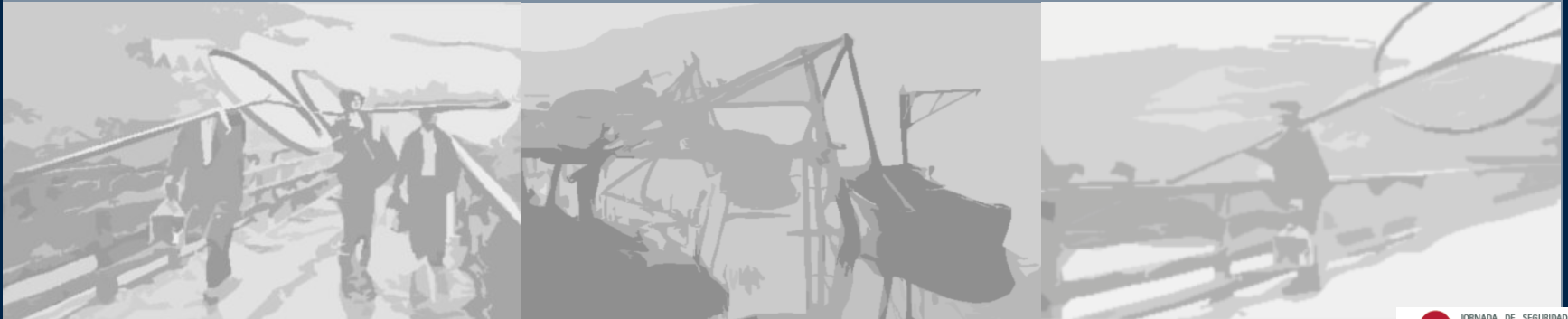


Caso práctico sobre alérgenos

ANGULAS AGUINAGA

Javier Cañada





ANGULAS
AGUINAGA



HISTÓRICO NUEVOS DESARROLLOS



PLANTAS DE PRODUCCIÓN





Certificación en ISO 22000 en 2005.



Certificación en BRC en 2005.



Certificación en IFS en 2006.



Certificación BRC Edición 6 (2011):

1ª vez que se requiere la Gestión de Alérgenos

La empresa deberá disponer de un sistema para la gestión de alérgenos que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación por éstos de los productos y que cumpla con los requisitos legales de etiquetado.



Antecedentes

- Directiva 2000/13/CE → RD 1334/1999. Aún NO HAY alérgenos establecidos.
- Modificado por el RD 2220/2004. Se establecen 12 alérgenos, y a partir de 26/11/2005 obligatoria su declaración en el etiquetado.
- Modificado por el RD 1164/2008. Exclusión de la declaración de determinados ingredientes (Pescado en el caso de la gelatina pescado)
- Modificado por el RD 226/2006. Exclusión de la declaración de determinados ingredientes.
- Modificado por el RD 36/2008. Se añaden «Altramuces y productos a base de altramuces» y «Moluscos y productos a base de moluscos».
- Modificado por RD 1245/2008 (A partir de Directiva 2007/68/CE). Lista definitiva hasta el Reglamento 1169/2011.



Otros puntos importantes

- Reglamento (CE) nº 41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten
- Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

“SIN GLUTEN” para productos <20 mg/kg.

“MUY BAJO EN GLUTEN” para productos procesados específicamente para reducir su contenido de gluten que no contengan más de 100 mg/kg.

También se establecen las expresiones:

«adecuado para las personas con intolerancia al gluten»

«adecuado para celíacos».

«elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten»

«elaborado específicamente para celíacos»



Nueva normativa- en vigor desde el 13 de diciembre del 2014

**REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO
de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al
consumidor**

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Artículo 21

Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

1. Sin perjuicio de las normas adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), cumplirán los siguientes requisitos:

a) se indicarán **en la lista de ingredientes** de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 18, apartado 1, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto **según figura en el anexo II**, y

b) **la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II se destacará** mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.



JORNADA DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
ODESA
2015



Curiosidades/ erratas del nuevo Reglamento

- NO figuran “cefalópodo”, “coquina”, “cangrejo”, “langostino”, “eglefino” ni ninguna otra variedad, por lo tanto lo correcto es indicar y destacar **“molusco”, “crustáceo” y “pescado”**. Sin embargo, muchos distribuidores se niegan a aplicarlo y etiquetan: “...**cefalópodo**, sal, ...**langostino**, aceite de girasol,...”.
- **Alimentos sin envasar para la venta o los alimentos envasados en los lugares de venta o envasados para su venta inmediata**, sólo es obligatoria la indicación de los 14 alérgenos establecidos presentes y no el listado de ingredientes.



HISTÓRICO NUEVOS DESARROLLOS



Jefe del equipo
Javier Cañada

CALIDAD

Ana Luna
Nerea Bascaran
Jasone Albistur

PRODUCCIÓN

Fernando Vázquez
Javier Rodriguez
Diego Sáenz de Villaverde
Charo Ortega
Enrique Medina

HACCP

LOGISTICA - COMPRAS

M^a Carmen Fernández
Gonzalo de Laá

MANTENIMIENTO

Juanjo Izaguirre
Iosu Olano

FORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Javier Alberdi

GESTIÓN INFORMÁTICA

Juan Carlos Ramos



Posibles Contaminaciones cruzadas

Posibles contaminaciones cruzadas que pueden existir en Angulas Aguinaga, que se indican con la señal de peligro . Con la señal  se indican los alérgenos que existen como tales en el producto y que se declaran en el etiquetado.

ALÉRGENO	GAMA GULA	PRECOCINADOS CON GAMBAS Y LANGOSTINO	TODO KRISSIA salvo PINTXO DONOSTIARRA y BOCADO MEDITERRÁNEO	PINTXO A LA DONOSTIARRA	BOCADO MEDITERRÁNEO	SOLOLOMOS BLOC
CEREALES CON GLUTEN	 HARINA DE TRIGO	 HARINA DE TRIGO				
SOJA	 PROTEÍNA DE SOJA	 PROTEÍNA DE SOJA				
LECHE	 LACTOALBÚMINA	 LACTOALBÚMINA			 QUESO	
CRUSTÁCEOS		 GAMBAS Y LANGOSTINOS	 AROMAS (DE LANGOSTA Y DE CANGREJO)	 GAMBAS	 AROMAS (DE LANGOSTA Y DE CANGREJO)	
HUEVO	 OVOALBÚMINA	 OVOALBÚMINA	 OVOALBÚMINA	 OVOALBÚMINA	 OVOALBÚMINA	
MOLUSCOS	 SURIMI / TINTA (cefalópodo)	 SURIMI / TINTA (cefalópodo)	 SURIMI (cefalópodo)	 SURIMI (cefalópodo)	 SURIMI (cefalópodo)	
SULFITOS		 LANGOSTINOS		 GAMBAS		



Definición de ALÉRGENO como PRERREQUISITO



Formación y sensibilización del personal



Requerimientos a proveedores: FT con la Declaración de los alérgenos de cada materia prima.

Ejemplo Certificado en origen del proveedor de Salmón libre de anisakis

“Anisakis no issue in farmed Atlantic salmon

- Anisakis has never been found in farmed salmon intended for consumption
- The Norwegian Food Safety Authorities (Mattilsynet) and other food safety authorities consider that the risk of infection through consumption of raw farmed salmon is negligible
- In Marine Harvest we have on-going surveillance programs against parasites to secure food of the highest quality for our customers and consumers”



Trazabilidad de alérgenos en origen y en destino



Separación física de salas de preparación y almacenado de ingredientes.





Carteles señalizadores

Almacén materia prima
deshidratada
KRISSIA

ALMACÉN MATERIA
PRIMA DESHIDRATADA
LEHENGAI
DESHIDRATATUEN BILTEGIA

Krissia

ALÉRGENOS PRESENTES (MPDH)
DAUDEN ALERGENOAK

PRODUCTO ALERGENICO	PRODUCTO ALERGENICO	PRODUCTO ALERGENICO
SULFITOS	HUEVO	CRUSTACEOS

ALÉRGENOS NO PERMITIDOS (MPDH)
ONARTUAK EZ DAUDEN ALERGENOAK

Harina de trigo Galirina	Proteína de soja Soja proteina	Proteínas de leche Esne proteinak
-----------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------

NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE
SEGURTASUN ETA HIGIENERAKO ARAUAK

Prohibida la entrada a personal no autorizado
Sarrera debekatuta baimenik gabeko pertsoneri

**Obligatorio utilizar el lavabotas, lavamanos e
indumentaria exclusiva de silos Krissia**
Oinetako eta eskuetarako garbigailua eta Krissia siloetarako
jaki bereziak erabiltzea derrigorrezkoa

Almacén materia prima
deshidratada
LA GULA DEL NORTE

ALMACÉN MATERIA
PRIMA DESHIDRATADA
LEHENGAI
DESHIDRATATUEN BILTEGIA

LA GULA DEL NORTE

ALÉRGENOS PRESENTES (MPDH)
DAUDEN ALERGENOAK

Harina de trigo Galirina	Proteína de soja Soja proteina	Proteínas de leche Esne proteinak
-----------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------

ALÉRGENOS NO PERMITIDOS (MPDH)
ONARTUAK EZ DAUDEN ALERGENOAK

Huevo Arrautza

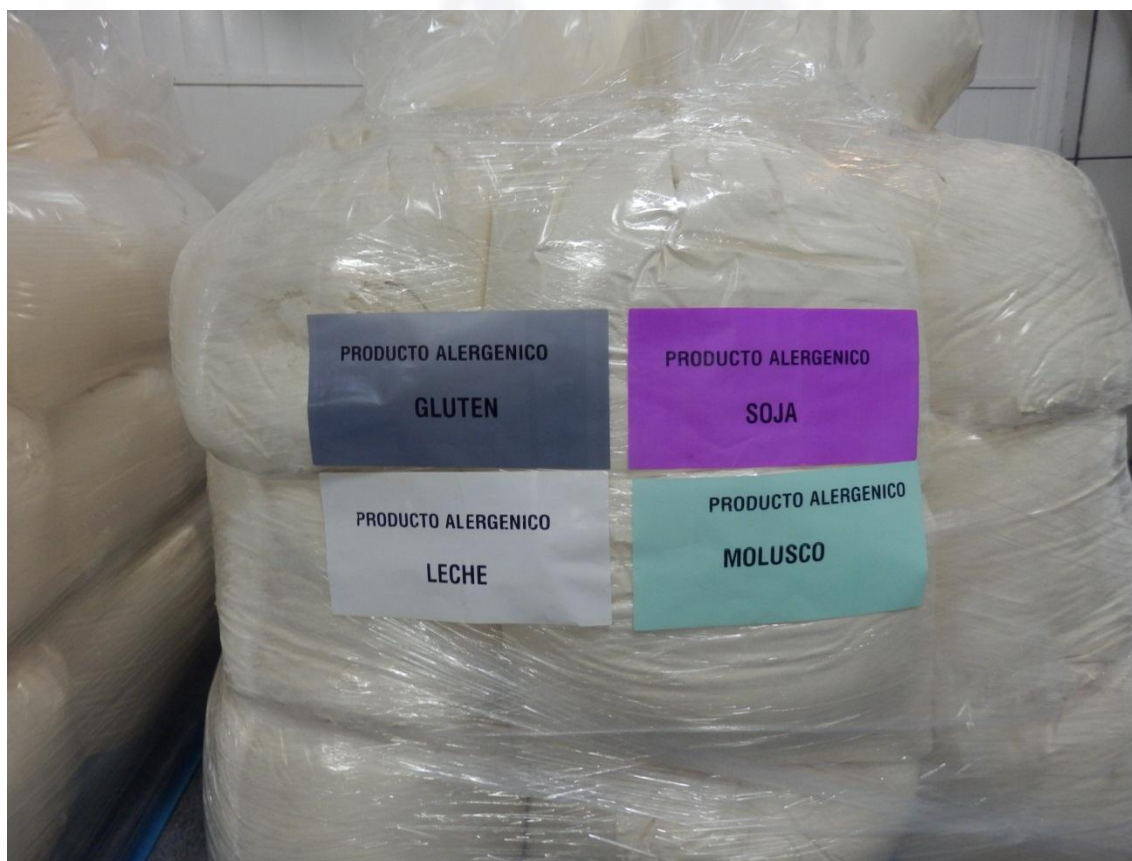
NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE
SE GURTASUN ETA HIGIENERAKO ARAUAK

Prohibida la entrada a personal no autorizado
Sarrera debekatuta baimenik gabeko pertsoneri

**Obligatorio utilizar el lavamanos e indumentaria exclusiva
de silos Gula**
Eskuetaarako garbigailua eta Gula siloetarako jaki bereziak
erabiltzea derrigorrezkoa



Identificación de productos semiterminados con etiquetas de colores





Identificación de utensilios comunes





Utensilios de trabajo de distintos colores: Producción y Limpieza





ETIQUETADO: declaración de alérgenos.

Antes

INGREDIENTES: Proteína de pescado y cefalópodo, Agua, Aceite de girasol, Harina de trigo, Sal, Proteína de soja, Proteína vegetal, Proteínas de leche, Albúmina de huevo, Aromas, Potenciador del sabor (Glutamato monosódico), Estabilizador (Goma xantana), Corrector de acidez (Ácido láctico), Tinta de cefalópodo.

Ahora

Ingredientes: Proteína de **pescado**, agua, aceite de girasol, harina de **trigo**, cefalópodo (**molusco**), sal, proteína de **soja**, proteína vegetal, proteínas de la **leche**, albúmina de **huevo**, aromas, potenciador del sabor (glutamato monosódico), estabilizante (goma xantana), corrector de acidez (ácido láctico), tinta de cefalópodo (**molusco**). Puede contener trazas de **crustáceos**.



PCC Material de Envasado: verificación y validación del etiquetado de los materiales empleados.



Verificación: Test de detección rápida

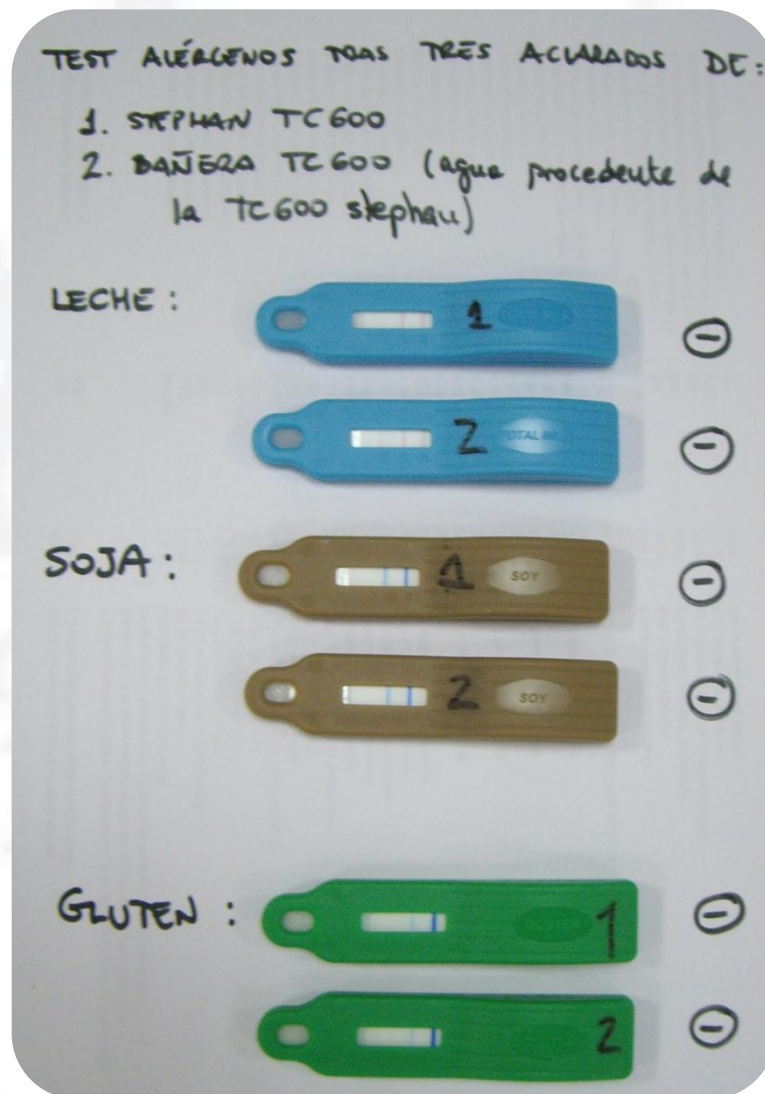
Reveal.3-D



Permite la detección de bajos niveles de alérgenos en superficies, en aguas de lavado y productos alimentarios.



Ejemplo Resultado test alérgenos.





Verificación de Producto terminado: Laboratorios externos



*!!!Muchas gracias!!!
Eskerrik Asko !!!*