

CURSO GESTIÓN DE LOS

ALÉRGENOS
Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA

Las industrias alimentarias necesitan gestionar de manera apropiada el riesgo de alérgenos ya que de esto depende la seguridad de los consumidores, la imagen de la compañía y la retirada de productos.

¿Qué es anafiláxis?

Los alérgenos son elementos o aditivos pertenecientes a los alimentos los cuáles al ser ingeridos, inhalados o entrar en contacto con la piel, son capaces de ocasionar reacciones inmunológicas en consumidores susceptibles a dichos alimentos, experimentando reacciones alérgicas de riesgo vital, llamadas anafiláxis.

¿Cuál es el impacto de los alérgenos en la seguridad alimentaria?

Una evaluación adecuada del riesgo es parte esencial de los autocontroles del HACCP en línea con los principios de prevención y precaución, minimiza el riesgo asociado a los alérgenos en los alimentos con respecto a la cadena de producción y suministro. Identifica lo que se debe hacer para evitar los alérgenos indeseables para asegurar un plan de control analítico adecuado y el etiquetado de alimentos correspondiente.

Gestión de un plan de alérgenos.

Durante la fabricación de alimentos procesados hay que tener cuidado de que los productos no se contaminen con los alérgenos de otros productos alimentarios empleando prácticas apropiadas de separación e higiene.

En muchas ocasiones la contaminación se debe a la introducción involuntaria de un alérgeno, contaminación cruzada (arrastrado de un ingrediente), uso de equipo común, limpieza deficiente, reprocesado, cambios, sustituciones, adiciones o uso de ingredientes desconocidos.

Se basa en la normativa internacional vigente de la FAO/OMS; COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS; FDA (Ley de etiquetado de alérgenos alimentarios y protección al consumidor FALCPA, FDA (Ley



de modernización de la seguridad alimentaria) FSMA; Reglamentación comunitaria de la UNION EUROPEA y los estándares internacionales de seguridad alimentaria BRC; IFS, FSSC22000 y SQF. coriberibusa quatur, to quo ma asitia voluptat etum que magnime .

MÓDULO 1

SECCIÓN 1: CONCEPTOS GENERALES

- Introducción
- Vocabulario
- Las alergias e intolerancias alimentarias.

SECCIÓN 2: PROCESOS DE GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS

- Visión general
- Gestión del personal
- Gestión de proveedores
- Manipulación de materias primas
- Equipo y diseño de fábrica
- El proceso de producción y controles de fabricación
- Información al consumidor
- Desarrollo y cambio de producto
- Documentación

MÓDULO 2

SECCIÓN 3: ANÁLISIS Y GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS

voluptatus repe nectur re eumque

- Caracterización del riesgo
- Etapas del análisis de riesgos HACCP de alérgenos
- Análisis del riesgo de alérgenos - consideraciones de buenas prácticas.
- Consideraciones para la prevención de riesgos

SECCIÓN 4: LIMPIEZA Y VALIDACIÓN DE LA LIMPIEZA

- Aspectos generales
- Métodos de limpieza

SECCIÓN 5: PLANES Y MÉTODOS ANALÍTICOS PARA LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS

SECCIÓN 6: CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS (COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS).

- Producción primaria, instalaciones, control de operaciones, Mantenimiento y saneamiento, higiene personal, transporte, información sobre los productos y sensibilización de los consumidores y capacitación.

SECCIÓN 7: ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

- Objetivos, contenido de la etiqueta, requisitos para la declaración de alérgenos y formatos.

SECCIÓN 8: LA NORMATIVIDAD INTERNACIONAL VIGENTE FAO/OMS; FDA/ FALCPA/FSMA

- Reglamentación comunitaria de la unión europea, normas internacionales de seguridad alimentaria BRC; IFS; FSSC22000 Y SQF.

CONTÁCTENOS

 +51 1 644 9714

 infolatam@intertek.com

 intertek.com.pe