

# ***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

## REACCIONES ANORMALES A LOS ALIMENTOS

### NO TÓXICAS

Inmuno  
reacciones  
alérgicas

IgE

IgG

Alergia

No alérgicas

Déficits  
enzimáticos

Subs. químicas  
en alimentos

Aditivos

Intolerancia  
alimentaria

### TÓXICAS

Infecciosas

No infecciosas

Toxicidad alimentaria



**S.E.I.C.A.P.**

Sociedad Española de Inmunología  
Clínica, Alergología y Asma Pediátrica



**Junta de  
Castilla y León**

*Dirección General Salud Pública*



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.



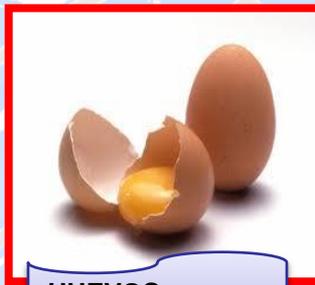
# CONTROL OFICIAL: Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones. Anexo V



**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

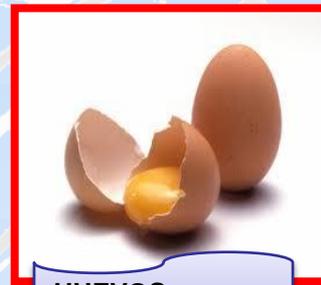
- ✓ Jarabes de glucosa
- ✓ Maltodextrinas
- ✓ Cereales para hacer destilados



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



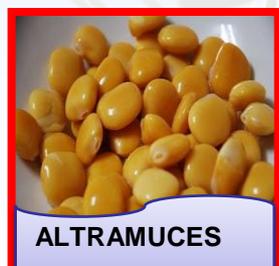
MOSTAZA



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.

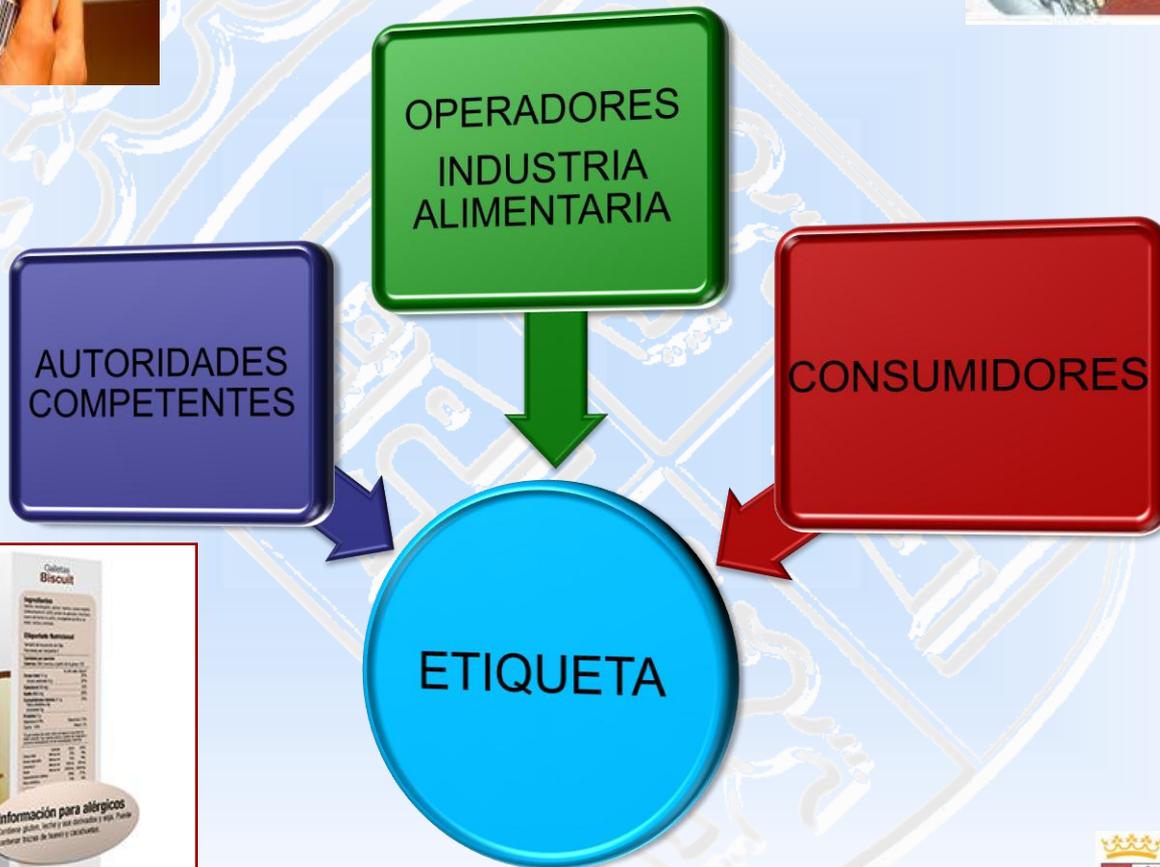


[http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/alertas/seccion/alertas\\_alergenos.shtml](http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/alertas/seccion/alertas_alergenos.shtml)



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

