos/productos.

REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011 sobre información de alérgenos facilitada al consumidor así como RD 126/2015.

Implantación de la gestión de alérgenos

El personal técnico cualificado de ACTUA CONSULTING realizará el proceso de implantación de la gestión de alérgenos para todos los productos o platos que elabores. Para ello necesitamos de tu ayuda, suministrándonos los datos necesarios que nos permitirán llevar a cabo el proceso en tres etapas: identificación de materias primas, evaluación de proveedores y evaluación de los procesos productivos.

Con ello, obtendrás un registro de muy fácil manejo de todas las elaboraciones que realizas con la información y registros necesarios para la administración y la información y listados necesarios para informar adecuadamente al consumidor.

Los alérgenos de obligada declaración son 14:



Cualquier plato o producto que se sirva en el establecimiento y que contenga alguno de estos alérgenos debe ser informado.

Esta herramienta de GESTIÓN DE ALÉRGENOS te permitirá dar cumplimiento a la normativa

sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, teniendo toda la información vía on-line. De esta manera tendrás acceso desde cualquier dispositivo con conexión a internet con claves únicas e intransferibles. A cualquier hora. Desde cualquier lugar.

Tendrás a tu disposición toda la documentación que Sanidad requiere, en materia de alérgenos.

Esta herramienta de GESTIÓN DE ALÉRGENOS te permitirá dar cumplimiento a la normativa sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Asimismo, la contratación anual del servicio de gestión te permitirá tener a tu disposición al personal técnico que podrá resolver cualquier duda al respecto, y que actualizará tu base de datos si debes realizar cambios en las recetas, introducción de nuevos productos, cambios de platos en la carta, cambios de proveedores, etc...

No olvides que la gestión de alérgenos debe ir enmarcada dentro del sistema de Control de Peligros y Puntos Críticos y los correspondientes Planes de Autocontrol, por lo que en este sentido, ACTUA CONSULTING te ofrece, si no los tuvieras desarrollados, la elaboración e implantación de los Planes implicados en este sistema de autocontrol.



INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Podrás ofrecer la información al público mediante tu propio **código QR**, y contar con un certificado que aporta valor y confianza a los consumidores, contribuyendo a la imagen del establecimiento.

No tendrás que cambiar tu carta comercial, ni tu forma de presentar los productos elaborados al público. No tienes que incurrir en gastos adicionales inútiles. Tampoco será necesario gastar dinero en imprimir la documentación. Basta indicar la información de alérgenos a través del código QR, por ejemplo mediante un adhesivo.

Es un sistema de información muy competitivo. El uso del QR es menos costoso y menos molesto para el establecimiento.



Información Alérgenos.

Supone una actualización inmediata. Puedes modificar los platos, ingredientes, proveedores, contenidos, etc.... Y toda la información se actualiza en tiempo real en el código.


Podrás seleccionar los platos que quieres que aparezcan a través del código QR. Por ejemplo, podrás tener informatizados todos los platos que elaboras y vincular solamente los platos y productos del día, o los platos de la carta de temporada, etc...


El código QR tiene muchas ventajas comerciales pudiendo añadirlo a la publicidad del establecimiento para dar la información de los productos incluyendo la información de alérgenos.



Se puede exhibir en el establecimiento un certificado acreditativo del cumplimiento reglamentario con la información contenida a través del código QR.

Para más información póngase en contacto con ACTUA CONSULTING:

 93 6394827

 685849885

 Info@actuaconsulting.es

 www.actuaconsulting.es

deben áreas
Pasión toque misma éxito finalidad
desarrollo empresa
gestión realizar
Generar SAIA