



PERSONAS

Formación y capacitación

Todos los involucrados en la comercialización, la producción y distribución de alimentos deben comprender las implicaciones de la presencia de alérgenos en el alimento y la necesidad de gestionar el riesgo subsiguiente. Así, todos los trabajadores (gerencia, comerciales, auditores internos, desarrolladores de producto, ingenieros de diseño, personal de planta y contratistas) deberían recibir formación específica para su puesto de trabajo para conocer sus responsabilidades en la materia. Todos deberían tomar conciencia de las medidas necesarias para minimizar el riesgo de contaminación cruzada de alérgenos. Si se sospecha de que hay riesgo de contaminación, todo el personal adecuado debe ser alentado a tomar medidas inmediatas.

La formación en alérgenos debe proporcionarse a todos los nuevos empleados durante su orientación y esta formación debe ser repetida de manera regular (se recomiendan cursos anuales de actualización). Cualquier visitante de las instalaciones debería recibir formación de iniciación en el tema apropiada, de acuerdo con las pautas Buenas Prácticas de Fabricación.



Los programas de formación y sensibilización deberían incluir en su caso:

- Conocimientos sobre los alérgenos en general incluyendo su naturaleza y las posibles consecuencias de su presencia accidental o no declarada en los productos y los pormenores desde la perspectiva del consumidor alérgico.
- La conciencia de la presencia de alérgenos en alimentos e ingredientes crudos.
- Conocimientos de los peligros y los riesgos de presencia de alérgenos identificados en cada una de las etapas de la cadena alimentaria, incluyendo producción, almacenamiento, transporte y/o proceso de distribución, medidas correctoras y medidas preventivas y procedimientos documentados aplicables en el negocio.
- Diseño higiénico de instalaciones y equipos en relación a los alérgenos.
- Los procedimientos de almacenamiento de materias primas y alimentos, productos de





limpieza, los controles al etiquetado y gestión de residuos.

- Las Buenas Prácticas de Manipulación cubriendo los procedimientos para reducir al mínimo la contaminación cruzada, incluyendo el lavado de manos, el uso de ropa protectora, y el lavado de esa ropa.
- Procedimientos para movimientos de personas de una zona a otra, por ejemplo, cambios entre líneas de producción, movimientos en el comedor (si lo hubiera) y movimientos de los visitantes.
- Movimiento de equipos por las instalaciones, por ejemplo, herramientas de mantenimiento, bandejas de comida, etc
- Fuentes de información sobre alérgenos, por ejemplo, especificaciones de proveedores, informes de auditoría de proveedores,...
- Procedimientos para gestionar el riesgo de que empleados alérgicos puedan entrar en contacto con los ingredientes alérgicos.

Higiene del personal

El contacto cruzado entre ingredientes alérgicos y productos puede ocurrir debido a una deficiente higiene personal dentro de las instalaciones. La aplicación de normas de Buenas Prácticas de Manipulación debería ser suficiente para reducir al mínimo el riesgo de tales contaminaciones cruzadas.

Sin embargo, los controles de alérgenos deberían tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Debe ser evaluado el riesgo derivado de la probabilidad de contaminación cruzada siendo el vector de la contaminación el propio personal. Por ejemplo, los alérgenos presentes en productos secos (ingredientes o productos en polvo) son mucho más propensos a ser transferidos por el personal que líquidos no volátiles que contengan alérgenos.
- Provisión de ropa de trabajo para su uso exclusivo en zonas de manipulación de alérgenos o en zonas donde exista un alto riesgo de contacto cruzado a través de la ropa.
- No se debe permitir a los empleados llevar comida o bebidas a áreas donde haya productos, ingredientes o embalajes primarios expuestos.
- Los proveedores y los visitantes deben cumplir con las normas de Buenas Prácticas de Manipulación, por lo que se les deberá proporcionar copias de las mismas. Durante la visita a las instalaciones deberán estar acompañados por un responsable, el cual se asegurará de que conocen y están cumpliendo con las normas establecidas.

