



Luis M^a Gallego Brogeras

Alérgenos en la industria alimentaria

Según estándar de Seguridad Alimentaria IFS y BRC v.6



ORGANIZA: **SANIGEST**
www.sanigest.net



Programa de la ponencia



1. Concepto
2. Síntomas
3. Alimentos causantes de las alergias
4. Ejemplos del riesgo de alergias alimentarias
5. Alérgenos en la FDA- EU (Ley FALCPA)
6. Gestión de alérgenos en la industrias alimentaria (IFS/BRC)
 - Puntos clave gestión de alérgenos (APPCC)
 - Control ingredientes y proveedores
 - Formulación del producto
 - Etiquetado de los alimentos
 - Control del proceso e instalaciones
 - Programa de limpieza
7. Productos sin gluten
8. Principales métodos de análisis
9. Legislación aplicable en materia de información al consumidor
10. Guías de ayuda para una buena gestión de alérgenos
11. Conclusiones



1 y 2. Concepto y síntomas



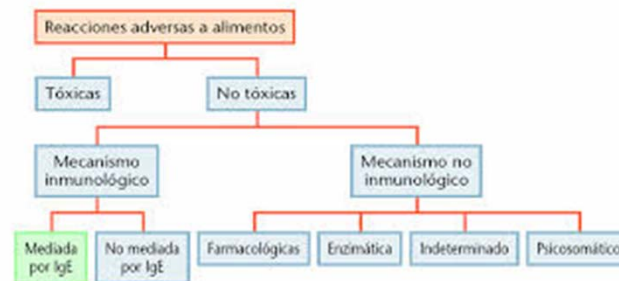
- **Concepto**

Alergia a alimentos se refiere a una respuesta inmune inapropiada a un componente de comida (casi siempre una proteína).

Hay que diferenciar entre alergia alimentaria de intolerancia a los alimentos, esta última se refiere a las reacciones adversas a los alimentos, que no implican el sistema inmune y no suele ser el resultado de la toxicidad inherente, pero de alguna característica de la comida

- **Síntomas**

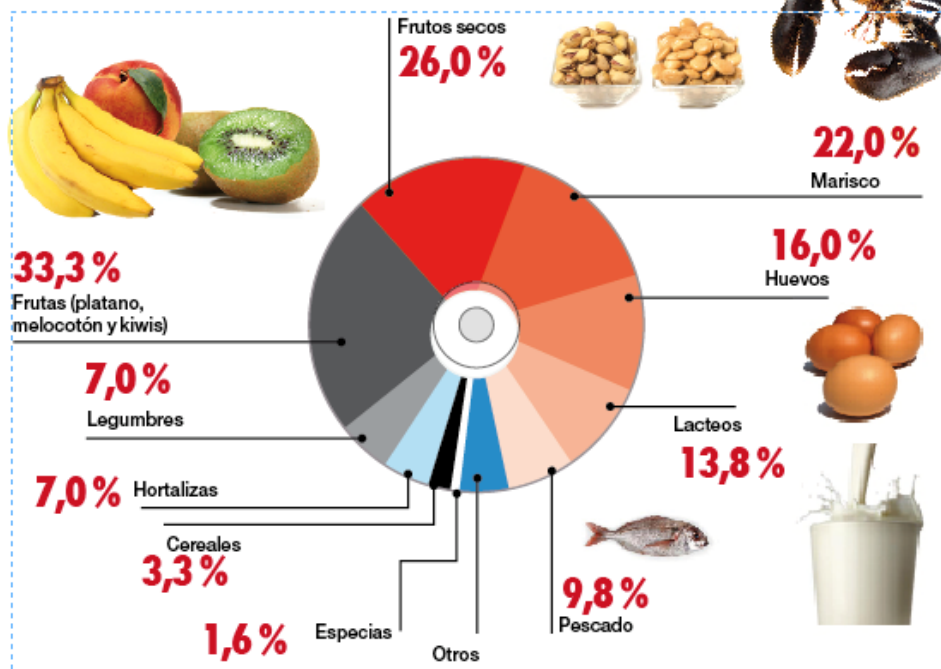
1. Problemas de la piel (urticaria, picazón, dermatitis, eczema, conjuntivitis, hinchazón de los labios, boca)
2. Los problemas respiratorios (rinitis, asma, dificultad para respirar, inflamación de la garganta)
3. Los problemas gastrointestinales (náuseas, dolor de estómago, vómitos, diarrea)



3. Alimentos que causan alergias



ALIMENTOS QUE CAUSAN MÁS ALERGIAS



Fuente: Francina Cortés / ozono21.com



4. Ejemplos del riesgo de alergias alimentarias



Alérgenos: Un potencial peligro

Un niño alérgico muere tras tomar un yogur de soja en una granja escuela (08/05/2014)

Un niño de seis años que se encontraba de excursión en una granja escuela de Villanueva de Perales falleció anoche en el hospital de Móstoles tras sufrir un choque alérgico. De acuerdo con los primeros datos, la reacción pudo producirse al ingerir un yogur de soja, supuestamente compatible con la alergia a la proteína de la leche que padecía el menor.



Un 10% de la población manifiesta sensibilidad al gluten

Aproximadamente el 10% de la población tiene algún tipo de reacción cuando toma alimentos gluten. Este compuesto, mezcla de azúcar y proteína, se encuentra en muchos cereales.



Ejemplos del riesgo de alergias alimentarias



Hasta un 17% de los europeos podría sufrir alergia a algún alimento



Las alergias alimentarias son una de las pendientes los profesionales sanitarios, ya que se estima afecta a **entre el 6 y 17 por ciento de la población europea**, siendo más frecuente entre los niños que los adultos, según datos recogidos en la primera guía europea sobre reacciones alimentarias y anafilaxia, presentada en Congreso Anual de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI), que se celebra en Copenhague (Dinamarca).

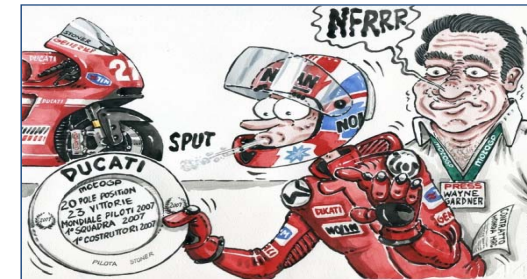
UN PROBLEMA MUNDIAL



Ejemplos del riesgo de alergias alimentarias



Los problemas de salud del piloto australiano de motociclismo **Casey Stoner** hicieron correr ríos de tinta en la prensa especializada durante 2009. Terminaba las carreras desfondado y vomitando, tanto que dejó de disputar varias pruebas del Mundial. Los médicos no sabían qué le ocurría. Se especulaba con alguna dolencia digestiva, anemia, incluso estrés y hasta desórdenes mentales. Pero se trataba de una intolerancia a la lactosa, que es un azúcar presente en la leche de todos los mamíferos. Una sustancia que el organismo ha de degradar, dividir, para asimilar. Stoner no podía porque en su tracto digestivo faltaba la enzima necesaria, la lactasa. A partir de 2010, cuando al fin le diagnosticaron esta dolencia, empezó a controlar la ingesta de lácteos, descansó durante unos meses y volvió al circuito recuperado y en forma.



Ulster schoolgirl dies after eating peanuts

Allergic reaction blamed for teen's death

Belfast Telegraph 2006

You Are In: [News](#) > [News Story](#)

Caterer Liable for Death of Wedding Guest - Egg Allergy Update

Jan 22 2010

A caterer who served a dessert containing egg that killed a man with a rare allergy at a Sikh wedding, has lost his appeal against a Court Order that he pay compensation to the widow.






Emma Egerton died after just one mouthful of curry from an online takeaway that failed to provide a 'may contain nuts' warning (Picture: Cavendish)

Metro 2012



5. Alérgenos en la FDA- EU



FDA	Common or usual name	Scientific name
	Almond	Prunus dulcis (Rosaceae)
	Beech nut	Fagus spp. (Fagaceae)
	Brazil nut	Bertholletia excelsa (Lecythidaceae)
	Butternut	Juglans cinerea (Juglandaceae)
	Cashew	Anacardium occidentale (Anacardiaceae)
	 Chestnut (Chinese, American, European, Seguin)	Castanea spp. (Fagaceae)
	Chinquapin	Castanea pumila (Fagaceae)
	 Coconut	Cocos nucifera L. (Arecaceae (alt. Palmae)
	Filbert/hazelnut	Corylus spp. (Betulaceae)
	Ginko nut	Ginkgo biloba L. (Ginkgoaceae)
	Hickory nut	Carya spp. (Juglandaceae)
	Lichee nut	Litchi chinensis Sonn. Sapindaceae
	Macadamia nut/Bush nut	Macadamia spp. (Proteaceae)
	Pecan	Carya illinoensis (Juglandaceae)
	 Pine nut/Pinon nut	Pinus spp. (Pinaceae)
	Pistachio	Pistacia vera L. (Anacardiaceae)
	Sheanut	Vitellaria paradoxa C.F. Gaertn. (Sapotaceae)
	Walnut (English, Persian, Black, Japanese, California), Heartnut	Juglans spp. (Juglandaceae).



En EEUU y la UE los alérgenos son la principal causa de las retiradas de productos.



Ley FALCPA (FDA)



Ley sobre el Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor (FALCPA, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act) de 2004.

Esta ley se aplica a todos los alimentos, tanto nacionales como importados, cuyas etiquetas están reguladas por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés). (La FDA regula el etiquetado de todos los alimentos, a excepción de la carne de ave, la mayoría de las carnes rojas, ciertos productos derivados del huevo y la mayoría de las bebidas alcohólicas).



Los ocho alimentos identificados por la ley son:

1. Leche
2. Huevos
3. Pescado (por ejemplo, perca, lenguado, bacalao)
4. Crustáceos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones)
5. Frutos secos (por ejemplo, almendras, nueces, pacanas)
6. Maní/Cacahuete
7. Trigo
8. Soya

Estos ocho alimentos y cualquier ingrediente que contenga proteínas derivadas de uno o más de ellos, se encuentran designados en la **ley FALCPA** como los “principales alérgenos alimentarios”.



Ley FALCPA (FDA)



La ley exige que las etiquetas de los alimentos identifiquen los nombres de las fuentes alimentarias de todos los principales alérgenos alimentarios que se utilizaron para fabricar el producto. Este requisito se cumple si el nombre común de un ingrediente (por ejemplo, suero de leche), que es uno de los principales alérgenos alimentarios, identifica el nombre de la fuente del alérgeno (por ejemplo, leche). De lo contrario, el nombre de la fuente alimentaria se debe indicar como mínimo una vez en la etiqueta del alimento en una de las dos siguientes formas.

Debe aparecer el nombre de la fuente alimentaria de un alérgeno alimentario principal:

1. Entre paréntesis, después del nombre del ingrediente

Ejemplos: "lecitina (soya)," "harina (trigo)," y suero (leche)"

— 0 —

2. Inmediatamente después de o junto a la lista de ingredientes en una declaración que diga "contiene"

Ejemplo: "Contiene trigo, leche y soya".



Para obtener mayor información sobre alergias a los alimentos visite
<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/SelectedHealthTopics/ucm119075.html>



6. Gestión de alérgenos en la industrias alimentaria (IFS/BRC)



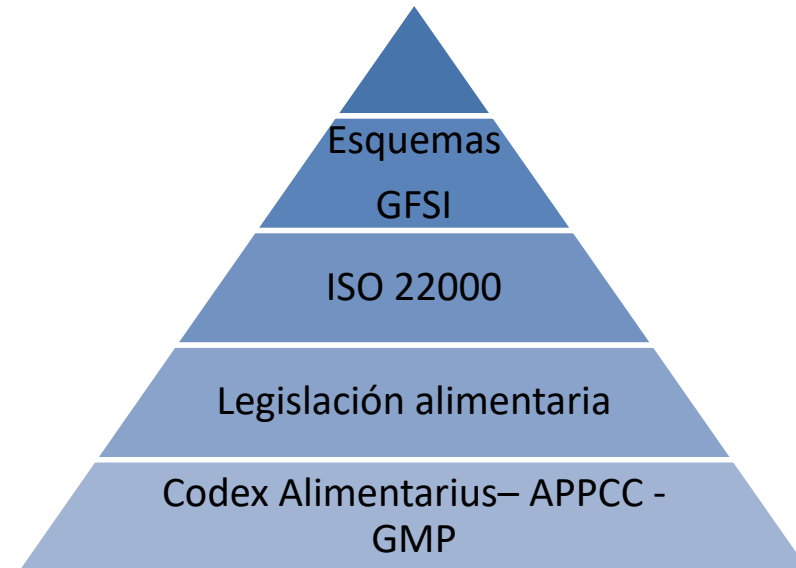
¿Cómo pueden llegar los alérgenos a los alimentos?



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria IFS / BRC



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria IFS / BRC



Énfasis en el control de alérgenos, procesos externalizados y etiquetado



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria IFS / BRC



IFS V.6

Se dispondrá de un análisis de todos los peligros físicos, químicos y biológicos, incluyendo alérgenos, que podrían razonablemente esperarse.

Deberán existir especificaciones de materias primas que identifiquen alérgenos que requieran ser declarados en el país de destino del producto acabado. La empresa mantendrá una lista actualizada permanentemente de todas las materias primas que contengan alérgenos que se utilicen en sus instalaciones, en la que también se harán constar todas las mezclas y fórmulas a las que se incorporen esas materias primas.

La fabricación de productos que contengan alérgenos que requieran ser declarados se llevará a cabo de tal manera que se minimice tanto como sea posible la contaminación cruzada.

Los productos acabados que contengan alérgenos que requieran ser declarados se declararán de acuerdo con los requisitos legales vigentes, La declaración de alérgenos y/o trazas de los mismos que pudieran estar presentes de manera fortuita o no intencionada, deberá realizarse en base a un análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.

Se implantarán procedimientos que sean verificables cuando los clientes requieran específicamente que los productos estén “libres” de alguna sustancia o ingrediente (p.ej. Gluten, carne de cerdo, etc.) o que se excluyan determinados métodos de tratamiento o producción



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria IFS / BRC



LISTADO DE ALÉRGENOS SEGÚN IFS V.6

- **Cereales** que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados,
- **Crustáceos** y productos a base de crustáceos
- **Huevos** y productos a base de huevo
- **Pescado** y productos a base de pescado,
- **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes
- **Soja** y productos a base de soja
- **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa)
- **Frutos secos**, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados
- **Apio** y productos derivados
- **Altramuces** y productos a base de altramuces
- **Moluscos** y productos a base de moluscos
- **Mostaza** y productos derivados
- **Granos de sésamo** y productos a base de granos de sésamo
- **Anhídrido sulfuroso y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO₂.



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria IFS / BRC



BRC V.6

Clausula	Requisitos
5.2.1	La empresa deberá llevar a cabo una evaluación de riesgo de las materias primas a fin de establecer la presencia y probabilidad de contaminación por alérgenos. Ello deberá incluir la revisión de las especificaciones de las materias primas y, cuando sea necesario, información adicional de los proveedores, como por ejemplo, cuestionarios que permitan comprender el estado de las materias primas en relación a los alérgenos, sus ingredientes y la fábrica donde se producen.
5.2.2	La empresa deberá identificar y enumerar todos los materiales que contengan alérgenos y que se manipulen en las instalaciones. Esto deberá incluir las materias primas, los coadyuvantes del proceso, los productos intermedios y los productos terminados, así como cualquier otro producto o ingrediente desarrollado.
5.2.3	Se deberá llevar a cabo una evaluación de riesgos para identificar las rutas de contaminación, además de establecer políticas y procedimientos, documentados para la manipulación de materias primas, productos intermedios y productos terminados a fin de garantizar que se impide la contaminación cruzada. Esto debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> - Consideración del estado físico de los materiales alergénicos como por ejemplo, en polvo, líquido o en partículas. - Identificación de los puntos potenciales de contaminación cruzada a través del flujo del proceso. - Evaluación de los riesgos de contaminación cruzada por alérgenos en cada uno de los pasos del proceso. - Identificación de controles adecuados para reducir o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.
5.2.4	Deberán establecerse procedimientos documentados que garanticen la gestión efectiva de los materiales alergénicos a fin de evitar la contaminación cruzada de productos que no contienen alérgenos. Estos deberán incluir, cuando proceda: <ul style="list-style-type: none"> - Una separación física o temporal mientras los materiales que contienen alérgenos están siendo almacenados, procesados o envasados. - El uso de ropa de protección adicional o diferente siempre que se manipulen alérgenos. - EL empleo de equipos y utensilios exclusivos e identificados para las operaciones de procesado. - Programación de la producción para reducir cambios entre productos que contienen alérgenos y los que no. - Sistemas para restringir el movimiento del polvo en el aire que contienen alérgenos - Controles de vertidos y manipulación de residuos. - Restricciones en los alimentos introducidos en la planta por el personal, visitas, contratistas y empresas de catering.



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria IFS / BRC



BRC V.6

Clausula	Requisitos
5.2.5	En los casos en que se realicen reprocesos o se lleven a cabo operaciones de reprocesado, deberán implantarse procedimientos que garanticen que el procesado que contenga alérgenos no sea utilizado en productos que no contienen los alérgenos en cuestión.
5.2.6	Cuando la naturaleza del proceso de producción sea tal que no pueda evitarse la contaminación cruzada por alérgenos, deberá declararse en el etiquetado. Deberán aplicarse las guías y códigos nacionales de buenas prácticas en los casos en los que se incluya esta declaración.
5.2.7	En los casos en que se efectúe alguna declaración con respecto a las idoneidad de un producto alimentario para personas intolerantes o sensibles a algún alimento, la empresa se deberá cerciorar de que el proceso de producción ha sido validado plenamente y que cumple con la afirmación formulada. Esto deberá estar documentado.
5.2.8	Los procedimientos de limpieza de equipos o zonas deberán estar diseñados con el fin de eliminar o reducir a niveles aceptables cualquier posible contaminación cruzada por alérgenos. Deberán validarse los métodos de limpieza para garantizar que sean efectivos y la efectividad del procedimiento deberá verificarse periódicamente. Los equipos de limpieza utilizados para limpiar los materiales contaminados por alérgenos deberán identificarse y ser específicos para el uso con alérgenos, o ser de un solo uso, o limpiarse de manera eficaz después de su uso.
5.2.9	Todo el personal relevante, incluyendo técnicos, personal de empresas subcontratadas y empleados temporales, deberá haber recibido formación de sensibilización sobre alérgenos, así como formación relativa a los procedimientos de manipulación de alérgenos en la empresa.
5.2.10	Deberá implantarse un sistema efectivo de comprobaciones documentadas al inicio de la producción, tras un cambio de producto y tras cambios en lotes de envases para garantizar que las etiquetas aplicadas son las correctas para los productos envasados



Gestión de alérgenos en la industria alimentaria IFS / BRC



PRINCIPAL DIFERENCIA ENTRE IFS / BRC

Similitud a la hora de gestionar los alérgenos en la industria pero una diferencia fundamental a la hora de auditarlos

IFS: El estándar no considera KO la gestión de alérgenos en la industria



BRC: El estándar considera una clausura fundamental la gestión de alérgenos. Punto 5.2



6.1. Puntos clave de gestión de alérgenos (APPCC)



- La industria alimentaria debe tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), conforme al Codex Alimentarius.
- El análisis de peligros debe contemplar el peligro de contaminación no intencionada por alérgenos durante todas las fases productivas.
- Donde exista un peligro de contaminación del producto por alérgenos de forma no intencionada se desarrollarán medidas preventivas adecuadas para minimizar o eliminar el riesgo.
- El personal que interviene en las fases productivas, debe estar formado y demostrar que aplica, de forma correcta, los procedimientos y medidas preventivas implantadas para evitar la contaminación no intencionada por alérgenos.
- El resultado del análisis de riesgo se utilizará para decidir la declaración de alérgenos y/o trazas de los mismos que pudieran estar presentes de manera fortuita.
- Los productos acabados que contengan alérgenos que requieran ser declarados, se declararán de acuerdo con los requisitos legales vigentes.
- Definir un plan de muestreo de producto terminado, representativo para confirmar la ausencia de alérgenos no declarados en el etiquetado. De esta forma también se verifica el buen funcionamiento del sistema APPCC.



6.1. Puntos clave de gestión de alérgenos (APPCC)



Etapas de un análisis de riesgo APPCC alérgenos

1. Identificar todos los alérgenos presentes en el sitio
2. Identificar la presencia de alérgenos a partir de materiales intencionalmente añadido al producto acabado receta (tanto los ingredientes, aditivos, coadyuvantes de elaboración, retrabajo y vestigio, etc.)
3. Identificar potenciales oportunidades para el contacto cruzado dentro de las operaciones de los proveedores
4. Repetir los pasos anteriores para cualquier derivados alergénicas que pueden estar introducido a través de non-food/packaging materiales (ya sea envasado materiales de las materias primas, reprocesos, remanente, producto terminado, o de otro materiales que se convierten en contactos materiales durante la producción o durante el uso de los consumidores).



6.1. Puntos clave de gestión de alérgenos (APPCC)



Etapas de un análisis de riesgo APPCC alérgenos

5. Identificar potenciales oportunidades para contaminación cruzada dentro de las actividades propias (Manipulación, el almacenamiento, la producción procesos, embalaje).
6. Lista de todos los interesados productos / procesos / líneas y sus respectivos perfiles de alérgenos, prórrogas todo el potencial, la contaminación cruzada y alérgenos retrabajo añadido a los procesos / líneas. Evaluar y hacer referencia a todas las materias primas correspondientes, semielaborados producto y acabado las especificaciones del producto.
7. Identificar las áreas en las que potencial de contacto cruzado puede ocurrir. Almacenamiento compartido, manipulación, mezcla, transporte.
8. Evaluar la probabilidad de contacto cruzado como "probable" o "poco probable".



6.1. Puntos clave de gestión de alérgenos (APPCC)



Etapas de un análisis de riesgo APPCC alérgenos

9. Determinar en nuestra industria la potencia del alérgeno, se refiere a la cantidad de alimento alergénico necesario para provocar una reacción.
10. Determinar si las medidas de control adecuadas actualmente están en su lugar o puede ser implementadas para minimizar el riesgo de contaminación por alérgenos. Esto se conoce como riesgo gestión y determinado a través de un proceso de seguimiento, validación y verificación.
11. Identificar las medidas de control para gestionar alérgeno contaminación cruzada
12. Confirmar eficacia de medidas de control asignados para minimizar el riesgo de contaminación a través de validación científica.
13. Confirmar verificación continua procedimientos para asegurar la gestión del riesgo alergénico prácticas se llevan a cabo y son eficaces



6.1. Puntos clave de gestión de alérgenos (APPCC)



Ejemplo para una evaluación de riesgos (Punto Crítico: Producción)

Consideración de Buena Práctica	Probabilidad de Contaminación Cruzada		Justificación de la Probabilidad de Contaminación Cruzada	Caracterización de Peligro de Alérgenos	Medidas de Control
	Probable	Improbable			
Contaminación de líneas adyacentes por el sistema de limpieza	X		Aire comprimido utilizado para la limpieza	Trocitos de cacahuete – alto Aceite de soja refinado – Bajo	Cambio del sistema de limpieza, no uso de aire comprimido. Etiquetado de advertencia no necesario

Fuente gráfico: FIAB



6.1. Puntos clave de gestión de alérgenos (APPCC)



Requisitos clave para una buena gestión de alérgenos



6.2. Control de ingredientes y proveedores



- La industria alimentaria debe disponer de fichas técnicas completas de TODOS LOS INGREDIENTES (materias primas, coadyuvantes tecnológicos, aditivos y aromas) que se utilizan en la elaboración de los alimentos.
- Las fichas técnicas deben incluir, entre otro tipo de información y de forma obligatoria, la declaración de alergias.
- La información contenida en la ficha técnica (incluida la declaración de alergias) debe ser revisada y aprobada, por un responsable de la industria alimentaria, antes de la adquisición del ingrediente. **NO HAY QUE ADQUIRIR NINGÚN INGREDIENTE SIN HABER REVISADO Y APROBADO SU FICHA TÉCNICA (PROCESO DE HOMOLOGACIÓN DEL SUMINISTRO)**
- Cualquier modificación realizada por el proveedor en las especificaciones contenidas en la ficha técnica (en especial las alergias), también debe ser revisada y aprobada.
- A los ingredientes homologados se les debe asignar una referencia que los identifique de forma inequívoca.



6.2. Control de ingredientes y proveedores



- Esta identificación debe estar presente en el suministro que se encuentre almacenado y aparecerá en todas las formulaciones o recetas que incluya dicho ingrediente.
- La industria alimentaria mantendrá una lista actualizada permanente de todos los ingredientes que se utilicen en sus instalaciones.

COPA ESTRELLA		3-Gluten o cereales que contienen gluten	4-Crustáceos y productos a base de crustáceos	5-Huevos y productos a base de huevos	6-Pescado y productos a base de pescado	7-Cacahuets y productos a base de cacahuets	8-Soja y productos a base de soja	9-Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	10-Frutos de cáscara	11-Apio y productos derivados	12-Mostaza y productos derivados	13-Sésamo y productos a base de sésamo	14-Anhidrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg SO2.	15-Moluscos y productos a base de moluscos	16-Altramuces y productos a base de altramuces
200000		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
206354		NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
206351		NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
201050		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
201055		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
203209		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
200004		NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
206009		NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
202137		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
209506		NO	NO	NO	NO	PCT	SI	PCT	PCT	NO	NO	NO	NO	NO	NO
207451		NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
RESULTADO		NO	NO	NO	NO	PCT	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO



6.3. Formulación de producto



- Las fórmulas de los productos intermedios y de los productos acabados deben incluir la identificación inequívoca de los ingredientes que se utilizan.
- La formulación de los productos intermedios y de los productos acabados debe tener en cuenta los alérgenos presentes en los ingredientes, así como aquellos otros que pudieran estar presentes de manera fortuita, conforme al análisis de peligros realizado del proceso.



- El resultado del desarrollo de las recetas debe permitir conocer todos los alérgenos presentes en el producto terminado que deben aparecer declarados en las etiquetas.



6.3. Formulación de producto



- La valoración de las alergias a declarar en el etiquetado, debe completarse con aquellas que el análisis de peligros de nuestro proceso determina que pueden estar presente de forma fortuita (contaminación cruzada) y no pueden ser eliminadas mediante acciones preventivas.
- Debe quedar registro del análisis realizado de las alergias que deben aparecer declaradas en el etiquetado



- Dicho análisis se realizará cada vez que se modifiquen las especificaciones de los ingredientes utilizados, en este caso la declaración de alergias, o se modifiquen las condiciones del proceso que puedan afectar a la presencia del alérgeno por contaminación cruzada.



6.4. Etiquetado de los alimentos



El **etiquetado** también está supeditado a una norma que establece que el contenido de estos 14 alérgenos en los alimentos se debe declarar en la etiqueta, tanto si se utilizan como ingredientes, aditivos, diluyentes de aditivos o coadyuvantes tecnológicos.

Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor considerablemente los cambios legislación vigente en materia de etiquetado de alimentos, incluida la información y los requisitos de los alérgenos. El Reglamento describe los requisitos relativos a alérgenos como los datos obligatorios, el etiquetado de los determinadas sustancias o productos que causen alergias e intolerancias, la información adicional voluntaria y etiquetado de alergenos de los alimentos

Reglamento (CE) No **41/2009** de la comisión de 20 de enero de 2009 establece los criterios que regula la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

COPA ESTRELLA
HELADO DE CREMA DE NATA CON NUECES CARAMELIZADAS
Ingredientes: leche desnatada , azúcar, nueces (12%), mantequilla , jarabe de glucosa y fructosa, cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado, emulgente (lecitina de soja), aroma de vainilla), lactosa y proteínas de leche , nata (4%), emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizadores (goma garrofin, goma guar, carragenanos), aroma. Trazas de huevo, cacahuete y otros frutos de cáscara.

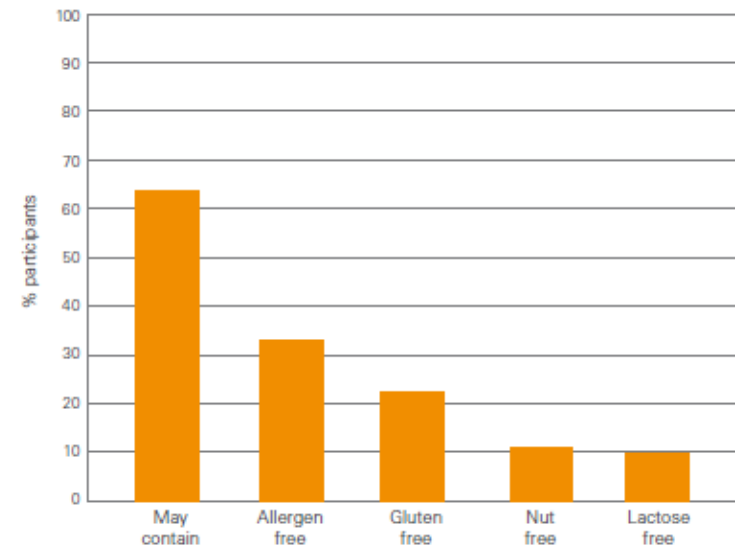


6.4. Etiquetado de los alimentos



- Indicado en la lista de ingredientes con referencia para el nombre de la sustancia o producto destacado mediante una composición tipográfica que la distingue del resto de la lista de ingredientes por ejemplo por medio de la fuente, el estilo, negrita o el color de fondo
- Si no se proporciona la lista de ingredientes, la sustancia o productos que causen alergias o intolerancias deben ser indica por medio de "contiene + [sustancia (s) / producto (s)]".
- Información sobre la posible y presencia no intencionada de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias mediante la indicación " puede contener"
- En los casos en que el nombre de la comida claramente se refiere a la sustancia o de productos que causen alergias o intolerancias, no está obligado a etiquetar la cuestión sustancias o productos.
- Por otra parte, en los casos en que el nombre de la ingrediente se refiere claramente a la sustancia o producto que cause alergias o intolerancias, que tampoco está obligado a etiquetar las sustancias o productos en cuestión.

Pregunta al consumidor: ¿En su cesta de la compra habitual cuales son las menciones sobre alérgenos que más repiten?



6.5. Control del proceso e instalaciones



- La industria tiene que tener implantado un sistema de Control de Recepción de los suministros.
- El alcance del Control de Recepción incluirá, entre otras actividades, la verificación de la referencia del ingrediente entregado y si ésta aparece incluida en el listado actualizado con todos los **INGREDIENTES AUTORIZADOS** que se pueden utilizar.
- Todos los productos (ingredientes, productos intermedios y productos terminados) deberán estar identificados físicamente y de forma inequívoca, en cualquier fase del proceso productivo.
- Todos los productos deberán estar protegidos adecuadamente, a lo largo de las diferentes etapas del proceso de producción, de forma que se evite el riesgo de contaminación cruzada.
- Las órdenes de fabricación deben incluir toda la información necesaria para que el alimento pueda fabricarse sin error.
- La información debe estar correctamente estructurada y ser clara para quien la recibe, indicando de forma inequívoca los productos que deben utilizarse, cantidades, orden de aplicación en su caso, etc.
- Las órdenes de producción deben estar emitidas por el responsable de producción o por personas en que éste delegue, pero con la cualificación necesaria para la actividad que desarrollan
- Para cada orden de fabricación debe quedar registro de las referencias y lotes de los ingredientes utilizados, de las instalaciones y equipos empleados, así como del personal que la ha preparado.



6.5. Control del proceso e instalaciones



- El personal que interviene en la fabricación de un producto deberá tener a su disposición la documentación necesaria para su realización.
 - El personal debe comprobar, antes de su utilización, que la identificación de los ingredientes y demás materiales que va a utilizar coincide con la incluida en los documentos de trabajo.
 - Los alimentos se fabricarán de acuerdo a las pautas establecidas en la documentación. Se realizarán los controles e inspecciones establecidos para confirmar que el producto y el proceso se encuentran dentro de las tolerancias especificadas.
 - El personal que interviene en la elaboración del alimento, tendrá a su disposición, conocerá y aplicará las instrucciones específicas establecidas para minimizar o evitar la contaminación cruzada durante la elaboración del producto.
- Ejemplos:

- Identificación de utensilios o uso de utensilios específicos.
- Separación física de las zonas de elaboración de las mezclas de forma que se evite o minimice la contaminación cruzada
- Revisión de filtros instalados después de la preparación de una mezcla
- Disponibilidad de listas con las alergias de los productos que se van a fabricar, de forma que puedan establecer un orden de preparación que minimice el riesgo de contaminación cruzada
- Elaboración, en primer lugar y de forma consecutiva, de todas las fórmulas que no contienen alérgenos.
- Debe existir un procedimiento preestablecido y documentado para la identificación y tratamiento de los productos no conformes
- Se realizarán análisis periódicos, conforme a una programación establecida, de alérgenos en los alimentos, con el propósito de confirmar el buen funcionamiento del sistema.



6.5. Control del proceso e instalaciones



- La industria alimentaria debe tener un SISTEMA DE TRAZABILIDAD, que permita la identificación de los LOTES DE PRODUCTOS FABRICADOS y su relación con los LOTES DE INGREDIENTES, material de envasado en contacto directo con el alimento, así como REGISTROS RELEVANTES DE PRODUCCIÓN Y EXPEDICIÓN.
- Debe asegurarse la trazabilidad a través de todas LAS ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN, incluyendo el trabajo en curso, los tratamientos complementarios y los REPROCESOS.
- En caso de incidencia, el sistema de trazabilidad debe permitir:
 - Determinar los lotes de productos afectados y los clientes que lo han recibido.
 - Identificar las causas mas probables que la hayan originado, con el propósito de establecer las acciones correctivas más adecuadas.



Todo el **sistema** establecido para la correcta **gestión de alérgenos**, debe **auditarse de forma periódica**, con el propósito de confirmar la aplicación de los requisitos implantados.



6.6. Programa de limpieza



- La industria alimentaria debe tener disponible e implantado un programa de limpieza de los equipos e instalaciones.
- La aplicación del programa de limpieza debe garantizar que no se va producir ningún tipo de contaminación cruzada, por la presencia de trazas de alérgenos no declarados, en los equipos e instalaciones utilizados en la elaboración de los alimentos.

Las instrucciones de limpieza deben estar documentadas e incluirán los siguientes elementos:

- a) Responsabilidades.
 - b) Referencias de los equipos e instalaciones a limpiar.
 - c) Referencias o imágenes de las piezas de los equipos que tengan que desmontarse para proceder a su limpieza.
 - d) Productos a utilizar e instrucciones de uso.
 - e) Frecuencia de las limpiezas.
 - f) Registros de las actividades de limpieza.
- Las etapas programadas de las limpiezas automáticas estarán protegidas por claves, que solamente podrá conocer personal autorizado.
 - La limpieza debe ser efectuada tan sólo por personal cualificado que deberá estar formado para ejecutar adecuadamente los planes de limpieza.
 - Las actividades de limpieza tendrán que validarse ante cualquier cambio que se produzca (nuevos detergentes/desinfectantes, nuevas máquinas o instalaciones, modificación de las etapas de la limpieza, etc.).



7. Productos sin gluten



La enfermedad celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y probablemente avena

Etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten. Se pueden incluir los siguientes términos:



ALIMENTOS CON GLUTEN

“Sin Gluten”

- CONTENIDO INFERIOR A 20 mg/kg
- En alimentos para personas con intolerancia al gluten, otros alimentos dietéticos y alimentos normales.

“Muy bajo en Gluten”

- CONTENIDO INFERIOR A 100 mg/kg
- Sólo puede figurar en alimentos para personas con intolerancia al gluten.



8. Principales métodos de análisis



- ELISA
- Dispositivos de flujo lateral (LFD)
- La espectrometría de masas (MS)
- Cromatografía de espectrometría de masa líquida (LCMS)
- Métodos basados en el ADN

- Otros métodos

-Análisis de lactosa

-Monier – williams



9. Legislación aplicable en materia de información al consumidor



- Directiva 2009/39/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la prestación de la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento 41/2009 relativo a la composición y el etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia a Gluten
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999)



10. Guías de ayuda para una buena gestión de alérgenos



GUIA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Fiab (Federación Española de Industrias de Alimentación Y Bebidas)

http://www.fiab.es/archivos/documentoMenu/documentomenu_20140314145425.pdf

COMPONENTES DE UN PLAN EFICAZ DE CONTROL DE ALERGENOS

Food Allergy Research & Resource Program (Farrp)

https://farrp.unl.edu/c/document_library/get_file?uuid=fcbf5345-2ad6-40d4-8dfc-d74b5a7f11bb

GUIA PARA LA GESTIÓN DE ALERGENOS

Generalitat de Catalunya

http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2913/pdf/guia_alergenos.pdf

MANUAL DE GESTIÓN DE ALERGENOS EN EL SECTOR DE MASAS CONGELADAS DE PANADERIA Y BOLLERIA

Asemac

<http://www.asemac.es/docus/Manual%20de%20gestion%20de%20alergenos.pdf>

Y además **BRC** tiene previsto publicar próximamente una Guía sobre Productos Alergénicos, con el fin de proporcionar una explicación más detallada de los requisitos exigidos para la gestión de productos alergénicos según la norma mundial BRC de Seguridad Alimentaria, y que ayude a desarrollar los procedimientos de un sistema de gestión robusto



11. Conclusiones



- Todas las empresas deben de tener un sistema de **gestión de alérgenos** pero siempre real y operativo, es decir basado en sus **APPCC**.
- Las normas **IFS y BRC** obligan en sus estándares a cumplir con los requisitos legales donde se venda su producto y hacen hincapié en una buena **gestión de alérgenos**
- La contaminación por alérgenos es un peligro constante dentro de la industria alimentaria, todo buen sistema de seguridad alimentaria debe de controlar lo debe de **controlar en origen** y **minimizar el riesgo** a su mínima expresión
- Los **controles de etiquetado** cada vez son mas rigurosos y ofrecen mayor información al consumidor, se ha incluido a la restauración colectiva como un nuevo sector de riesgo
- Se debe de mejorar el **control analítico** actual, su precariedad es un riesgo inasumible. Demanda de establecer métodos analíticos mas robustos y fiables para el control alérgico en producto acabado y en control de superficies, útiles, contaminación ambiental...etc
- Se debería de crear un **marco legal común exigible**. La globalización y la búsqueda de mercados mas baratos hacen que muchas de las materias primas provengan de países cuya legislación y controles son laxos en el control de alérgenos
- Necesidad de **validar y verificar** que las condiciones de limpieza y desinfección de las empresas son eficaces y no pueden suponer un riesgo de contaminación cruzada de alérgenos en el alimento.





**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**



ANALIZA
calidad

Cuidamos de los alimentos que cuidan de ti

Luis M^a Gallego Brogeras
Director General Grupo Analiza Calidad
luisg@analizacalidad.com