

CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Santiago Valcárcel Alonso
Departamento Sanidad Gobierno Vasco

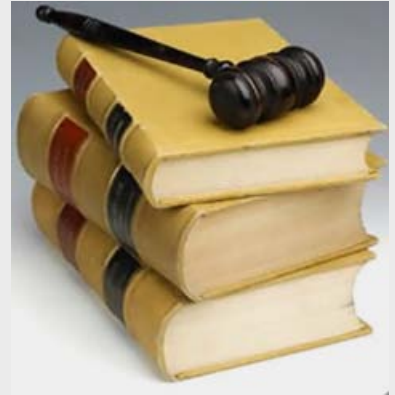
Vitoria - Gasteiz
22 noviembre 2012



BASE NORMATIVA DEL CONTROL

No existe una **Base Normativa** específica sobre control de alérgenos, salvo la referente a etiquetado.

- Reglamento 178/2002:
 - No comercializar alimentos no seguros.
 - Trazabilidad.
- Reglamento 852/2004:
 - APPCC
 - Prevención contaminaciones cruzadas
- RD 2220/04 y modificaciones:
 - Etiquetado de alérgenos



Principios a tener en cuenta de forma general:

- No se pueden comercializar **alimentos** que **no** sean **seguros**.
- Los **operadores de las empresas alimentarias** son los responsables de poner en el mercado alimentos seguros.
- Estos operadores deben diseñar, implantar, mantener y actualizar **sistemas de autocontrol** basados en el APPCC.
- Las **autoridades sanitarias** velarán porque se cumplan los requisitos de seguridad alimentaria en todas las fases de producción.



QUE EMPRESAS TIENEN UN ESPECIAL CONTROL DE ALERGENOS

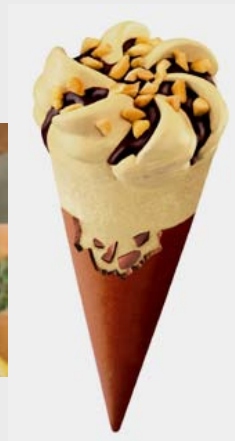
1.- Empresas que elaboran productos destinados a población sensible. Ejemplos:

- Cocinas centrales / comedores escolares
- Productos para celíacos: Principalmente
 - Fabricantes de pan, bollería, repostería, pastelería
 - Industrias de productos cárnicos



2.- Empresas que elaboran productos con alérgenos destinados a población general. Ejemplos:

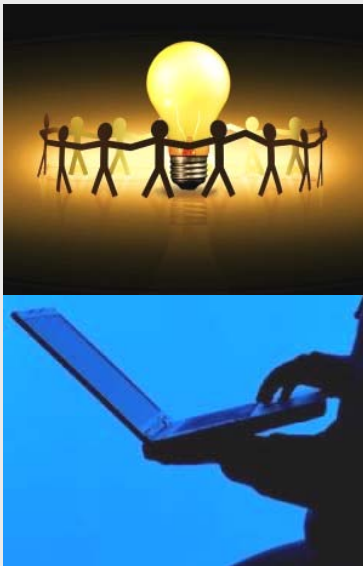
- Elaboradores de helados
- Industrias de productos cárnicos



PREVENCIÓN SOBRE ALERGENOS VISIÓN DE CONJUNTO

Evitar la presencia de alérgenos no deseados en nuestros productos requiere partir de una **concepción global de la prevención**

Plan de gestión de alergias alimentarias



- Compromiso de la Dirección
- Objetivos, recursos, seguimiento
- Diseño de producto
- Planificación de ingredientes
- Gestión de compras
- Dossier de cada alumno alérgico (colegios)
- Inclusión de alérgenos en Planes APPCC
- Mapa de alérgenos
- Procedimientos de trabajo
- Plan de Formación del personal
- Sistema de control
- Verificación de eficacia

Ir de lo general a lo particular



QUÉ MEDIDAS SE DEBEN ADOPTAR RESPECTO A ALERGENOS

Diseño de producto tendrá en cuenta los alérgenos



- Composición
- Procesado, envasado
- Etiquetado

Menús alternativos, para comensales alérgicos

- Platos de sustitución
- Ingredientes de sustitución



Instalaciones o equipamientos de producción específicos y **diferenciados** para productos “SIN”

- Locales / líneas de producción
- Flujo de producción
- Equipos y útiles de trabajo.
- Código de colores.



QUÉ MEDIDAS SE DEBEN ADOPTAR RESPECTO A ALERGENOS

Gestión de compras y proveedores

- Fichas técnicas de materias primas
- Declaración de alérgenos
- Selección de proveedores con garantías
- Control de etiquetas en recepción
- Materias primas ya preparadas. Sólo cocinar

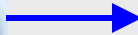


Especificaciones/FT de materias primas

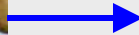
- Restricción de uso de componentes alérgenos
- Donde haya dudas sobre la composición de un ingrediente, uso de un sustituto, libre del alérgeno
- Listado de MP aprobadas para cada producto

Secuencia planificada de producción y envasado

- Productos sin alérgenos al principio
- Productos con alérgenos al final



+ pescado



+ huevo



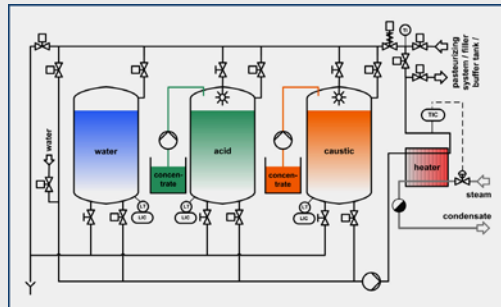
QUÉ MEDIDAS SE DEBEN ADOPTAR RESPECTO A ALERGENOS

Prácticas de trabajo para **evitar contaminaciones cruzadas**



- Identificación clara y separación en almacén de productos con alérgenos.
- Envases sin abrir.
- Aceite de fritura de primer uso.
- Ojo con polvo/harina suspendidos.
- Personal específico para la elaboración de alimentos SIN.

- Política estricta de reutilización o reprocesado (like-into-like).
- Uso correcto de equipos, superficies y útiles de trabajo.
- Instrucciones de trabajo escritas. Claras.
- Operarios: ¡No improvisar!. Ceñirse a instrucciones, o consultar.



Plan de Limpieza:

- Limpieza profunda de líneas tras uso de alérgenos
- Limpiezas intermedias durante elaboración



QUÉ MEDIDAS SE DEBEN ADOPTAR RESPECTO A ALERGENOS



Formación del personal:

- Alergias, alergenos
- Buenas Prácticas de Fabricación
- Instrucciones de Trabajo
- APPCC. Control y registro

Trazabilidad en planta

- Responsable específico
- Identificación física de ingredientes y productos alergénicos en planta
- Segregación de productos SIN y productos CON



Información en etiquetado

- RD 2220/2004 y modificaciones
- Si posible presencia trazas: indicarlo



CONTROLES Y VERIFICACIONES

Cada empresa definirá los controles / vigilancias que precisa realizar, en función de los **Peligros** que haya identificado, las **Medidas Preventivas** que haya adoptado y los **PCC** que haya establecido

Ejemplos de **controles** relacionados con alérgenos:

- Realización limpieza (productos, frecuencia, etc.)
- Control de producto recepcionado
- Ejecución de BPF
- Secuencia correcta de producción
- Trazabilidad en planta
- Entrada/Salida alérgenos de almacén
- Hermeticidad envases producto final
- Tratamiento de producto no conforme
-



Verificación analítica materias primas y producto final:

- Detección proteínas: mediante ELISA
- Detección ADN: mediante PCR
- Existen kits para screening rápidos



CONTROLES OFICIALES RELACIONADOS CON ALERGENOS

Ejemplos en auditorias APPCC:

- Definición de producto (Ej. Formulación)
- Análisis de peligros (Ej. Presencia alérgenos ocultos).
- Medidas preventivas (Ej. Secuenciación producción).
- Validación (Ej. Sistemas de limpieza intermedios).
- Verificación (Ej. Ensayos de producto final).
- Planes de Apoyo / Prerrequisitos:
 - Control de Proveedores.
 - Manual BPFs
 - Plan Limpieza y Desinfección
 - Trazabilidad
 - Formación del personal,...



Ejemplos en inspecciones:



- Control de etiquetado.
- Prevención de contaminaciones cruzadas.
- Trazabilidad interna.
- Forma de limpieza.
- Condiciones de estiba
- Uso de superficies y útiles de trabajo.
- Sellado / Cierre de envases,...

