



**Associació Celíacs
de Catalunya**

ACREDITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS “SIN GLUTEN”

PLIEGO DE CONDICIONES PARA PEQUEÑOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS

(Panadería, Pastelería, Heladería y Carnicería)

entre

SMAP CELIACS DE CATALUNYA

y

Con la colaboración de la Agencia Catalana de
Seguretat Alimentària





Introducción

El Proyecto Restauración sin gluten nace con el objetivo de incrementar el número de establecimientos /colectividades con oferta gastronómica apta para personas celiacas, ante la dificultad que se encuentra este colectivo a la hora de salir a comer fuera de casa, para mejorar su calidad de vida y conseguir, de esta manera la normalización social del colectivo.

La Asociación Celíacs de Catalunya otorga la acreditación “Sin Gluten” a aquellos establecimientos con personal formado especialmente en la elaboración de productos para personas celiacas, que disponen de procedimientos de control de gluten, tanto en el obrador como en la zona de servicio, y concienciados con la responsabilidad de seguirlos de forma rigurosa.

Esta acreditación genera confianza y tranquilidad en el consumidor celíaco, y además los establecimientos que lo obtienen disfrutan de una ventaja competitiva, puesto que el cliente reconoce este servicio diferencial y otorga su confianza y fidelidad al establecimiento.

Desde la Asociación ofrecemos un servicio de formación, asesoramiento y apoyo continuado para las empresas que quieran elaborar productos sin gluten y ofrecer un servicio responsable y de calidad al colectivo celíaco.

Alcance

La acreditación “Sin Gluten” será aplicable a los pequeños establecimientos minoristas elaboradores de alimentos sin gluten: panadería, pastelería, carnicería, tocinería y charcutería, heladería y otros establecimientos “artesanos” elaboradores de alimentos sin gluten.

Definiciones

Análisis de Peligros y control de Puntos Críticos (APPCC): Sistema de control y análisis de peligros basado en la identificación, evaluación y prevención de riesgos a lo largo de toda la cadena de producción de un alimento. Está formado por un conjunto de documentos donde se establecen unas prácticas específicas, recursos y una secuencia de actividades bajo las cuales la elaboración del producto resulta segura. Para tener constancia del proceso de elaboración, es necesario hacer un control o seguimiento y dejar constancia mediante un sistema de registro y de archivo. Es, por tanto, un sistema de autocontrol.

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Procedimientos que se aplican en el procesamiento de los alimentos para diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar de manera eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Contaminación Cruzada: Proceso involuntario, por el cual un alimento inicialmente inocuo, incorpora a su composición una sustancia ajena, generalmente nociva para la salud del consumidor.

En el caso que nos ocupa, el peligro es la contaminación cruzada con gluten.

Declaración de alérgenos: sistema mediante el cual se informa el consumidor sobre las sustancias consideradas alérgicas (14 tipos) contenidas en el alimento (plato) elaborado por un establecimiento alimentario.



Ficha Técnica: Documento elaborado por el fabricante de un producto donde se especifican sus características (contenido de alérgenos, características físicas-químicas...)

Plan de alérgenos: Sistema de control de alérgenos establecido por un establecimiento según sus características y/o necesidades.

Prerrequisitos o Requisitos previos: Planes y medidas a aplicar para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa vigente en determinados aspectos básicos sobre higiene y salubridad, de forma que sobre esta base pueda ponerse en marcha el sistema APPCC, con garantía suficiente de éxito.

Son prerrequisitos el Plan de Formación, el Plan de Limpieza y desinfección, el Plan de Homologación de proveedores, el Plan de Identificación y trazabilidad y el Plan de Alérgenos.

Productos Sin Gluten (SG): Alimentos con un contenido de gluten inferior a 20mg/kg (ppm) de gluten. Solo aquellos productos identificados con un sello y/o leyenda “sin gluten” son aptos para la elaboración de productos para personas celiacas.

Es requisito exigir a los proveedores los documentos pertinentes que lo garanticen (ausencia de trazas) y mantenerlos actualizados.

Descripción

La acreditación de los establecimientos alimentarios estará condicionada a la valoración documental de los sistemas de autocontrol de gluten basados en el principio del APPCC por parte del equipo técnico de la Asociación.

Los ESTABLECIMIENTOS MINORITARIOS interesados en obtener la acreditación “Sin Gluten” tienen que ser valorados por parte del Departamento Técnico de la Asociación mediante una verificación de los procedimientos de trabajo a partir de la documentación presentada, donde se tienen en cuenta los criterios básicos de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), especialmente teniendo en cuenta los puntos que pueden suponer una contaminación con gluten.

Desarrollo

Requisitos Técnicos

- Solicitud de establecimiento
- Plan de alérgenos
- BPM y control de la Contaminación Cruzada
- Otros aspectos de la APPCC que pueden ser importantes para garantizar un buen servicio (limpieza de las instalaciones, fichas técnicas de proveedores,)
- Formación del personal



Solicitud de Establecimiento Minorista

El Establecimiento Minorista, para iniciar el procedimiento, tendrá que solicitarlo mediante la presentación de una **solicitud** a la sede de la Asociación o por correo electrónico a Celíacs de Catalunya, junto con la siguiente documentación: **Plan de alérgenos, el Plan de Formación y el Manual de BPM y control de la contaminación cruzada** sobre el que se trabaja para producir productos seguros para el cliente celíaco.

Posterior a la revisión de la documentación, habrá una primera reunión presencial o telemática con el responsable del establecimiento para valorar la situación de partida, y si es necesario informar y asesorar en la elaboración de los documentos necesarios para la acreditación.

El establecimiento, siempre que cumpla con los requisitos será acreditado por la Associació Celíacs de Catalunya.

Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y control de la contaminación cruzada

Este manual ha de hacer referencia al conjunto de prácticas y procedimientos específicos empleados para garantizar la ausencia de contaminación cruzada durante el proceso de elaboración: cocina y sala.

.....se compromete a describir dentro del apartado Buenas Prácticas de Manipulación y contaminación cruzada los criterios y garantías que exige a sus proveedores para garantizar la ausencia de gluten y a determinar aquellos productos de elaboración propia que considera de riesgo para el consumidor celíaco.

Además, según el tipo de obrador, mixto o exclusivo de productos sin gluten, determinará la periodicidad con la que toma muestras de los productos que elabora para personas celíacas, para analizar su contenido en gluten y facilitará a Celíacs de Catalunya los informes pertinentes a lo largo del año.

Plan de alérgenos: Declaración de alérgenos i Listado de productos sin gluten

El Establecimiento Minorista facilitará al departamento técnico la **Declaración de alérgenos** en formato digital junto con el listado de productos con las opciones sin gluten identificadas.

En un momento del proceso **se podrán solicitar las fichas técnicas** de los ingredientes con los que se ha realizado la declaración de alérgenos de los productos sin gluten.

Visita

En cualquier momento, el Establecimiento Minorista facilitará que miembros de la Associació Celíacs de Catalunya hagan una visita a las instalaciones, sin comunicarlo previamente, para verificar que se cumplen los requisitos según criterio del Departamento Técnico.

Es recomendable la asistencia del Responsable/Propietario del establecimiento durante la visita.

La visita permite verificar los procesos especificados en la documentación presentada y obtener información complementaria. Su duración es de aproximadamente 1 hora.



Durante la visita se hará un recorrido por el **Obrador, Almacén(s) y Zona de exposición o Venta** para conocer el sistema de trabajo implantado.

Se podrán tomar **muestras de los productos** para analizar su contenido en gluten, el análisis de los cuales no supondrá ningún coste para la empresa. Cada muestra a analizar (mínimo 50 g) se dispondrá en 3 bolsas con cierre hermético, las cuales se distribuirán de la siguiente manera: una para el propietario del establecimiento, una para Celíacs de Catalunya y una para el laboratorio designado.

Celíacs de Catalunya facilitará el resultado de el/los análisis realizados. En caso que se obtengan resultados positivos en gluten, se realizará un contra análisis. Las muestras almacenadas se podrán tirar cuando los resultados sean negativos.

Mantenimiento de la Acreditación

Una vez obtenida la acreditación, el Establecimiento Minorista se compromete a trabajar bajo los criterios certificados para mantener la seguridad del cliente celíaco. **Cualquier variación que afecte al proceso de elaboración de los productos SG tendrá que ser comunicada** a la Associació Celíacs de Catalunya para que se valore su idoneidad.

En caso de producirse una incidencia respecto a la contaminación con gluten, **es responsabilidad del Minorista retirar los productos contaminados de la oferta** de productos destinados al cliente celíaco y estudiar medidas y procedimientos que permitan evitar nuevas contaminaciones.

Una vez acreditado, en aquellos obradores de producción mixta (con/sin gluten) será obligatorio realizar como mínimo un análisis/año del contenido en gluten para cada producto o familia de productos.

Es recomendable planificar las analíticas a lo largo del año para tener un control más exhaustivo sobre la cantidad de gluten de los productos.

Así mismo, el análisis será recomendable en los establecimientos que hagan únicamente producción sin gluten.

Formación del personal

Todas las personas que participen en la elaboración de productos sin gluten, servicio y/o atención al cliente celíaco tienen que disponer de la formación y rodaje suficiente para desarrollar las tareas encomendadas en su puesto de trabajo con garantías. Como consecuencia, se tendrá que contemplar la formación continuada del personal, especialmente en el área de alérgenos y contaminación cruzada.

Esta formación se puede realizar con cualquier entidad especializada, siempre y cuando se pueda demostrar su idoneidad mediante la presentación de la documentación que avale/acredite unos contenidos suficientes.

Hay la posibilidad de realizar formación específica en Restauración Sin Gluten, de manera **presencial en la sede de Celíacs de Catalunya** u **online**.

Podéis consultarnos otras opciones de formación si estáis interesados.

Certificado / Logo identificador

Identificar el establecimiento

El distintivo "Sin **Gluten**" se enviará una vez superada la acreditación por parte de Celíacs de Catalunya a la dirección de correo postal indicada en la solicitud, o en su caso, a otra dirección especificada por la persona responsable.

La pegatina es válida para el año en curso, por lo cual anualmente se harán revisiones del procedimiento que avalen la continuidad del protocolo.



Icono identificativo para el establecimiento

Identificar las opciones sin gluten

El distintivo del producto "**Sin Gluten**" se enviará una vez superada la acreditación, y a petición del Minorista.



Icono identificativo de Producto Sin Gluten para la Lista de Productos



¡Importante! En ningún caso se podrá utilizar el Símbolo Internacional de la Espiga Barrada como icono identificador en etiquetados ni en ningún otro lugar del establecimiento (carteles, cartas, menús, folletines, etc) ni tampoco en webs o medios de comunicación digital, puesto que este símbolo tiene copyright y está regulado por la AOECS (Asociación de Asociaciones de Celíacos Europeos)



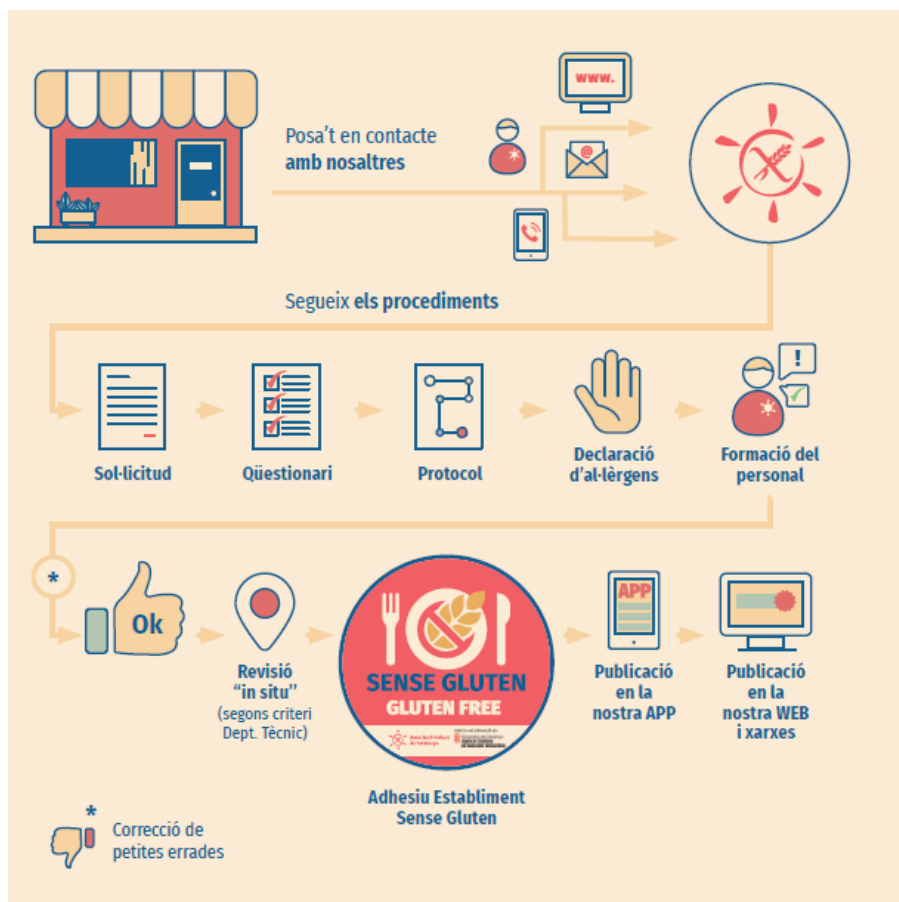
Este es el símbolo **no permitido** (tampoco sus variaciones de medida o color) :

Publicación

La acreditación del establecimiento comporta su publicación en la web de Celíacs de Catalunya (www.celiacsdecatalunya.org), y la APP (Celíacs de Catalunya) disponible para Android y IOS.

El acceso a esta información a través de la web está permitido a cualquier persona que visite la página, no hay que ser socio de Celiacs de Catalunya.

Mapa proceso de acreditación



Otros servicios: listados de alimentos

Celíacs de Catalunya publica durante el año diferentes Guías o Listados de Alimentos para mantener informado el colectivo celíaco.

Periódicamente se contactará con la persona designada para que rellene los formularios correspondientes a la próxima Guía en edición. La recepción de estos documentos rellenos y sellados es un requisito indispensable para la publicación de los productos aptos para celíacos.

Los listados que se elaboran anualmente son:

- Listado de productos Artesanos
- Listado de Helados y Horchatas
- Listado de Turrone
- Listados de Productos de Temporada:
 - Monas
 - San Juan
 - Panellets
 - Reyes

Es imprescindible comunicar a Celíacs de Catalunya cualquier cambio en la composición/elaboración del producto cuando pueda afectar al cliente celíaco.



Anexo: Acuerdo de colaboración para Establecimientos Minoristas

De una parte,, mayor de edad, con N.I.F..... en nombre y representación de la empresa, con C.I.F. y domicilio en.....en calidad de , en adelante el Establecimiento Minorista.

Y, de otra parte,, mayor de edad, con N.I.F en nombre y representación de la Associació Celíacs de Catalunya con domicilio en c/Independència 257, bajos (Barcelona) y C.I.F G-08841751, en adelante la Associació Celíacs de Catalunya.

Exponen

Que, con el objetivo de ofrecer productos sin gluten con la máxima seguridad posible para el colectivo celíaco, se establece este acuerdo de colaboración entre ambas partes, según las siguientes cláusulas:

Cláusulas

EL ESTABLECIMIENTO MINORISTA se compromete a:

- Primero. Trabajar bajo los criterios certificados para mantener la seguridad del cliente celíaco y seguir las recomendaciones propuestas por la Asociación para garantizar la seguridad del cliente celíaco.
- Segundo. Tener garantías de que las materias primeras específicas con las que elaboran sus productos son “sin gluten” mediante el control y actualización periódica de las fichas técnicas de sus proveedores.
- Tercero. Mantener contacto con el fabricante/distribuidor de las materias primeras para conocer sus características y estar informado de cualquier cambio que pueda afectar a la seguridad del cliente celíaco.
- Cuarto. Garantizar que los productos especificados en la carta “sin gluten” contienen menos de 20mg/kg (ppm) en el producto final, tal y como se sirven al cliente celíaco.
- Quinto. Comunicar a la Asociación cualquier cambio que se produzca en el proceso de elaboración de los productos elaborados sin gluten.
- Sexto. Acreditar la formación del personal, incluido el de nueva contratación.
- Séptimo. Facilitar los datos de nuevos trabajadores que precisen la formación de Celíacs de Catalunya.



- Octavo. Facilitar la visita de verificación de las condiciones de producción por parte del Departamento Técnico.
- Noveno. Facilitar las muestras necesarias para realizar las analíticas iniciales.
- Décimo. Realizar analíticas anuales para renovar la acreditación, en caso de ser un establecimiento mixto (con/sin gluten).
- Undécimo. Identificar el establecimiento con el adhesivo “Sin Gluten” otorgado por la Associació Celíacs Catalunya.
- Duodécimo. Identificar los productos aptos para celíacos con el símbolo otorgado por la Associació u otros que no estén sujetos a copyright.
- Decimotercero. No utilizar el icono del Símbolo Internacional de la Espiga Barrada en cartelera, plafones, etc.
- Decimocuarto. Retirar todos los logotipos identificadores de la Asociación Celíacs de Catalunya ante el requerimiento de la misma, o en caso de pérdida de la acreditación por incumplimiento de las condiciones de este acuerdo o por otras causas.
- Decimoquinto. Enviar la documentación necesaria para la publicación de sus productos a las publicaciones correspondientes.
- Decimosexto. Comunicar a la Associació Celíacs de Catalunya cualquier incidencia ocurrida con una contaminación con gluten y,
- Decimoséptimo. Comunicar las medidas correctoras aplicadas para resolver la incidencia.
- Decimoctavo. Comunicar a la Asociación cualquier cambio en los datos de la empresa o en los datos de contacto.

La **Associació Celíacs de Catalunya** se compromete a:

- Primero. Asesorar la empresa para estudiar la posibilidad de ser acreditada, así como informarla del resultado obtenido después de la revisión de los documentos realizada por el Depto. Técnico.
- Segundo. Ofrecer refuerzo y apoyo técnico durante el proceso de acreditación.
- Tercero. Comunicar los resultados de las analíticas realizadas y enviar los boletines correspondientes.
- Cuarto. Facilitar, siempre que lo solicite el responsable, información sobre marcas de productos sin gluten para el desarrollo de los productos a elaborar al obrador.



- Quinto. Publicar el establecimiento en el listado digital de establecimientos acreditados al web de la Asociación (www.celiacscatalunya.org) y a la APP.

- Sexto. Hacer difusión del acuerdo firmado por ambas entidades y del listado antes mencionado para que el colectivo esté informado.

- Séptimo. Enviar a la empresa las pegatinas “Sin Gluten” para identificar el establecimiento y, si lo solicitan el icono para identificar la carta/menú.

Este Acuerdo de Colaboración tendrá una duración bianual, con la renovación tácita anual, mediante los criterios especificados en el anexo 3, siempre y cuando no se comunique por escrito su rescisión.

Firmado y sellado (en caso de no disponer de sello, se adjuntará fotocopia DNI):

....., a de de 20.....

.....

.....

Associació Celíacs de Catalunya

En cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y del REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016, el establecimiento queda informado de forma inequívoca y precisa, y autoriza expresamente a SMAP – Celíacs de Catalunya para recabar y tratar automatizadamente en un fichero del que es responsable los datos recogidos en el presente contrato y en el formulario asociado “Documentos para completar”. Los datos que se recojan pasarán a formar parte de un fichero denominado CLIENTES Y/O PROVEEDORES titularidad de SMAP – Celíacs de Catalunya con CIF G08841751.

Este fichero tiene únicamente la finalidad de proceder a la gestión adecuada de la función solicitada a SMAP – Celíacs de Catalunya. La responsable del fichero es la propia SMAP – Celíacs de Catalunya, ante la cual podrá la persona interesada ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación u oposición al tratamiento de sus datos, así como retirar el consentimiento prestado o formular reclamaciones ante la Autoridad de Control. Dichas acciones podrán ejercerse enviando la solicitud por correo electrónico a info@celiacscatalunya.org o por correo postal c/Independencia, 257 (08026) Barcelona, con la referencia “Protección de Datos”, a todo lo cual, SMAP – Celíacs de Catalunya se obliga a) A guardar la máxima confidencialidad sobre toda la información que se le proporcione o a la que tenga acceso por parte del establecimiento en la ejecución del presente contrato. b) A custodiar e impedir el acceso a los datos e información titularidad del establecimiento por parte de terceros ajenos al presente contrato. Como también evitar la alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado. Obligación que subsistirá de modo indefinido aun después de terminar el presente contrato. C) A garantizar el nivel de seguridad correspondiente



Anexo 2. Garantizar la ausencia de gluten en las materias primeras.

Es responsabilidad del Grupo garantizar que todas las materias primeras son aptas para la elaboración de los productos finales “sin gluten” por lo que aquí facilitamos una guía para poder interpretar las fichas técnicas solicitadas al fabricante i/o distribuidor.

Es imprescindible disponer de las fichas técnicas de TODOS los productos específicos con los que se elaboran los productos finales “sin gluten” mencionados en la carta, y que estas contengan un apartado específico de declaración de alérgenos, tal y como especifica la reglamentación vigente (Reglamento (UE) Nº 1169/2011).

Dado que los productos genéricos que no pueden contener gluten ni pueden ser identificados con sellos o leyendas “sin gluten”, no habrá que disponer de estas fichas técnicas.

La información sobre alérgenos en la ficha técnica se puede ofrecer de diferentes maneras. Todas estas opciones serán aceptadas.

1)

Alérgeno	Como Ingrediente	Como Trazas
Gluten	No	No
Leche y derivados (incluida la lactosa)	No	No
.....		

2) Especificar en el apartado “Observaciones” u otro apartado que es un PRODUCTO SIN GLUTEN

3) Especificar en el apartado “Análisis” que el contenido de gluten es inferior a 20ppm (<20ppm), Umbral máximo definido por la legislación vigente (Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014)

Delante de la ausencia de información sobre ingredientes y/o alérgenos en la ficha técnica que hagan referencia a la presencia de cereales o derivados recomendamos contactar con el fabricante directamente para saber si dispone de un documento más actualizado y en caso negativo:

- a) valorar la sustitución del ingrediente en cuestión al producto final concreto hasta tener garantía suficiente
- b) cambiar de fabricante y/o distribuidor

Ante la duda sobre si un producto es apto para personas celiacas, recomendamos tomar la medida preventiva de rechazar el producto y buscar otro que reúna los requisitos mencionados.



Anexo 3. CONDICIONES/CRITERIOS DE RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN “ESTABLECIMIENTO SIN GLUTEN”

Una vez firmado por ambas dos entidades, este contrato tendrá una validez bianual y que será imprescindible realizar una renovación anual para garantizar que se mantienen las condiciones acreditadas.

La renovación constará de:

- Revisión documental:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Protocolo elaboración: documento firmado indicando que no se han hecho modificaciones en el Manual de Buenas Prácticas y puntos de control de la contaminación cruzada.✓ Carta/Menú + Declaración de alérgenos✓ Listado de trabajadores para revisar si hace falta formación a alguien |
|--|

- Revisión instalaciones

Anexo 4. ENMIENDAS

ENMIENDA 1. Se adhiere a la acreditación “Establecimiento sin Gluten” el centro de Puntosmile (Katrin Dibowski) ubicado en la **calle Major de Sarrià,110 (08017) en Barcelona**, por lo que se compromete a cumplir con las cláusulas del acuerdo de colaboración establecido.