



# CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

Un operador de alimentos sólo podrá realizar una gestión de alérgenos efectiva si está en posesión de información completa y veraz relativa a alérgenos, materias primas e ingredientes utilizados. Ayuda tener una buena relación con el proveedor y transmitirle la importancia de la declaración de alérgenos, ya que irá en beneficio y seguridad de los productos que se fabriquen.

## Gestión de las materias primas

El primer paso en la gestión debe ser la identificación clara de las materias primas e ingredientes que entran y la minimización de la posibilidad de contaminación cruzada.

### Manejo de las materias primas en recepción

Tal y como se ha mencionado, es vital tener toda la información sobre las materias primas que se reciben en la industria. Por ello:

- ✓ Las materias primas alergénicas, los productos semiacabados, etc, deben ser identificados en la recepción y, a ser posible, deben conservarse en el embalaje cerrado, separados unos de otros y del resto de alimentos. Un etiquetado claro reduce el riesgo de confusiones y el contacto cruzado.
- ✓ Todas las entregas deben ser revisadas (las fichas técnicas) antes de que comience la descarga, ya que una vez aceptada, el operador asume la responsabilidad. Para todas las entregas (incluyendo los ingredientes alergénicos) se debe considerar la necesidad de un procedimiento especial para un potencial "derrame alérgico".
- ✓ Cuando se realicen muestreos de ingredientes alergénicos en la entrega, deben de haberse tomados las medidas necesarias para asegurar que la muestra y las herramientas de muestreo tienen un contacto cruzado. El uso de un código de colores y/o un equipo de muestreo desechable, puede resultar muy útil. Los puntos de entrega a granel deben estar cerrados cuando no se estén utilizando.
- ✓ La información proporcionada por el proveedor relativa a las materias primas, debe registrarse correctamente, debiendo ser esta información fácilmente accesible y estar disponible en todo momento.
- ✓ A los ingredientes homologados se les debe asignar una referencia que los identifique de forma inequívoca.





## Manipulación de materias primas y productos intermedios semiacabados

Los principales riesgos que resultan del almacenamiento de materias primas son la contaminación cruzada con otras materias primas y la selección para una formulación de un alérgeno presente en el producto de manera fortuita. Por lo tanto, la clave principal a aplicar es una clara identificación y la segregación de cada ingrediente alergénico del resto de ingredientes.

Para ello:

- ✓ Asegurar/comprobar que los ingredientes alergénicos son entregados claramente etiquetados y embalados con seguridad para prevenir un mal uso accidental, a través del contacto o daños antes de la recepción.
- ✓ Almacenar las materias primas alergénicas en áreas claramente identificadas, por ejemplo, utilizando códigos de color y/o delimitando las zonas para su almacenamiento con líneas pintadas en el suelo.
- ✓ Todos los ingredientes alergénicos deben almacenarse en embalajes claramente marcados hasta que sean utilizados.
- ✓ Cuando las materias primas alergénicas sean sacadas de sus embalajes, deben ser colocadas en recipientes cerrados y etiquetados con claridad. Estos recipientes solo pueden ser utilizados para el almacenamiento de otras materias primas después de una limpieza adecuada utilizando procedimientos validados.
- ✓ Ingredientes en forma de polvo seco, pueden presentar un alto riesgo de contaminación cruzada durante su manipulación. Se debe tener especial cuidado con este tipo de ingredientes.
- ✓ Toda la información sobre las materias primas debe estar fácilmente accesible y disponible.
- ✓ Las consideraciones para el almacenamiento de materias primas se aplican también a los productos semiacabados.

## Gestión de proveedores

Ya se ha citado que un operador de alimentos sólo puede realizar con eficacia su propia gestión si está en posesión de toda la información correcta sobre la condición alergénica de las materias primas e ingredientes utilizados. Esto requiere conocer cuál es el conocimiento que cada proveedor tiene sobre alérgenos y cómo los gestiona en su planta. Cuando se trata a los alérgenos, una buena relación entre los proveedores de materias primas y los fabricantes facilita la seguridad de los productos.

Es esencial transmitir al proveedor la importancia de la declaración de alérgenos, ya que de su veracidad dependerá la gestión de los alérgenos en la propia fábrica y por ende la información que se dará al consumidor final a través del etiquetado.



En la práctica, un operador de alimentos tendrá que:

- ✓ Cerciorarse de que el alérgeno se describe detalladamente en las materias primas, envasado, etiquetado y especificaciones. Por ejemplo, los términos genéricos como “aromatizantes, especias” no son apropiados ya que estas sustancias se pueden originar a partir de ingredientes alergénicos.
- ✓ Evaluar a cada proveedor y las prácticas de manejo de alérgenos en sus instalaciones y el documento que lo atestigüe. Esto se puede conocer a través de un cuestionario o con una auditoría.
- ✓ Asegurarse de que la información enviada por los proveedores está correctamente registrada, incluyendo los alérgenos bien definidos.
- ✓ Establecer procedimientos sobre cómo se maneja la información recibida del proveedor.
- ✓ Asegurarse de que el procedimiento de notificación de cambios está acordado con el proveedor y actualizado, por lo que si se identifican nuevos riesgos alergénicos en ingredientes que están siendo suministrados, éstos están debidamente notificados y se puede actuar en consecuencia.

Es esencial transmitir al proveedor la importancia de la declaración de alérgenos, ya que de su veracidad dependerá la gestión de los alérgenos en la propia fábrica. En esta declaración, el proveedor debe mencionar las materias primas sin utilizar términos generales tales como proteína vegetal, aceite vegetal, harina, etc. que puedan tener origen en alguno de los ingredientes alergénicos, y que detallen cada uno de los ingredientes de la materia prima en cuestión.

Para poder facilitar esta declaración, el proveedor deberá comprobar:

- El listado de ingredientes de cada materia prima
- Las matrices de procedencia u origen, especialmente cuando se trata de derivados. Hay ingredientes que, aunque se adquieran a través de un mismo proveedor, pueden tener orígenes diferentes en función de la época del año
- La posibilidad de que se haya producido una contaminación cruzada con ingredientes alergénicos en los procesos de fabricación, almacenamiento
- Un control analítico de presencia o ausencia de alérgenos cuando se estime necesario
- Notificación de cambios y comunicación de los mismos. La información deberá estar siempre actualizada y, en caso de que las condiciones o características de un ingrediente cambien, se deberán establecer mecanismos ágiles y eficaces de comunicación entre el proveedor y el productor.



## Ejemplos de documentos

PRODUCTO XXX						
ALÉRGENO		CONTIENE LA FORMULACIÓN	ESTÁ PRESENTE EN LA MISMA LÍNEA DE PRODUCCIÓN	PRESENTE EN LA MISMA PLANTA DE FABRICACIÓN	CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA MP PRIMA EMPLEADA	
cereales que contengan gluten	trigo					
	cebada					
	centeno					
	avena					
	espelta					
	kamut					
	derivados					
huevos y productos a base de huevos						
crustáceos y productos a base de crustáceos						
pescado y productos a base de pescado						
soja y productos a base de soja						
cacahuets y productos a base de cacahuets						
leche y sus derivados						
frutos de cáscara	almendra					
	avellana					
	nuez					
	anacardo					
	pacana					
	nuez de brasil					
	pistacho					
	macadamia					
derivados						
apio y productos derivados						
mostaza y productos derivados						
granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo						
dióxido de azufre y sulfitos						
altramuces y productos a base de altramuces						
moluscos y productos a base de moluscos						



