



## ANEXO 8

# CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

### ¡HABLEMOS DE ALERGIAS ALIMENTARIAS!...

Las alergias e intolerancias alimentarias constituyen un problema emergente de salud pública.

Dado que actualmente no existe una cura para las alergias, la única manera eficaz de prevenirlas es eliminar de la dieta de las personas sensibles los componentes que desencadenan los efectos adversos.

Es por lo anterior que, la industria de alimentos tiene un papel clave de gran responsabilidad en este proceso, con la finalidad de minimizar el riesgo de episodios de alergias en personas sensibles.



### Y... ¿CÓMO LA INDUSTRIA PUEDE MINIMIZAR RIESGOS DE EPISODIOS DE ALERGIAS EN PERSONAS SENSIBLES?

Un programa de gestión de alérgenos correctamente desarrollado e implementado debe garantizar 2 condiciones principales:



1

Que los ingredientes o aditivos alergénicos que se agregan al producto se declaren en la lista de ingredientes



2

Que no haya alérgenos no intencionales que contaminen al producto por contacto cruzado

En este último punto se enfatiza que, la presencia no intencionada de alérgenos en los alimentos puede deberse a:

- Contacto cruzado durante el procesamiento
- Contacto cruzado post-proceso

Las situaciones en las que los alérgenos pueden ser introducidos en los productos durante su fabricación deben ser identificadas, y en función de ello establecerse un sistema efectivo de control para reducir al mínimo la probabilidad de presencia no intencionada en el producto final.

Para esto debe evaluarse el posible contacto cruzado por alérgenos en diferentes etapas de la producción e identificar situaciones potenciales que podrían originar problemas de este tipo:



### PERO... ¿QUÉ ES EL CONTACTO CRUZADO?

El contacto cruzado, es la introducción inadvertida de un alérgeno en un producto, generalmente el resultado de la exposición ambiental durante el proceso o manejo de los alimentos.

Sabías que, "contaminación cruzada" y "contacto cruzado" ¡No es lo mismo!

CONTAMINACIÓN CRUZADA	CONTACTO CRUZADO
Se produce cuando los microorganismos, como las bacterias, se transfieren de un producto desde otro alimento o superficie y los contaminan	Se produce cuando un alérgeno alimentario se transfiere involuntariamente de un alimento a otro
Puede causar enfermedades transmitidas por alimentos	Puede causar reacciones alérgicas a alimentos
La mayoría de las bacterias peligrosas pueden eliminarse mediante una cocción adecuada	La transferencia de alérgenos no se soluciona con la cocción
Ejemplo: usar la misma tabla para picar verdura para ensalada y cortar carne cruda	Ejemplo: usar el mismo tostador para pan con gluten y pan sin gluten

Sin embargo, también es probable que escuches el término "contaminación cruzada con alérgenos", con el cual se especifica el riesgo al que se refiere y también es correcto.

### ¿CÓMO OCURRE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

La contaminación cruzada ocurre cuando se fabrican varios alimentos en la misma línea de procesamiento, por el uso inadecuado del retrabajo, como resultado de una limpieza inadecuada o por la generación de cantidades significativas de polvo que contengan el alérgeno.



### ¿CÓMO SE PUEDE PREVENIR EL CONTACTO CRUZADO?

No siempre se puede prevenir el contacto cruzado, sin embargo, al desarrollar e implementar un plan de control de alérgenos, se puede prevenir o al menos disminuir en la medida de lo posible.

El plan de control de alérgenos es un documento escrito que establece los controles implantados con respecto al almacenamiento, manejo y procesamiento de alérgenos y la identificación de los lugares en donde es posible que ocurra el contacto cruzado. Se incluyen métodos de monitoreo y prevención para prevenirlo.

- En el refrigerador, separa los alimentos en recipientes herméticos o bien con papel film o metálico
- En la cocina, no mezcles los utensilios con los que preparas comida normal y comida sin alérgenos
- En la alacena: conserva los alimentos separados y rotulados para evitar confusión entre alimentos con y sin alérgenos