

Gestión de Alergenos

- 1. ¿Qué deben informar los establecimientos a sus clientes en materia de alérgenos?

- a. De la presencia de los 14 alérgenos recogidos por la normativa.
- b. De la presencia de los alérgenos más comunes.
- c. Sólo de la presencia de los alérgenos usados como ingredientes, sin considerar las posibles contaminaciones cruzadas.

- 2. ¿Cómo se puede informar a los clientes de la presencia de los 14 alérgenos?

- a. Por escrito.
- b. Verbalmente, antes de finalizar la compra.
- c. Tanto la respuesta a como la b son correctas, siempre y cuando se base en la documentación escrita recogida por el sistema de gestión de alérgenos.

- 3. ¿Cómo y dónde se debe informar de la disponibilidad de información de alérgenos e intolerancias alimentarias?

- a. Por escrito, de forma clara y legible. En lugar visible y accesible.
- b. Sólo verbalmente, si algún cliente nos pregunta con interés.
- c. Por escrito, en cartas o menús, empleando sólo pictogramas de colores.

- 4. ¿Existen tratamientos eficaces para curar completamente la intolerancia o alergia a los alimentos?

- a. Si, tanto las intolerancias como las alergias.
- b. Sólo de las intolerancias.
- c. El único método fiable es evitar el contacto del agente causante con las personas sensibles.

• 5. ¿Cuáles son los daños de una reacción alérgica o intolerancia?

- a. Sólo provoca irritación de la garganta y picor de ojos.
- b. Sólo gastrointestinales.
- c. Desde reacciones leves, a síntomas más graves, incluso en ocasiones la muerte.

• 6. ¿Cuáles son las dosis necesarias para provocar las alergias o intolerancias alimentarias?

- a. Mayores de 1 g para una persona sensible.
- b. Mayores de 0.1 g para una persona sensible.
- c. Son variables para cada persona y sustancia que lo provoca.

• 7. La presencia no declarada de un alérgeno:

- a. Es responsabilidad del establecimiento y es sancionable de 5.000 a 600.000 euros.
- b. Si el establecimiento desconoce su presencia está exento de responsabilidad.
- c. No es obligatorio mencionarlo en productos no envasados.

• 8. ¿Qué sustancias o productos, según el Reglamento (UE) 1169/2011, son susceptibles de causar Alergias alimentarias?

- a. Cereales, huevo, gluten, leche y mariscos.
- b. Soja, mostaza, lactosa, crustáceos y apio.
- c. Cereales, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cascara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.

• 9. ¿Qué medidas han de adoptar obligatoriamente las empresas del sector alimentario?

- a. Sólo informar de la presencia/ausencia de alérgenos en los productos comercializados.
- b. Sólo las industrias alimentarias deben cumplir esta normativa.
- c. Entre otras, se implantará un sistema de gestión de alérgenos, incluyéndolo como un riesgo más en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) de la empresa.

- 10. La contaminación cruzada de alérgenos entre materias

primas...:

- a. Deberá evitarse empleando envases herméticos correctamente identificados y limpios.
- b. Deberá evitarse colocando de forma separada en el almacén aquellas que contengan compuestos alérgenos entre sus ingredientes.
- c. Ambas respuestas son correctas.

- 11. La información de contenido de alérgenos de nuestras

materias primas deberá:

- a. Pedirla al proveedor y conservarla para cuando sea requerido.
- b. Pedirla al proveedor, conservarla para su revisión debiéndose actualizar cuando se cambie de fabricante o se modifique su formulación.
- c. Pedirla al proveedor y solicitarle que nos avise cuando cambie su formulación.

- 12. ¿Se debe seguir la formulación o receta en la preparación de los productos?

- a. No es necesario, pues la creatividad propia da originalidad al producto.
- b. Es obligatorio, el no hacerlo supondrá un claro riesgo para posibles personas sensibles a alergia o intolerancias alimentarias.
- c. No es necesario, pues sabemos que los nuevos ingredientes que vamos a emplear no contienen alérgenos.

- 13. En la gestión de los alérgenos, tenemos que tener en cuenta:

- a. Sólo las materias primas.
- b. Teniendo el etiquetaje correcto, el resto está controlado.
- c. Ninguna es correcta.

• 14. ¿Para evitar la contaminación cruzada de alérgenos en los procesos de elaboración es conveniente?

- a. Programar los procesos de elaboración. Manipulando primero los productos con ingredientes alergénicos
- b. Programar los procesos de elaboración. Manipulando primero los productos sin ingredientes alergénicos
- c. Programar los procesos de elaboración. Manipulando primero los productos que generen partículas en suspensión o salpicaduras

• 15. La prevención de la contaminación cruzada deberá...

- a. Planificarse y llevarse a cabo de forma coordinada entre todo el personal
- b. Sólo el jefe de obrador las conocerá y coordinará que se ejecuten debidamente.
- c. Validarse la eficacia de las medidas preventivas aplicadas mediante sistemas de registros, revisiones periódicas de su cumplimiento y/o realización de análisis de muestras de superficies, ambientes y alimentos.

• 16. Los procesos de limpieza deberán

- a. Limpiar primero las superficies y útiles libres de alérgenos y después el resto.
- b. Emplear sistemas de limpieza húmedos.
- c. Ambas son correctas.

• 17. ¿Es necesario validar las operaciones de limpieza para el sistema de gestión alérgenos aunque se tenga ya implantado un APPCC?

- a. Si es necesario, ya que puede ser eficaz desde el punto de vista higiénico pero no asegurar la eliminación de alérgenos.
- b. No es necesario, pues el APPCC ya fue validado.
- c. Sólo si se producen cambios en el procedimiento de limpieza.

• 18. El personal:

- a. Deberá tener formación específica en gestión de alérgenos.
- b. Aplicar las normas de higiene personal.
- c. Ambas son correctas.

• 19. ¿Cuándo se puede emplear la leyenda “puede contener”?

- a. Cuando las medidas de prevención aplicadas no permitan garantizar la ausencia de alérgenos.
- b. Cuando no sepamos con seguridad si los ingredientes empleados contienen el alérgeno en cuestión.
- c. No se puede emplear en ningún caso. Es sancionable.

• 20. Se podrá emplear denominación “sin gluten” si el contenido es...

- a. Inferior a 10 mg/kg.
- b. Inferior a 20 mg/kg.
- c. Inferior a 20 mg/kg y se aplican medidas para evitar contaminaciones cruzadas.