

# **CASOS PRÁCTICOS SESIÓN PRESENCIAL 19/11/2016**

## **GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA**

La gestión de alérgenos en las empresas alimentarias no es una tarea fácil y en muchas ocasiones se detectan varias incidencias que pueden tener causas muy variadas.

### CASO 1 (EN GRUPOS DE 4)

¿Cuáles dirías que son las principales incidencias que tienen lugar en una empresa alimentaria en relación a los alérgenos?

El siguiente listado corresponde a las principales incidencias que los técnicos encontramos en algunas empresas. Identifica qué problemática detectas en cada supuesto:

CASOS PARA INVESTIGAR	Problemática	Causa	Propuesta
1. Comprobando la información que hay en una ficha técnica y una etiqueta de un producto se observa que la información no coincide. Por ejemplo; en la etiqueta figuran trazas de LECHE y la ficha técnica no.	La información se contradice y no podemos conocer con exactitud cuál es la información verídica	Falta de revisión in situ el mismo día que llega la materia prima, verificar siempre con ficha técnica	Asignación de responsabilidades, establecer un sistema de comprobación de etiquetado con ficha técnica nada más llegar el producto en la empresa, comunicar incidencia a proveedor.
2. El responsable de la empresa ofrece un listado de 10 materias primas que se utilizan en la empresa, cuando revisamos esta información en el almacén resulta que hay 15.	El responsable no conoce con exactitud las materias primas que hay en la empresa	No disponer de un listado actualizado de materias primas, falta de personal y responsabilidades, trabajadores de producción que efectúan pedidos sin previo aviso	Asignar un responsable de control, formar al responsable, establecer un canal de comunicación con un único responsable de control las materias primas
3. El responsable nos informa que no se contemplan trazas porque queda "mal" considerar determinadas trazas en los productos. Pregunta típica: <i>¿María, cómo quieres que contemple los crustáceos en un producto de pastelería?</i>	El responsable interpreta como único problema contemplar trazas de alérgenos en un producto de pastelería	Falta de formación / información y consciencia, falta de selección de materias primas con ausencia de determinadas trazas, separación de líneas.	Separar líneas, cambiar de materias primas, convencer al responsable de la empresa del riesgo de no declaración de trazas; alerta de producto, retirada del mercado etc.
4. En una visita en las instalaciones nos damos cuenta que se está elaborando un nuevo producto y preguntamos al responsable, su respuesta es: <i>" Sí María, estamos elaborando un nuevo producto, supongo que no hay problema no? Lo estamos elaborando en la línea de preparado cárnico, también es preparado cárnico pero con queso.</i>	El responsable no informa de los cambios que se producen en la empresa.	Falta de personal que controle específicamente este punto. Falta de comunicación entre personal, falta de formación y estandarización del proceso.	Buscar un responsable de control para este tema y formarlo, debe preguntar por las fichas técnicas antes de empezar a producir, revisar declaración de alérgenos en la otra línea.
5. El responsable informa que se va a incluir una nueva línea al lado de otra por falta de espacio, pregunta afirmación típica: <i>"Gerard, hemos incorporado una línea de productos sin azúcar, son unos bizcochos con chocolate, buenísimos y con pocas calorías, hoy en administración han pedido todas las fichas técnicas de las materias primas"</i>	Se empieza a producir antes de pedir la documentación necesaria	Falta de organización, falta de formación, no asignación de responsabilidades	Asignar un responsable y formarlo, también formar al responsable de la empresa, antes de producir, hay que pedir información de los productos.

## CASO 2 (ENTRE TODOS)

En una inspección de sanidad de una empresa elaboradora de productos de pastelería el responsable de la empresa entrega dos etiquetas la composición de las cuales muestra que hay alérgenos tal y como se puede ver en el listado de ingredientes. La inspectora pregunta cómo se gestionan en la empresa y la respuesta del responsable es:

1. Pedimos las fichas técnicas de las materias primas cada 3 años. Solicitamos tan solo las que utilizamos para elaborar productos destinados a supermercados. Nosotros tenemos tiendas pero en este caso no es necesario elaborar fichas ni tampoco contemplar los alérgenos. *Hay que pedir fichas cada año y siempre que haya cambios debemos notificar ese punto al proveedor para que nos informe. Si solicitamos tan solo las destinadas a supermercados seguramente se nos pasarán por alto alérgenos y trazas. Tener tiendas significa identificar igualmente los alérgenos (carteles vistosos, en formato papel etc)*
2. Disponemos de una persona que es la encargada de actualizar las etiquetas y las fichas técnicas de los productos y ella es quien manda sobre este tema, por lo tanto, es la principal responsable. Cuando tiene dudas lo pregunta a consumo. *El principal responsable es el responsable de la empresa, no el de calidad. En el caso de tener dudas es mucho mejor ponerse en contacto con la Agencia de Protección de la Salud de cada región o a través de la agencia de Seguridad Alimentaria de cada Comunidad Autónoma, realizar consultas a EFSA, AECOSAN, inspectores regionales etc. Consumo también puede ser una opción pero entre otros aspectos, a los que se refiere a etiquetado y engaño al consumidor.*
3. Identificamos los alérgenos en la lista de ingredientes de la etiqueta tal y como se puede ver en las etiquetas y son correctas, en mayúscula y azul. *Hay información que no es necesario remarcar como HARINA DE.. con resaltar TRIGO es suficiente. Respecto en HUEVO, no es necesario resaltar PASTEURIZADO LÍQUIDO, con resaltar HUEVO es suficiente. No es correcto resaltar E-223, como se trata de un conservador a base de sulfitos, hay que destacar textualmente SULFITOS.*

La inspectora lee las etiquetas y se da cuenta que no contemplan las trazas entre los productos y que además los alérgenos que declaran no cumplen con la normativa vigente. Al preguntar por este tema al responsable, este responde:

4. Lo elaboramos todo en la misma sala y no contemplamos las trazas entre productos porque es imposible la contaminación cruzada en la producción, los productos que contienen alérgenos son líquidos y no en polvo (que aquí sí hay riesgo). *Por proximidad de las líneas sería mucho más prudente contemplar trazas entre líneas como sería el caso de LECHE y SULFITOS. La leche es en polvo y no líquida. Hay preguntas que hacer: los utensilios pasan de una línea a la otra? Se dispone de una pica exclusiva de lavado para cada línea? Los trabajadores son exclusivos? Podemos disponer una barrera física entre líneas?*
5. Disponemos de un proveedor que declara que puede tener trazas de soja pero como serían trazas de trazas no las consideramos en las etiquetas puesto que es imposible que haya nada de soja. *No podemos hacernos responsables de las trazas de nuestro proveedor, si no queremos contemplar trazas; o cambiamos de proveedor, o bien buscamos en la bibliografía qué niveles tenemos para la soja y este realice analíticas o bien las hacemos nosotros la analítica nada más llegar producto en la empresa etc.*

6. Los trabajadores siempre son los mismos, hace más de 15 años que trabajan en la empresa y saben más que todos nosotros juntos, no hemos tenido ningún problema en 20 años y no hemos recibido queja alguna por parte de los consumidores, trabajamos con proveedores serios! Eso significa que estamos haciendo bien las cosas. *Hace 15 – 20 años no había tantos alérgenos declarados, una incidencia puede producirse en cualquier momento. Es una suerte no haber tenido ninguna incidencia en 20 años, pero un pequeño fallo debido a una mala gestión puede determinar... CERRAR LA EMPRESA.*

Después de estas respuestas, identifica qué puntos no son correctos y como se deberían modificar para mejorar su gestión.

## ESQUEMA DE LA LÍNEA E INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS

### PRODUCTO 1 (CROISSANT RELLENO DE CREMA)

Ingredientes: Relleno de crema (75%): [agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado, grasa vegetal refinada (palma), estabilizantes: (E-460 y E-466), gelificantes: (E-407 y E-415), colorantes: (E-171, E-160a11 y extracto de paprika), correctores de acidez: (E-334 y E-575), conservador: E-202, sal, aromas y emulgente E- 435], grasa para hojaldre: [grasas y aceites vegetales refinados (palma y girasol), antioxidantes (extracto rico en tocoferol y palmitato de ascorbilo), aromas y colorante  $\beta$  caroteno], **HARINA DE TRIGO**: [**HARINA DE TRIGO**, antioxidante: E-300 y corrector de acidez: E-341], agua, **HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO**: [**HUEVO**, conservadores: (E-201 y E-211)], sal.

### PRODUCTO 2 (BIZCOCHO CON CABELLO DE ÁNGEL)

Ingredientes: **HARINA DE TRIGO**, cabello de ángel (40%): [calabaza de cabello de ángel, azúcar, almidón modificado de maíz, espesantes: (E-410 y E-412), conservadores: (E-202 y **E-223**), regulador de acidez: ácido cítrico y aroma de limón], margarina: [aceite y grasa refinado de palma y girasol, agua, emulgente: E-471, sal, acidulante: ácido cítrico, conservador: ácido sórbico, antioxidantes: (E-304 y E-306), aromas y colorante:  $\beta$ -caroteno], **LECHE** en polvo, **HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO**: [**HUEVO**, conservadores: (E-201 y E-211)], sal.

