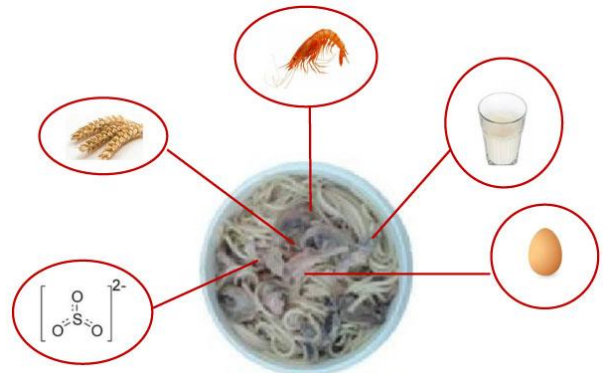


CONTROL DE ALERGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS

REGLAMENTO 1169/2011

Los establecimientos que presenten alimentos no envasados para la venta al consumidor final, deben informar de los ingredientes y coadyuvantes que pueden causar alergias o intolerancias.



NO BUSQUES ALÉRGICOS. ASYFAL LOS ENCUENTRA

Afecta a heladerías, carnicerías, restaurantes, pescaderías, buffet, panaderías, catering, bares,...

¿EN QUÉ CONSISTE EL CONTROL DE ALÉRGICOS DE ASYFAL?

Consiste en un servicio que hemos diseñado para implantar un PLAN DE ALÉRGICOS en su empresa sin que le suponga una dificultad añadida.

① Mediante el curso “CONTROL DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS” formamos a su personal para que se involucre en la prevención de alergias e informe adecuadamente. Le enseñamos a detectar los alérgicos que contienen sus platos, así como la manera de informar a los clientes.

Se trata de **formación bonificada** a través de la Fundación Tripartita, de manera que **no suponga un coste para su empresa**.

② Le guiamos y le asesoramos en todo momento, pudiendo cumplir con la legislación de una forma sencilla.

¿QUÉ BENEFICIOS LE APORTA CUMPLIR CON ESTA LEGISLACIÓN?

- 👉 Protege la salud de la población alérgica: Una alergia es evitable si el riesgo es evidente.
17 millones de personas padecen alguna alergia alimentaria en Europa.
- 👉 Evitará sanciones por parte de Sanidad (5.000-600.000€)
La falta de información de los alérgicos en los alimentos, se considera un delito de salud pública.

¿POR QUÉ TRABAJAR CON ASYFAL?

- 👉 Nos importa la salud de sus clientes.
- 👉 Estudiamos la metodología más adecuada para implantar el PLAN DE ALÉRGICOS en su establecimiento.
- 👉 Le ayudamos y le asesoramos para que cumpla con esta legislación.
- 👉 Evaluamos la posibilidad de **bonificación**.

Consúltenos, queremos ayudarle



ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L

91 012 49 99

www.asyfal.com
info@asyfal.com