

GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS A LO LARGO DE LA CADENA DE SUMINISTRO: EXPECTATIVAS, HERRAMIENTAS Y ORIENTACIÓN

Antecedentes

La Comisión Europea ha publicado en septiembre de 2022 la ¹Comunicación sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que cubren buenas prácticas y procedimientos de higiene basados en los principios APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad de la aplicación en determinadas empresas alimentarias. Esta comunicación actualizada establece que los alérgenos alimentarios deben considerarse como parte del sistema de gestión de seguridad alimentaria. El Reglamento sobre higiene alimentaria (Reglamento CE Nº 852/2004) establece disposiciones sobre la ²gestión de los alérgenos alimentarios en la producción primaria y en las fases posteriores, destacando la necesidad de un enfoque preventivo global a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Ambas publicaciones destacan que se necesitan prácticas de higiene para prevenir o reducir la presencia involuntaria de sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias debido al contacto cruzado.

Objetivo

Este documento está dirigido a los miembros de FoodDrinkEurope y de FIAB y a todas las partes interesadas pertinentes a lo largo de la cadena alimentaria. Contiene recomendaciones y enlaces a diversos documentos (y herramientas asociadas) sobre la gestión de alérgenos alimentarios, que son útiles para cumplir las mejores prácticas descritas en la Comunicación de la Comisión, especialmente en estos tiempos de mayor interrupción de la cadena de suministro.

Con este documento, FoodDrinkEurope y FIAB pretenden apoyar a sus miembros y partes interesadas en la implementación de las mejores prácticas de gestión de alérgenos alimentarios, incluido el suministro de información a lo largo de la cadena, con el fin de garantizar que las medidas de gestión de riesgos, incluido el etiquetado, se apliquen adecuadamente para garantizar la seguridad del consumidor y el cumplimiento del producto.

Gestión de alérgenos alimentarios en toda la cadena de suministro: expectativas

¹ Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que abarcan buenas prácticas y procedimientos de higiene basados en los principios HACCP, incluida la facilitación/flexibilidad de la aplicación en determinadas empresas alimentarias (2022/C 355/01)

² Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

La Comunicación de la CE reconoce que el contacto cruzado no siempre puede prevenirse y resume las expectativas de prevención o minimización del riesgo de contaminación por alérgenos alimentarios.

El Reglamento (CE) N° 852/2004 establece disposiciones sobre la gestión de alérgenos que se aplican a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta todas las fases posteriores. Esto incluye los riesgos en el cultivo, la cosecha y el sacrificio.

En la Comunicación de la CE se tratan las consideraciones relativas a las materias primas, incluida la necesidad de información sobre las especificaciones (más información disponible en la sección 3.4. Materias primas - selección de proveedores, especificaciones y 3.7 Alérgenos). En cuanto a las expectativas para la gestión de alérgenos:

- Cuando se mencione la presencia de alérgenos alimentarios no deseados en las materias primas, se espera que los proveedores proporcionen una **cuantificación** (mg de proteína alergénica/kg de alimento) para permitir al fabricante de alimentos aplicar la evaluación del riesgo.
- Si se utilizan alérgenos alimentarios regulados o productos que los contengan como materias primas o ingredientes, debe garantizarse la sensibilización del personal sobre la gestión de alérgenos y debe prestarse especial atención para garantizar un riesgo mínimo de contacto cruzado de otros productos, etiquetado de alérgenos y a la utilización de estos productos en recetas.
- Deben establecerse procedimientos para evitar el intercambio de productos (materias primas, productos intermedios y productos acabados) y etiquetas.
- Deben aplicarse medidas estrictas para minimizar la contaminación cruzada con productos que puedan contener alérgenos alimentarios regulados a otros productos sin alérgenos alimentarios o que contengan diferentes alérgenos alimentarios.
- También debe prestarse atención a la posibilidad de contacto cruzado en (desembolsado, manipulación previa y pesaje de los ingredientes, etc.)

Por lo que se refiere al etiquetado precautorio de alérgenos (EPA), la Comunicación explica que, de conformidad con el ³Reglamento (UE) N° 1169/2011, puede facilitarse información voluntaria sobre la posible e involuntaria presencia en los alimentos de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, garantizando al mismo tiempo que el alimento sea seguro de conformidad con las disposiciones establecidas en el Reglamento (CE) N° 178/2002. Dicha información voluntaria no debe ser engañosa o confusa para el consumidor y debe basarse en datos científicos pertinentes. Además, se establece que el etiquetado precautorio de alérgenos (EPA) solo debe utilizarse cuando una estrategia preventiva no pueda aplicarse de manera eficiente y el producto pueda presentar un riesgo para los consumidores alérgicos. El EPA es una declaración separada junto a la lista de ingredientes y debe basarse en los hallazgos de una evaluación de riesgos adecuada, realizada por el fabricante de alimentos, para evaluar la presencia posible e involuntaria de alérgenos. Los alérgenos (potencialmente) presentes en el producto a través del contacto cruzado no deben incluirse en la lista de

³ Reglamento (UE) n ° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

ingredientes, ya que no se añaden intencionalmente y no forman parte de la receta del producto. Dicho etiquetado nunca debe utilizarse como alternativa a las medidas preventivas.

FoodDrinkEurope y FIAB están alineados con las expectativas de la Comunicación relacionadas con la gestión de alérgenos. Nuestra posición es que el EPA solo debe aplicarse cuando se haya identificado un riesgo definido y apreciable, incluso (cuando sea relevante y posible) a través de **una evaluación cuantitativa del riesgo** para evaluar la posible presencia involuntaria de alérgenos.

Recursos útiles

La Comunicación de la Comisión resume algunas de las mejores prácticas aplicables a la gestión de alérgenos alimentarios en toda la cadena alimentaria. La gestión de alérgenos alimentarios es una responsabilidad compartida que depende de que todos los actores desempeñen su papel y compartan información de manera precisa y oportuna, para prevenir riesgos potenciales (y posiblemente graves) para los consumidores alérgicos.

A fin de responder a las expectativas de la Comunicación de la Comisión y a las mejores prácticas del sector, se recomiendan las siguientes orientaciones:

Guías desarrolladas por las partes interesadas de la industria alimentaria

- [Guía de FoodDrinkEurope sobre la gestión de alérgenos alimentarios para fabricantes de alimentos – Versión 2](#)
- [Allergen Bureau: Cómo evaluar el riesgo al gestionar los alérgenos en su empresa de alimentos](#)

Documentos de orientación sobre la aplicación de la evaluación cuantitativa del riesgo

- [Guía práctica de ILSI Europe sobre la aplicación de la evaluación cuantitativa del riesgo de alérgenos alimentarios en las operaciones alimentarias](#)
- [Guía práctica de ILSI Europe sobre la aplicación de la evaluación cuantitativa del riesgo de alérgenos alimentarios en las operaciones alimentarias - Seminario web final](#)
- [Etiquetado precautorio de alérgenos \(PAL\): un enfoque basado en la ciencia y en la evaluación cuantitativa de riesgos - FoodDrinkEurope](#)
- [Food Allergy Canada: Allergen Management Guidelines for Food Manufacturers](#)

Documentos de orientación autorizados

- [Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que abarcan buenas prácticas y procedimientos de higiene](#)

[basados en los principios HACCP, incluida la facilitación/flexibilidad de la aplicación en determinadas empresas alimentarias \(2022/C 355/01\)](#)

- [Código de prácticas del Codex Alimentarius sobre gestión de alérgenos alimentarios para explotadores de empresas alimentarias](#)
- [Consulta conjunta especial FAO/OMS de expertos sobre evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios - Parte 3: Revisar y establecer el etiquetado preventivo en los alimentos de los alérgenos prioritarios](#)

FoodDrinkEurope y FIAB también desean reiterar la necesidad de que los fabricantes de alimentos aumenten los controles en las cadenas de suministro, para garantizar que se implementen controles adecuados de gestión de alérgenos durante el período actual de mayor interrupción de la cadena de suministro. Las alertas del RASFF relacionadas con la presencia de proteína de cacahuete en la lecitina de soja importada de la India y las del trigo que estaba contaminado con mostaza, son solo algunos ejemplos recientes de incidentes debidos a problemas a lo largo de las cadenas de suministro. Con relación a esto, nos gustaría llamar la atención sobre recientes publicaciones relevantes y enlaces de utilidad (cortesía de la Oficina de Alérgenos de Australia):

- [Aumento del riesgo debido al caos de la cadena de suministro](#)
- [Guía de evaluación de contactos cruzados agrícolas - 2022](#)
- [Seminario web sobre la evaluación del contacto cruzado agrícola](#)
- [Hoja de cálculo del cuestionario de la matriz de riesgo de materias primas \(archivo zip\)](#)