



# GESTIÓN DE ALÉRGENOS

DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Uno de los programas más complejos en la industria de alimentos.

Manejo de Alérgenos Global FS V2 - 2020

[WWW.GLOBAL-FOODSAFETY.COM](http://WWW.GLOBAL-FOODSAFETY.COM)



## Complejidad en su manejo

Uno de los programas más complejos en la industria de alimentos, el manejo y control de ingredientes alergénicos ofrece complejidad en su cumplimiento debido a los factores que se relacionan al entorno de la fábrica al momento de la producción de un alimento compuesto por dos o más ingredientes alérgenos y que tal vez otros distintos, presentes en la misma línea ofrecen mayor desafío debido a la composición del alimento.

En una fábrica pueden llegar a haber al menos seis modos para fallar en el programa de manejo de ingredientes alergénicos, y esto va a depender de la madurez de las medidas de control establecidas para evitar un contacto cruzado o un error de etiquetado.

## Causas comunes de retiro

La Administración de Alimentos y Medicamento (FDA) y la Autoridad de Inocuidad de los Alimentos de Europa (EFSA) criterios claros para el cuidado de estos ingredientes en la industria.

La Administración de Alimentos y Medicamento (FDA) y la Autoridad de Inocuidad de los Alimentos de Europa (EFSA) criterios claros para el cuidado de estos ingredientes en la industria. En la tabla 1 vemos las causas más comunes de retiro de alimentos del mercado americano debido a alérgenos.

Motivo	Número
Etiqueta o envase errado	137
Terminología incorrecta	85
Información no rastreada desde el ingrediente	70
Contacto cruzado	52
Ingrediente errado	31
Producto reelaborado	9

Tabla 1. causas más comunes de retiro de alimentos del mercado americano debido a alérgenos. Adaptado de Gendel y Zhu 2013

## Seis modos de falla

Sin embargo, la industria de alimentos ha identificado las posibles modos de fallas que normalmente ocurren en la cadena productiva y que se ha convertido información importante para desarrollar medidas de control. A continuación detallamos los seis modos de falla que la industria debería considerar para su programa de educación.



Manejo de Alérgenos Global FS V2 pág. 1 - 2020



## Fórmula/Errores de Etiquetado

Errores en los componentes  
Mezcla en los componentes  
Mezcla del material de empaque en planta

1

## Fórmula incorrecta

Declaración Inadecuada de ingredientes

2

## Control inadecuado del reproceso

3

4

Inadecuada limpieza entre fórmulas

5

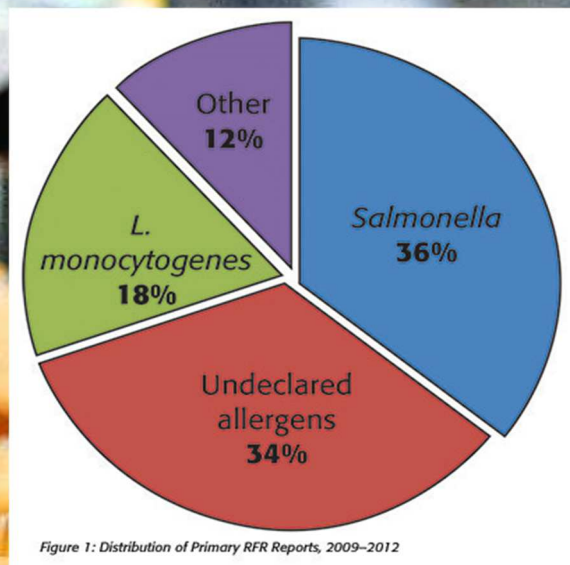
Ingredientes ocultos en materias primas

6

Contaminación cruzada desde una parte del equipo

## Errores en la fórmula

Fórmula y errores de etiquetado es mas común en la industria de alimentos, según reportes de la Administración de Alimentos y Cosméticos (FDA), donde llega a representar mas de 30% de retiros anuales. A pesar de que los problemas microbiológicos siguen siendo los que lideran los incidentes de inocuidad alimentaria en Estados Unidos, el segundo lugar lo ocupa esta causa, catalogada como errores de etiquetado o no declaración del ingrediente en el empaque final. Figura 1.



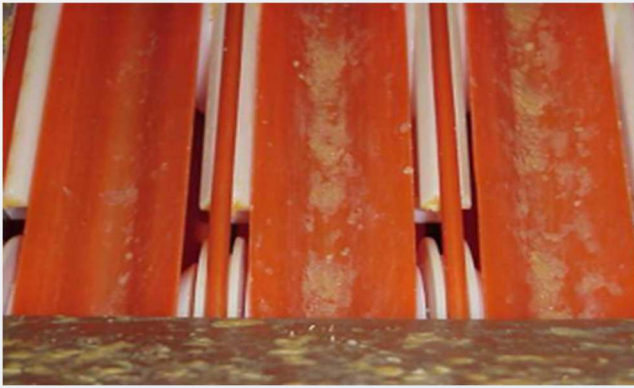


Foto 1. Banda transportadora de una línea de cereales contaminada con alérgenos.

## Limpieza de Alérgenos

No solo errores en el etiquetado juega un papel fundamental en el control de alérgenos, en la foto 1, muestra el mayor desafío de la industria de alimentos, donde debe conseguir la mejor sincronía entre el diseño sanitario, los Procedimientos Estándares Operativos de Limpieza y la fórmula para evitar que el peligro pueda llegar al consumidor y no justificar su falta de eficacia y vigilancia de estos programas colocando el cruce de alérgenos (leyenda precautoria) en la declaración del rótulo.



## Puede o podría contener

Las etiquetas que declaran "Puede contener" o leyendas similares NO sustituyen las BPM correspondientes.

Considere cuidadosamente los cambios en las etiquetas para ingredientes con etiquetas de advertencia (por ej., "Puede Contener"), tal como aparece en la foto 2.



Foto 2. Etiquetado de un producto alimenticio con la palabra "PUEDE CONTENER"

## Requisitos de FSMA

### ◆ Evitar el contacto cruzado de alérgenos

- Limpiar los equipos compartidos – [potenciales controles sanitarios](#)
- Gestionar la reelaboración de manera adecuada
- Evitar el contacto cruzado de alérgenos durante y después del proceso

### ◆ Etiquetado apropiado de alérgenos de los alimentos terminados

- Asegúrese de que las etiquetas son correctas– [posible programa de cadena de suministro](#)
- Asegúrese de que la etiqueta o envase son los adecuados

Manejo de Alérgenos Global FS V2 pág. 4- 2020