

# Control de Riesgos Alimenticios – Alergenos

FSKN 10

# GFSI Nivel Básico

- La organización debe asegurar que existan implementadas medidas de control adecuadas para evitar la contaminación cruzada de los alérgenos. Se debe saber cuáles son los ingredientes que causan alergias alimenticias en el producto y estos deberán ser claramente identificados y comunicados al cliente.

# Criterio

- La importancia de los alergenosenos.
- El manejo y control de los alergenosenos.

# La importancia de los alérgenos

- Una alergia alimentaria es una reacción adversa causada por un alimento en particular que involucra al sistema inmune. Casi todos los alérgenos son proteínas
- Un alérgeno alimenticio se define como una forma de intolerancia a un alimento asociada con una **respuesta inmunitaria de hipersensibilidad** mediante la reacción de los anticuerpos que se forman.
- Una intolerancia alimentaria se define como una reacción a un alimento como una acción reproducible que ocurre **sin una respuesta inmunitaria de hipersensibilidad**.

# La importancia de los alérgenos

- La lista de los alérgenos difiere región por región.
- Sobre una base global de aproximadamente 1-2% de los adultos y 5-8% de los niños sufren de alergia a los alimentos
- La muerte y graves problemas de salud puede ser resultado de reacciones alérgicas
- En algunos casos 1 mg. puede desencadenar una reacción e incluso la muerte
- Aproximadamente 100 muertes en EE.UU. debido a alergias de maní en 2006.

# Síntomas

- Reacción respiratoria, ej: asma
- Reacción gastrointestinal ej: vómitos, diarrea.
- Reacciones en la piel, ej: dermatitis
- Shock anafiláctico: baja en la presión sanguínea, severa constricción de las vías respiratorias, falla multiorgánica y muerte.



# Requisitos Legales

- Directiva 2003/89/CE de la UE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
- Ley Pública de Estados Unidos, Sección 201 - 210
- Australia/Nueva Zelanda-Código Alimentario 1.2.3

# Requisitos de la UE Vs los requisitos de Australia

- Apio
  - Cereales (que contienen gluten) y excepciones (por ejemplo, jarabes de glucosa, maltodextrins, cereales que se utilizan para los destilados y otras bebidas alcohólicas)
  - Crustáceos
  - Huevos
  - Peces, excepto la gelatina de pescado o cola de pescado
  - La leche (suero de leche utilizado, excepto para los destilados y otras bebidas de alcohol y lactitol)
  - Mostaza
  - Nueces a excepción de las nueces para hacer destilados de alcohol y otras bebidas.
  - Cacahuates
  - Semillas de sésamo
  - Soya (excepto el aceite y la grasa totalmente refinada, tocoferoles, fitosteroles, ésteres de estanol)
  - Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 mg/kg o 10 mg/litro como SO<sub>2</sub>)
  - Moluscos
  - Lupin
- Cereales (que contienen gluten)
  - Crustáceos
  - Huevos
  - Pescados
  - Leche
  - Mani
  - Soya
  - Sulfitos
  - Frutos secos
  - Semillas de sésamo
  - Polen de abeja
  - Propolio
  - Jalea Real



# Manejo y Control de Alérgenos



# Personal



- Conciencia del personal respecto de la identificación de productos y el control de recetas.
- Lavado de manos
- Ropa
- Control de reprocesos
- Control de desechos
- Uso de utensilios
- Control de consumo de alimentos.

# Materias Primas e Ingredientes

- Conocer el estado de los ingredientes de los proveedores, ej posible contaminación cruzada.
- Especificaciones
- Claro etiquetado o identificación.



# Envases

- Correcto control de envases
- Cambios en la línea de envasado
- Alto nivel de problemas por las etiquetas erróneas.



# Limpieza



- Limpieza efectiva para reducir el riesgo de contaminación cruzada
- Equipamiento dedicado a la limpieza.
- Programa de limpieza
- Limpieza de derrames.
- Desmantelamiento de los equipos.

# Producción

- Diferentes partes de la planta.
- Barreras físicas.
- Equipamiento dedicado.
- Minimizar los movimientos de material.
- Programas de producción con tiempos para la limpieza entre los programas.
- Control de re-procesos



# License to Reuse



- © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.