

GESTIÓN DE ALÉRGENOS:

una cuestión de vida o muerte

La gestión de alérgenos es fundamental para cuidar la salud de los consumidores; en Colombia, particularmente, la Resolución 5109:2015 establece los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, incluidos estos ingredientes.



Por: Claudia Lucia Velásquez A.

Directora Técnica
Especialista en Sistemas de Gestión de
Calidad, Inocuidad y Bioseguridad.
Individuo Calificado por la FDA

 [in/claudia-lucia-vel](https://www.linkedin.com/in/claudia-lucia-vel)

La hipersensibilidad de los alimentos donde intervine el sistema inmune es conocida como alergia alimentaria, y por la criticidad del efecto adverso causado va tomando cada día más relevancia en la inocuidad de los alimentos. Un alimento que contiene un alérgeno puede causar una reacción inmunitaria grave o resultar mortal, por lo cual es fundamental mitigar este riesgo a través de un enfoque integral de la gestión de los alérgenos en la cadena alimentaria.

Las alergias a los alimentos según su mecanismo de inmunidad se pueden clasificar en: hipersensibilidad inmediata, cuando actúa la inmunoglobulina E; retardada, cuando actúan células secretoras de citocinas; y mixta, cuando intervienen las células y la Ig. E.

Para algunos consumidores, la alergia a un alimento particular, el impacto puede ser molesto, pero no grave. Para otros, la reacción alérgica a un alimento puede ser aterradora e, incluso, el impacto del riesgo es muy alto y poner en juego su vida.

Los síntomas de una alergia alimentaria normalmente se manifiestan de unos minutos a dos horas después de ingerir el alimento en cuestión, e incluyen: hormigueo, urticaria, hinchazón de labios, cara, lengua y garganta; sibilancias, dolor abdominal, mareas y anafilaxia, entre otros.

Teniendo en cuenta la gravedad de la sintomatología de la alergia alimentaria, es de vital importancia establecer al interior de las plantas un plan para la gestión de alérgenos, el cual debe incluir políticas y procedimientos con la finalidad de prevenir o reducir al mínimo la contaminación cruzada, evitar la presencia de alérgenos no declarados, garantizar la declaración del rotulado y proporcionar información exacta a los consumidores.

La gestión de alérgenos es fundamental para cuidar la salud de los consumidores, en nuestro país la normatividad referente a alérgenos es la Resolución 5109:2015, la cual establece los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

A nivel global existen varios estándares que nos dan requisitos para la implementación de la gestión de alérgenos, entre los que se destaca: el Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos, Normativa 1169/2011, conocida como Ley de Información Alimentaria (Alérgenos).

Para la gestión de alérgenos se debe tener en cuenta toda la cadena alimentaria y generar las medidas de control necesarias en las diferentes áreas:

1 ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES

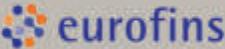
El diseño del establecimiento debería evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos en lo que respecta a la delimitación y al aislamiento de las zonas, el emplazamiento del equipo, el flujo del proceso, el movimiento del personal y los sistemas de ventilación.

- **Ubicación Establecimientos:** considerar la viabilidad de agrupar en un solo lugar la producción, la elaboración y el almacenamiento de los productos que contengan alérgenos.
- **Equipo-Fabricación:** instalaciones diseñadas para utilizar líneas de elaboración exclusivas para alimentos con determinados perfiles de alérgenos. Se debe realizar análisis del proceso, incluido el del diseño del equipo, para determinar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos. También es recomendable utilizar líneas de producción separadas para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos.
- **Venta al por menor y servicios de alimentación:** Utilizar equipos que sean exclusivos para alimentos con un alérgeno; alternativamente proceder a la limpieza del equipo entre uno y otro uso con alimentos que tengan diferentes perfiles de alérgenos.



KIT DE DETECCIÓN DE GLUTEN POR TÉCNICA DE ELISA

- ▶ Evaluado y aprobado para pan, harina de avena y superficies de acero.
- ▶ Utiliza el anticuerpo monoclonal R5.
- ▶ Posee un LOQ de 3.4 ppm de gluten (1.7 ppm de gliadina), uno de los límites más sensibles de cualquier otro kit en el mercado.

 | Technologies



PERFORMANCE TESTED
AOAC
RESEARCH INSTITUTE
LICENSE NUMBER 052005

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN COLOMBIA



ventasanalitica@ecochem.com.co
www.ecochem.com.co
Tel: 601 7447748
Cel: 317 3864497

NUEVA LÍNEA

PAÑOS DE LIMPIEZA

MAXWIPE

Elite
PROFESSIONAL

PAÑOS DE USO EXTENDIDO

CREADOS PARA LA RUTINA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TU NEGOCIO.



- Con fibras no tejidas, a base de celulosa y polipropileno (papel y plástico).
- Cuentan con una alta capacidad de absorción y resistencia al contacto con químicos, detergentes, disolventes, grasas, tinner, gasolina, hipoclorito y pinturas.
- Ideal para las industrias de alimentos y el sector HORECA.
- Alta durabilidad y resistencia en cualquier tipo de superficie lisa o rugosa.
- Disponibles en 3 colores. Su código de color te permite diferenciar las áreas de uso, evitando la contaminación cruzada.

Conoce más sobre nuestros productos
escaneando este código QR



Acceda
a más
información
escaneando
el
siguiente
código



CONTAMINACIÓN CRUZADA: CÓMO EVITAR DOLORES DE CABEZA

Una de las situaciones más comunes al manipular alimentos es la contaminación cruzada que se da por la transferencia de agentes nocivos. A continuación, le contamos las principales causas y cómo evitar sus riesgos asociados.

Son muchas las precauciones que se deben tomar en la industria de alimentos, especialmente cuando de manipular materias primas se refiere. Es por esto que la inocuidad alimentaria se ha vuelto un factor determinante para toda la cadena de producción.

Uno de los problemas más comunes es la contaminación cruzada, la cual se presenta cuando hay una transferencia de agentes contaminantes bacterias, virus o toxinas de un alimento o superficie a otro, ya sea por contacto directo o indirecto.

Entre las causas más comunes de este fenómeno está el contacto no intencional entre alimentos cocinados y no cocinados o el contacto con utensilios de cocina que no están 100 % desinfectados. Al momento de realizar la desinfección de utensilios y superficies en la industria es clave contar con un aliado que permita garantizar una completa limpieza, evitando todo tipo de contaminación. Elite Professional ofrece un completo portafolio en el que se destacan los paños MAXWIPE MAX

80, ideales para la limpieza de todo tipo de superficies y herramientas. Gracias a su fibra no tejida, de alto gramaje, fabricada a base de celulosa y polipropileno (papel y plástico), cuentan con alta capacidad de absorción y resistencia al contacto con solventes, grasas, químicos y otros líquidos, limpiando en poco tiempo y sin romperse.

Los MAXWIPE MAX 80 se encuentran disponibles en tres colores: azul, blanco y verde, y aunque ofrecen el mismo nivel de resistencia y absorción, permiten diferenciar las zonas de limpieza, lo que contribuye a garantizar el cumplimiento idóneo de los protocolos de limpieza y desinfección en cocinas, baños, plantas o instalaciones industriales.

Estos productos, de uso extendido, ideales para reemplazar trapos o estopas, siendo posibles vectores de contaminación, están orientados a ser una solución integral de higiene para la industria de alimentos y el sector Horeca, ya que facilitan la limpieza de maquinas y cualquier tipo de superficie lisa o rugosa que requiera ser desinfectada, sin arrojar pelusa, reduciendo al máximo residuos de material como ocurre con otros utensilios.

¿Necesitas resultados de tus pruebas microbiológicas en tiempo real para toma de decisiones oportunas y disminuir riesgos reputacionales?

Presentamos nuestra solución innovadora de **kits de detección de patógenos** certificados por la **AOAC**, por la técnica de **RT-PCR**, a partir de alimentos y superficies logrando resultados rápidos y confiables.



ventas@annardx.com
Línea móvil: 318 363 7668
PBX: (1) 744 7979



www.annardx.com

- **Edificios y salas:** Destinar una zona de producción del establecimiento exclusivamente a la preparación de alimentos que no contienen alérgenos, o de establecer zonas de producción exclusivas o de utilizar pantallas para crear una separación temporal entre zonas para alimentos con diferentes perfiles de alérgenos.
- **Fabricación:** Establecer barreras adecuadas (p.ej., paredes, tabiques, cortinas) o una separación adecuada (por ej., espacio) entre las líneas, si fuera necesario, para evitar o reducir al mínimo el contacto cruzado con alérgenos cuando se elaboren al mismo tiempo alimentos con diferentes perfiles de alérgenos.

2 CONTROL DE LAS OPERACIONES

La presencia involuntaria de alérgenos en los alimentos se evita o reduce al mínimo tomando medidas preventivas a través de las BPH y de controles basados en el HACCP en las fases adecuadas de las operaciones.

- **Control de los peligros alimentarios:** evitando o reduciendo al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, al garantizar que la información de identificación de los alérgenos presentes en los alimentos sea clara, correcta.
- **Aspectos fundamentales de los sistemas de control de higiene:** Implementar una programación de la producción para separar en el tiempo la elaboración de productos con diferentes perfiles de alérgenos.

Programar la producción para que los productos que no contienen alérgenos se manipulen al principio, y distintos productos con el mismo perfil de alérgenos podrían realizarse en forma consecutiva, antes de los productos con un perfil de alérgenos diferente, de modo que se reduzca la posibilidad de contacto cruzado. ^{1A}