

# CONTROL DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS EN CENTROS ESCOLARES

## 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.



## ¿EN QUÉ CONSISTE EL CONTROL DE ALÉRGENOS DE ASYFAL?

- ① Mediante el curso “CONTROL DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS EN CENTROS ESCOLARES” formamos al personal para que se involucre en la prevención de alergias, enseñamos a detectar los alérgenos que contiene el menú, así como la manera de actuar en caso de shock anafiláctico.

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

- ② Si el centro no tiene implantado un PLAN DE ALÉRGENOS, le guiamos y le asesoramos en todo momento, pudiendo cumplir con la legislación de una forma sencilla.

## ¿QUÉ BENEFICIOS LE APORTA ESTE SERVICIO?

- 👉 Protege la salud de las personas alérgicas: Una alergia es evitable si el riesgo es evidente.

El número de niños con alergia aumenta un 2% cada año. El 25% de los casos son alergias alimentarias.

- 👉 Evita sanciones por parte de Sanidad.

## ¿POR QUÉ TRABAJAR CON ASYFAL?

- 👉 Queremos evitar la incidencia de alergias en el ámbito escolar.
- 👉 Sabemos que la formación es la mejor prevención.
- 👉 Le ayudamos y le asesoramos para que cumpla con la legislación.
- 👉 Evaluamos la posibilidad de **bonificación**.

Consúltenos, queremos ayudarle



**ASYFAL SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L**

**675291977**

**www.asyfal.com**

**info@asyfal.com**