



**Associació Celíacs
de Catalunya**

ACREDITACIÓ “SENSE GLUTEN”

PLEC DE CONDICIONS I CONTRACTE PER A EMPRESES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

entre

SMAP - ASSOCIACIÓ CELIACS DE CATALUNYA

i

.....

**Amb la col·laboració de l'Agència Catalana de
Seguretat Alimentària**





Introducció

El Projecte Restauració Sense Gluten neix amb l'objectiu d'incrementar el nombre d'establiments /col·lectivitats amb oferta gastronòmica apta per a celíacs, davant la dificultat que es troba aquest col·lectiu a l'hora de sortir a dinar fora de casa, per tal de millorar la seva qualitat de vida i aconseguir, d'aquesta manera la normalització social del col·lectiu.

L'Associació Celíacs de Catalunya atorga l'acreditació "Sense Gluten" a aquelles empreses de restauració col·lectiva amb personal format especialment en la elaboració de productes per a celíacs, que disposen de procediments de control del contacte encreuat per gluten en tot el procés d'elaboració i estan conscienciats amb la responsabilitat de seguir-los de forma rigorosa.

Aquesta acreditació genera confiança i tranquil·litat en el col·lectiu celíac, i a més les empreses de restauració col·lectiva que l'obtenen gaudeixen d'un avantatge competitiu, ja que obtenen punts addicionals per a l'adjudicació de concursos públics per a la contractació de menjadors escolars en centres educatius. Pots consultar més detalls a la web de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReMe).



Des de l'Associació oferim un servei de formació, assessorament i suport continuat per a les empreses que vulguin elaborar productes sense gluten i oferir un servei responsable i de qualitat al col·lectiu celíac.

Abast

L'acreditació "Sense Gluten" serà aplicable a les empreses de restauració col·lectiva elaboradores d'aliments sense gluten, amb cuines/nes central/s i/o cuines satèl·lits.

Definicions

- **Anàlisi de Perills i control de Punts Crítics (APPCC):** Sistema de control i anàlisi de perills basat en la identificació, avaluació i prevenció de riscos al llarg de tota la cadena de producció d'un aliment.
Està format per un conjunt de documents on s'estableixen unes pràctiques específiques, uns recursos i una seqüència d'activitats sota les quals l'elaboració del producte resulta segura. Per tal de tenir constància del procés d'elaboració, és necessari fer un control o seguiment i deixar constància mitjançant un sistema de registre i d'arxiu. És per tant, un sistema d'autocontrol.
- **Bones Pràctiques de Manipulació (BPM):** procediments que s'apliquen en el processament dels aliments per tal de dissenyar adequadament la planta i les instal·lacions, realitzar de manera eficaç els processos i operacions d'elaboració, emmagatzematge, transport i distribució d'aliments.



- **Contacte encreuat:** Procés involuntari, pel qual un aliment inicialment innocu, incorpora a la seva composició una substància aliena, generalment nociva per la salut del consumidor. En el cas que ens ocupa, el perill és el contacte encreuat amb gluten.
- **Cuina Central:** aquella cuina on es centralitzen els processos de compra, manipulació, elaboració, i distribució de productes elaborats (5a gamma) o semielaborats (4a gamma) per a la seva comercialització o consum en el punt de venda (hotels, supermercats, restaurants,..)
- **Cuina satèl·lit:** instal·lacions amb més o menys equipament on es regenera, emplata i serveixen aliments procedents d'una cuina central i/o central de compres de l'empresa.
- **Declaració d'al·lèrgens:** sistema mitjançant el qual s'informa el consumidor sobre les substàncies considerades al·lèrgèniques (14 tipus) contingudes a l'aliment (plat) elaborat per un establiment alimentari.
- **Fitxa Tècnica:** document elaborat pel fabricant d'un producte on s'especifiquen les seves característiques (contingut d'al·lèrgens, característiques físiques-químiques,)
- **Pla d'al·lèrgens:** sistema de control d'al·lèrgens establert per un establiment segons les seves característiques i/o necessitats.
- **Prerequisits o Requisits previs:** plans i mesures a aplicar per garantir el compliment dels requisits establerts per la normativa vigent en determinats aspectes bàsics sobre higiene i salubritat, de manera que sobre aquesta base pugui posar-se en marxa el sistema APPCC, amb garantia suficient d'èxit.
Són prerequisits el Pla de Formació, el Pla de Neteja i desinfecció, el Pla d'Homologació de proveïdors, el Pla d'Identificació i traçabilitat i el Pla d'Al·lèrgens.
- **Productes Sense Gluten (SG):** aliments amb un contingut en gluten inferior a 20mg/kg (ppm) de gluten. Només aquells productes identificats amb un segell i/o llegenda "sense gluten" són aptes per l'elaboració de productes per a celíacs.
És requisit exigir als proveïdors els documents pertinents que ho garanteixin (absència de traces) i mantenir-los actualitzats.

Descripció

L'acreditació de les empreses de Restauració Col·lectiva (Grup) estarà condicionada a la valoració documental dels sistemes d'autocontrol de gluten basats en el principi de l'APPCC per part de l'equip tècnic de l'Associació.

El GRUP interessat a obtenir l'acreditació "Sense Gluten" ha de ser valorat per part del Departament Tècnic de l'Associació mitjançant una verificació dels procediments de treball a partir de la documentació presentada, on es tenen en compte els criteris bàsics d'autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) i Bones Pràctiques de Manipulació (BPM), especialment tenint en compte els punts que poden suposar un contacte encreuat amb gluten.

Desenvolupament

Requisits Tècnics

- Sol·licitud i llistat de centres elaboradors
- Pla d'al·lèrgens
- BPM i control del Contacte encreuat
- Altres aspectes de l'APPCC que poden ser importants per garantir un bon servei (neteja de les instal·lacions, fitxes tècniques de proveïdors,...)
- Formació del personal

Documentació

Per tal d'acreditat l'establiment, serà necessari enviar a Celíacs de Catalunya:

- **Sol·licitud** (doc. adjunt) i llistat d'establiments adherits al procés d'acreditació
- **Pla de control d'al·lèrgens:** Declaració d'al·lèrgens i Carta/Menú amb les elaboracions sense gluten identificades
- Manual de Bones Pràctiques de Manipulació i **control del contacte encreuat**.
- **Formació del personal** en l'elaboració de productes sense gluten.

Sol·licitud de Grup i llistat de centres

El Grup, per iniciar el procediment, haurà de sol·licitar-ho mitjançant la presentació d'una **sol·licitud** a la seu de l'Associació o també per correu electrònic, juntament amb la següent documentació: **Pla d'al·lèrgens, Pla de Formació, Manual de BPM i control del contacte encreuat** sobre el que es treballa per tal d'elaborar productes segurs per al client celíac, juntament amb la Carta/Menú.

Posterior a la revisió de la documentació, hi haurà una primera reunió presencial o telemàtica amb el responsable del Grup per tal de valorar la situació de partida, i si s'escau informar i assessorar en l'elaboració dels documents necessaris per l'acreditació.

Per tal de facilitar la promoció i divulgació dels establiments que ofereixen aquest servei cal facilitar un **llistat** amb les dades dels establiments que s'hi adhireixen. Durant la vigència d'aquest contracte cal comunicar l'alta/baixa d'establiments per tal de mantenir la publicació d'establiments actualitzada.

Les noves incorporacions, sempre que compleixin amb els requisits seran acreditades per l'Associació Celíacs de Catalunya.

Manual de Bones Pràctiques de Manipulació i control del contacte encreuat

Aquest manual ha de fer referència al conjunt de pràctiques i procediments específics emprats per garantir l'absència de contacte encreuat durant el procés d'elaboració: cuina i sala.

L'Empresa es compromet a descriure dins l'apartat Bones Pràctiques de Manipulació i contacte encreuat els criteris i garanties que exigeix als seus proveïdors per garantir l'absència de gluten i a determinar aquells productes d'elaboració pròpia que considera de risc per al consumidor celíac.

A més a més determinarà la periodicitat amb la qual pren mostres dels productes que elabora per celíacs, per analitzar els seu contingut en gluten i facilitarà a Celíacs de Catalunya els informes pertinents al llarg de l'any.

Pla d'al·lèrgens: Declaració d'al·lèrgens i Carta/Menú

El Grup facilitarà al departament tècnic la **Declaració d'al·lèrgens** en format digital juntament amb la **Carta/Menú** amb les opcions sense gluten identificades.

En un moment del procés **es podran demanar les fitxes tècniques** dels ingredients amb les quals s'ha realitzat la declaració d'al·lèrgens dels productes sense gluten.

En cas que l'Empresa no consideri la possibilitat de cedir aquesta informació en considerar-la interna i reservada, es compromet a **descriure les característiques que exigeixen als seus proveïdors**, tant pels productes específics com per aquells que poden ser susceptibles de contenir gluten (llencats, espècies, patates fregides, etc).

Visita

L'establiment facilitarà que membres de l'Associació Celíacs de Catalunya facin una visita que, en cas de sol·licitar-ho el GRUP es comunicarà prèviament per tal que la persona responsable designada pugui acompanyar el Tècnic de Celíacs i així verificar que es compleixen els requisits segons els criteris definits.

És indispensable l'assistència del Responsable de cuina així com del Responsable de Qualitat del Grup a la visita.

Es visitarà una mostra suficient, aleatòria i representativa dels establiments (GRUP).

A continuació es mostra una taula de planificació de les visites:

NOMBRE ESTABLIMENTS	VISITES TOTALES
1-3 establiments	2
3-5 establiments	3
5-10 establiments	5
10 - 50 establiments	8
50 – 100 establiments	12
+ de 100 establiments	16

La visita es podrà realitzar al llarg de l'any ja que permet verificar els processos especificats a la documentació presentada i obtenir informació complementària. La seva durada és d'aproximadament 1 hora.

Es podran prendre mostres per analitzar el seu contingut de gluten. Cada mostra a analitzar (mínim 50g) es disposarà en 3 bosses amb tancament hermètic, les quals es distribuiran de la següent manera: una per al propietari de l'establiment, una per a Celíacs de Catalunya i una per al laboratori designat.

Celíacs de Catalunya facilitarà el resultat de la/les anàlisis realitzades. En cas que s'obtinguin resultats positius, es realitzarà una contra anàlisi. Les mostres emmagatzemades es podran llençar quan els resultats siguin negatius.

Durant la visita es farà un recorregut per **la zona d'elaboració, magatzem(s) i servei/atenció al client** per conèixer el sistema de treball implantat.

En cas que hi hagi diferents tipus de centres amb necessitats i protocols de treball diferents, caldrà agrupar els establiments segons la seva casuística i sistema de treball implantat.

En aquest cas, les visites també seran representatives i aleatòries.

Manteniment de l'Accreditació

Un cop obtinguda l'acreditació, el Grup es compromet a treballar sota els criteris certificats per tal de mantenir la seguretat del client celíac. **Qualsevol variació que afecti al procés d'elaboració dels productes SG haurà de ser comunicada** a l'Associació Celíacs de Catalunya per tal que es valori la seva idoneïtat.

En cas de produir-se una incidència respecte al contacte encreuat amb gluten, és responsabilitat del Grup retirar els productes contaminats de l'oferta de productes destinats al client celíac i estudiar mesures i procediments que permetin evitar nous contactes.

Formació del personal

Totes les persones que participen en l'elaboració de productes sense gluten, servei i/o atenció al client celíac han de disposar de la formació i rodatge suficient per desenvolupar les tasques encomanades en el seu lloc de treball amb garanties. Com a conseqüència, s'haurà de contemplar la formació continuada del personal, especialment en l'àrea d'al·lèrgens i contacte encreuat.

Aquesta formació es pot realitzar amb qualsevol entitat especialitzada o gestionar-la internament, sempre i quan es pugui demostrar la seva idoneïtat mitjançant la presentació de la documentació que avaluï/acrediti uns continguts suficients.

Hi ha la possibilitat de realitzar formació específica en Restauració Sense Gluten, de manera **presencial a la seu de Celíacs de Catalunya** o **on line**, per a un màxim de 20 treballadors.

Podeu consultar-nos altres opcions de formació si esteu interessats.

Distintiu / Logo identificador

Identificar l'establiment

El distintiu "Sense Gluten" s'enviarà un cop superada l'acreditació per part de Celíacs de Catalunya a l'adreça de correu postal indicada a la sol·licitud, o en el seu cas, a una altra adreça especificada per la persona responsable.

L'adhesiu és vàlid per a l'any en curs, per la qual cosa anualment es faran revisions del procediment que avalin la continuïtat del protocol.



Icona identificativa per l'establiment

Identificar la carta o menú

El distintiu pel plat "Sense Gluten" s'enviarà un cop superada l'acreditació, i a petició del Grup.



Icona identificativa de Plat Sense
Gluten per a les cartes/menús

Important! En cap cas es podrà utilitzar el **Símbol Internacional de l'Espiga Barrada** com icona identificadora en etiquetatges ni a cap altre lloc de l'establiment (cartells, cartes, menús, fulletons, etc) ni tampoc en webs o mitjans de comunicació digital, ja que aquest símbol té copyright i està regulat per l'AOECS (Associació d'Associacions de Celíacs Europees).

Aquest és el símbol **no permès** (tampoc les seves variacions de mida o color) :

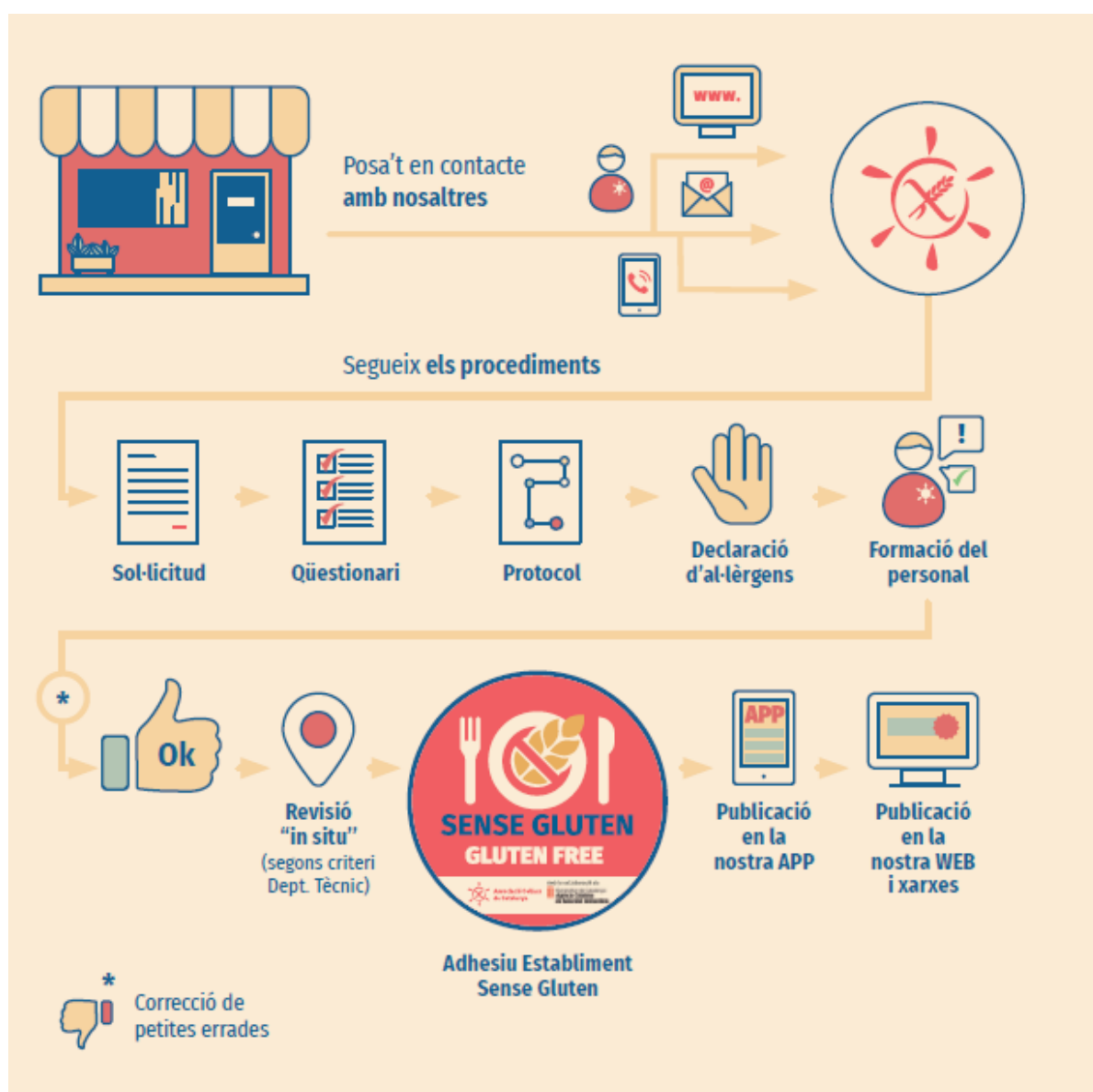


Publicació

L'acreditació de l'establiment comporta la seva publicació al web de Celíacs de Catalunya (www.celiacscatalunya.org), i l'APP (Celíacs de Catalunya) disponible per Android i IOS.

L'accés a aquesta informació a través de la web està permès a qualsevol persona que visiti la pàgina, no cal ser soci de Celíacs de Catalunya.

Mapa procés d'acreditació





ANNEX 1: Acord de col·laboració per Grups (Cadenes)

D'una banda,major d'edat, amb N.I.F
en nom i representació de l'empresa
amb C.I.F i domicili a
.....en qualitat de
en endavant el Grup.

I d'altra banda,, major d'edat, amb N.I.F
....., en nom i representació de l'Associació Celíacs de Catalunya amb domicili a
c/Independència 257, baixos (Barcelona) i C.I.F G-08841751, en endavant l'Associació Celíacs de
Catalunya.

Exposen

Que amb l'objectiu d'oferir productes sense gluten amb la màxima seguretat possible per al col·lectiu celíac, s'estableix aquest acord de col·laboració entre ambdues parts, segons les següents clàusules:

Clàusules

El GRUP es compromet a:

- Primer. Treballar sota els criteris certificats per tal de mantenir la seguretat del client celíac i seguir les recomanacions proposades per l'Associació per garantir la seguretat del client celíac.
- Segon. Tenir garanties que les matèries primeres específiques amb les quals elaboren els seus productes són "sense gluten" mitjançant el control i actualització periòdica de les fitxes tècniques dels seus proveïdors.
- Tercer. Garantir que els productes especificats a la carta "sense gluten" contenen menys de 20mg/kg (ppm) en el producte final, tal i com es serveixen al client celíac.
- Quart. Mantenir contacte amb el fabricant/distribuïdor de les matèries primeres per tal de conèixer les seves característiques i estar informat de qualsevol canvi que pugui afectar a la seguretat del client celíac.
- Cinquè. Comunicar a l'Associació qualsevol canvi que es produeixi en el procés d'elaboració i/o canvi en la carta "sense gluten".
- Sisè. Acreditar la formació del personal, inclòs el de nova contractació.

- Setè. Facilitar les dades de nous treballadors que precisin la formació de Celíacs de Catalunya.
- Vuitè. Facilitar la visita de verificació de les condicions de producció per part del Departament Tècnic.
- Novè. Identificar els productes aptes per celíacs amb el símbol atorgat per l'Associació o altres que no estiguin sotmesos a copyright.
- Desè. Identificar l'establiment amb l'adhesiu "Sense Gluten" atorgat per l'Associació Celíacs de Catalunya.
- Onzè. No utilitzar la icona del Símbol Internacional en cartellera, plafons, etc.
- Dozè. Retirar tots els logotips identificadors de l'Associació Celíacs de Catalunya davant el requeriment de la mateixa, o en cas de pèrdua de l'acreditació per incompliment de les condicions d'aquest acord o per altres causes.
- Tretzè. Comunicar a l'Associació Celíacs de Catalunya qualsevol incidència ocorreguda amb un contacte encreuat amb gluten i,
- Catorzè. Comunicar les mesures correctores aplicades per resoldre la incidència.
- Quinzè. Actualitzar el llistat d'establiments com a mínim un cop l'any i sempre que es produeixin baixes dels establiments publicats en no poder garantir l'absència de contacte encreuat.
- Setzè. Comunicar a l'Associació qualsevol canvi en les dades de l'empresa o en les dades de contacte.

L'Associació Celíacs de Catalunya es compromet a:

- Primer. Assessorar l'empresa per tal d'estudiar la possibilitat de ser acreditada, així com informar-la del resultat obtingut després de la revisió dels documents realitzada pel Dept. Tècnic.
- Segon. Oferir recolzament i suport tècnic durant el procés d'acreditació.
- Tercer. Facilitar, sempre que ho sol·liciti el responsable, informació sobre marques de productes sense gluten per al desenvolupament dels productes a elaborar a l'obrador.
- Quart. Publicar l'establiment al llistat digital d'establiments acreditats al web de l'Associació (www.celiacscatalunya.org) i l'APP.



- Cinquè. Fer difusió de l'acord signat per ambdues entitats i del llistat abans mencionat per tal que el col·lectiu estigui informat.
- Sisè. Enviar a l'empresa els adhesius "Sense Gluten" per identificar l'establiment i/o la carta/menú.

Aquest Acord de Col·laboració tindrà una durada bianual, amb renovació tàcita anual mitjançant els criteris especificats a l'annex 3, sempre i quan no es comuniqui per escrit la seva rescissió.

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

Signat i segellat:

.....

Empresa

.....

Associació Celíacs de Catalunya

En compliment de la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals i del REGLAMENT (UE) 2016/679 DEL PARLAMENT EUROPEU I DEL CONSELL de 27 d'abril de 2016, l'Establiment queda informat de forma inequívoca i precisa, i autoritza expressament a SMAP – Celíacs de Catalunya per recaptar i tractar automatitzadament en un fitxer del que és responsable les dades recollides en el present contracte i en el formulari associat "Documents per omplir". Les dades que es recullin passaran a formar part d'un fitxer denominat "CLIENTES Y/O PROVEEDORES" titularitat de SMAP – Celíacs de Catalunya amb CIF G08841751.

Aquest fitxer té únicament la finalitat de procedir a la gestió adequada de la funció sol·licitada a SMAP – Celíacs de Catalunya. La responsable del fitxer és la pròpia SMAP – Celíacs de Catalunya, davant la qual la persona interessada podrà exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, portabilitat, limitació o oposició al tractament de les seves dades, així com retirar el consentiment prestat o formular reclamacions davant l'Autoritat de Control. Aquestes accions podran exercir-se enviant la solitud per correu electrònic a info@celiacscatalunya.org o per correu postal c/Independència, 257 (08026) Barcelona, amb la referència "Protecció de Dades". SMAP – Celíacs de Catalunya s'obliga a) A guardar la màxima confidencialitat sobre tota la informació que se li proporcioni o a la qual tingui accés per part de l'establiment en l'execució del present contracte. b) A custodiar i impedir l'accés a les dades i informació titularitat de l'establiment per part de tercers aliens al present contracte. Com també evitar l'alteració, pèrdua, tractament o accés no autoritzat. Obligació que subsistirà de manera indefinida àdhuc després d'acabar el present contracte. C) A garantir el nivell de seguretat corresponent



Annex 2. Garantir l'absència de gluten a les matèries primeres.

És responsabilitat del Grup garantir que totes les matèries primeres són aptes per l'elaboració dels productes finals "sense gluten" per la qual cosa aquí facilitem una guia per poder interpretar les fitxes tècniques sol·licitades al fabricant i/o distribuïdor.

És imprescindible disposar de les fitxes tècniques de TOTS els productes específics amb els quals s'elaboren els productes finals "sense gluten" esmentats a la carta, i que aquestes continguin un apartat específic de declaració d'al·lèrgens, tal i com especifica la reglamentació vigent (Reglament (UE) N° 1169/2011).

Donat que els productes genèrics que no poden contenir gluten ni poden ser identificats amb segells o llegendes "sense gluten", no caldrà disposar d'aquestes fitxes tècniques.

La informació sobre al·lèrgens a la fitxa tècnica es pot oferir de diferents maneres. Totes aquestes opcions seran acceptades.

1)

Al·lèrgen	Com Ingredient	Com a Traces
Gluten	No	No
Llet i derivats (inclosa la lactosa)	No	No
.....		

2) Especificar a l'apartat "Observacions" o altre apartat que és un PRODUCTE SENSE GLUTEN

3) Especificar a l'apartat "Anàlisi" que el contingut de gluten és inferior a 20ppm (<20ppm), Umbral màxim definit per la legislació vigent (Reglament d'Execució (UE) 828/2014)

Davant l'absència d'informació sobre ingredients i/o al·lèrgens a la fitxa tècnica que facin referència a la presència de cereals o derivats recomanem contactar amb el fabricant directament per saber si disposa d'un document més actualitzat i en cas negatiu:

- valorar la substitució del ingredient en qüestió al producte final concret fins tenir garantia suficient
- canviar de fabricant i/o distribuïdor

Davant el dubte sobre si un producte és apte per celíacs, recomanem prendre la mesura preventiva de rebutjar el producte i buscar-ne un altre que reuneixi els requisits esmentats.



Annex 3. CONDICIONS/CRITERIS DE RENOVACIÓ DE L'ACREDITACIÓ "ESTABLIMENT SENSE GLUTEN"

Un cop signat per ambdues entitats, aquest contracte tindrà una validesa bianual tot i que serà imprescindible realitzar una renovació anual per garantir que es mantenen les condicions acreditades.

La renovació constarà de :

- Revisió documental:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Protocol elaboració: document signat indicant que no s'han fet modificacions en el Manual de Bones Pràctiques i punts de control del contacte encreuat.✓ Carta "sense gluten" + Declaració al·lèrgens✓ Llistat d'establiments |
|---|

- Revisió instal·lacions

Annex 4. ESMENES