

LOS ALÉRGENOS II

EN EL ARTÍCULO ANTERIOR EXPLICÁBAMOS QUE SON LOS ALÉRGENOS Y DÁBAMOS UNA VISIÓN GENÉRICA DE CÓMO GESTIONARLOS. EN EL PRESENTE ARTÍCULO APORTAREMOS ASPECTOS MÁS CONCRETOS A LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL OBRADOR.



ESTER JOVER | MERCÈ MOLIST
MERITXELL TORRENT

WWW.100GRAUS.NET | INFO@100GRAUS.NET | T 649 81 72 55

La seguridad alimentaria incorpora un nuevo elemento para tener en cuenta en la elaboración de productos. Además de los peligros físicos, químicos y microbiológicos, hay que evaluar la presencia de alérgenos alimentarios.

Los principios y la metodología del sistema de APPCC y los planes de prerequisites proporcionan las herramientas adecuadas para garantizar la gestión de los alérgenos alimentarios y del gluten. El sistema es bastante flexible para ser adaptado a distintos tipos y volúmenes de obradores.

En concreto en este artículo se tratarán los siguientes aspectos con tal de gestionar correctamente los alérgenos:

DIAGRAMA DE FLUJO, EXTRAÍDO DE LA GUÍA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS APROBADA POR LA GENERALITAT DE CATALUNYA:



1. Materias primas

Esta primera etapa consiste en conocer las materias primas que suministran nuestros proveedores, materias primas que habrán sido elegidas en función de la política sobre alérgenos que tome la empresa. Debemos conocer si las materias primas de nuestro proveedor contienen alérgenos o derivados añadidos de forma intencionada (como alimento, aditivo o aroma, soporte o disolvente de un aditivo o aroma, coadyuvante tecnológico), o bien puede haber presencia de alérgenos por una posible contaminación en las instalaciones del proveedor o durante el transporte.

La identificación de sustancias alergénicas requiere una atención especial, ya que muchas veces no se presentan de la forma más común o evidente. Por ejemplo, los caseinatos provienen de la leche; los almidones, la fécula o la proteína vegetal pueden contener gluten; algunos aromas pueden llevar un soporte de harina de trigo, la lecitina puede proceder del huevo o de la soja, etc. Con objeto de asegurarnos de que tenemos la información necesaria de nuestras materias primas, hay que consultar con nuestros proveedores acerca de la presencia de alérgenos en sus productos y, si procede, solicitarles una declaración de presencia o ausencia de alérgenos de cada una de las materias provistas.

Para llevarlo a cabo de un modo sistemático, dentro del plan de control de proveedores incluiremos el control de alérgenos. Es muy importante transmitir la importancia de la declaración de alérgenos al proveedor, ya que de su veracidad depende la gestión de alérgenos en el mismo establecimiento y, sobre todo, esto tiene consecuencias en la información que se dará a la persona consumidora a través del etiquetado.

En la declaración es importante que los proveedores mencionen las materias primas sin usar términos generales como proteína vegetal, aceite vegetal, harina, que pueden tener origen en alguno de los ingredientes alergénicos, y que detallen cada uno de los ingredientes en cuestión. Se puede dar el caso de que un mismo ingrediente de la formulación de un producto se pueda adquirir a través de proveedores diferentes, y por lo tanto nos tenemos que asegurar de que todos nuestros proveedores nos facilitan la declaración.

100graus facilita a quien lo solicite plantillas registros de cómo conocer lo que los proveedores nos mandan y como tenerlo en cuenta.

2. Formulaciones

Debemos tener presente la importancia de controlar minuciosamente todas nuestras formulaciones, y conocer las materias primas que las componen así como cada proveedor e ingredientes de cada una. Sugerimos la elaboración de fichas técnicas con cada producto que trabajamos, y sobre todo cumplirla al 100%. Y, además, si un cliente consumidor nos la pide tenemos la obligación de tenerla y mostrarla.

Conociendo bien nuestros productos y formulaciones tendremos la opción de estudiar y/o minimizar la incorporación de alérgenos mediante su sustitución por otros ingredientes.

Conocer bien nuestra gama y cada uno de nuestros productos finales implica una dedicación al control de registros y control de sus cambios. Todo esto nos servirá también para transferir la información sobre alérgenos en el etiquetaje final.

3. Instalaciones, equipos y procesos

Se deben considerar aspectos como:

- **Órdenes de producción:** se establecerá un orden de producción que tenga en cuenta el número de ingredientes alergénicos y que termine con el plan de limpieza específico y control específico de superficie.
- **Control sobre almacenaje:** los ingredientes alergénicos deben estar físicamente separados de los que no contienen alérgenos y correctamente identificados.
- **Instalaciones, equipos y utensilios:** establecer después de cada fabricación un correcto plan de limpieza y eliminación de alérgenos. Cabe estudiar la incorporación de barreras físicas para dificultar la dispersión de alérgenos en el ambiente. También controlar y limitar el movimiento de los utensilios y materias primas en las dependencias del obrador e identificar los utensilios que sirven para manejar materias primas con alergénicos o productos acabados.
- **Movimiento del personal y equipos:** tener controlado el movimiento del personal y controlar el uso del vestuario para entrar en zonas limpias de alérgenos, etc.
- **Uso de guantes:** no usar guantes de látex para manipular los alimentos. El látex contiene proteínas alergénicas que se pueden transferir al alimento y pueden sensibilizar al personal manipulador. Estas proteínas tienen reacciones cruzadas con otras presen-

Campesina
Yodada

Recupera tu equilibrio
con la cantidad diaria de yodo que necesita tu organismo.

*Un consumo diario de 125 g de Campesina Yodada contribuye de forma significativa a cubrir las necesidades diarias de yodo que tiene nuestro organismo.

El primer pan con sal yodada

Universidad de Navarra
900 33 55 33
www.bertys.es

tes en frutas tropicales de modo que una persona alérgica al kiwi o al plátano puede ser también alérgica al látex. Así pues, es recomendable primero que se valore si es preciso el uso de guantes como medida higiénica y, segundo, en caso de que sean imprescindibles, evite el uso de guantes de látex para evitar o minimizar reacciones alérgicas, y en la medida de lo posible sustituirlos por guantes de otros materiales.

- **Control de partículas en suspensión:** Se recomienda que se tengan en cuenta las implicaciones del movimiento del aire, especialmente al elaborarse productos en polvo. Por ejemplo, para controlar el nivel de polvo ambiental se pueden utilizar sistemas de ventilación con filtros o sistemas de extracción de aire o usar sistemas de presión positiva para evitar la entrada de aire contaminado en las zonas limpias de alérgenos.

- **Control de las operaciones de reprocesamiento:** Las operaciones de reprocesamiento de productos que contengan un determinado alérgeno sólo pueden tener lugar en productos que también contengan estos alérgenos.

- **Control de las operaciones de envasado:** Es necesario que haya un control sobre las operaciones de etiquetado que asegure que los productos que contienen alérgenos sean etiquetados adecuadamente para advertir de su presencia al consumidor. También es importante tener en cuenta que la información de los alérgenos conste en el envase secundario o en cada uno de los envases si se usa un envase múltiple. Además, el factor transporte debe ser controlado, ya que si se transporta todo envasado y etiquetado no existe riesgo.

4. Limpieza

La exposición a muy pequeñas cantidades de alérgenos puede ser suficiente para desencadenar una reacción alérgica grave. Por esta razón no es suficiente tener un plan de limpieza genérico, si no adaptado para cada zona productiva y utensilios. Además podemos aconsejar o desaconsejar ciertas prácticas:

Son preferibles sistemas de limpieza húmedos.

- También se aconseja usar utensilios específicos para cada área de gestión de alérgenos o no.
- Los equipos se deberán desmontar totalmente para su correcta limpieza y desinfección.
- Minimizar el uso de agua a presión o pistolas, para evitar dispersión de alérgenos por todo el ambiente

En un artículo anterior en el que hablábamos del Plan de limpieza describimos los sistemas y el funcionamiento del plan, productos y registros, con lo que en este punto sólo comentaremos temas referidos al control de alérgenos.

5. Formación

El personal deberá recibir formación sobre los alérgenos alimentarios y las consecuencias de su ingestión en las personas sensibles. La capacitación deberá ser específica para cada operario. Teniendo en cuenta el puesto de trabajo y el producto que manipula es fundamental la concienciación y capacitación del personal para la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, especialmente para evitar el riesgo de contaminaciones cruzadas. Por último, la documentación relativa a la formación sobre los alérgenos estará registrada y guardada dentro del plan de formación y se incorporará esta materia en el programa de cursos.

6. Etiquetaje

La etiqueta es el elemento fundamental de comunicación con el consumidor y, por lo tanto, en la lista de ingredientes se indicarán todos los ingredientes y derivados alérgenos previstos en la norma que se incorporen en el producto.

Para decidir si tiene que etiquetarse el producto como alérgeno o no podemos recurrir a la siguiente herramienta, muy usada para decidir controles de seguridad alimentaria:



ÁRBOL DE DECISIÓN PARA EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS: EXTRAÍDO DE LA GUÍA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS APROBADA POR LA GENERALITAT DE CATALUNYA.

BIBLIOGRAFIA

- NORMA GENERAL DE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y POSTERIORES MODIFICACIONES. REAL DECRETO 1334/1999 REAL DECRETO 1245/2008, DE 18 DE JULIO, POR EL QUE SE MODIFICA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, APROBADA POR EL REAL DECRETO 1334/1999, DE 31 DE JULIO.
- ALERGIAS Y INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS - AGENCIA CATALANA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS, RELATIVA A LOS ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES DESTINADOS A PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN- CODEX STAN 118-1979
- GUIA GESTION ALERGENOS (JUNIO 2009)

ASOCIACIONES

FACE- FEDERACIÓN DE ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE ESPAÑA [HTTP://WWW.CONTROLADOPORFACE.ES/](http://www.controladoporface.es/)
 ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ALÉRGICOS A LOS ALIMENTOS Y AL LÁTEX (AEPNA) [HTTP://WWW.AEPNAA.ORG](http://www.aepnaa.org)
 CELÍACS DE CATALUNYA: [HTTP://WWW.CELIACSCATALUNYA.ORG](http://www.celiacscatalunya.org)

RECORDAD QUE DESARROLLAMOS PLANES DE CONTROL A VUESTRA MEDIDA, A TRAVÉS DEL SERVICIO SEGURIDAD ALIMENTARIA 100% ON LINE, PODEMOS APORTAROS EJEMPLOS, PLANTILLAS, ETC. WWW.100GRAUS.NET | INFO@100GRAUS.NET