



**Associació Celíacs
de Catalunya**

ACREDITACIÓN “SIN GLUTEN”

**PLIEGO DE CONDICIONES Y CONTRATO
POR GRUPOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA**

entre

SMAP CELIACS DE CATALUNYA

y

.....

**Con la colaboración de la Agència 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 Associació Celíacs de Catalunya otorga la acreditación "Sin Gluten" a aquellas empresas de restauración colectiva con personal formado especialmente en la elaboración de productos para celiacos y celiacas, que disponen de procedimientos de control de la contaminación cruzada por gluten en todo el proceso de elaboración y están concienciados con la responsabilidad de seguirlos de forma rigurosa.

Esta acreditación genera confianza y tranquilidad en el colectivo celiaco, y además las empresas de restauración colectiva que lo obtienen disfrutan de una ventaja competitiva, puesto que las administraciones en concursos públicos pueden especificar este servicio como requisito indispensable para la adjudicación u otorgar puntos adicionales.

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 celiaco.

Alcance

La acreditación "Sin Gluten" será aplicable a las empresas de restauración colectiva elaboradoras de alimentos sin gluten, con cocina/as central/es y/o cocinas satélites.

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, unos 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 lo 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.



- **Cocina Central:** aquella cocina donde se centralizan los procesos de compra, manipulación, elaboración, y distribución de productos elaborados (5a gama) o semielaborados (4a gama) para su comercialización o consumo en el punto de venta (hoteles, supermercados, restaurantes...)
- **Cocina satélite:** instalaciones con más o menos equipamiento donde se regenera, emplata y sirven alimentos procedentes de una cocina central y/o central de compras de la empresa.
- **Declaración de alérgenos:** sistema mediante el cual se informa el consumidor sobre las sustancias consideradas alergénicas (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 en gluten inferior a 20mg/kg (ppm) de gluten. Sólo aquellos productos identificados con un sello y/o leyenda “sin gluten” son aptos para la elaboración de productos para celíacos.
Es requisito exigir a los proveedores los documentos pertinentes que lo garanticen (ausencia de trazas) y mantenerlos actualizados.

Descripción

La acreditación de las empresas de Restauración Colectiva (Grupo) 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.

El GRUPO interesado en obtener la acreditación “Sin Gluten” tiene que ser valorado 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 y listado de centros elaboradores
- Plan de alérgenos
- BPM y control de la Contaminación Cruzada
- Otros aspectos del APPCC que pueden ser importantes para garantizar un buen servicio (limpieza de las instalaciones, fichas técnicas de proveedores,...)
- Formación del personal

Documentación

Para acreditar el establecimiento, será necesario enviar a Celíacs de Catalunya:

- **Solicitud** (doc. adjunto) y listado de establecimientos adheridos al proceso de acreditación
- **Plan de control de alérgenos**: Declaración de alérgenos y Carta/Menú con las elaboraciones sin gluten identificadas
- Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y **control de la contaminación cruzada**
- **Formación del personal** en la elaboración de productos sin gluten.

Solicitud de Grupo y listado de centros

El Grupo, para iniciar el procedimiento, tendrá que solicitarlo mediante la presentación de una **solicitud** a la sede de la Asociación o también por correo electrónico, junto con la siguiente documentación: **Plan de alérgenos, Plan de Formación, Manual de BPM y control de la contaminación cruzada** sobre el que se trabaja para elaborar productos seguros para el cliente celiaco, junto con la Carta/Menú.

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

Para facilitar la promoción y divulgación de los establecimientos que ofrecen este servicio hay que facilitar un **listado** con los datos de los establecimientos que se adhieren. Durante la vigencia de este contrato hay que comunicar el alta/baja de establecimientos para mantener la publicación de establecimientos actualizada.

Las nuevas incorporaciones, siempre que cumplan con los requisitos serán acreditadas por la Associació Celíacs de Catalunya.

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

Este manual tiene que 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 celiaco.

Además, determinará la periodicidad con la cual toma muestras de los productos que elabora para celíacos, 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 y Carta/Menú

El Grupo facilitará al departamento técnico la **Declaración de alérgenos** en formato digital junto con la **Carta/Menú** con las opciones sin gluten identificadas.

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

En caso de que el Grupo no considere la posibilidad de ceder esta información al considerarla interna y reservada, se compromete a **describir las características que exigen a sus proveedores**, tanto para los productos específicos como para aquellos que pueden ser susceptibles de contener gluten (loncheados, especies, patatas fritas, etc...).

Visita

El establecimiento facilitará que miembros de la Associació Celíacs de Catalunya hagan una visita que, en caso de solicitarlo el GRUPO se comunicará previamente para que la persona responsable designada pueda acompañar al Técnico de Celíacs y así verificar que se cumplen los requisitos según los criterios definidos.

Es indispensable la asistencia del Responsable de cocina, así como del Responsable de Calidad del Grupo a la visita.

Se visitará una muestra suficiente, aleatoria y representativa de los establecimientos (GRUPO).

A continuación, se muestra una tabla de planificación de las visitas:

NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS	VISITAS TOTALES
1-3 establecimientos	2
3-5 establecimientos	3
5-10 establecimientos	5
10 - 50 establecimientos	8
50 – 100 establecimientos	12
+ de 100 establecimientos	16

La visita se podrá realizar a lo largo del año puesto que permite verificar los procesos especificados en la documentación presentada y obtener información complementaria. Su duración es de aproximadamente 1 hora.



Se podrán tomar muestras para analizar su contenido de gluten. Cada muestra a analizar (mínimo 50g) 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 del/los análisis realizados. En caso de que se obtengan resultados positivos, se realizará un contra análisis. Las muestras almacenadas se podrán tirar cuando los resultados sean negativos.

Durante la visita se hará un recorrido por **la zona de elaboración, almacén(s) y servicio/atención al cliente** para conocer el sistema de trabajo implantado.

En caso de que haya diferentes tipos de centros con necesidades y protocolos de trabajo diferentes, habrá que agrupar los establecimientos según su casuística y sistema de trabajo implantado. En este caso, las visitas también serán representativas y aleatorias.

Mantenimiento de la Acreditación

Una vez obtenida la acreditación, el Grupo se compromete a trabajar bajo los criterios certificados para mantener la seguridad del cliente celiaco. **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 Grupo retirar los productos contaminados de la oferta de productos destinados al cliente celiaco y estudiar medidas y procedimientos que permitan evitar nuevas contaminaciones.

Formación del personal

Todas las personas que participan en la elaboración de productos sin gluten, servicio y/o atención al cliente celiaco 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 o gestionarla internamente, 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 on line, para un máximo de 20 trabajadores.

Podéis consultarnos otras opciones de formación si estáis interesados.

Distintivo/ 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.

El adhesivo es válido 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 la carta o menú

El distintivo para el plato "Sin **Gluten**" se enviará una vez superada la acreditación, y a petición del Grupo.



Icono identificativo de Plato Sin Gluten
para las cartas/menús

¡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 Europeas).



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.celiacscatalunya.org), y la APP (CelíacsCatalunya) 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 Celíacs de Catalunya.

Mapa proceso de acreditación



ANEXO 1: Acuerdo de colaboración por Grupos (Cadenas)

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 Grupo.

I 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 celiaco, se establece este acuerdo de colaboración entre ambas partes, según las siguientes cláusulas:

Cláusulas

El GRUPO se compromete a:

- Primero. Trabajar bajo los criterios certificados para mantener la seguridad del cliente celiaco y seguir las recomendaciones propuestas por la Asociación para garantizar la seguridad del cliente celiaco.
- Segundo. Tener garantías que las materias primeras específicas con las cuales elaboran sus productos son “sin gluten” mediante el control y actualización periódica de las fichas técnicas de sus proveedores.
- Tercero. Garantizar que los productos especificados en la carta “sin gluten” contienen menos de 20mg/kg (ppm) en el producto final, tal y cómo se sirven al cliente celiaco.
- Cuarto. 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 celiaco.
- Quinto. Comunicar a la Asociación cualquier cambio que se produzca en el proceso de elaboración y/o cambio en la carta “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. Identificar los productos aptos para celíacos con el símbolo otorgado por la Asociación u otras que no estén sometidos a copyright.
- Décimo. Identificar el establecimiento con la pegatina “Sin Gluten” otorgado por la Associació Celíacs de Catalunya.
- Undécimo. No utilizar el icono del Símbolo Internacional en cartelera, plafones, etc.
- Duodécimo. Retirar todos los logotipos identificadores de la Associació 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.
- Decimotercero. Comunicar a la Associació Celíacs de Catalunya cualquier incidencia ocurrida con una contaminación con gluten y,
- Decimocuarto. Comunicar las medidas correctoras aplicadas para resolver la incidencia.
- Decimoquinto. Actualizar el listado de establecimientos como mínimo una vez al año y siempre que se produzcan bajas de los establecimientos publicados en no poder garantizar la ausencia de contaminación cruzada.
- Decimosexto. 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 a la empresa para estudiar la posibilidad de ser acreditada, así como informarla del resultado obtenido desprendido de la revisión de los documentos realizada por el Depto. Técnico.
- Segundo. Ofrecer respaldo y apoyo técnico durante el proceso de acreditación.
- Tercero. Facilitar, siempre que lo solicite el responsable, información sobre marcas de productos sin gluten para el desarrollo de los productos a elaborar en el obrador.
- Cuarto. Publicar el establecimiento en el listado digital de establecimientos acreditados al web de la Asociación (www.celiacscatalunya.org) y la APP.

- Quinto. Hacer difusión del acuerdo firmado por ambas entidades y del listado antes mencionado para que el colectivo esté informado.
- Sexto. Enviar a la empresa las pegatinas “Sin Gluten” para identificar el establecimiento y/o la carta/menú.

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

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

Firmado y sellado:

.....

.....

Associació Celíacs de Catalunya

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 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 Grupo 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 Grupo en la ejecución del presente contrato. b) A custodiar e impedir el acceso a los datos e información titularidad del Grupo 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 cual aquí facilitamos una guía para poder interpretar las fichas técnicas solicitadas al fabricante y/o distribuidor.

Es imprescindible disponer de las fichas técnicas de TODOS los productos específicos con los cuales se elaboran los productos finales “sin gluten” mencionados en la carta, y que estas contengan un apartado específico de declaración de alérgenos, tal y cómo 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)

Ante 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:

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

Ante la duda sobre si un producto es apto para celíacos, 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 entidades, este contrato tendrá una validez bianual a pesar de que será imprescindible realizar una renovación anual para garantizar que se mantienen las condiciones acreditadas.

La renovación constará de:

- Revisión documental:

- ✓ Protocolo elaboración: documento firmado indicando que no se han hecho modificaciones en el Manual de Buenas Practicas y puntos de control de la contaminación cruzada.
- ✓ Carta “sin gluten” + Declaración alérgenos
- ✓ Listado de establecimientos

- Revisión instalaciones



**Associació Celíacs
de Catalunya**

Anexo 4. ENMIENDAS