

EL CONTROL OFICIAL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN ORIGINAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS

VALLADOLID, 17 de junio de 2014



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Sanidad

Dirección General de Salud Pública

JUAN MANUEL ARNAIZ ESTEBAN
Jefe de la Sección de Control Sanitario de Alimentos en Destino
Servicio de Seguridad Alimentaria

Diferencia entre Alergias e Intolerancias





2 MILLONES DE
ALÉRGICOS A
ALIMENTOS

ULTIMOS 10 AÑOS:
DUPLICADO EL
NUMERO DE
ALÉRGICOS

ADULTOS: FRUTOS
SECOS. FRUTAS.
MARISCO

NIÑOS: LECHE.
HUEVOS.
PESCADO.



400.000 CELIACOS EN
ESPAÑA

EN ESPAÑA, UN 15% DE LA
POBLACIÓN SUFRE ALGÚN
NIVEL DE INTOLERANCIA



Dirección General Salud Pública

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Una responsabilidad compartida



OPERADOR INDUSTRIA ALIMENTARIA



REGLAMENTO (CE) Nº 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

RESPONSABLE DE LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO

OPERADOR INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Formación adecuada del Personal
- Gestión proveedores
- Manipulación materias primas
- Almacenamiento de materias primas y productos semiterminados
- Equipo y diseño instalaciones
- Proceso producción y control fabricación
- Prácticas de limpieza adecuadas
- Información al consumidor



OPERADOR INDUSTRIA ALIMENTARIA



IDENTIFICACIÓN
ALÉRGENOS



EVITAR
CONTAMINACIÓN
CRUZADA



INFORMACIÓN

SISTEMA DE TRAZABILIDAD TOTAL

OPERADOR INDUSTRIA ALIMENTARIA

Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria

Octubre
2013



Fig. 1: Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos



Esta guía ha sido elaborada por FoodDrinkEurope para proporcionar una información consistente, basada en la evidencia científica existente, sobre las buenas prácticas para la gestión del riesgo de sustancias alérgicas y sustancias que pueden causar intolerancias

CONSUMIDORES

FUENTE DE
INFORMACIÓN

- CONOCER ETIQUETADO

EVITAR
INGESTIÓN
ACCIDENTAL

- ALMACENAMIENTO
- MANIPULACIÓN



“Consumidor Medio”

Jurisprudencia «Gut
Springenheide»

CONTROL OFICIAL



PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE
LA CADENA ALIMENTARIA
2011 – 2015



- Reglamento (CE) nº 882/2004
- Decisión 2007/363/CE
- Ley 17/2011

CONTROL OFICIAL: PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA)

P1

- Control general de establecimientos alimentarios

P2

- Control de los autocontroles en la industria alimentaria

P3

- Riesgos biológicos

P4

- Biotoxinas marinas

P5

- Contaminantes

P6

- Residuos de Plaguicidas

P7

- Ingredientes tecnológicos

P8

- Materiales en contacto

P9

- Residuos de medicamentos veterinarios

P10

- Alimentos irradiados

P11

- **Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias**

P12

- OMG

P13

- Bienestar animal en matadero

CONTROL OFICIAL: PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA)

P11

• **Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias**



- Los alimentos no contengan alérgenos si no está declarado expresamente en su etiqueta.
- Cumplan la normativa en materia de etiquetado de alimentos para personas con intolerancia al gluten.



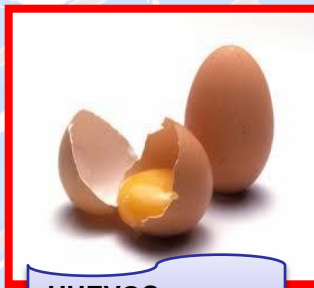
CONTROL OFICIAL: Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones. Anexo V



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS SECOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

CONTROL OFICIAL: Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones. Anexo V

- ✓ Jarabes de glucosa
- ✓ Maltodextrinas
- ✓ Cereales para hacer destilados



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



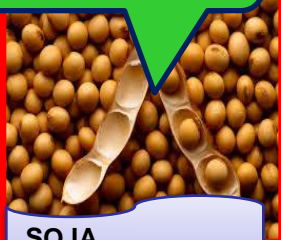
PESCADO



CACAHUETES

Gelatina

- ✓ Aceites y grasa de soja totalmente refinados
- ✓ Tocoferoles. Fitoesteroles



SOJA

- ✓ Suero utilizado para hacer destilados
- ✓ Lactitol



LECHE

- ✓ Nueces para hacer destilados



FRUTOS SECOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Cumplan la normativa en materia de etiquetado de alimentos para personas con intolerancia al gluten. - Reglamento (CE) nº 41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiado para personas con intolerancia al gluten.



- * Alimentos destinados a una alimentación especial
- * Nivel de gluten no exceda de 100 mg/kg

No se podrán utilizar estas indicaciones para promocionar productos que de forma natural no contienen gluten (p. ej.: miel, leche, zumos 100% de fruta, azúcar, arroz).



- * Todo tipo de alimentos.
- * Nivel de gluten no exceda de los 20 mg/kg.

P11

• Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias

FASES

- Fabricante/Elaborador
- Envasador
- Almacenista/distribuidor
- Minorista
- Otros

SECTORES

- 1: Carne y derivados
- 2: Pescados, moluscos bivalvos
- 3: Huevos y derivados
- 4: Leche y derivados
- 5: Grasas comestibles
- 6: Cereales y derivados
- 7: Vegetales y derivados
- 8: Edulcorantes naturales y derivados
- 9: Condimentos y especias
- 10: Alimentos estimulantes
- 11: Comidas preparadas y cocinas centrales
- 12: Alimentación especial y compl. alimenticios
- 13: Aguas de bebida envasadas
- 14: Helados
- 15: Bebidas no alcohólicas
- 16: Bebidas alcohólicas

TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Alérgenos etiquetados

Alérgenos no declarados

Contenido en gluten



MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

ESTABLECIMIENTO



- EXPEDIENTE SANCIONADOR
- SUSPENSIÓN ACTIVIDAD

PRODUCTO



- RETIRADA MERCADO
- RED DE ALERTA

- Requerimiento de corrección de deficiencias*
- Nueva visita de control*
- Reetiquetado*

ALERTAS 2012



- Reacción alérgica asociada a la presencia de trazas de frutos secos no declaradas correctamente en el etiquetado de chocolatinas.
- Sulfitos no autorizados en navajas crudas congeladas.
- Presencia de cacahuete en pan de molde sin gluten con indicación "sin cacahuete" en el etiquetado procedente de Francia.
- Ingrediente lácteo no declarado en sorbete de grosella negra procedente de Bélgica.
- Trazas de gluten en aperitivo de patata procedente de Alemania.
- Presencia de trazas de leche no declaradas en el etiquetado del producto "bebida instantánea de almendra enriquecida con calcio" procedente de la Comunidad Autónoma de Murcia.
- Presencia de gluten no declarado en el etiquetado de harina de arroz procedente de España.
- Proteína de huevo no declarada en el etiquetado en salsa brava procedente de Bélgica.
- Presencia de proteína láctea no declarada en el etiquetado del producto preparado para "Muffins", marca Dr. Oetker.
- Gluten no declarado en tortas de arroz con quinoa chocolate procedentes de Francia.
- Ingrediente lácteo no declarado en chocolate procedente de Bélgica.

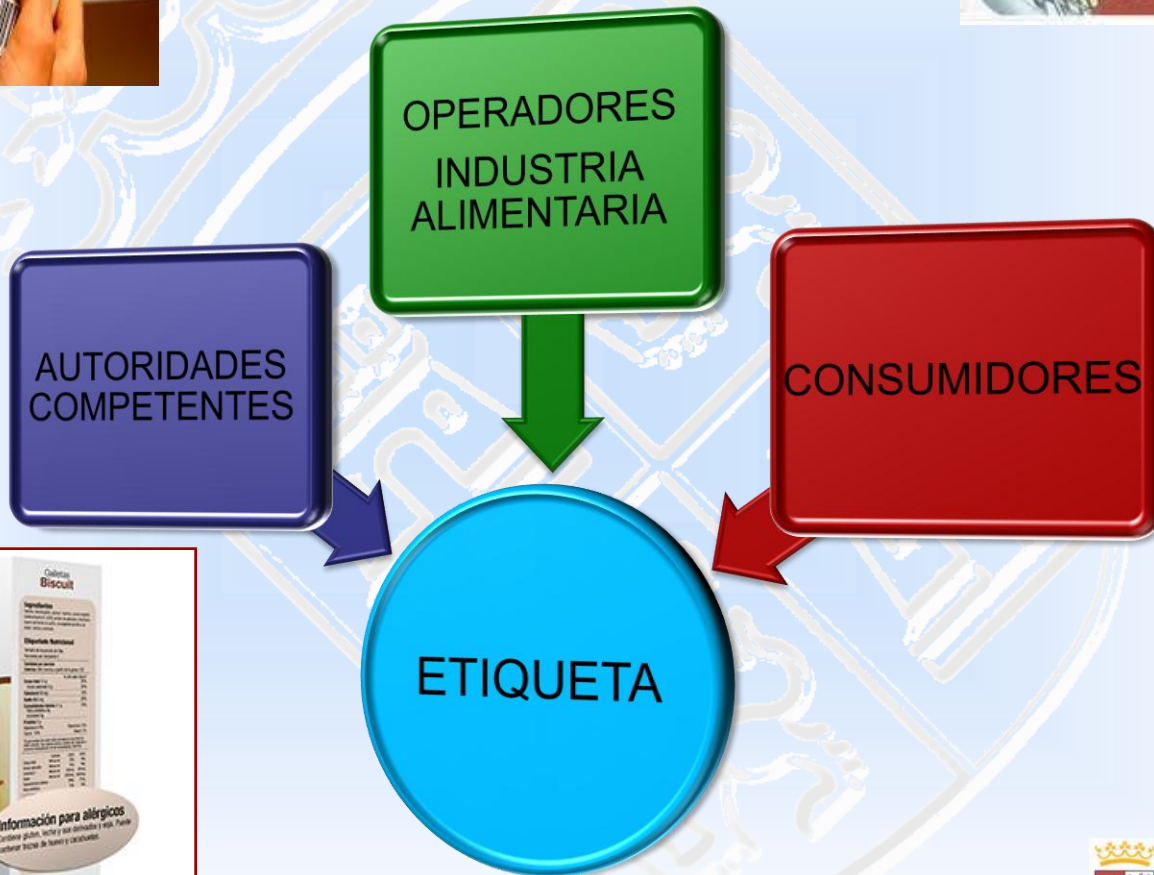
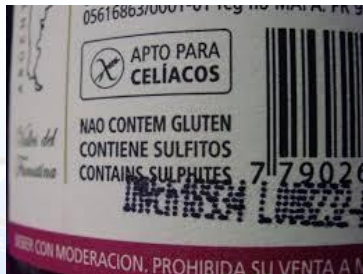


http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/alertas/seccion/alertas_alergenos.shtml



ALERTAS 2013

- Presencia de gluten en manzanilla procedentes de España.
- Presencia de frutos secos (anacardos) no declarados en una salsa de pesto elaborada en Italia.
- Proteína láctea no declarada en el etiquetado de galletas de chocolate.
- Presencia de proteína láctea en varios productos.
- Proteína láctea no declarada en galletas integrales con fresas y chocolate.
- Proteína láctea no declarada en galletas y productos de bollería procedentes de España.
- Gluten no declarado en pan de trigo sarraceno sin gluten, procedente de Alemania.
- Trazas de cacahuets no declaradas en el etiquetado en castellano en galletas procedentes de Polonia



R.D.1334/1999

REGLAMENTO 1169/2011 Art. 21. Anexo II

Deberán indicarse en la lista de ingredientes

Se indicarán en la lista de ingredientes con la denominación que figura en el Anexo II y deberá destacarse mediante una **composición tipográfica diferente.**

No es necesario cuando la denominación del alimento haga referencia clara a la sustancia

No lista de ingredientes: “contiene” seguido de la denominación según Anexo II.

Obligatorio en alimentos no envasados



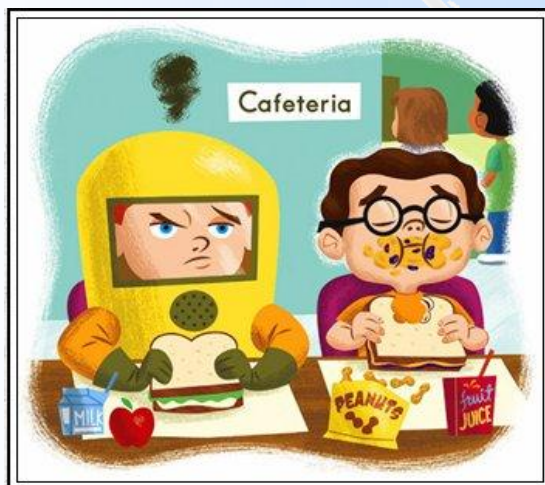
Febrero

PROYECTO DE REAL DECRETO 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

- Comercio minorista
- Bares
- Restaurantes

La información se puede dar de forma escrita u oral (registrada y accesible).

Indicación del lugar donde se encuentra la información o que pueden solicitarla al personal.



ETIQUETADO PRECAUTORIO

INGREDIENTES:

Pasas de California sin pepitas y aceite vegetal. Puede contener trazas de cacahuets y frutos secos.

Puede Contener...



- .- Contaminación es incontrolable
- .- Esporádico
- .- Documentado tras controles de limpieza, resultados analíticos



- .- Destaca un riesgo de contaminación
- .- No debe ser usado como una excusa para pobres controles y/o gestión de la higiene
- .- El fabricante no asume ninguna responsabilidad sobre la presencia de alérgenos
- .- No ofrece información útil, sino que rechaza a los alérgicos como consumidores.

PUNTOS DÉBILES

Son todos los que están pero
no están todos los que son

Nuevos alimentos e
ingredientes

Alimentos Transgénicos

Ausencia de regulación
“Puede contener..”

!Muchas Graciasi

