

En el marc del Dia Internacional de la Celiàquia, que se celebra avui dilluns 16 de maig

## **Celíacs de Catalunya adverteix que menys d'un 1% d'establiments de restauració a Catalunya és apte per a persones celíaques**

- Un fet que l'Associació atribueix a l'escassa informació que reben els restauradors en aquest àmbit per part de l'administració pública, així com a la manca de seguiment del compliment de les normatives europees al respecte
- Davant d'aquesta realitat i sota el claim "La celiàquia es combat a la taula", Celíacs de Catalunya fa una crida a restauradors i administracions per garantir la seguretat de les persones celíaques en el moment de menjar fora de casa. [Vídeo de la iniciativa](#)
- La Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT) i l'Ajuntament de Gavà, exemples de bones praxis en l'impuls del benestar de les persones celíaques en l'àmbit de la restauració

**Barcelona, 16 de maig de 2022.** Actualment hi ha **323 establiments del sector de la restauració a Catalunya acreditats gratuïtament per l'Associació Celíacs de Catalunya**. Constitueixen **només un 0,85% del total d'establiments que hi ha a Catalunya, que són 37.000 segons dades de la Generalitat de Catalunya**. Per tant, es pot afirmar que **menys d'un 1% d'establiments restauradors a Catalunya són aptes per a persones celíaques**.

Són xifres que l'Associació Celíacs de Catalunya ha posat en relleu durant la roda de premsa celebrada avui, **dilluns 16 de maig, Dia Internacional de la Celiàquia**, per reivindicar la necessitat d'incrementar la seguretat de les persones celíaques en l'àmbit de la restauració.

I és que **més del 80% dels establiments catalans que ofereixen menjar sense gluten no compleixen el Reglament Europeu RE1169/2011 i RE828/2014** sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i sobre l'etiquetatge dels productes sense gluten en productes no envasats, respectivament, pel que fa a identificar els plats i aliments no empaquetats com adequats per celíacs.

Concretament, a Barcelona **més de 1.270 restaurants indiquen que tenen opcions sense gluten, però d'aquests només 79 són segurs per a persones celíaques**, assenyalen des de l'Associació Celíacs de Catalunya.

Una realitat que aquesta entitat atribueix a la poca informació que l'administració pública facilita al respecte als restauradors, així com a la manca de seguiment en el compliment de les normatives europees indicades. I és en aquest context que l'Associació llança enguany la seva campanya "**La celiàquia es combat a la taula**", una doble crida per un costat, a restauradors perquè acreditin els seus establiments com a segurs per a persones celíaques a través del servei gratuït de l'entitat, i per l'altre costat, a les administracions perquè intensifiquin la seva tasca de control i seguiment de les normatives europees al respecte en l'àmbit de la restauració.

## El repte de menjar fora de casa i la contaminació creuada

Menjar s'ha convertit en un acte social. Cada vegada més, en tots els aspectes de la vida, les persones mengen i beuen fora de casa, però qui pateix celiàquia necessita unes garanties addicionals per poder-ho fer. Tot i que en els últims anys s'ha vist créixer el nombre d'establiments que ofereixen opcions sense gluten, en molts casos no són opcions segures per a les persones celiàquies perquè no tenen en compte la contaminació creuada a la cuina.

Així ho ha manifestat **José Molina, president de l'Associació Celiacs de Catalunya** a la trobada amb mitjans: *“Cuinar per a una persona celiàquia suposa seguir uns protocols específics per evitar la contaminació creuada i així assegurar que el menjar no conté traces de gluten (menys de 20ppm). Les persones celiàquies només ingerint 50 mg de gluten al dia, l'equivalent a la mesura d'un gra d'arròs, ja pateixen danys severos a les vellositats de l'intestí prim”.*

En aquest sentit, **des del 2014 han augmentat en més d'un 600% les reclamacions que rep l'Associació per intoxicacions en establiments no acreditats que ofereixen productes sense gluten**. Aquesta alarmant situació ha estat denunciada a les autoritats competents a Catalunya, com són l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i l'Agència de Salut Pública de Catalunya, però a data d'avui no s'han imposat les revisions als establiments per part de l'administració pública.

## Bones praxis des del col·lectiu de la restauració i administracions locals

Entitats del sector com la **Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT)** són conscients d'aquesta realitat i per aquest motiu estan immerses en l'impuls d'accions per revertir aquesta situació. En aquest sentit des de la FIHRT treballen, juntament amb l'Associació Celiacs de Catalunya, per assegurar l'increment del nombre d'establiments acreditats com a aptes per a celiàquies, així com per ampliar l'estricta coneixement dels protocols de seguretat alimentària en la restauració sense gluten per part dels seus associats.

Des de la FIHRT s'han organitzat diverses jornades sobre restauració i celiàquia, orientades tant vers els establiments de restauració adherits als gremis, col·lectius i associacions que en són membres, com vers els representants d'aquestes entitats, en el marc de les Assemblees Generals que mensualment organitza la FIHRT. Com a exemple, es poden mencionar:

- La jornada realitzada a Deltebre, amb la participació de restauradors d'Ampostà, Tortosa i Deltebre.
- L'assemblea general que va tenir lloc a l'Hospitalet de l'infant, i que va servir per confirmar, un cop més, la implicació de la FIHRT en la certificació dels establiments de restauració per part de l'Associació Celiacs de Catalunya.

A més a més, de manera regular, des de la FIHRT es fa divulgació de les accions i activitats generades des de l'associació. La intenció de la FIHRT és tornar a organitzar trobades entre establiments i tècnics al llarg del territori (es van posposar a causa a la situació sanitària actual).

En paraules de **Daniel Brasé, gerent de la FIHRT**: *“La celiàquia és encara una assignatura pendent en l'àmbit de la restauració i, per aquest motiu, des de la Federació treballem diàriament per brindar als nostres associats informació i formació que els permetin fer front als reptes que es presenten en aquest sector, que és clau per a la seguretat de les persones celiàquies”.*

En línies similars està treballant l'Ajuntament de Gavà. **Des de l'Àmbit de Benestar, Acció Social i Ciutat Educadora de l'Ajuntament de Gavà, la seva directora Carme Esquirol** ha explicat als mitjans que s'està duent a terme una estratègia integral per promoure l'alimentació saludable, sostenible i accessible de Gavà, que inclou la promoció de la seguretat de les persones celiàquies,

amb una mirada transversal en tots els àmbits i departaments municipals. Incorpora accions que ja s'estaven impulsant en els últims anys, i sobretot, noves iniciatives per afrontar els reptes detectats en relació amb el benestar de les persones celíaques com, per exemple:

- Assegurar la formació i informació als mercats municipals. Establir contactes amb els mercats municipals per tal d'assegurar la bona manipulació dels productes per evitar la contaminació encreuada dins dels mercats.
- Normalització de la vida del col·lectiu celiac, facilitant el seu accés als principals esdeveniments culturals i populars de la ciutat, assegurant l'oferta de productes sense gluten segura en barres de festes majors, fires, etc. Per exemple, la passada fira de l'Espàrrec a Gavà va comptar amb un establiment acreditat que oferia una tapa sense gluten certificada.
- Sensibilització social, donar visibilitat a la celiàquia, informar sobre aquesta malaltia i el seu tractament a la població general i població específica a través de la presència de l'Associació a la Fira Mostra d'Entitats, dins del marc de la Fira de l'Espàrrec.

### **Projecte Restauració i Projecte Escoles, el compromís de Celiacs de Catalunya en l'impuls del benestar de les persones celíaques**

Des de l'Associació Celiacs de Catalunya s'ha creat el **Projecte Restauració** per a formar gratuïtament als restauradors, interessats a cuinar per a persones celíaques, en l'acreditació gratuïta d'establiments aptes per a celíacs; informar el col·lectiu celiac sobre el risc que suposa menjar als restaurants no acreditats i també gestionar les reclamacions quan una persona celíaca es contamina en un establiment.

Des de l'Associació també s'està realitzant una tasca de conscienciació sobre la celiàquia a centres educatius, en el marc del **Projecte Escoles**. Una iniciativa amb la qual s'informa, es forma i s'assessora a professors, personal de cuina, monitors escolars i fins i tots als companys de classe dels alumnes amb celiàquia, per garantir la seva seguretat i correcta integració en l'àmbit escolar. En aquest sentit, **un total de 173 escoles d'aquest Projecte oferiran menú sense gluten a tots els alumnes del centre durant el dia d'avui, Dia Internacional de la Celiàquia, com a iniciativa de conscienciació i sensibilització.**

#### **Per a més informació:**

Carolina Ortiz · [carolina.ortiz@weareboth.com](mailto:carolina.ortiz@weareboth.com) 655 867 211  
Jordi Trilla · [jordi.trilla@weareboth.com](mailto:jordi.trilla@weareboth.com) · 675 78 62 50  
Irene Puig · [irene@celiacscatalunya.org](mailto:irene@celiacscatalunya.org) 670 34 96 82