

Alérgenos

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS
EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

CEDECARNE
confederación española de detallistas de la carne

Alérgenos

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS
 EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

1	INTRODUCCIÓN	4
2	PRINCIPALES ALERGIAS ALIMENTARIAS	8
3	PRINCIPALES INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	10
4	ALIMENTOS Y SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS	12
5	LEGISLACIÓN	26
6	GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS EN LA CARNICERÍA / CHARCUTERÍA	30
7	SUSTANCIAS Y TÉRMINOS QUE PUEDEN INDICAR LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS	40
8	ANEXOS:	
	– GLOSARIO	44
	– BIBLIOGRAFÍA	46
	– ANEXO 1. MODELO PARA LA AUTOEVALUACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS	48
	– ANEXO 2. CUESTIONARIO SOBRE EL GRADO DE IMPLANTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS	52
	– ANEXO 3. MODELO REGISTRO ALÉRGENOS	56
	– ANEXO 4. MODELO FICHA DE PRODUCTO	58

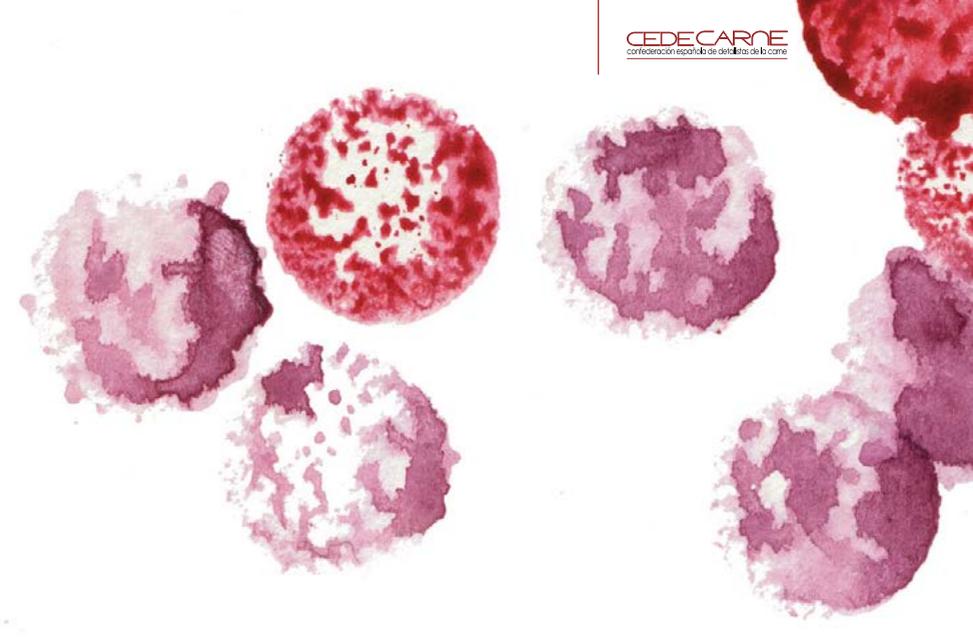


1 INTRODUCCIÓN

La mayoría de las personas pueden comer una gran variedad de alimentos de forma habitual sin tener ningún problema. No obstante, existe un porcentaje de la población para la que el consumo de determinados alimentos o componentes de los mismos puede provocar reacciones adversas que en algunos casos pueden llegar a comprometer seriamente su salud. En estos casos hablamos de alergias e intolerancias alimentarias.

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas que sufre el organismo cuando se consumen, se inhalan o se entra en contacto con un alimento o alguno de sus componentes. Pueden provocar desde reacciones leves, como picores o erupciones en la piel, hasta síntomas más graves, como el asma, diarrea, cólicos y, en casos muy graves, pueden provocar un shock anafiláctico que puede poner en peligro la vida de la persona.

Para las personas alérgicas, la única forma de evitar estas reacciones es no consumir los alimentos que las causan, ya que pequeñas cantidades pueden llegar a desencadenar la reacción alérgica.



Los consejos que se dan en este manual no van encaminadas a suprimir el uso de estos alimentos en nuestros elaborados cárnicos sino a ser conscientes de la necesidad de informar sobre la presencia de los mismos en los productos, de cara al consumidor y poder disponer de la información necesaria para conocer todo lo relacionado con la alergia y los alérgenos presentes en los derivados que se elaboran en el obrador de carnicería charcutería, para que el profesional pueda dar las explicaciones correspondientes a sus clientes de forma que éstos puedan realizar la compra de forma segura para su salud.

Dado que la única forma de prevenir la reacción alérgica es evitar el consumo del alimento en cuestión, es fundamental que dispongamos de personal formado y consciente en la importancia de aplicar con rigor estos consejos. Así mismo elaboraremos toda una serie de material para poder informar en el punto de venta sobre la presencia o no de estos alérgenos en los preparados que realizamos.

A Alergia alimentaria

La alergia alimentaria es una reacción adversa por una respuesta exagerada de nuestro sistema inmune ante el contacto con un alimento o con una parte del alimento o incluso con trazas (mínimas cantidades) del alimento. Puede producirse tanto por ingestión del alimento como por inhalación o por contacto.

Generalmente la alergia viene causada por algunas proteínas presentes en el alimento, que nuestro organismo reconoce como un cuerpo extraño, y que se denomina alérgeno. Estos alérgenos producen una respuesta en nuestro sistema inmune que comienza a producir anticuerpos, que se llaman Inmunoglobulinas (IgE). Estos anticuerpos quedan circulando en nuestra sangre y están preparados para identificar el alérgeno la próxima vez que nuestro organismo consume el alimento, por ello cada vez la reacción alérgica es más rápida y más grave.

Los síntomas de la alergia se producen de forma prácticamente inmediata y son muy evidentes, pueden aparecer entre 30 y 60 minutos después de haber comido el alimento, pero a veces pueden tardar algo más.

Los principales síntomas afectan a:

- **La piel:** picor, enrojecimiento, inflamación de lengua, labios, boca, garganta, cara, etc.
- **Al aparato digestivo:** náuseas, vómitos, gases, cólicos, diarreas, etc.
- **Al aparato respiratorio:** moqueo, estornudos, congestión, asma (dificultad para respirar), tos, etc.

En casos más graves pueden producirse todos estos síntomas juntos, con bajada brusca de tensión arterial, desencadenando un shock anafiláctico que si no se trata a tiempo con adrenalina (que permite volver a abrir las vías respiratorias) se puede llegar a una parada cardíaca.

B Intolerancia alimentaria

Reacción adversa frente a la ingesta de un alimento, aquí no influye el contacto ni la inhalación, solo cuando se consume el alimento. No existe tampoco una respuesta del sistema inmune sino un fallo en la correcta digestión o metabolización del alimento.

En algunos casos por una deficiencia genética o por el paso de los años, se pierde la capacidad de digerir algunas de las sustancias que llevan los alimentos, produciéndose la intolerancia.

Los síntomas en este caso tardan más en aparecer y no son tan específicos, por lo que en muchos casos no se asocian a la dieta y tardan en diagnosticarse, por lo que en ocasiones se llega a producir un deterioro de la salud.

La mayoría de síntomas en la intolerancia son de tipo gastrointestinal, náuseas, vómitos, diarreas, cólicos, dolor de cabeza, etc.

Afortunadamente si se elimina la ingestión del alimento, los síntomas suelen revertir y la persona se llega a recuperar prácticamente por completo.

	ALERGIAS	INTOLERANCIA
CAUSA	Interviene el sistema inmune, inmunoglobulinas IgE	No interviene el sistema inmune, fallos en la digestión y metabolización
SÍNTOMAS	Picor, enrojecimiento, hinchazón de mucosas, vómitos, diarreas, cólicos, náuseas, moqueo, estornudo, lagrimeo, dificultad para respirar, shock anafiláctico	Gases, náuseas vómitos, diarrea, cólicos, dolor de cabeza
TRATAMIENTO	Eliminar el alimento de la dieta	Eliminar el alimento de la dieta

2

PRINCIPALES ALERGIAS ALIMENTARIAS

A continuación podemos ver los alimentos que pueden producir alergias aunque no todos ellos están incluidos en la relación de alérgenos establecida en el Reglamento 1169/2011



Alergia a la proteína de leche de vaca
(puede también darse con leche de cabra y oveja)



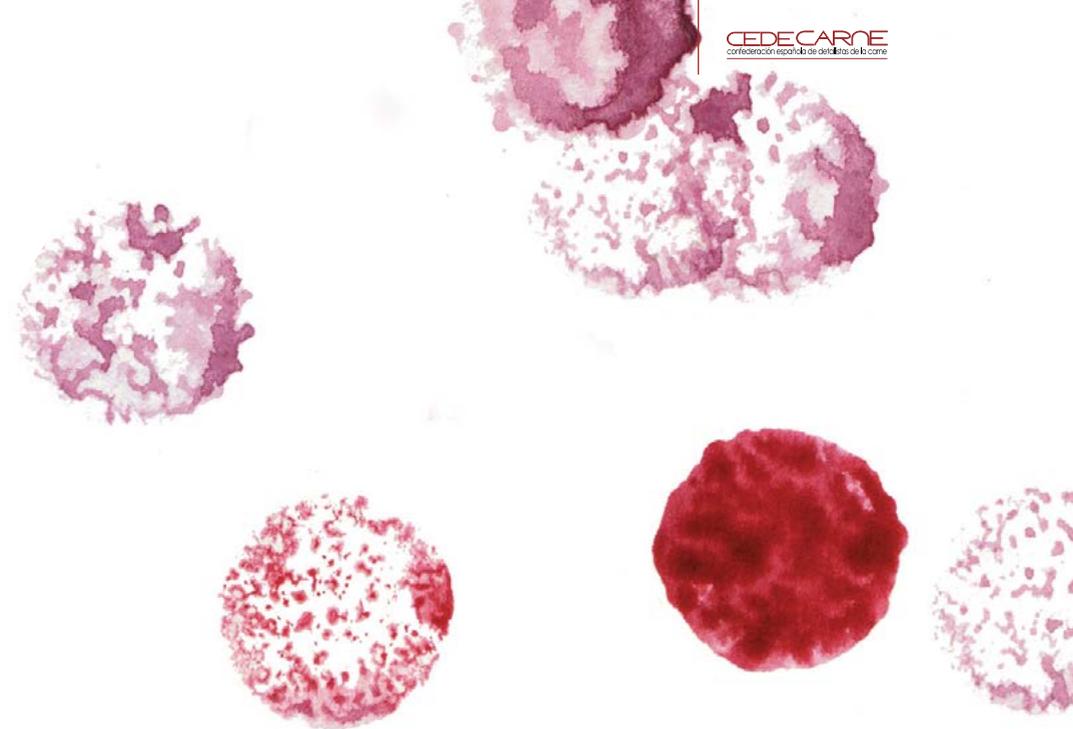
Alergia al huevo de gallina
(también puede darse con huevos de codorniz y pato)



Pescado
(bacalao, pescadilla, merluza, gallo...)



Marisco, sobre todo crustáceos
(gamba, langostino, cangrejo, nécora, cigala, centollo) y algo menos habitual moluscos (calamar, ostra, mejillón)



Frutos de cáscara
(nueces, almendras, avellanas, cacahuetes)



Legumbres
(lenteja, garbanzo, guisantes, soja)



Cereales
(trigo, centeno, cebada, avena, arroz)



Frutas
(melocotón, albaricoque, melón, sandía, plátano, kiwi, fresa...)



Aditivos
(sulfitos, glutamato...)



3

PRINCIPALES
INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS

Las principales intolerancias causadas por alimentos están en los siguientes grupos:

**Gluten**

presente en cereales como trigo, centeno, cebada, espelta, avena, kamut. No son adecuados para intolerantes al gluten.

**Lactosa**

presente en la leche de vaca y algunos derivados lácteos, como yogures y quesos frescos. No adecuados para intolerantes a la lactosa.





ALIMENTOS Y SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR ALERGIAS

Sulfitos

CARACTERÍSTICAS

Los sulfitos se emplean en distintos productos alimentarios como conservante, por su función inhibidora del empardecimiento enzimático, y su actividad antimicrobiana.

SÍNTOMAS

Muy variados, diarrea, dolores abdominales, náuseas, vómitos, urticaria prurito, angioedema, cefaleas, dolor torácico, lipotimia, eritemas, etc. En algunos casos desencadenan broncoespasmos y asma grave.

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Vegetales frescos y ensaladas
- Comidas preparadas
- Alimentos deshidratados
- Patatas cocidas, chip
- Conservas
- Pastelería y bollería, galletas y algunos panes
- Derivados cárnicos
- Mariscos y pescados
- Bebidas cítricas, cerveza, vinos fermentados, sidras y vinagres
- Frutos secos (nueces) y turrone

Cereales

CARACTERÍSTICAS

El trigo es el cereal responsable de la mayoría de las alergias, que se producen como consecuencia de la reacción a las proteínas presentes en estos alimentos. Estas proteínas pueden tener fracciones solubles (albúminas, globulinas) o insolubles (gliadina, glutenina).

Las fracciones hidrosolubles son las que más alergias producen, generalmente los síntomas suelen por inhalación más que por ingestión.

La fracción no hidrosoluble (que no se disuelve en agua) suele ser responsable de la enfermedad celíaca por intolerancia al gluten.

El gluten es la fracción de las proteínas presentes en el trigo, centeno, cebada y avena o sus variedades y derivados.

Las prolaminas que están en el gluten hasta en un 50%, son perjudiciales para algunos individuos, y su ingestión produce la enfermedad celíaca. La gliadina es la prolamina presente en el trigo.

SÍNTOMAS

Los síntomas se manifiestan de forma diferente dependiendo de si se produce una alergia por inhalar la harina, en cuyo caso son los síntomas típicos, rinitis, enrojecimiento de ojos, estornudos incluso asma.

En el caso de la enfermedad celíaca el órgano afectado es el intestino, que ve alterada la estructura de las vellosidades intestinales produciendo una malabsorción de nutrientes.

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Pan y harinas de trigo, cebada, centeno, avena o triticale (híbrido entre el trigo y centeno)
- Bollería y pastelería
- Caramelos y golosinas
- Pastas, galletas, bizcochos y productos de repostería
- Leches, bebidas malteadas y bebidas fermentadas de cereales (cerveza, agua de cebada)
- Algunos licores
- Embutidos, salchichas, patés y conservas de carnes
- Quesos fundidos
- Conservas de pescado con salsas
- Sopas preparadas
- Frutos secos tostados con sal

REACTIVIDAD CRUZADA

Puede presentarse una reacción alérgica cruzada con trigo, centeno, cebada, avena y arroz, posiblemente por el gran parecido entre las proteínas de estos alimentos

Huevo

CARACTERÍSTICAS

La alergia al huevo es la segunda más importante fundamentalmente en niños. A pesar de que pueden desencadenar la alergia tanto las proteínas de la clara como las de la yema, son las de la clara las que suelen producir estas alergias con mayor frecuencia. La proteína que produce la mayoría de alergias causadas por el huevo es el ovomucoide y está en la clara.

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

DÓNDE SE ENCUENTRAN

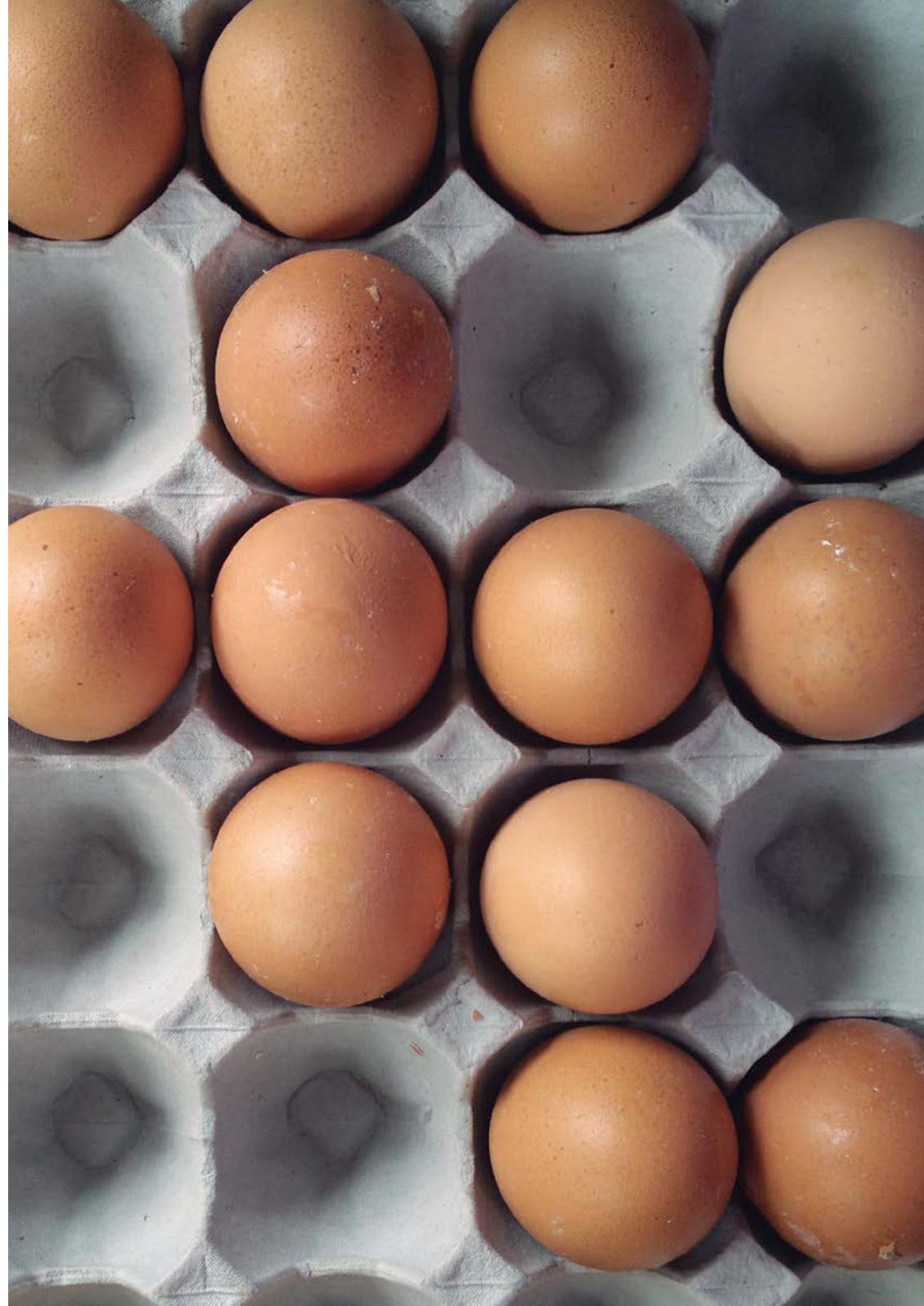
- Pastas al huevo (fideos, macarrones...)
- Sopas, purés, mayonesas y gelatinas
- Pan rallado, productos de pastelería, bollería
- Hojaldres, empanadas, empanadillas
- Helados, batidos, merengues, flanes, mazapanes, turroneos y caramelos
- Fiambres, embutidos, salchichas y patés
- Preparados a base de rebozados y pan rallado
- Algunos aditivos (conservantes, ligantes, emulgentes, coagulantes)

REACTIVIDAD CRUZADA

Generalmente los principales riesgos de reacciones cruzadas se producen con la carne de pollo

OTROS

El ovomucoide del huevo, proteína que produce la mayoría de las alergias, resiste al tratamiento por calor, por lo que puede seguir produciendo alergias a cantidades muy pequeñas a pesar del cocinado, aunque crudo se ha comprobado que la reacción alérgica que produce es mayor.



Cacahuets y frutos secos

CARACTERÍSTICAS

El cacahuete es un alimento rico en proteínas. La alergia a los frutos secos suele darse generalmente en niños mayores de tres años, algo que también sucede con algunas leguminosas.

Una vez más son las proteínas las causantes de la reacción alérgica, en el caso de los cacahuets es una globulina.

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Salsas y ensaladas
- Postres, cereales de desayuno
- Chocolates, pasteles, helados
- Pizzas
- Leches vegetales
- Salsas de chile y curry
- Alimentos infantiles
- Conservas

REACTIVIDAD CRUZADA

La alergia a los frutos secos puede asociarse con alergia a algunos pólenes. La mayoría de individuos con alergia a estos alimentos, también son sensibles a pólenes como el de abedul o el avellano.

El cacahuete también puede dar reacción alérgica cruzada con otros frutos secos como las nueces, almendras, pistachos, avellanas, anacardos, y también con algunas leguminosas como la soja y el guisante

OTROS

Las proteínas de los cacahuets resisten bien el calor y también los jugos digestivos, lo que favorece su capacidad alérgica. El tostado aumenta la posibilidad de aparición de alergias, sin embargo la cocción la disminuye.

Soja

CARACTERÍSTICAS

La reacción más frecuente a la soja se produce por inhalación más que por su consumo, y generalmente es una alergia que desaparece de forma espontánea.

La presencia de soja está ampliamente extendida en distintos alimentos, a través de la lecitina de soja empleado frecuentemente como emulgente.

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Cocina asiática (salsa de soja, aceite de soja, tofu)
- Aceites vegetales (salsas, galletas)
- Derivados cárnicos (hamburguesas, salchichas, patés..)
- Goma y almidón vegetal
- Lecitina y proteínas vegetales
- Aromas naturales
- Caldos vegetales
- Helados
- Alimentos infantiles sin lactosa
- Complementos de panificación (harinas, leguminosas, rebozados)

REACTIVIDAD CRUZADA

En algunos casos pueden darse reacciones cruzadas con los cacahuets

Apio

CARACTERÍSTICAS

Es una alergia muy frecuente, causada por un alérgeno muy parecido al polen del abedul. El apio ya sea crudo o cocinado puede causar alergias con cierta frecuencia

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Sopas y cremas vegetales
- Salsas y preparados asiáticos
- Mezclas de verduras
- Ensaladas listas para consumir
- Gelatinas
- Potitos infantiles

REACTIVIDAD CRUZADA

En algunos casos se ha visto que existen reacciones cruzadas entre la alergia al apio y al polen de algunas plantas, así como con algunas verduras como zanahoria, pepino y frutas como la sandía



Altramuces

CARACTERÍSTICAS

Legumbre utilizada cada vez más en alimentación, sobretodo en harinas o como sustitutivo de la soja

SÍNTOMAS

Alergia directa por sensibilización o cruzada con cacahuete

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Harinas y productos de bollería
- Chocolate para untar
- Galletas, pastas

REACTIVIDAD CRUZADA

Al ser de la misma familia que el cacahuete puede producir reacciones cruzadas con éste

OTROS

Si las semillas de altramuces se calientan en autoclave a 138°C durante 30 minutos, se reduce su alergenicidad



Mostaza

CARACTERÍSTICAS

Es una de las especies más alérgicas de todas, tanto por su incidencia como por la intensidad de los síntomas que produce, con cantidades mínimas se desencadenan cuadros alérgicos muy intensos.

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Salsas y aliños variados
- Curry, mayonesas, salsas vinagretas y ketchup

REACTIVIDAD CRUZADA

Existen reacciones cruzadas con soja y guisantes, dado que tienen proteínas parecidas al alérgeno presente en la mostaza.

OTROS

El alérgeno de la mostaza es muy estable frente al calor y a las proteasas (enzimas que digieren las proteínas)



Granos de sésamo

CARACTERÍSTICAS

En los últimos años en Europa se ha incrementado considerablemente la alergia a este producto, fundamentalmente a la cada vez mayor introducción de productos asiáticos en la dieta europea.

También se utiliza cada vez más en aceite para dar sabor y con función decorativa en los alimentos

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Margarinas
- Productos de panadería y bollería (pan de hamburguesas)
- Crakers, chips, galletas y otros snacks
- Comidas preparadas

REACTIVIDAD CRUZADA

Existen reacciones alérgicas cruzadas entre el sésamo y algunos frutos secos como almendras, nueces, avellanas, pistachos y castañas

OTROS

Estas proteínas resisten las temperaturas altas del cocinado



Leche

CARACTERÍSTICAS

La alergia a este alimento la provocan generalmente las proteínas presentes en la leche, aunque también puede provocar reacciones adversas la lactosa (azúcar presente en la leche) hablando en este caso de intolerancia. Esta alergia a las proteínas de la leche de vaca principalmente, se da sobretodo en niños. De las más de 40 proteínas diferentes que contiene la leche, las que con mayor frecuencia pueden producir reacciones alérgicas son la beta-lactoglobulina, la alfa-lactoalbúmina, seroalbúmina, caseína y gammaglobulina, en muchos casos la alergia se produce frente a varias de estas proteínas a la vez.

En el caso de la intolerancia a la lactosa, se ve afectada principalmente la mucosa intestinal. Cuando el organismo no puede sintetizar una enzima que se llama lactasa, que digiere la lactosa, este azúcar no puede metabolizarse y provoca los síntomas gastrointestinales propios de la intolerancia (dolor abdominal, diarrea, cólicos, ...)

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Productos de panadería (pan de molde), repostería.
- Pastas alimenticias
- Turrón, chocolates y helados
- Caramelos de dulce de leche y chicles
- Cultivo de bacterias ácido-lácticas y otros cultivos de bacterias
- Margarina
- Batidos de zumos y horchatas
- Embutidos, fiambres, salchichas
- Conservas
- Potitos, papillas y cereales
- Cubos de caldo, sopas y salsas
- Saborizantes naturales o artificiales
- Espesantes (caseinatos)
- Grasas animales (natas, mantequillas) y aromas a queso y leche

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón.
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca.
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar.
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

REACTIVIDAD CRUZADA

El riesgo de reactividad cruzada entre leche de vaca y cabra es del 90% y en algunos casos (hasta un 10%) puede presentar alergias cruzadas con la carne de vacuno

OTROS

La beta-lactoglobulina es una proteína estable al calor



Pescado

CARACTERÍSTICAS

Los alérgenos presentes en los pescados son también proteínas que suelen estar presentes en el músculo del pez, y que se denominan en general "parvoalbúminas", específicas en cada especie. Los pescados que más alergias producen son: bacalao, merluza, lenguado, gallo, atún y con menor frecuencia salmón, sardina y boquerón

Hay una particularidad en las alergias al pescado y es la alergia al **anisakis**, parásito que puede infestar distintos pescados y también algunos cefalópodos (pulpo, calamar, sepia). Este parásito se aloja en el músculo del pescado y al ingerirlo puede producir la reacción alérgica

SÍNTOMAS

Los síntomas que produce esta alergia son similares a los de la mayoría de alergias:

- **Piel:** urticaria, eccema, enrojecimiento y/o hinchazón
- **Sistema digestivo:** dolor de estómago, diarrea, náuseas, vómitos y/o picor alrededor de la boca
- **Sistema respiratorio:** moqueo nasal, respiración sibilante y/o dificultad para respirar
- **Sistema cardiovascular:** aceleración de la frecuencia cardíaca, caída de la tensión arterial

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Surimi
- Pizzas
- Preparado para paella
- Pollo alimentado con harina de pescado
- Productos enriquecidos con omega 3 procedente de pescado
- Gelatinas

REACTIVIDAD CRUZADA

Por su parecido en la composición de proteínas, los pescados pueden dar reacciones cruzadas entre sí con mucha frecuencia, independientemente del tipo de pescado. Por ejemplo se producen muchas alergias cruzadas entre la alergia al bacalao y el atún, el lenguado, la anguila o el róbalo

OTROS

Gran parte de las proteínas alérgicas en el pescado se alteran por el calor

Marisco

CARACTERÍSTICAS

La mayoría de alergias a los mariscos las producen los crustáceos: camarones, gambas, cigalas, langosta, nécoras, bogavante, los moluscos bivalvos: mejillones, almejas, ostras..., los cefalópodos: sepia, pulpo, calamar..., y los gasterópodos: caracoles.

SÍNTOMAS

- Dermatitis de contacto por manipular los mariscos o también síntomas producidos por la inhalación de los vapores durante la cocción o manipulación.

DÓNDE SE ENCUENTRAN

- Sopas y caldos de pescado
- Saborizantes (extractos de cangrejo, almejas, etc)
- Surimi
- Tinta de calamar
- Preparado de paella
- Ensaladas

REACTIVIDAD CRUZADA

Las gambas pueden provocar reacciones alérgicas cruzadas con otras especies como el langostino, la langosta o el cangrejo

OTROS

A pesar de cocer el marisco, éste puede seguir siendo alérgico. Del mismo modo el agua de cocción también puede provocar alergias dado que las proteínas también pueden pasar al agua de cocción



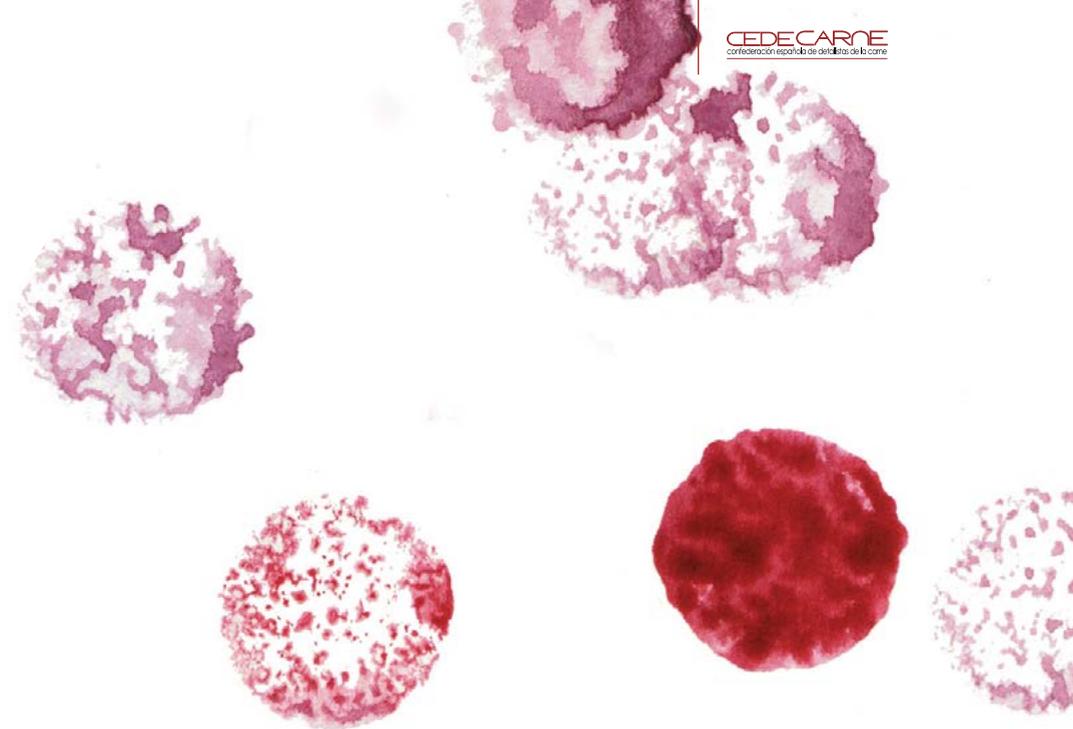
5

LEGISLACIÓN

El conocimiento de los productos que elaboramos en el obrador de carnicería y la gestión de los posibles alérgenos que podamos encontrar en estos productos, es de suma importancia para los profesionales del sector, dado que este conocimiento les permitirá informar a sus consumidores a la hora de realizar la compra.

Esta formación mejora la imagen del sector frente al consumidor, traslada la implicación del carnicero charcutero como prescriptor en la compra, preocupado por la seguridad de sus clientes, y refuerza la responsabilidad que los operadores del sector alimentario tienen para con este tipo de clientes que presenta unas necesidades especiales de información para poder realizar una compra segura.

A continuación incluimos la relación de alérgenos de declaración obligatoria, conforme al Reglamento 1169/2011, que debemos conocer para estar seguros de que nuestros productos no los incluyen y poder así informar al consumidor en su caso:



INGREDIENTE	EXCEPCIÓN
Cereales que contengan gluten: Trigo, cebada, avena, espelta, kamut, sus variedades híbridas y sus derivados	Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa Maltodextrina a base de trigo Jarabes de glucosa a base de cebada Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No tiene
Huevos y productos a base de huevos	No tiene
Pescado y productos a base de pescado	Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino

INGREDIENTE	EXCEPCIÓN
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	
Soja y productos a base de soja	<p>Aceites y grasas de semillas de soja totalmente refinados</p> <p>Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivado de soja</p> <p>Fitoesteroles y ésteres de fitoesterol derivados de aceites vegetales de soja</p> <p>Ésteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceites de semillas de soja</p>
Leche y sus derivados, incluida la lactosa	<p>Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>Lactitol</p>
Frutos de cáscara: avellanas, almendras, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamia o nueces de Australia y productos derivados	Frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola

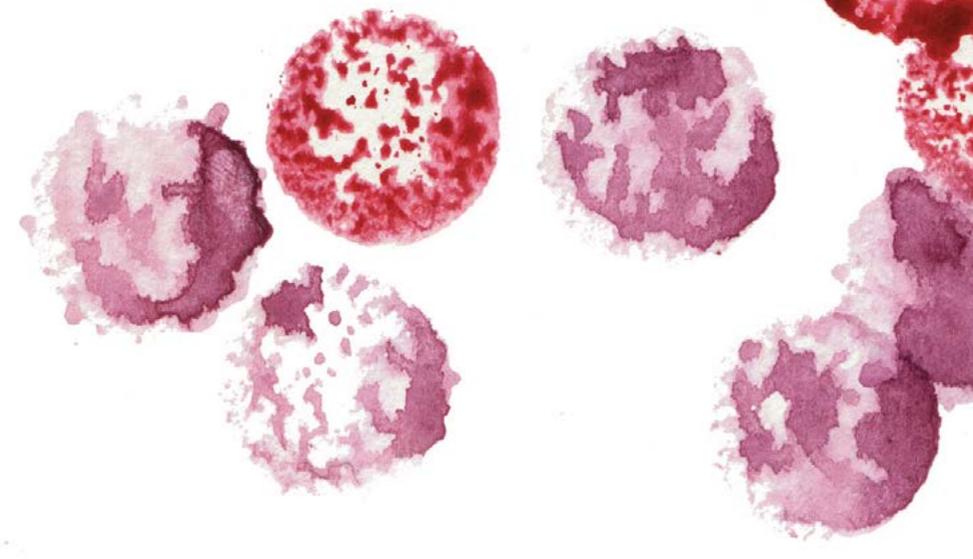


INGREDIENTE	EXCEPCIÓN
Apio y productos derivados	No tiene
Mostaza y productos derivados	No tiene
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No tiene
Dióxido de azufre y Sulfitos: en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro, expresado como SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	No tiene
Altramuces y productos a base de altramuces	No tiene
Moluscos y productos a base de moluscos	No tiene



6

GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS EN LA CARNICERÍA CHARCUTERÍA



En la gestión de los alérgenos en la carnicería charcutería, tenemos que tener en cuenta los procesos que llevamos a cabo para entender mejor los riesgos potenciales y dónde y cómo es posible la presencia de estos alérgenos en los preparados que elaboramos.

Los alérgenos pueden llegar a los alimentos y seguir presentes en el producto final elaborado por distintas causas:



Para ello debemos diferenciar los distintos procesos que se llevan a cabo en una empresa de estas características, teniendo en cuenta sus dimensiones y su infraestructura.



Materias primas

Es importante conocer el contenido de alérgenos en todas las materias primas que se trabajan en la carnicería charcutería, incluyendo todos los ingredientes empleados en la elaboración.

Asimismo es importante que el profesional elabore de acuerdo con unas buenas prácticas de elaboración tal y como se establece en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene elaborada para el sector, integrando la gestión de los alérgenos como un procedimiento más dentro de sus operaciones y documentando debidamente estos procesos de gestión.

En relación con las materias primas es importante también el control de los proveedores para asegurar que éstos a su vez cumplen con todas las obligaciones en cuanto a etiquetado de sus productos y garantías, en su caso, de ausencia de alérgenos.

A tener en cuenta

- 1 Consultar a los proveedores acerca de la presencia de alérgenos en sus productos solicitándoles, si procede, una declaración de ausencia de los mismos
- 2 Verificar el etiquetado de los productos que aportan información sobre la presencia de ingredientes alérgenos
- 3 Establecer mecanismos de comunicación rápidos y efectivos con los proveedores, de forma que se tenga acceso rápido y eficaz ante cualquier cambio que se produzca en la composición de dicho alimento
- 4 Comprobar la lista de ingredientes que figura en el etiquetado de los productos destinados a la elaboración
- 5 Almacenar los productos que puedan contener o que contengan alérgenos, debidamente cerrados y separados del resto de alimentos, en estanterías superiores para evitar posibles contaminaciones cruzadas
- 6 Manipular con cuidado aquellos productos que se presenten en polvo o en líquido (harinas, salsas...) dejándolos siempre debidamente cerrados para evitar que se derramen de forma accidental. Si se guardan en otro envase, se deberán identificar con su etiqueta para evitar confusiones

Elaboración

El proceso de elaboración es una etapa fundamental en la gestión de los alérgenos en el establecimiento minorista de carne, es por ello necesario tener unas buenas prácticas implantadas en el obrador, tales como las que se recogen en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene elaborada para el sector.

Es importante en esta etapa la elección y selección tanto de las materias primas como de las auxiliares, procurando seleccionar aquellas libres de alérgenos y en caso de no ser posible esta elección al menos tendremos identificados aquellos alérgenos que pueden formar parte del producto final para informar de ello al consumidor.

También es necesario el control del personal y los equipos cuando estamos elaborando productos con posible presencia de alérgenos, evitando contaminaciones cruzadas. En estos casos puede resultar útil el lavado de manos y extremar las medidas de higiene, identificar las zonas donde se ha trabajado con potenciales alérgenos o fabricar de forma diferenciada unos productos de otros.

En el caso de utilizar guantes en la elaboración, es preferible que su uso se restrinja al máximo sólo a tareas en las que sea imprescindible, y en cualquier caso sería deseable que el material utilizado en estos guantes no fuera el látex por el carácter alérgico que presenta este material.

En el caso de que manejemos materias primas o auxiliares en polvo, es importante también tener algunos cuidados para evitar la dispersión de este polvo a superficies o productos que puedan resultar contaminados sin nuestro conocimiento, por lo que deberíamos utilizarlos en áreas separadas de trabajo o en tiempos diferenciados, realizando una limpieza posterior más exhaustiva.

En el caso del envasado, es necesario también el control de los productos alérgenos en esta etapa procurando no mezclar envases y realizando una adecuada limpieza.

Siempre se deberá incluir en la ficha de producto la información sobre los ingredientes, incluyendo los alérgenos, de forma que todo el personal conozca los posibles riesgos del producto final para la persona alérgica y tenga la información suficiente para poder trasladarla al consumidor en su caso.

A tener en cuenta

- 1 Identificar y registrar todos los ingredientes en la ficha de producto correspondiente
- 2 Establecer un procedimiento para que cualquier cambio en la receta quede registrado en la ficha de producto
- 3 Manipular las materias primas e ingredientes de acuerdo con el Plan de Gestión de alérgenos, extremando la limpieza. Comprobar que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios, así evitará el peligro de contaminación cruzada
- 4 Identificar las materias y/o ingredientes alérgenos para poder tratarlos adecuadamente
- 5 Identificar aquellas operaciones en las que se pueda producir una contaminación cruzada
- 6 Establecer un orden para elaborar los preparados. Preparar primero aquellos que puedan contener sustancias susceptibles de alergia o intolerancia para minimizar el riesgo de una contaminación cruzada
- 7 Identificar adecuadamente los ingredientes que contengan alérgenos. Proteger e identificar el producto, una vez elaborado
- 8 Controlar las operaciones de envasado de forma que se evite la contaminación cruzada con otros envases o productos terminados

Limpieza

Las operaciones de limpieza son siempre un proceso fundamental en la gestión de las empresas de manipulación y transformación de alimentos, pero en el caso de la gestión de alérgenos mucho más, dado que en este caso pueden existir planes de limpieza y desinfección que pueden ser suficientes desde el punto de vista higiénico pero ineficaces a la hora de eliminar un alérgeno.

En el caso de los planes de limpieza dirigidos a la gestión correcta de los alérgenos presentes en el proceso de elaboración, es imprescindible una validación del sistema de limpieza como apto, para lo cual es necesaria en ocasiones la realización de controles analíticos específicos de las superficies y útiles de trabajo

A tener en cuenta

- 1 Es preferible la limpieza en húmedo de las superficies y utensilios, dado que la humedad arrastra mejor los restos de posibles alérgenos presentes en las materias utilizadas
- 2 Es importante tener bien definido el circuito de trabajo, comenzando siempre de las áreas sin alérgenos a las áreas donde se manipulan y procesan alimentos con alérgenos
- 3 Evitar fuentes externas de contaminación en el área de trabajo
- 4 Revisar y validar los planes de limpieza y aplicar las medidas correctoras en caso necesario
- 5 Adquirir, en su caso, los equipos de limpieza más adecuados a las particularidades de la empresa

Etiquetado

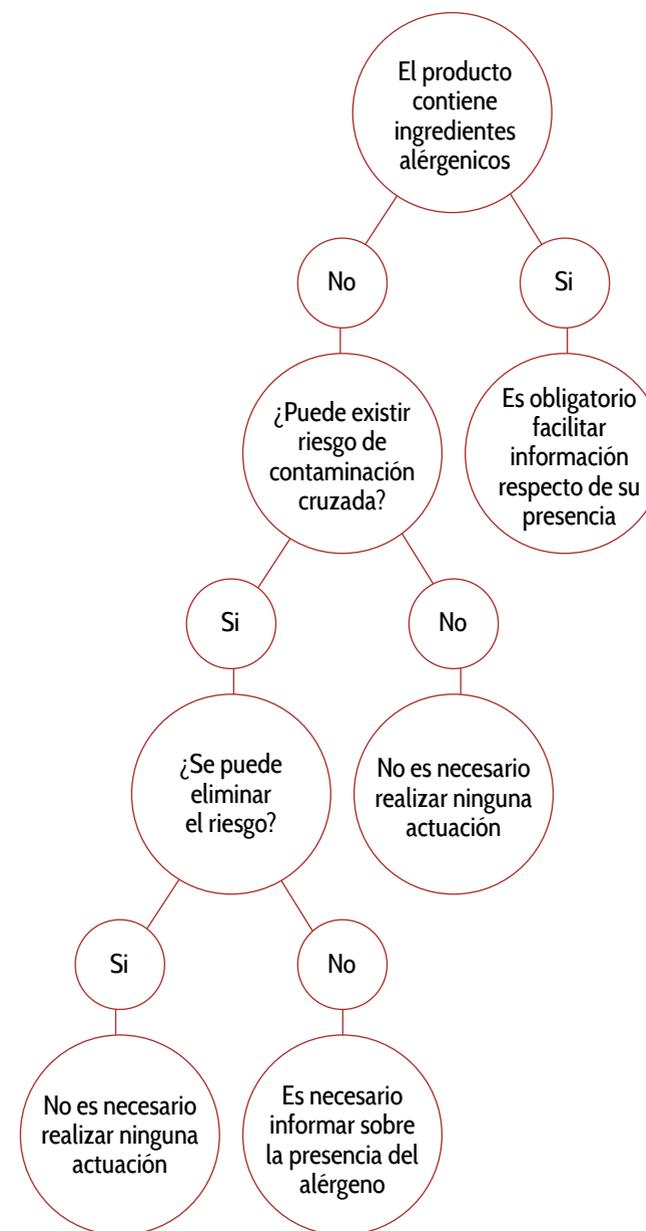
La etiqueta forma parte esencial en la información que el consumidor recibe sobre el producto que va a consumir, lo que le permite realizar la compra de una forma consciente y segura.

En el caso de las personas alérgicas, la información trasladada sobre el producto alimentario que va a adquirir puede suponer en muchos casos una diferencia sustancial para su estado de salud.

Los alérgenos no están prohibidos, ni son sustancias ilegales, pero sí es preciso que se declaren siempre de forma obligatoria, permitiendo así a la persona alérgica conocer si el alimento es seguro o no para su salud y evitando consumirlo en su caso.

En el caso de las carnicerías charcuterías, la inclusión de los alérgenos no es obligatoria en la propia etiqueta pero sí es obligatorio trasladar la información mediante cualquier medio o soporte que permita al consumidor disponer de esta información, por lo que la formación del personal como veremos en el siguiente punto, es imprescindible para poder dar cumplimiento a esta obligación.

Para ayudarnos en el etiquetado de los productos para alérgicos o intolerantes y permitir el cumplimiento de la normativa, presentamos el siguiente árbol de decisión:



Formación

Todo el personal deberá ser consciente de que pequeñas cantidades de un alérgeno pueden desencadenar una reacción alérgica que puede afectar gravemente a la salud de una persona sensible, con el fin de que apliquen estrictamente las buenas prácticas de manipulación, y, así, se prevenga el riesgo de contaminaciones cruzadas.

Un aspecto básico para la gestión de alérgenos en el establecimiento de carnicería charcutería es la formación del personal tanto en los alérgenos existentes, como en la forma de identificarlos en los productos que elaboran, como los riesgos que suponen para la salud de los consumidores sensibles a este tipo de sustancias.

Es fundamental la concienciación y la formación de todo el personal responsable, para la aplicación de buenas prácticas de elaboración, así como la importancia de que todo el personal conozca las fichas de producto, los procesos de elaboración / la forma de documentar todos los procesos adecuadamente.

Este manual, junto con los planes de formación en higiene y seguridad alimentaria, contenidos en las guías de prácticas correctas de higiene del sector, son una herramienta práctica para formar a los trabajadores de la carnicería charcutería en todos aquellos aspectos relacionados con el conocimiento y adecuado manejo de los alérgenos en estas empresas.

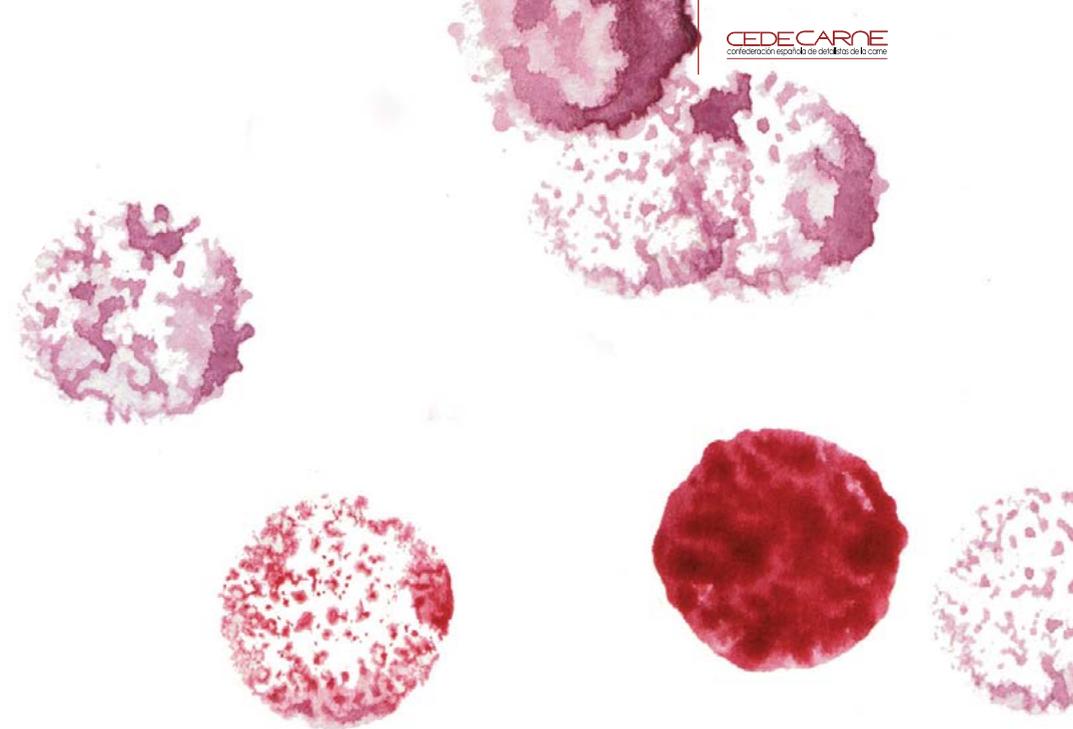
Por lo tanto, podríamos resumir las recomendaciones de forma general para conseguir una buena gestión de alérgenos en la carnicería charcutería como sigue:



Extreme las condiciones higiénicas del obrador, utillaje, equipos y personal.

Recuerde que pequeñas cantidades de un alérgeno son suficientes para desencadenar una reacción alérgica.

7

SUSTANCIAS Y TÉRMINOS
QUE PUEDEN INDICAR LA
PRESENCIA DE ALÉRGENOS

LECHE

Sustancias	Aditivos
- Budín	- E-234 (nisina)
- Requesón	- E-270 (ácido láctico)
- Yogur	- E-325 (lactato sódico)
- Lactoalbúmina	- E-328 (lactato amónico)
- Caseína	- E-329 (lactato magnésico)
- Caseinatos	- E-326 (lactato potásico)
- Suero	- E-327 (lactato cálcico)
- Lactoferrina	- E-472 d (ésteres de mono y diglicérido de ácido láctico)
- Crema	- E-481 (estearoil-2-lactilato de sodio)
- Lactulosa	- E-585 (lactato ferroso)
- Cuajada	- E-966 (lactitol)
- Leche	
- Flan	
- Queso	

HUEVO

Sustancias	Aditivos
- Albúmina	- E-1105 (lisozima)
- Lisozima	- E-161b (luteína)
- Huevo	
- Mayonesa	
- Merengue	
- Turrón	
- Ponche de huevo	
- Surimi	
- Coagulante	
- Livetina / Vitelina	
- Ovoalbúmina	
- Emulsificante	
- Globulina	
- Ovomucina	
- Ovomucoide	
- Ovotransferrina	
- Ovoluteína	
- Lecitina (salvo que sea de soja)	



HARINAS Y DERIVADOS

Sustancias

- Pan rallado
- Sémolas y semolinas
- Harina
- Salvado
- Gluten
- Pasta
- Cuscús
- Malta
- Trigo (salvado, germen, brotes...)
- Levadura
- Extracto de levadura
- Fécula
- Fibra
- Espesantes
- Proteína
- Proteína vegetal
- Hidrolizado de proteína
- Extracto de malta

Aditivos

- E-1404 (almidón de cereal)
- E-1410 (fosfato de monoalmidón)
- E-1412 (fosfato de dialmidón)
- E-1413 (fosfato de dialmidón fosfato)
- E-1414 (fosfato de dialmidón acetilado)
- E-1420 (almidón acetilado)
- E-1422 (adipato de almidón acetilado)
- E-1440 (hidroxipropialmidón)

CACAHUETE

Sustancias

- Aceite de cacahuete
- Harina de cacahuete
- Mantequilla de cacahuete
- Cacahuetes
- Nueces

MARISCOS Y CRUSTÁCEOS

Sustancias

- Almeja
- Berberechos
- Bigaro
- Erizo de mar
- Calamares
- Camarones
- Cangrejo
- Caracoles
- Mejillones
- Ostras
- Gambas
- Langostinos, langosta, cigalas...
- Vieiras

SULFITOS

Aditivos

- E-220 (dióxido de azufre)
- E-221 (sulfito sódico)
- E-222 (sulfito ácido de sodio)
- E-223 (metabisulfito sódico)
- E-224 (metabisulfito potásico)
- E-226 (sulfito cálcico)
- E-227 (sulfito ácido de calcio)
- E-228 (sulfito ácido de potasio)
- E-441 (gelatina), puede contener E-220
- E-150b (caramelo de sulfito cáustico)
- E-150d (caramelo de sulfito amónico)

SOJA

Aditivos

- E-322 (lecitina de soja)
- E-479b (aceite de soja oxidado térmicamente en interacción con mono y diglicéridos de ácidos grasos)



GLOSARIO

Alérgeno

Un alérgeno es una sustancia que el organismo identifica como extraña (antígeno) y que desencadena una reacción alérgica. La mayoría de los alérgenos que reaccionan con los anticuerpos IgE o IgG son casi en la mayoría de los casos, proteínas.

Alergia alimentaria

Reacción adversa a un alimento en la que se ve involucrado el sistema inmunitario, que produce una respuesta clínica anormal en determinados individuos sensibles.

La reacción se produce minutos o pocas horas después de la ingestión y los síntomas a veces pueden llegar a ser muy graves, incluso pueden poner en riesgo la vida de la persona.

Intolerancia alimentaria

Reacción adversa a un alimento en el que, a diferencia de la alergia, no se ve involucrado el sistema inmunológico y

generalmente no ponen en riesgo la vida de la persona, pero sí puede afectar su salud de forma crónica. Las más frecuentes son las intolerancias a la lactosa o al gluten.

Choque anafiláctico:

Reacción alérgica grave, caracterizada por una bajada de la presión arterial, taquicardia, trastornos circulatorios, con o sin edema de glotis, que puede tener consecuencias fatales si no se trata de manera urgente.

Enfermedad celíaca

Intolerancia permanente al gluten -una proteína presente en determinados cereales, como el trigo, la cebada y el centeno, la espelta y el kamut-, que produce una lesión crónica en la mucosa intestinal y puede afectar a la salud. Generalmente los síntomas revierten al eliminar el gluten de la dieta.

Alergia al látex

Reacción adversa al látex del caucho natural. La reacción se produce en minutos o al cabo de pocas horas después de haberlo tocado, ingerido o inhalado. Los síntomas pueden llegar a ser muy graves, incluso pueden poner en riesgo la vida de la persona.

Se ha demostrado la transferencia de proteínas de látex por medio de los guantes en los alimentos que se hayan manipulado.

Actualmente, se aconseja trabajar sin ningún tipo de guantes, teniendo cuidado de una higiene extrema de las manos.

BIBLIOGRAFÍA

46

La alergia a los alimentos, Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad y Consumo.

Cuestionario para comprobar el grado de implantación del control de alérgenos en el sistema APPCC/GPCH de las Industrias elaboradoras. Subprograma de Comercio al por menor e información al consumidor. Programa de Inspección y Apoyo al Control Oficial.

Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos. Normativa de aplicación en el control oficial de alérgenos presentes en los alimentos. Subprograma de Comercio al por menor e información al consumidor. Programa de Inspección y Apoyo al Control Oficial.

Guía de gestión de alérgenos en la industria alimentaria. Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) y Food and Drink Europe.

47

Guía para la gestión de alérgenos y gluten en la industria alimentaria. Agencia catalana de seguridad alimentaria.

Gestión de alérgenos en la industria alimentaria. Elika, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria.

Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Anexo 1

MODELO PARA LA AUTOEVALUACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS

1 PERSONAL

Todos los empleados reciben la formación necesaria y entienden los procedimientos de gestión de alérgenos en la empresa

Los empleados nuevos también reciben la formación

Los empleados reciclan su formación al menos de forma anual

El programa de formación también incluye otros aspectos relacionados con buenas prácticas de elaboración

Los conocimientos de los empleados son verificados mediante alguna prueba

Se realiza el seguimiento de la formación

El personal verifica el cumplimiento de los procedimientos de gestión de alérgenos, recepción de materias primas, limpieza...

2 PROVEEDORES

En la empresa existen procesos específicos de control de proveedores para categorizar los ingredientes con presencia de alérgenos

Existen especificaciones para el proveedor como:

- Información correcta sobre derivados alergénicos intencionalmente presentes y riesgos de contaminación cruzada
- Transparencia sobre la presencia de alérgenos en ingredientes compuestos
- Declaración de coadyuvantes tecnológicos que contengan alérgenos
- Declaración de la lista de alérgenos regulados
- Buena comprensión de la documentación aportada por el proveedor
- Los proveedores utilizan información precisa y transparente

3 MANIPULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Después de su recepción, los ingredientes alérgenos se identifican y etiquetan de forma diferenciada

Existe una zona de almacén específica diferenciada para los ingredientes alérgenos

Los alérgenos se almacenan en la parte inferior para evitar contaminación cruzada

Los ingredientes alérgenos se almacenan en envases cerrados

Existe un sistema de trazabilidad para los ingredientes alérgenos

Los recipientes o envases que contengan ingredientes alérgenos no se reutilizan

4 EQUIPOS Y DISEÑO DEL OBRADOR

La disposición de la zona de trabajo evita cruces de líneas y contaminaciones cruzadas

El flujo de aire, en su caso, es el adecuado para prevenir la contaminación por dispersión de polvo alérgico

Se utilizan prendas desechables para el trabajo o bien todos los utensilios y material es lavable

Toda la zona de trabajo y los equipos y utillaje son de fácil limpieza

5 ELABORACIÓN

Existe una separación entre la zona de elaboración y la de envasado o preparación a la venta, o en su caso se elaboran en fases diferenciadas los productos con ingredientes alérgenos

Existe un plan de limpieza que debe ser conocido y cumplido por todo el personal

Los trabajadores responsables de cada actividad están perfectamente identificados

Se verifican los registros correspondientes al plan de limpieza tras la elaboración

Los equipos y utensilios de limpieza no suponen una fuente de contaminación

Los productos sin envasar se manipulan de forma que se evita la contaminación cruzada

Los envases que contienen producto final con alérgenos se diferencian de los que no los contienen

Se minimiza el contenido en alérgenos a la hora de nuevas formulaciones

Se incluye en la ficha de producto cualquier ingrediente alérgico presente en la receta y en el producto final

Anexo 2

CUESTIONARIO SOBRE EL GRADO DE IMPLANTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Nombre/Razón social:

Inscripción Registro nº:

Dirección:

Municipio:

Actividad:

INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN Y/O QUE PUEDEN ESTAR PRESENTES EN LA EMPRESA

- | | |
|---|---|
| <input type="radio"/> Cereales con gluten | <input type="radio"/> Frutos de cáscara (nueces, pistachos, almendras...) |
| <input type="radio"/> Crustáceos | <input type="radio"/> Sésamo |
| <input type="radio"/> Leche | <input type="radio"/> Moluscos |
| <input type="radio"/> Mostaza | <input type="radio"/> Soja |
| <input type="radio"/> Altramuces | <input type="radio"/> Pescado |
| <input type="radio"/> Cacahuets | <input type="radio"/> Apio |
| <input type="radio"/> Huevos | <input type="radio"/> Sulfitos |

¿Elabora productos específicos para alergias/intolerancias?

- Sí No

MEDIDAS DE CONTROL CONFORME A GPCH	SÍ	NO
La ficha de producto incluye la identificación de los ingredientes y sus derivados marcados en la tabla anterior	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Identifican en su procedimiento de elaboración expresamente los alérgenos y su gestión como parte de sus procesos de buenas prácticas de elaboración	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Se realizan controles en las materias primas, a nivel de proveedores	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Existen procedimientos de elaboración que eviten contaminaciones cruzadas, como separación de zonas o de tiempos de trabajo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Se tiene en cuenta en la limpieza y desinfección los riesgos de la contaminación cruzada por alérgenos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Los procedimientos de buenas prácticas tienen en cuenta los alérgenos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Utilizan guantes de látex	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Se separa e identifica el material utilizado para la elaboración con y sin alérgenos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
En el programa de formación del personal existen contenidos específicos sobre alergias y alérgenos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

TRAZABILIDAD	SÍ	NO
Existe un sistema de trazabilidad en la empresa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Los alérgenos están perfectamente identificados dentro de las materias primas e ingredientes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
El personal de la empresa tiene formación en etiquetado y trazabilidad	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

VERIFICACIÓN	SÍ	NO
Se registran posibles incidencias en relación con contaminación cruzada o presencia injustificada de alérgenos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tienen implantadas medidas correctoras en su caso	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Disponen de elementos de información al consumidor sobre la presencia de alérgenos en sus productos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Anexo 3

MODELO REGISTRO ALÉRGENOS

FORMULARIO DE INCIDENCIAS SOBRE ALÉRGENOS

Nombre del alérgeno

Causa de la incidencia	Si	No	Detalle
Compartir líneas de elaboración con y sin alérgenos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Usar materiales en contacto con alérgenos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación con instrumentos o utillaje	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación por la indumentaria o manipulación del personal	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación cruzada de los ingredientes en el almacén	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación cruzada en el obrador	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación en el transporte (si el transporte lo realiza la propia empresa)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Falta de información sobre la presencia de alérgenos en las materias primas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Otros	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Medida correctora empleada

Anexo 4

MODELO FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA
COMPOSICIÓN	
Materias primas (carne)	Otros ingredientes (productos alimenticios, aditivos, etc).
FABRICACIÓN	
Proceso general	Temperaturas y tiempo
ENVASADOS Y FORMATOS	
Tipo de envase / embalaje	
Presentaciones comerciales	
ALMACENAMIENTO (Tº)	
TRANSPORTE	
INSTRUCCIONES EN ETIQUETADO (Incluir modelo de etiquetado)	
ALÉRGENOS	
POBLACIÓN DE DESTINO	

Razón Social empresa		
Dirección		
Municipio	Provincia	Código Postal
Producto		Código de producto
Frecuencia de elaboración		
Diaria	<input type="radio"/> 4 días / semana	<input type="radio"/> 3 días / semana
	<input type="radio"/> 2 días / semana	<input type="radio"/> 1 día / semana
INGREDIENTES MATERIAS PRIMAS		Cantidad %
CONDIMENTOS / ESPECIAS / ADITIVOS / OTROS INGREDIENTES		CANTIDAD (g/ Kg)
ALÉRGENOS		



CEDECARNE
confederación española de detallistas de la carne

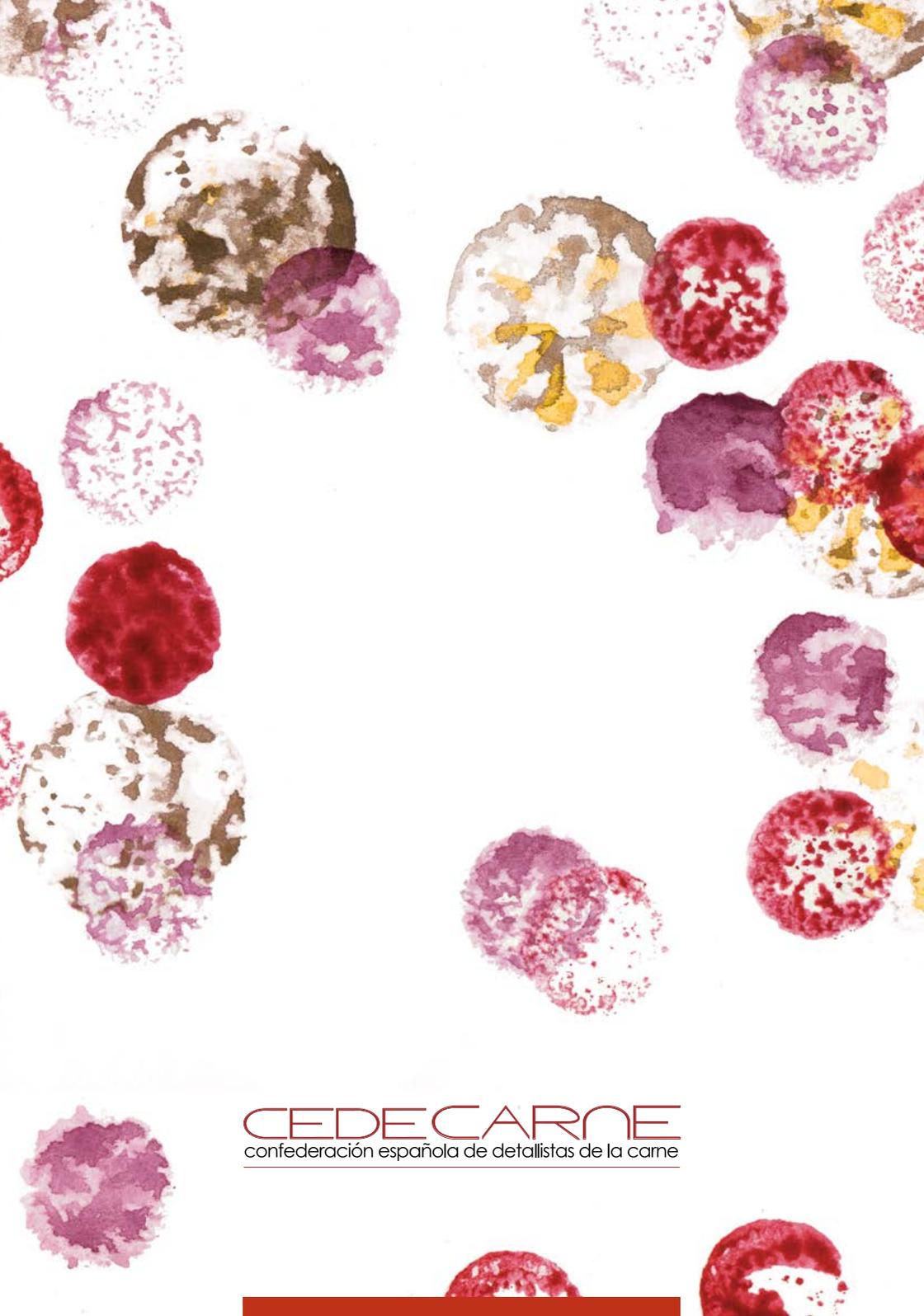
C/ Caños del Peral, 1 • 28013 Madrid

Tel.: +34 91 547 13 24

Fax: +34 91 542 77 85

info@cedecarne.es

www.cedecarne.es



CEDECARNE
confederación española de detallistas de la carne