

GUÍA DE INSPECCIÓN PARA RESTAURANTE

Productos Libres de T.A.C.C.

RESEÑA INFORMATIVA

La Ley Nacional N.º 26.588, junto a su Decreto Reglamentario N.º 528/2011, establece el marco legal para garantizar los derechos de las personas con enfermedad celíaca. Esta normativa exige que los alimentos libres de T.A.C.C. (Trigo, Avena, Cebada y Centeno) sean elaborados y manipulados bajo condiciones seguras que eviten la contaminación con gluten.

En el caso de los restaurantes, la elaboración de platos aptos para personas celíacas requiere una atención especial en todas las etapas: desde la selección de ingredientes hasta la preparación, servicio y limpieza. El compromiso del establecimiento con estas prácticas es esencial para garantizar la salud del consumidor.

Esta guía presenta los aspectos que serán evaluados durante la inspección sanitaria, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa vigente y promover buenas prácticas en la manipulación de alimentos sin T.A.C.C.

GUÍA DE INSPECCIÓN – RESTAURANTE

A continuación se detallan los puntos que se evaluarán:

1. Carta / Menú
 - Identificación clara de los platos libres de T.A.C.C. en el menú.
Evitar ambigüedades que puedan inducir a error al consumidor.
2. Ingredientes
 - Uso exclusivo de insumos certificados como libres de T.A.C.C.
Verificación de etiquetado y procedencia.
3. Almacenamiento
 - Separación física de productos con y sin T.A.C.C.
Condiciones adecuadas de conservación para evitar contaminación cruzada.
4. Utensilios y equipos

- Utensilios exclusivos o correctamente higienizados antes de cada uso.
Supervisión del uso de parrillas, hornos y electrodomésticos compartidos.
5. Cocción
 - Preparación en áreas designadas o debidamente sanitizadas.
Evitar el contacto con alimentos con gluten durante la cocción.
 6. Manipulación de alimentos
 - Capacitación en buenas prácticas para evitar contaminación cruzada.
Separación en tiempos y espacios de preparación.
 7. Personal
 - Formación específica del personal sobre manipulación segura de productos SIN T.A.C.C.
 8. Identificación interna
 - Etiquetado correcto en refrigeradores, cámaras y depósitos internos.
 9. Proveedores
 - Compra a proveedores habilitados y control de documentación que garantice aptitud SIN T.A.C.C.
 10. Higiene general
 - Condiciones sanitarias adecuadas en cocina, depósitos y utensilios.
Frecuencia de limpieza acorde a la normativa.

Importante: Esta guía tiene carácter informativo y preventiva. Su cumplimiento asegura condiciones adecuadas para ofrecer productos sin T.A.C.C. y proteger la salud de las personas celíacas, en cumplimiento de la normativa vigente.
