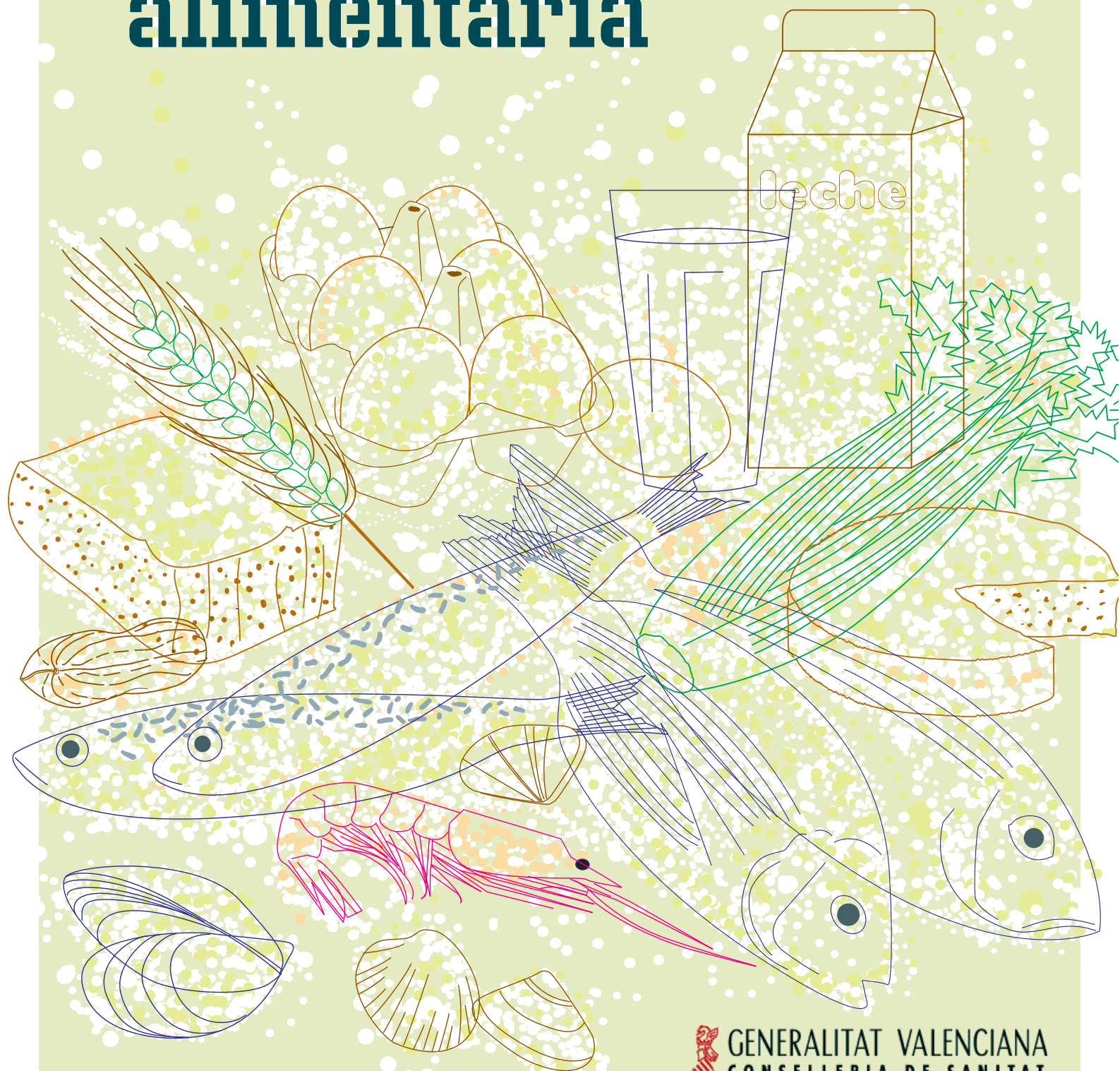


Control de alérgenos en la industria alimentaria



Un alérgeno alimentario es una sustancia presente en el alimento que puede inducir una reacción de hipersensibilidad en personas susceptibles.

Las reacciones adversas a los alimentos, tanto alergias como intolerancias alimentarias, provocan trastornos en la población que pueden ser graves, hasta el punto de comprometer la vida de los que los consumen.

Actualmente, se estima que entre un 1 y un 3% de los adultos y entre un 4 y un 6% de los niños, presentan alergia alimentaria.

Mientras que los alimentos en cuestión son perfectamente saludables para la mayoría de la población, en los individuos afectados, incluso pequeñas cantidades, pueden provocar diversas reacciones de distinta gravedad.

Los consumidores que sufren alergias alimentarias deben evitar el consumo de los alimentos que desencadenan su proceso alérgico. Para ello, dependen de que el etiquetado de los alimentos identifique claramente los alérgenos o los productos derivados de los alérgenos presentes en el producto.

Como pueden llegar los alérgenos a los alimentos

Los alérgenos pueden llegar al alimento de forma **no intencionada** por:

- Presencia no indicada en materias primas.
- Como coadyuvantes tecnológicos, aditivos y/o aromas.
- Formulación incorrecta y/o cambios en la formulación del producto.
- Contaminación cruzada.

Que es la contaminación cruzada

- La contaminación cruzada ocurre cuando un residuo o traza del alérgeno entra en contacto de forma no intencionada con un alimento (en cuya composición no figura ese alérgeno), dando como resultado la presencia inadvertida del alérgeno en el producto final.

Como gestionar los alérgenos

1º Incluir como peligro en tu sistema de autocontrol la presencia de alérgenos en el producto final.

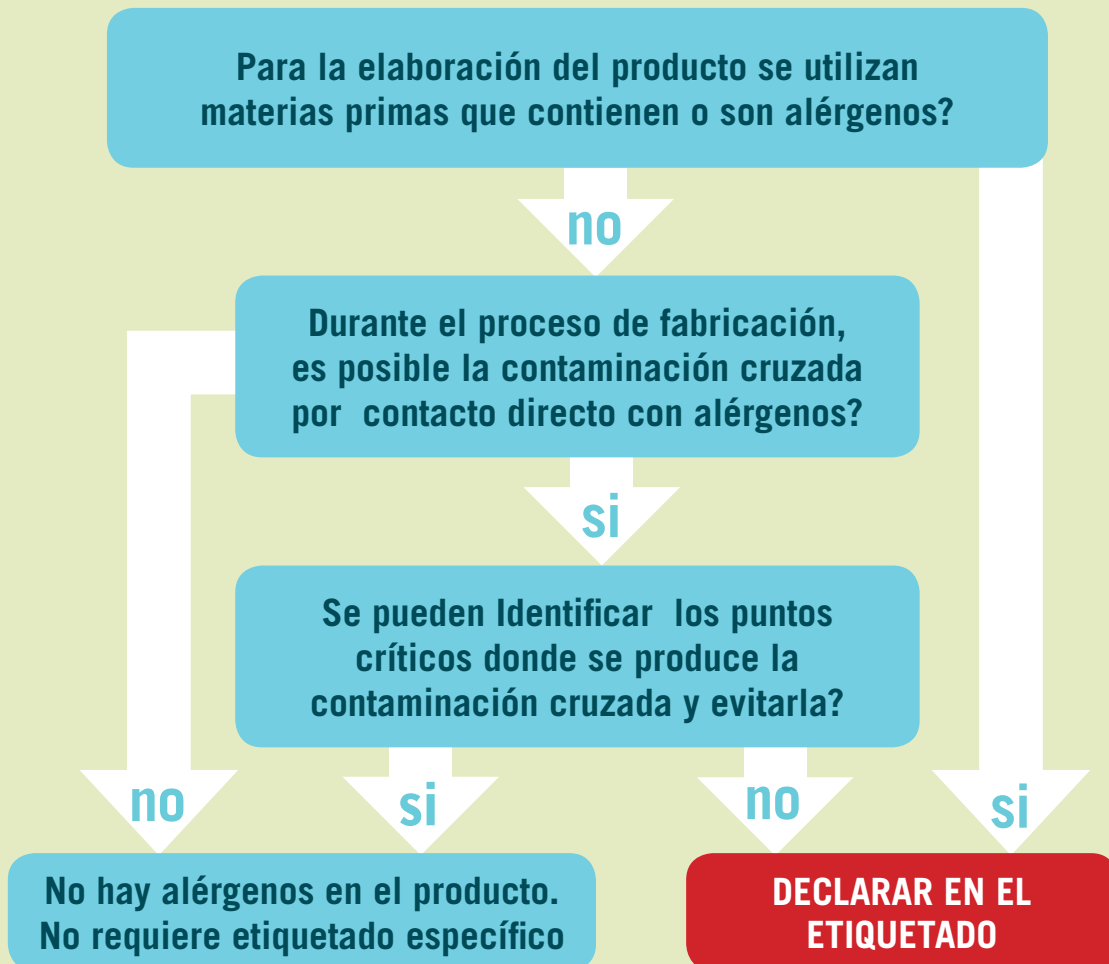
2º Asegurar un etiquetado correcto:

- Verificar el etiquetado de las materias primas.
- Verificar que el etiquetado del producto refleja claramente su composición y actualizarlo cada vez que se realice algún cambio.

3º Evitar la contaminación cruzada durante el procesado, almacenamiento y transporte.



Árbol de decisiones para el etiquetado de alérgenos.



LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. (Artículo 9, Anexo II)

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Reglamento (CE) Nº 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (vigente hasta 20/06/2016)