

Prerrequisitos

- 01 Plan de control del agua
- 02 Plan de limpieza y desinfección
- 03 Plan de control de plagas y otros animales indeseables
- 04 Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
- 05 Plan de control de proveedores
- 06 Plan de trazabilidad

Otros prerrequisitos de apoyo:

- 07 Plan de control de temperaturas
- 08 Plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos
- 09 Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria**
- 10 Plan de control de los subproductos y residuos

Para más información, consulte:

- La *Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria*.
www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/doc32644.html

Con la participación de:



Agència de Salut Pública



Dipsalut
Organisme de Salut Pública
de la Diputació de Girona



Agència de Salut Pública de Catalunya

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona
T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 proteccio.aspc@gencat.cat
<http://salutweb.gencat.cat> <http://salutpublica.gencat.cat>

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

061 CatSalut
Respon

Agència de Salut Pública de Catalunya

09 PLAN DE CONTROL DE LOS ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA ALIMENTARIA

LOS AUTOCONTROLES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PRERREQUISITOS



1

Programa de control de los alérgenos

Debe evitarse el uso de guantes de látex:

- Las proteínas alergógenas del látex pueden ser vehiculadas a los alimentos y causar reacciones adversas tanto al personal manipulador como a consumidores sensibles.
- Cuando sea imprescindible el uso de guantes, es recomendable sustituirlos por guantes de otros materiales.

Preguntas clave

¿Qué ingredientes contienen alérgenos o sustancias que provocan intolerancia?

¿Se elaboran productos que contienen alérgenos o sustancias que provocan intolerancia?

Aspectos que deben describirse

1. Haga una lista actualizada de las **materias primas** que son **alérgenos** y de las que pueden **contener alérgenos**, y sus **proveedores**.

Se consideran los alérgenos de declaración obligatoria especificados en la normativa. Los operadores de empresa alimentaria deben mantenerse informados de las novedades legislativas que puedan producirse.

2. Haga una lista actualizada con los **productos elaborados** que contienen **ingredientes alergógenos**:

- Productos intermedios.
- Productos finales.

1

Programa de control de los alérgenos

Preguntas clave

¿La información sobre sus productos es adecuada?

¿Se puede producir una contaminación cruzada?

Aspectos que deben describirse

3. Describa las actividades dirigidas a indicar los alérgenos en el producto final:

- La elaboración de una ficha técnica para cada producto, con indicación de los ingredientes alergógenos.
- La identificación de los ingredientes alergógenos en las etiquetas, de forma completa y comprensible.

El uso de menciones de advertencia de la presencia de trazas no deseadas no debe ir en detrimento de las buenas prácticas de fabricación.

Dichas menciones únicamente deberán utilizarse cuando su sistema de gestión de la seguridad alimentaria no permita asegurar la ausencia del alérgeno.

4. Indique las posibles fuentes de contaminación:

- Internas:** puntos, operaciones y procesos dentro de una misma línea o entre distintas líneas de producción.
- Externas:** personal, envases, otros productos que pueden entrar en la planta, medios de transporte, etc.

Preguntas clave

¿Qué se hace para evitar la contaminación cruzada?

¿Qué se hace para comprobar que el control de alérgenos es adecuado?

Aspectos que deben describirse

5. Describa las medidas de control dirigidas a impedir la contaminación cruzada por alérgenos, por ejemplo:

- La planificación de la producción (fabricación de productos sin alérgenos en primer lugar, concentración de fabricaciones con alérgenos, etc.).
- La existencia de certificaciones de ausencia de alérgenos en las materias primas.
- La existencia de líneas de fabricación separadas o de una separación física entre las producciones en las que interviene un alérgeno.
- El uso de equipos y utensilios específicos.
- La limpieza de instalaciones, equipos y utensilios después de elaborar productos con alérgenos.
- El control del transporte, almacenaje, envasado y reprocesado.
- El control de los movimientos de personal, equipos o utensilios entre distintas líneas de producción.

6. Describa las actividades de comprobación:

- Permiten saber que los controles:
- Se llevan a cabo tal como está previsto.
 - Son eficaces:
 - No hay contaminaciones cruzadas.
 - Los productos se etiquetan correctamente.

2

Registros

Descripción de cada actividad de comprobación

6a. Procedimientos:

¿Qué se comprueba?

- La separación e identificación correcta de materias primas en el almacén.
- La actualización de las fichas técnicas.
- El cumplimiento de los requisitos de etiquetado.
- La aplicación correcta de los órdenes de producción.
- La aplicación del sistema de limpieza entre fabricación de productos.
- El resultado de la limpieza para eliminar el alérgeno de la línea de producción.
- La detección en el producto final de alérgenos no añadidos voluntariamente.

¿Cómo se comprueba?

Explique los métodos utilizados para efectuar las comprobaciones:

- Control visual de las etiquetas y fichas técnicas.
- Determinaciones analíticas de alérgenos (pruebas rápidas, ensayos laboratoriales, etc.).

¿Dónde se comprueba?

Defina el lugar o la ubicación de la comprobación. Por ejemplo, en el almacenaje, durante el procesado, en las superficies de trabajo, en las materias primas, en los productos finales, en el archivo documental, etc.

6b. Frecuencia:

Defina la periodicidad de las acciones y el momento en el que se realizan. Deben tenerse en cuenta las características de los alimentos comercializados, el uso de las instalaciones, equipos o utensilios, el riesgo de contaminación cruzada y las incidencias detectadas.

6c. Persona encargada:

Designa a los responsables de efectuar cada una de las actividades de comprobación.

6d. Cómo se registran los resultados:

Defina el sistema que se utilizará para registrar los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas de las actividades de comprobación y para detallar las indicaciones que incluirán estos registros.

Anote las acciones que se llevan a cabo y guarde los registros

Ejemplos de registros:

- Registro de control de las fichas técnicas de las materias primas y de los productos que se reciben.
- Registro de certificaciones de ausencia de alérgenos por parte de los proveedores.
- Registro de la comprobación de la limpieza después de la fabricación.
- Registro de control de los ingredientes en las etiquetas de los productos finales.
- Registro de los controles analíticos realizados sobre producto final.
- Registro de incidencias y de medidas correctoras.

Ejemplo:

Registro del control del almacenaje de materias primas:

Datos de la empresa:					
PLAN: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA ALIMENTARIA					
Control del almacenaje de materias primas					
Fecha y hora del control	Resultado del control *		Descripción de la incidencia	Acciones correctoras	Firma de la persona responsable
	Separación	Identificación			

* Marque con el símbolo √ si la separación y la identificación son adecuadas, o con el símbolo x si son inadecuadas.