

Cada vez son más numerosas las reacciones alérgicas entre la población, habiéndose **duplicado el número de casos en los últimos 15 años** y **afectando principalmente a la población infantil**.

Las reacciones adversas a los alimentos, alergias e intolerancias alimentarias, constituyen un problema de salud emergente. La única manera de prevenirlas es eliminar los alérgenos de la dieta de las personas sensibles. Su correcta **gestión en la industria alimentaria** debe asegurar que se **informe de su presencia en la etiqueta** y que **se evite la presencia no intencionada**.

**PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS**



Los alérgenos pueden llegar al producto alimenticio de forma no intencionada de varias maneras: bien por la presencia de alérgenos no indicada en las materias primas e ingredientes, bien por la formulación incorrecta o cambios en la formulación o bien por contaminación cruzada en cualquiera de las etapas de elaboración del producto.

Para evitar esto, es necesario implantar en la industria alimentaria una correcta gestión de los alérgenos.

**GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

El objetivo de la gestión de alérgenos es garantizar que el consumidor sensible recibe una información clara y veraz respecto a los alérgenos presentes en el producto final.

Normalmente, la industria alimentaria tendrá implantado un sistema de autocontrol basados

en el APPCC u operará de acuerdo a unas prácticas correctas de higiene y fabricación, aplicando planes de apoyo, por lo que la gestión de alérgenos será un apartado más a incluir en su propio sistema de autocontrol, no será un nuevo sistema a aplicar.

La gestión de alérgenos comienza con la evaluación del riesgo de presencia de alérgenos, teniendo en cuenta tanto la probabilidad de que estén presentes, su forma física (en polvo, líquido, ..), así como la cantidad de cualquiera de los alérgenos presentes.

Deberá abarcar todos los componentes del proceso de elaboración, desde las materias primas e ingredientes suministrados, hasta las especificaciones del producto terminado, pasando por el diseño y formulación de los productos.

**ASPECTOS CLAVE EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

Los aspectos clave a controlar en la gestión de alérgenos son los siguientes:



### CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

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.

Deben ser identificadas en la recepción, revisadas sus fichas técnicas 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.

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.

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.

### FORMULACIÓN DE PRODUCTOS

La formulación del producto es una etapa muy importante en la gestión de alérgenos ya que permite revisar las formulaciones con el fin de identificar todas aquellas que contengan ingredientes alergénicos, así como elaborar nuevas formulaciones que no los contengan.

En el caso de las fórmulas que ya están establecidas, se hará una evaluación de si contiene ingredientes alergénicos. Si así fuera, se evaluaría la necesidad de utilizar dicho ingrediente, o si es posible sustituirlo por otro que no sea alergénico sin cambiar las características organolépticas del producto

Puede ocurrir que en un momento dado haya que realizar un cambio en la formulación de un producto. Es muy importante tener un buen sistema de control de esos cambios que se puedan dar, sobre todo si el cambio implica que en vez de un ingrediente no alergénico pase a ser un ingrediente alergénico.

El desarrollo de nuevas formulaciones resulta más sencillo de cara a la gestión de alérgenos, ya que se puede actuar desde el principio en la elección de ingredientes. Los ingredientes a utilizar y los procedimientos de fabricación se deben considerar desde la perspectiva de los alérgenos.

Por lo tanto, y en la medida de lo posible, se elegirán ingredientes no alergénicos. Con esta medida, se elimina una de las posibles causas de contaminación cruzada y se facilita la gestión de los alérgenos.



### CONTROL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Si la elaboración de un producto contiene ingredientes alergénicos, lo correcto sería programar la fabricación para que las líneas de producción sin alérgenos vayan al principio para evitar la contaminación cruzada.

Se intentará, asimismo, concentrar las elaboraciones de productos con ingredientes alergénicos y que éstas vayan de manera continua, para poder hacer al finalizar una buena limpieza.

Todos los productos deberán estar protegidos adecuadamente, a lo largo de todas las etapas de producción, de forma que se evite el riesgo de contaminación cruzada.

Habrán instrucciones técnicas para la fabricación de productos, que incluirán toda la información necesaria para que el producto alimenticio pueda fabricarse sin error, para lo que serán lo suficientemente claras y estarán

perfectamente estructuradas. Estas instrucciones estarán a disposición de todo el personal que intervenga en la elaboración del producto.

A lo largo del proceso, se realizarán controles e inspecciones con el fin de confirmar que el producto se encuentra dentro de las tolerancias especificadas. Asimismo, se realizarán análisis periódicos de alérgenos en los alimentos con el fin de verificar el buen funcionamiento del sistema.

Un etiquetado/embalaje incorrecto es una de las principales causas de retiradas de producto.

Si el envasado de productos que contienen ingredientes alergénicos comparte líneas con otros productos, se debe realizar una limpieza exhaustiva y adecuada para evitar que ocurra una contaminación cruzada.

Asimismo, se deberán controlar las operaciones de etiquetado, asegurando que los productos que contienen ingredientes alergénicos sean correctamente etiquetados como tal para advertir al consumidor alérgico de su presencia.

## INSTALACIONES Y EQUIPOS

La mejor medida para evitar la contaminación cruzada consiste en disponer de líneas de producción separadas para la fabricación de los alimentos que contienen alérgenos. Sin embargo, la mayoría de las veces no se puede aplicar, por lo que se tendrán que tomar otras medidas.



Cuando a nivel práctico sea posible, las diferentes zonas/áreas y equipos deben estar dirigidos a cada perfil específico de alérgeno dentro de la planta de producción. Esto incluye equipos de pesaje, utensilios, recipientes, ... Estas herramientas deberían llevar códigos de colores o estar debidamente etiquetado, y estar incluidos dentro del programa de limpieza.

Es importante limitar el movimiento entre áreas separadas físicamente o entre equipos especializados de las áreas donde se fabrican alimentos que contienen alérgenos a otras áreas de la planta, para evitar la contaminación cruzada de alérgenos entre éstas y otras operaciones.

Deben ser evaluadas las consecuencias de una posible contaminación por el aire. En áreas donde se produzca mucho polvo, pueden ser necesarios sistemas extracción de polvo.

## LIMPIEZA

Al realizar la limpieza dentro de la propia gestión de alérgenos, hay que seguir unas pautas con el fin de mejorar la efectividad de la misma:

- Los sistemas húmedos de limpieza son preferibles a los secos, ya que cuando están bien aplicados, se llevan mejor los restos de alimentos y no dejan trazas.
- Los equipos y utensilios de limpieza que se utilicen para limpiar áreas, equipos y herramientas que entran en contacto con alérgenos serán de uso exclusivo.
- Habrá que desmontar los equipos para que su limpieza sea lo más correcta posible.
- Con el fin de evitar la dispersión de alérgenos por todas las instalaciones, se deberá minimizar lo máximo

posible el uso de pistolas de aire o de agua de presión.

- Los circuitos de trabajo y de personal deberán empezar por la zona de elaboración de alimentos sin alérgenos y acabar en las zonas de alimentos con alérgenos.
- Las instrucciones de limpieza estarán documentadas.

## PERSONAS

### Formación del personal

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 deberían recibir formación específica para su puesto de trabajo para conocer sus responsabilidades en la materia.

La formación en alérgenos debe proporcionarse a todos los nuevos empleados durante su orientación y esta formación debe ser repetida de manera regular.

### Higiene del personal

El contacto cruzado entre ingredientes alergénicos 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.

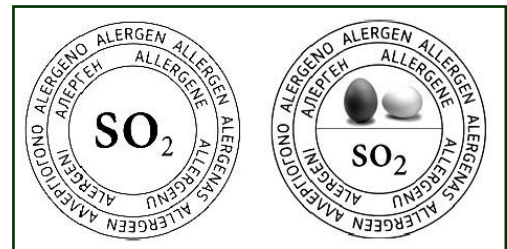
### ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

Los alérgenos presentes de forma voluntaria en el alimento deberán de incluirse en el listado de ingredientes de declaración obligatoria. El modo de indicarlo será:

- Se indicará de manera clara la **denominación de la sustancia**

- La denominación de la sustancia se destacará mediante una **composición tipográfica** que la **diferencie claramente** del resto de ingredientes.
- Los **alimentos sin envasar** también deben informar de la presencia de este tipo de sustancias.

Cuando no haya lista de ingredientes, se incluirá la palabra **CONTIENE** más el **nombre de la sustancia**.



## BIBLIOGRAFÍA

- [Guidance on food allergen management for food manufacturers](#) (Foodrink Europe)
- [Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la Industria alimentaria](#) (ACSA)
- [Manual de Gestión de alérgenos en el sector de masas congeladas de panadería y bollería](#) (ASEMAC)