

5.2.- La responsabilidad de los cocineros y camareros

El personal que trabaja con en la elaboración de productos alimenticios así como los camareros que van a tratar con los clientes directamente, tienen el deber de poner en práctica todos los requisitos y requerimientos establecidos en el Reglamento UE 1169/2011, ya que van a ser el último canal con la puesta a disposición del alimento al consumidor.

El camarero debe de tener unos conocimientos suficientes que pueda ser garantía al consumidor susceptible de padecer alergias alimentarias, transmitiendo e informando de los alérgenos que se pueden encontrar en los distintos productos ofertados en el establecimiento.

Igualmente, los cocineros deberán conocer los peligros de los alérgenos susceptibles de inclusión en los alimentos que cocinan, de forma que puedan prepararse platos específicos para personas alérgicas.

El personal que trabaja en un establecimiento de restauración, por ejemplo, debe tener en



cuenta que las alergias alimenticias son afecciones alérgicas, no preferencias alimenticias. Por ello, debe de ser muy meticuloso e informar con rigor y conocimiento, cuando un consumidor le indica que es persona alérgica a algún alimento.

El personal debe de conocer que ingredientes se utilizan en la elaboración de los distintos platos que se ofertan, para poder determinar si una

persona alérgica a un alimento puede verse afectado por algún ingrediente utilizado en su preparación.

La mejor vía para minimizar los riesgos sobre alergias en el establecimiento es mediante la formulación de un plan por escrito sobre cómo se servirá a los clientes que padecen alergias alimenticias y hacer que todos los miembros del personal cumplan todo el protocolo garantizando una información adecuada y conforme a los requisitos establecidos en la normativa.

Igualmente, hay que tener en consideración que dependiendo del tipo de establecimiento y evento, podríamos encontrarnos en distintas situaciones que requerirán distintas soluciones. Así, en un restaurante con un menú a disposición del cliente, sería interesante incorporar, por ejemplo, junto a los platos ofertados, los logotipos en color destacado de los distintos alérgenos que se encuentran en el producto ofertado, para que el consumidor pueda conocer que platos puede ingerir sin problema y cuáles no.

En cambio, cuando un hotel organiza un evento en el que el menú se contrata previamente, se deberá de insistir a la persona que contrata los menús que informe sobre si existen personas con ciertas alergias para poder adaptar ciertos platos a este tipo de consumidores.