



Deficiencias frecuentes encontradas en la información al consumidor de platos preparados en establecimientos de restauración

Autores

Rocío López Pérez D.S Aljarafe – Sevilla Norte, Berta María Alcón Álvarez D.S Aljarafe-Sevilla Norte, Soledad Sánchez Jiménez D.S Condado Campiña, Manuel Velasco Ramírez Consejería de Salud y Consumo, Pilar Sánchez de Medina Martínez D.S Aljarafe- Sevilla Norte, María Nieto Jiménez D.S Condado Campiña

Introducción

Como consecuencia de las evaluaciones realizadas tras la implantación del Programa de Información Alimentaria al Consumidor (PIAC) en años anteriores, se viene apreciando un alto grado de incumplimientos en relación a los requisitos establecidos en las normas de referencia en cuanto a la Información Alimentaria Ofrecida al Consumidor con carácter general, tanto en fabricantes, como minoristas y de forma más relevante en el sector restauración.

El presente trabajo de investigación presenta como objetivo general, valorar la IAC desde el ámbito de la restauración, en tres municipios de una demarcación territorial definida (Lantejuela, Fuentes de Andalucía y Puebla de Cazalla) pertenecientes al AGS de Osuna del Servicio Andaluz de Salud, con el fin de valorar la conveniencia de desarrollar una intervención por parte del control oficial, dirigida al sector que mejore la adecuación de los establecimientos al Reglamento (UE) nº 1169/2011 (RIAC).

Objetivos



Objetivo general

Valorar la IAC en restauración, en tres municipios de la demarcación territorial (Lantejuela, Fuentes de Andalucía y Puebla de Cazalla) con el fin de valorar la conveniencia de elaborar una intervención por parte del control oficial para mejorar la adherencia a la norma.

Objetivos específicos

Detectar que alérgeno, tipo de establecimiento y de plato presentan más deficiencias en su declaración.

Resultados

El **58%** de los establecimientos inspeccionados presentaron **deficiencias** en la IAC

Bares/ cafeterías: 75% deficiencias

Restaurantes mas de 200 servicios: 50% deficiencias
 Restaurantes menos 200 servicios: 53% deficiencias

Platos fríos: 36% de deficiencias

Platos Calientes: 48% de deficiencias

Postres: 35% de deficiencias



Deficiencias por alérgeno:

Lácteos: 14%	Sulfitos: 46%	Crustáceos: 15%
Soja: 16%	Trigo y afines : 17%	Apio: N.P
Pescado: 25%	Altramucos: N.P	Sésamo: 0%
F. de cáscara: 0%	Mostaza: N.P	Cacahuete: N.P
Huevo: 30%	Moluscos 0%	

Material y métodos

Se realizó una investigación en la que tomando datos concretos de las **inspecciones oficiales**, durante **febrero y marzo 2021** se analizaron los resultados. (**41** inspecciones)

Se seleccionaron **122 platos** al azar en los restaurantes seleccionados.

Tipos de establecimiento

Bares/ cafeterías (12)

Restauración mas de 200 servicios (10)

Restauración menos de 200 servicios (19)

Tipos de platos

Fríos (36)

Calientes (63)

Postres (23)

Hoja de cálculo para el manejo de los datos.

Los alérgenos determinados fueron los **14 tipos** incluidos en el **anexo II del RIAC**.

Se utilizaron las **hojas de control oficial y una ficha** de recogida de datos por plato, se verificó que alérgenos debían contener, si existía declaración al respecto y si era correcta.

Estos datos se trasladaron a una **hoja de cálculo** para su manejo.

La estadística se realizó con el programa **JASP**. Para determinar si existía independencia o asociación entre la frecuencia de respuestas esperadas y las obtenidas en los diferentes casos entre las variables, se aplicó el **test de chi-cuadrado de Pearson**, con un nivel de significación del 5 %.

Conclusiones

Claramente como resultado del estudio, se concluye la conveniencia de realizar una **intervención divulgativa** centrada en los hallazgos del trabajo.