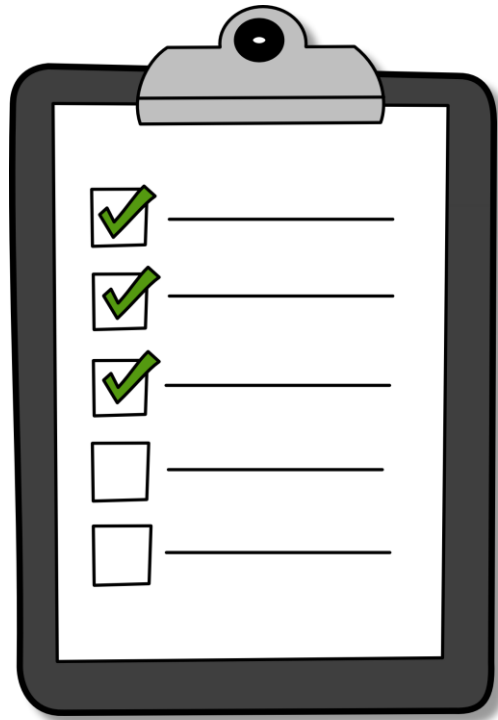


# Unidad 5 |



## | Sistema de control y documentación

### INDICE DE CONTENIDOS

5.1 Procedimiento de control y seguridad

5.2 La responsabilidad de cocineros y camareros

5.3 Idiomas de publicación de la información alimentaria

Ejercicios

## Objetivo de la unidad

El objetivo de esta unidad es aprender las funciones de un sistema de control y seguridad en materia de alérgenos en la producción alimentaria. Igualmente, se desarrollará los requisitos y documentación a preparar para confeccionar un plan de control y seguridad.

# Unidad 5

## SISTEMA DE CONTROL Y DOCUMENTACIÓN

### 5.1.- Procedimiento de control y seguridad

Cuando un consumidor es alérgico a un determinado alimento, suele ser bastante previsor e intentar informarse de antemano de si el producto que desea consumir, incluye o no algún alérgeno determinado.

Las empresas de la industria alimentaria, tienen el deber de informar correctamente en todas las fases de la cadena, para que el consumidor no se vea afectado de forma errónea por una determinada reacción alérgica. Para ello, las



empresas deben de confeccionar un procedimiento de control y seguridad de alérgenos, que les permita dotarse de mecanismos suficientes para dar cumplimiento a lo establecido en el Reglamento UE 1169/2011.

Un plan de control y seguridad de alérgenos es un componente fundamental para la seguridad del producto alimentario.

Debe de tener el objetivo de garantizar que los alimentos e ingredientes alérgenos no se puedan utilizar en alimentos en los que no deben incluirse, así como, igualmente, evitar su contaminación durante el procedimiento de elaboración por situarse en determinadas instalaciones que compartan con la elaboración de otros productos a los que no les afecte.

Definiremos el plan de control y seguridad de alérgenos como el documento en soporte escrito relacionado con el almacenamiento, manejo, procesamiento, empaque e identificación de los ingredientes y los alimentos alérgenos durante la cadena de producción hasta la puesta a disposición del consumidor.

El plan de control y seguridad debe de ser implementado, auditado y actualizado de forma permanente, así como puesto a disposición de todo el personal que sea responsable de algún proceso en la cadena de producción, además de establecerse los mecanismos suficientes para poder asegurar que todo el personal lo tiene en conocimiento y lo pone en funcionamiento de forma correcta.

Así, cada vez que resulte un cambio en un proceso o en un producto, la empresa deberá evaluar el plan y realizar las adaptaciones necesarias según se requiera.

Además, cada vez que contrate un nuevo empleado, se modifiquen las responsabilidades de un empleado o bien contrate con algún nuevo proveedor, se deberá de asegurar de que estos nuevos participantes entienden el plan de control y seguridad de alérgenos, así como están dotados de capacitación documentada para cumplir su misión.

El plan de control y seguridad de alérgenos es una herramienta fundamental para proteger la seguridad y la confianza de los consumidores.

### 5.1.1.- Fundamentos previos del plan

Lo primero que debe de llevar a cabo la empresa es conformar un equipo de trabajo en el que participen todos los departamentos involucrados y susceptibles en el control de alérgenos. Esto incluirá los departamentos de manufacturas, calidad, investigación y desarrollo, etiquetado, higiene industrial, seguridad alimentaria, etc...



Se determinará inicialmente una evaluación de riesgos, que determine en que procesos, lugares, etc... se emplean productos alérgenos, así como el manejo de los mismos.

Cada instalación en el que se manejen o estén presentes alérgenos, deberá de conllevar un plan específico de actuación, el cual deberá ser transmitido al resto de instalaciones o departamentos para conocer en que grado existe riesgo de contaminación alimentaria o si el producto está debidamente identificado como susceptible de causar alergias.

Gráficamente, sería muy recomendable el diseño de un gráfico mediante diagramas de flujo, en el que visualmente se expongan los alérgenos presentes así como su movimiento en el proceso de la cadena de producción.

Antes de dar por finalizada esta fase preliminar, los responsables de los distintos departamentos deberían dar su visto bueno y/o modificar o incorporar los cambios que se entiendan necesarios.

### 5.1.2.- Diseño del producto

En la siguiente fase, se establecerán los detalles que afectan al diseño del producto alimentario, relacionado con los alérgenos que son susceptibles de formar parte del mismo.

Así, únicamente se deberán de incorporar alérgenos cuando realmente sean necesarios para dar forma distinta al sabor o funcionalidad del producto.

También se llevarán a cabo contactos con los proveedores, para que informen sobre la funcionalidad y necesidad de los alérgenos que estén presentes en los productos que se adquieran de los mismos.

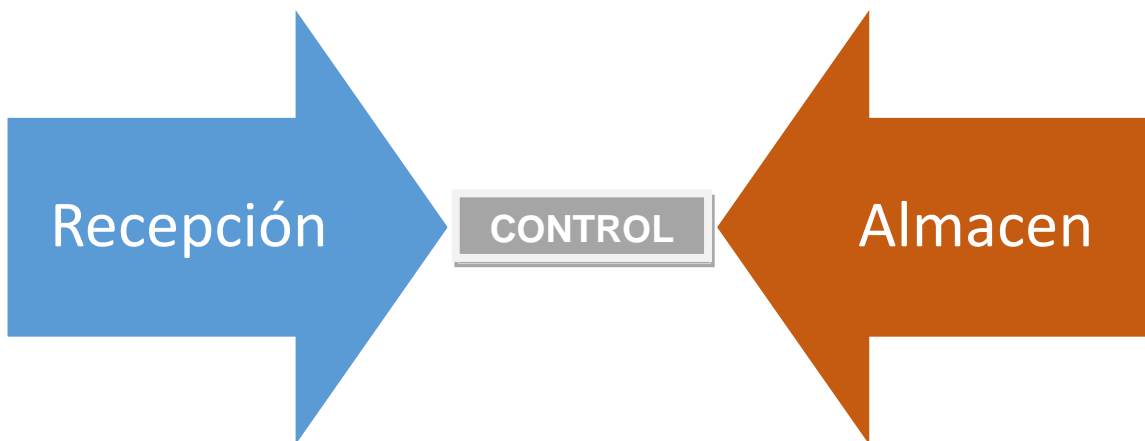
Se determinará la necesidad o no, tanto en la composición del producto alimentario como en las instalaciones, de alérgenos y, en función de la necesidad, las cantidades mínimas que sean necesarias para cumplir con los objetivos de producción satisfactoria.



Una medida que se debería de implantar sería la de crear un proceso que sirva para revisar los alérgenos de los nuevos productos en las instalaciones de la empresa, antes de pedir los ingredientes así como iniciar las operaciones. Por último, se deberá de evitar la utilización de alérgenos en una cantidad tan pequeña que no tenga funcionalidad ninguna o escasa en el producto.

### 5.1.3.- Delimitación de los alimentos o ingredientes alérgenos durante la recepción, el almacenamiento, el manejo y procesamiento

Se deberán de establecer dos puntos de control de los alimentos o ingredientes alérgenos dentro de las instalaciones de la empresa.



#### RECEPCIÓN

En la recepción se deberá de revisar el etiquetado de los productos para detectar y realizar las anotaciones y previsiones necesarias sobre los alérgenos presentes en los alimentos recepcionados.

En los paquetes, cajas, bolsas, etc... se deberá de dejar indicación clara y destacada de los alérgenos que contengan, de manera que sea intuitiva y sencilla su detección.

Los envases o embalajes que contengan productos alérgenos, deberán de ser tratados con sumo cuidado para evitar la contaminación cruzada durante su tratamiento o desplazamiento.

## **ALMACEN**

El almacenaje de los productos alérgenos deberá de llevarse a cabo separándolo en todo lo posible del resto de productos, con el objetivo de evitar la contaminación cruzada.

Para ello, podrán utilizarse estantes o tarimas independientes, áreas claramente delimitadas, utilización de recipientes limpios y cerrados, etc...

Por último, se identificarán los productos alérgenos de forma destacada, bien mediante la utilización de colores, códigos, etiquetas, etc... de forma que queden claramente separados de los productos que no son alérgenos.

### **5.1.4.- Programas de control de ingredientes y las etiquetas de los proveedores**

La empresa deberá de solicitar a los proveedores que suministren los alimentos, que los mismos dispongan de un plan de control de alérgenos que esté debidamente documentado, de manera que pueda facilitarse una información correcta y segura sobre los alimentos que se reciban.

Igualmente, se deberá requerir que garanticen que los ingredientes que se adquieran no contengan alérgenos que no estén declarado. En caso de que el proveedor lleve a cabo cambios en la condición alérgica de los alimentos, estos se exigirán que sean de inmediato puestos en conocimiento por la empresa.

Para asegurarnos de que el sistema de intercambio de información con los proveedores es correcto, se deberán de llevar a cabo auditorías periódicas.

Por último, se controlará que los proveedores ponen a disposición los alimentos o ingredientes alergénicos en recipientes sellados y claramente identificados.

### **5.1.5.- Prevención de la contaminación cruzada durante el proceso**

Durante los procesos de producción de los alimentos y comidas, existe riesgo de contaminación cruzada cuando un alérgeno puede entrar a formar parte, ya sea por accidente, por error humano, etc... de un alimento que no debe de contener alérgeno determinado.

Para evitar o minimizar al máximo este tipo de contaminación, se deberán de llevar a cabo una serie de medidas que garanticen la máxima seguridad posible en el proceso de producción.

- Separación del área de producción con alérgenos
- Limpieza inmediata tras la producción de productos que contengan alérgenos
- Si es posible, limitar el agregar alérgenos a la última etapa de la producción
- Si es posible, tener equipos de procesos separados o delimitados para la producción de productos sin alérgenos
- Colocación de separaciones físicas entre los alérgenos y el resto de alimentos

- Utilización de utensilios, herramientas, recipientes, etc... exclusivos para productos alergénicos
- Evitar que el personal que trabaja en zonas de procesamientos con productos alergénicos, se desplacen o participen en otras áreas donde se producen productos libres de alérgenos
- Utilización de etiquetado específico
- Evaluación del riesgo del polvo alergénico

### **5.1.6.- Revisión de las etiquetas del producto, utilización y control de etiquetas y empaques**

Se deberá de asegurar que se cuenta con procesos de aprobación de etiquetas para los productos de nueva adquisición así como para los casos en que se lleven a cabo cambios en los productos alimentarios que actualmente se producen o disponen.

Se deberá de hacer una revisión exhaustiva de las etiquetas de los productos recepcionados, para verificar que son correctas y conformes con la legislación vigente.

Se deberá monitorear y documentar, tras su verificación, que el etiquetado sea correcto en todas las fases del proceso productivo.

Por último, se deberá de implantar procedimientos de control de inventarios adecuados así como de las etapas de la producción completa hasta obtener el producto que finalmente se le entregará al consumidor alimentario.

### **5.1.7.- Programas de limpieza de alérgenos**

La empresa deberá de desarrollar un programa determinado para la limpieza de los alérgenos en el proceso productivo.

Así, el programa deberá de contener medidas como la construcción del equipo de proceso y de la estructura general de la planta dotada con buenos elementos sanitarios, de manera que facilite la limpieza y el saneamiento, así como evitando que existan puntos ciegos que permitan la acumulación de alimentos alérgicos.

Los protocolos de limpieza deben de quedar escritos así como ser fáciles de seguir y entender. Se deberá de definir el alcance de los procedimientos de limpieza así como el equipo que lo llevará a cabo, los productos y medios a utilizar, etc...Igualmente, se deberá de definir a un responsable para esta tarea.

Para realizar las labores de control y verificación del proceso de limpieza, se deberá realizar muestreos y procedimientos analíticos, definiéndose los criterios para evaluar la superación o no de los controles realizados. Los resultados deberán quedar documentados para su estudio posterior.

Además, se deberá de evaluar el programa de limpieza de alérgenos de forma periódica, tanto para verificar su cumplimiento como para adaptarlo a las modificaciones o alteraciones que se manifiesten en el proceso productivo. Para ello, será útil llevar a cabo auditorías tanto internas como externas.

### **5.1.8.- Educación y capacitación del personal**

Capacitar al personal es fundamental para poder implementar con éxito un sistema de control de alérgenos en la empresa. Los empleados deberán de obtener una capacitación suficiente que abarque todo el proceso productivo así como esta capacitación debe de alcanzar a todos los niveles de la empresa.

Igualmente, en caso de determinados puestos en que se requieran una capacitación específica, ésta deberá dotarse por los medios que se entiendan necesarios, así como documentalmente para tener siempre una referencia o recordatorio a mano. La verificación de su asimilación deberá de llevarse a cabo por parte de los responsables de cada departamento o sección.

Por último, en cada una de las medidas a llevar a cabo, se deberá de incidir en exponer las graves consecuencias potenciales de no seguir el plan de control, de manera que el empleado pueda sentir la responsabilidad que conlleva el cumplir estrictamente con lo indicado en el plan.