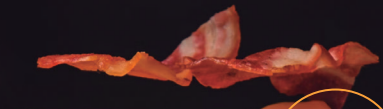




Sèsam



Gluten



Llet



Gluten



Som cuiNETES!

T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT

L'Ajuntament de Reus, a través de la Regidoria de Salut i Ciutadania, disposa d'un Servei de Consulta que recomanem utilitzar per a fer les consultes tècniques prèvies a obrir el teu negoci. També us podem informar de tota la documentació que cal presentar per a desenvolupar la vostra activitat trucant i concertant una visita prèvia al telèfon **977 010 040**, o bé enviant un correu electrònic a salutpublica@reus.cat.

També us podeu informar a la web de l'Ajuntament www.eos.reus.cat



AJUNTAMENT DE REUS
SALUT I CIUTADANIA



Fem salut!

AEH
Associació Empresaris
Hostaleria Reus-Baix Camp

Més informació:
977 010 040
www.reus.cat

Els al·lèrgens als establiments d'alimentació

Fem salut!

Som cuiNETES!

T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT



**Informar bé
dels al·lèrgens
que contenen
els aliments
que preparem
és fer salut!**

QUÈ ÉS UNA AL·LÈRGIA?

Aquella reacció adversa de l'organisme de base immunològica a conseqüència del contacte, ingestió o la inhalació d'un aliment.

La substància que es troba present a l'aliment i que és la causa de l'al·lèrgia es diu al·lèrgen o al·lergen, i és una proteïna.

El sistema immunitari d'algunes persones en contacte amb la proteïna fa una resposta excessiva que emmalalteix la persona. Com que no reconeix l'al·lergen, l'identifica com una amenaça i posa en marxa tot el sistema de defensa, i origina símptomes que poden ser lleus com ara, congestió nasal, inflamació (angioedema) o erupcions a la pell (urticàries, dermatitis atòpiques) i mucoses, entre d'altres; greus com ara, l'asma, la diarrea o el mal de panxa, o molt greus com és el xoc anafilàctic que pot produir la mort de l'individu.

La prova més important per a diagnosticar una al·lèrgia és la història clínica, i una vegada orientats ens podem ajudar de proves cutànies, proves de provocació i proves de laboratori.

QUÈ ÉS UNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA?

En aquest cas també hi ha una reacció adversa de l'organisme, però de base digestiva. Per algun motiu - ja sigui per falta d'enzims, per algun medicament pres, per una infecció que hagi deteriorat el sistema digestiu, o per alguna altra causa desconeguda -, el sistema digestiu no pot digerir correctament un aliment o algun dels seus components. Els símptomes més habituals són mal de panxa o diarrea.

La intolerància alimentària també es diagnostica amb una història clínica ben fonamentada, l'exploració física i proves específiques.

CONCEPTES CLARS

La celiaquia. És un trastorn sistèmic de base autoimmunitària, causat per la ingesta de gluten que afecta persones genèticament susceptibles, i que es caracteritza per presentar una gran varietat de manifestacions clíniques (digestives o no), anticossos, genètica específica per als haplotips HLA DQ2 i/o DQ8 i, a més a més, atrofia de les vellositats intestinals.

Al·lèrgia als cereals que contenen gluten. D'una manera igual a la resta d'al·lèrgies a aliments és una reacció immune, brusca, davant el consum de gluten o cereals que el contenen.

Sensibilitat no celíaca al gluten/blat. És el terme que actualment s'associa a la intolerància al gluten, i es caracteritza per presentar simptomatologia digestiva i extradigestiva relacionada amb el consum de gluten/blat, que desapareix en retirar-lo de la dieta i torna a aparèixer si es reintrodueix.

ICONOGRAFIA I TIPUS D'AL·LÈRGENS



Gluten



Llet



Crustacis



Api



Ous



Mostassa



Peix



Sèsam



Cacauets



Sulfit



Soja



Tramussos



**Fruita seca
de clofolla**



Mol·luscs

Consulteu els elements de cadascuna de les tipologies d'al·lèrgens i com donar la informació sobre els al·lèrgens

L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària va demanar l'any 2011 als estats membres la necessitat de regular la comunicació de la presència dels al·lèrgens de la llista en tots els aliments, envasats i no envasats.

NORMATIVA OFICIAL

Informació sobre presència d'al·lèrgens Annex II del Reglament 1169/2011, Reial decret 126/2015 i normativa sectorial corresponent. AECOSAN, Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària y Nutrició.