



**Associació Celíacs
de Catalunya**

ACREDITACIÓ D'ESTABLIMENT "SENSE GLUTEN"

PLEC DE CONDICIONS I CONTRACTE PER ESTABLIMENTS MINORISTES

(Fleca, Pastisseria, Gelateria i Carnisseria)

entre
SMAP 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 Celiacs de Catalunya atorga l'acreditació "Sense Gluten" a aquells establiments amb personal format especialment en la elaboració de productes per a celíacs, que disposen de procediments de control de gluten, tant a l'obra d'obra com a la zona de servei, i conscienciats amb la responsabilitat de seguir-los de forma rigorosa.

Aquesta acreditació genera confiança i tranquil·litat en el consumidor celíac, i a més els establiments que l'obtenen gaudeixen d'un avantatge competitiu, ja que el client reconeix aquest servei diferencial i atorga la seva confiança i fidelitat a l'establiment.

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 als petits establiments minoristes elaboradors d'aliments sense gluten: fleca, pastisseria, carnisseria, cansaladeria i xarcuteria, gelateria i altres establiments "artesans" elaboradors d'aliments sense gluten.

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.

Comerç Minorista: establiment on es realitza la venda de productes al comprador final dels productes alimentaris destinats al consum, incloent begudes i qualsevol altra substància que s'utilitzi en la preparació o condimentació dels aliments.

Contaminació Encreuada: 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 la contaminació encreuada amb gluten.

Declaració d'al·lèrgens: sistema mitjançant el qual s'informa el consumidor sobre les substàncies considerades al·lèrgiques (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 dels establiments alimentaris estarà condicionada a la valoració documental del sistema d'autocontrol de gluten basats en el principi de l'APPCC per part de l'equip tècnic de l'Associació.

Els ESTABLIMENTS MINORISTES interessats a obtenir l'acreditació "Sense Gluten" han de ser valorats 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 una contaminació amb gluten.

Desenvolupament

Requisits Tècnics i documentació a presentar

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

Sol·licitud d'Establiment Minorista

L'Establiment Minorista, per iniciar el procediment, haurà de sol·licitar-ho mitjançant la presentació d'una **sol·licitud i un qüestionari de control** a la seu de l'Associació o per correu electrònic a Celiacs de Catalunya, juntament amb la següent documentació: **Pla d'al·lèrgens, el Pla de Formació i el Manual de BPM i control de la contaminació encreuada** sobre el que es treballa per tal de produir productes segurs per al client celíac.

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

L'establiment, sempre que compleixi amb els requisits serà acreditat per l'Associació Celíacs de Catalunya.

Manual de Bones Pràctiques de Manipulació i control de la contaminació encreuada

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

.....es compromet a descriure dins l'apartat Bones Pràctiques de Manipulació i contaminació encreuada 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, segons els tipus d'obrador, mixt o exclusiu de productes sense gluten, determinarà la periodicitat amb la qual pren mostres dels productes que elabora per a celíacs, per analitzar els seu contingut en gluten i facilitarà a Celíacs de Catalunya els informes pertinents al llarg de l'any.

Qüestionari de control

El qüestionari de control, és el document que un cop omplert, mostrarà la situació en la qual es troba l'establiment i quins criteris es tenen en compte per elaborar productes SG.

Juntament amb el document de BPM permet tenir una idea del procés d'elaboració i de les mesures de control presents que garanteixen la seguretat del client celíac.

Ofereix una puntuació que determina la possibilitat d'acreditació, essent els possibles resultats:

- ✓ **APTE.** L'establiment contempla tots aquells aspectes de les Bones Pràctiques i es considera un establiment segur per al client celíac. L'establiment serà acreditat per l'Associació Celíacs de Catalunya.
- ✓ **APTE CONDICIONAT.** Presència d'un o més aspectes amb resultats a modificar en un període de 15 dies i comunicar a Celíacs de Catalunya un cop esmenats.
Serà imprescindible demostrar els canvis mitjançant fotografies, o altre mitjà que l'Associació s'encarregarà de definir.
- ✓ **NO APTE.** Presència d'un o més aspectes desfavorables, que impedeixen acreditar l'establiment.
Serà imprescindible revisar tot el procediment d'elaboració de productes sense gluten i després comunicar-ho a Celíacs de Catalunya per tal de tornar a iniciar l'acreditació.

En qualsevol cas, es comunicarà el resultat de la valoració a la persona sol·licitant mitjançant un correu electrònic.

Pla d'al·lèrgens: Declaració d'al·lèrgens i Llistat de productes sense gluten

L'Establiment Minorista facilitarà al departament tècnic la **Declaració d'al·lèrgens** en format digital juntament amb el llistat de productes 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.

Visita

En qualsevol moment, l'Establiment Minorista facilitarà que membres de l'Associació Celíacs de Catalunya facin una visita a les instal·lacions, sense comunicar-ho prèviament, per tal de verificar que es compleixen els requisits i segons criteri del Departament Tècnic.

És recomanable l'assistència del Responsable/Propietari de l'establiment durant la visita.

La visita permet verificar els processos especificats a la documentació presentada i obtenir informació complementària. La seva durada és d'aproximadament 1 hora.

Durant la visita es farà un recorregut per **l'Obrador, Magatzem(s) i Zona d'exposició o Venda** per tal de conèixer el sistema de treball implantat.

Es podran prendre **mostres dels productes** per analitzar el seu contingut en gluten, l'anàlisi dels quals no suposarà cap cost per a l'empresa. Cada mostra a analitzar (mínim 50g) es disposarà en 3 bosses amb tancament hermètic, les quals es distribuïran 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 en gluten, es realitzarà una contra anàlisi. Les mostres emmagatzemades es podran llençar quan els resultats siguin negatius.

Manteniment de l'Acreditació

Un cop obtinguda l'acreditació, l'Establiment Minorista 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 a la contaminació amb gluten, **és responsabilitat del Minorista retirar els productes contaminats de l'oferta** de productes destinats al client celíac i estudiar mesures i procediments que permetin evitar noves contaminacions.

Un cop acreditat, en aquells obradors de producció mixta (amb/sense gluten) serà obligatori realitzar com a mínim un anàlisi/any del contingut en gluten per a cada producte o família de productes. És recomanable planificar les analítiques al llarg de l'any per tenir un control més exhaustiu sobre la quantitat de gluten dels productes.

Així mateix, l'anàlisi serà recomanable en els establiments que facin únicament producció sense gluten.

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 rotatge 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 contaminació encreuada.

Aquesta formació es pot realitzar amb qualsevol entitat especialitzada, 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 Celiacs de Catalunya** o **on line**, per a un màxim de 20 treballadors.

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

Certificat / Logo identificador

Identificar l'establiment

El distintiu "**Sense Gluten**" s'enviarà un cop superada l'acreditació per part de Celiacs 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

Identificar les opcions sense gluten

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



Icona identificativa de Producte Sense
Gluten per al Llistat de productes

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 Celiacs Europees).

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

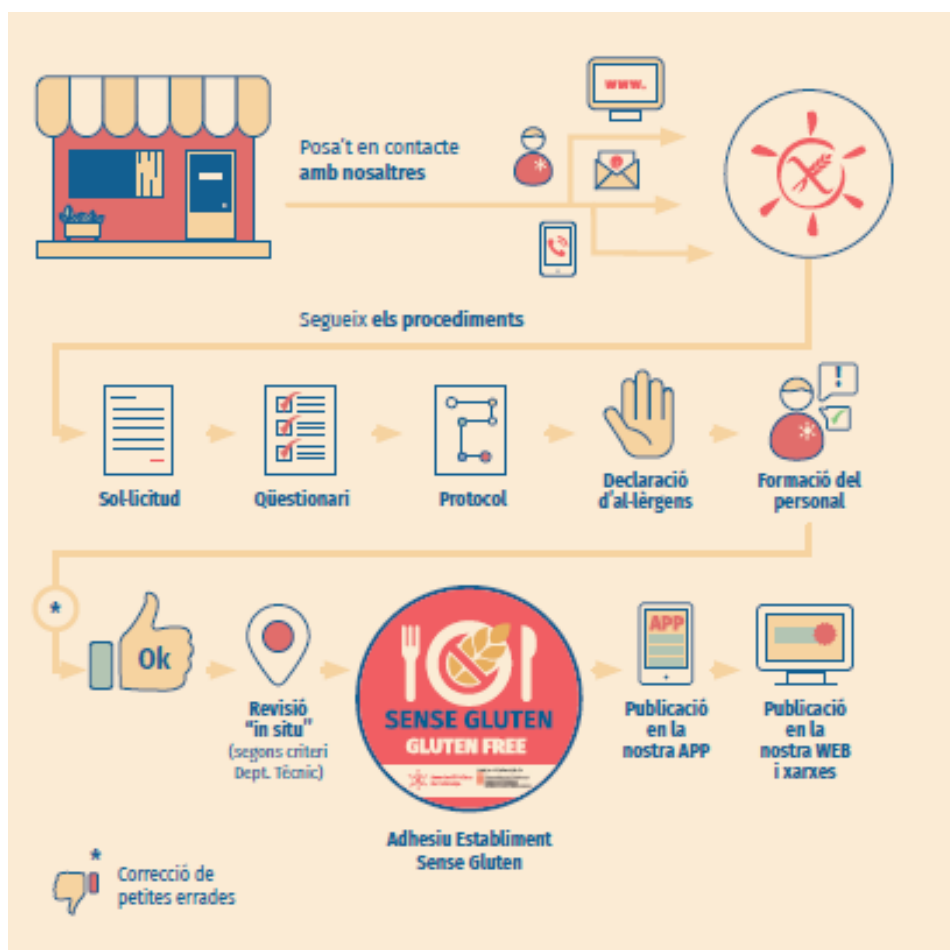


Publicació

L'acreditació de l'establiment comporta la seva publicació al web de Celiacs de Catalunya (www.celiacscatalunya.org), i l'APP (CeliacsCatalunya) 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 Celiacs de Catalunya.

Mapa procés d'acreditació



Altres serveis: llistats d'aliments

Celiacs de Catalunya publica durant l'any diferents Guies o Llistats d'Aliments per tal de mantenir informat el col·lectiu celíac.

Periòdicament es contactarà amb la persona designada per tal que ompli els formularis corresponents a la propera Guia en edició. La recepció d'aquests documents omplerts i segellats és un requisit indispensable per a la publicació dels productes aptes per a celíacs.

Els llistats que s'elaboren anualment són:

- Llistat de productes Artesans
- Llistat de Gelats i Orxates
- Llistat de Torrons
- Llistats de Productes de Temporada:
 - Mones
 - Sant Joan
 - Panellets
 - Reis

És imprescindible comunicar a Celiacs qualsevol canvi en la composició/elaboració del producte quan pugui afectar al client celíac.



Annex 1: Acord de col·laboració per Establiments Minoristes

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
.....

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

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

L'ESTABLIMENT MINORISTA 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. 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.
- Quart. 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.
- Cinquè. Comunicar a l'Associació qualsevol canvi que es produeixi en el procés d'elaboració dels productes elaborats 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 Celiacs de Catalunya.
 - Vuitè. Facilitar la visita de verificació de les condicions de producció per part del Departament Tècnic.
 - Novè. Facilitar les mostres necessàries per realitzar les analítiques inicials.
 - Desè. Realitzar analítiques anuals per renovar l'acreditació, en cas de ser un establiment mixt (amb/sense gluten).
 - Onzè. Identificar l'establiment amb l'adhesiu "Sense Gluten" atorgat per l'Associació Celiacs de Catalunya.
 - Dozè. Identificar els productes aptes per a celíacs amb el símbol atorgat per l'Associació o altres que no estiguin sotmesos a copyright.
 - Tretzè. No utilitzar la icona del Símbol Internacional en cartellera, plafons, etc.
 - Catorzè. Retirar tots els logotips identificadors de l'Associació Celiacs 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.

- Quinzè. Enviar la documentació necessària per a la publicació dels seus productes a les publicacions corresponents.
- Setzè. Comunicar a l'Associació Celíacs de Catalunya qualsevol incidència ocorreguda amb una contaminació amb gluten i,
- Dissetè. Comunicar les mesures correctores aplicades per resoldre la incidència.
- Divuitè. 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. Comunicar els resultats de les anàlitzes realitzades i enviar els butlletins corresponents.
- Quart. Facilitar, sempre que ho sol·liciti el responsable, informació sobre marques de productes sense gluten per al desenvolupament dels productes a elaborar a l'obra.
- Cinquè. Publicar l'establiment al llistat digital d'establiments acreditats al web de l'Associació (www.celiacscatalunya.org) i a l'APP.
- Sisè. Fer difusió de l'acord signat per ambdues entitats i del llistat abans mencionat per tal que el col·lectiu estigui informat.
- Setè. Enviar a l'empresa els adhesius "Sense Gluten" per identificar l'establiment i, si ho sol·liciten la icona per identificar 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.

Signat i segellat (en cas de no disposar de segell, s'adjuntarà fotocòpia DNI):

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

.....

.....

Associació Celíacs de Catalunya

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 a 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 Practiques i punts de control de la contaminació encreuada.✓ Llistat de productes sense gluten + Declaració al·lèrgens✓ Llistat de treballador per revisar sic al formació a algú✓ Butlletins d'anàlisi realitzats al llarg de l'any |
|--|

- Revisió instal·lacions

Annex 4. ESMENES