

	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 1 de 28

PLAN DE ALÉRGENOS



DUO COMEDORES S.L

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
<p>Andrea Bahón Rueda</p> <p>SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.</p> <p>Camino del molino 11, nave 10</p> <p>Polígono P-29</p> <p>28400 Collado Villalba (Madrid)</p> <p>FECHA: Junio 2015</p>	<p>FECHA: Junio 2015</p>	<p>FECHA: Junio 2015</p>



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 2 de 28

Nº REV	DOCUMENTO	MOTIVO DE LA REVISIÓN
0	Plan de Alérgenos	Elaboración del documento



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 3 de 28

CAPITULO	TITULO
----------	--------

PORTADA

CONTROL DE REVISIONES

- | | |
|----------|--|
| 0 | ÍNDICE |
| 1 | INTRODUCCION |
| 2 | OBJETIVOS |
| 3 | ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL SISTEMA |
| 4 | PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS |
| 5 | PRERREQUISITOS <ul style="list-style-type: none"> - Formación - Instalaciones, Locales y Equipos - Limpieza y Desinfección - Buenas Prácticas de Manipulación |
| 6 | PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE PUEDEN INDICAR LA PRESENCIA DE LOS DIFERENTES ALÉRGENOS |
| 7 | IDENTIFICACIÓN Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE LOS PELIGROS ASOCIADOS CON CADA ETAPA |
| 8 | EVALUACIÓN DE LA GRAVEDAD Y PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE CADA PELIGRO IDENTIFICADO |
| 9 | IDENTIFICACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS |

INDICE



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 4 de 28

1. INTRODUCCIÓN

A día de hoy, la alergia alimentaria constituye un problema de salud pública y un motivo de preocupación de los consumidores, afectando de una forma importante a la calidad de vida de los individuos que la padecen. Esto se debe a diversos motivos:

- 1) A pesar de la gran variedad de alimentos que podemos encontrar en el mercado una persona con alergia tiene gran dificultad de elección de un producto adecuado debido a que el nivel de procesado de los alimentos cada vez es mayor aumentando los riesgos de contacto con algún alérgeno en las diferentes fases de elaboración
- 2) La reacción alérgica es extremadamente grave, llegando a producir incluso la muerte.
- 3) Se estima según el CODEX (2006) que entre un 1 y un 3% de los adultos y entre un 4 y un 6% de los niños presentan alergia alimentaria.

A la hora de prevenir las reacciones alérgicas e intolerancias alimentarias, la manera más eficaz consiste en eliminar los componentes que desencadenen el efecto adverso, de la dieta de las personas sensibles. Por este motivo, es conveniente disponer de **toda la información sobre la composición de los alimentos** a la hora de elegirlos. **El etiquetado de los alimentos constituye un factor clave, convirtiéndose en un elemento imprescindible de seguridad alimentaria.**

Por estos motivos, a lo largo de este texto pretenderemos profundizar en el conocimiento de las alergias alimentarias, así como en las estrategias básicas para poder mantener una alimentación adecuada y segura, en los diferentes contextos vitales y sociales.

Antes de abordar el tema relativo a la Gestión de Alérgenos, deberemos diferenciar entre:

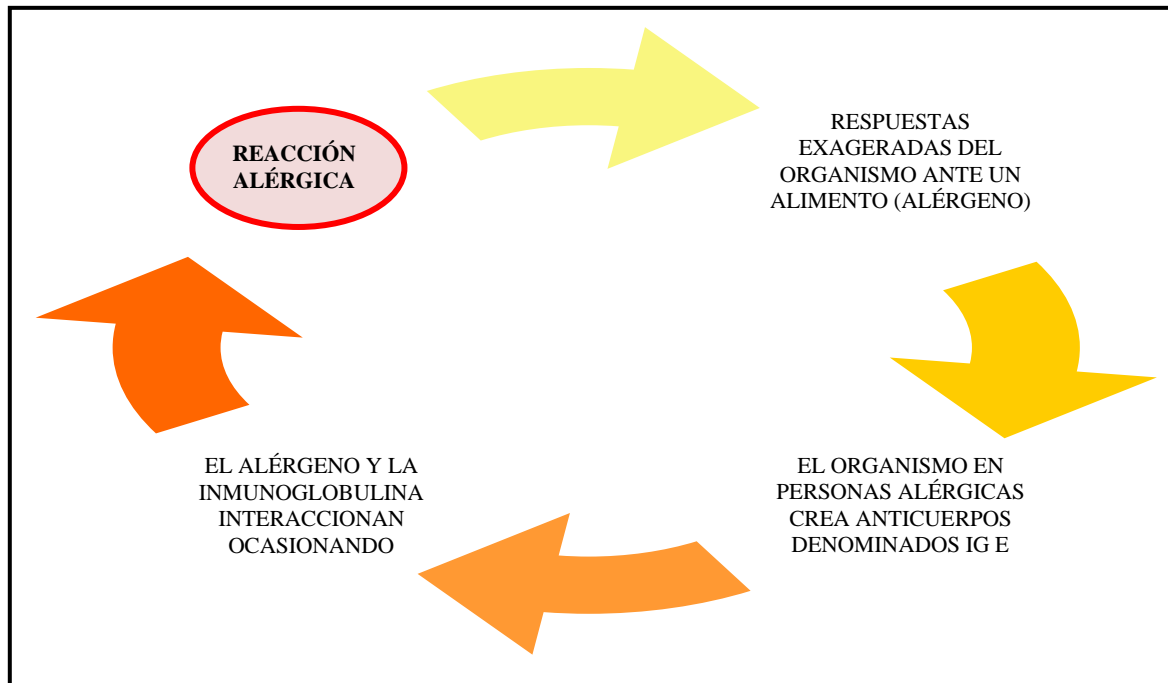
INTOLERANCIA A UN ALIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Se caracteriza por la incapacidad para digerirlo y metabolizarlo. - No interviene ningún mecanismo de defensa inmune.
-----------------------------------	--



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 5 de 28

ALERGIA O HIPERSENSIBILIDAD ALIMENTARIA	<ul style="list-style-type: none"> - Es la reacción adversa que presenta un individuo tras la ingestión, contacto o inhalación de un alimento. - Posee una causa inmunológica comprobada.
--	---

Podemos ver cómo algunas personas con intolerancia son capaces de consumir pequeñas cantidades del alimento al que presentan intolerancia (excepto las personas con intolerancia al gluten), mientras que las personas alérgicas deben eliminar totalmente el componente.



INTRODUCCIÓN



DOCUMENTO ELABORADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD



INTRODUCCIÓN



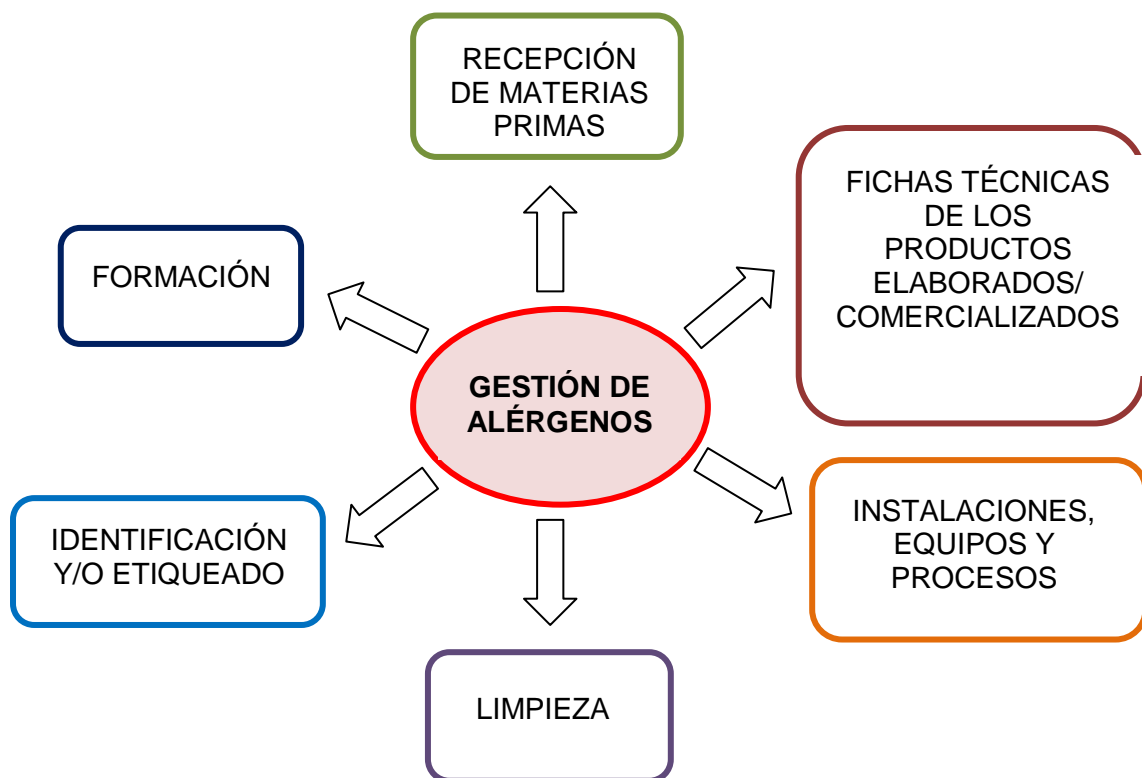
2. OBJETIVOS

Los objetivos de este plan serán los siguientes:

1. Adquirir conocimientos básicos de alergias alimentarias e intolerancias alimentarias.
2. Aprender las instrucciones de trabajo para la elaboración de comida.
3. Como actuar ante una reacción alérgica

Este plan proporciona una ayuda para la incorporación de la gestión de los alérgenos alimentarios en su plan de autocontrol, se evalúen los riesgos existentes (contaminaciones cruzadas de los productos) y garanticen que la información facilitada en los productos es correcta.

Los aspectos claves en la gestión de los alérgenos tratados en este documento se presentan en el siguiente diagrama:



OBJETIVOS



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 8 de 28

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL SISTEMA

Este documento tiene como objeto la descripción de un sistema de autocontrol basado en los principios de Gestión de Alérgenos; su aplicación abarca todas las fases por la que pasan los productos, desde la recepción de las materias primas hasta el mantenimiento y servicio a los comensales de los diferentes comedores

Este documento describe el sistema de autocontrol, con el fin de facilitar la preparación e implantación del plan de alérgenos, en el que se apliquen los principios básicos, que deben seguirse de manera ordenada y sistemática para obtener alimentos seguros para la población sensibilizada.

Toda la información recogida en el presente manual tiene carácter confidencial, comprometiéndose el receptor a impedir su divulgación a terceros, limitándose al uso formal de esta publicación. El receptor reconoce que la divulgación de este manual, en todo o en parte, puede causar pérdidas sustanciales a DUO COMEDORES

El receptor del presente documento se compromete a no copiarlo ni reproducirlo, por sí mismo o por terceras personas, cualquiera que sea el medio a emplear o el fin a que se destine, sin obtener previamente un permiso por escrito de DUO COMEDORES.

ACEPTACIÓN DEL SISTEMA

Por deseo de la dirección de DUO COMEDORES y como representante de la misma, acepto este documento como Plan de Alérgenos y me comprometo a que se inicien las oportunas acciones para lograr el establecimiento y la implantación de un sistema de autocontrol en base a los requisitos establecidos en este manual.

Madrid, Junio 2015

Fdo.-

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL SISTEMA



DOCUMENTO ELABORADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD

	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 9 de 28

4. PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

Cualquier alimento puede provocar alergia. Las sustancias que producen alergia en una persona concreta dependen en gran medida de **la frecuencia con la que dicha persona entra en contacto con dichas sustancias**. Esto ocurre asimismo en el caso de los alimentos: cuanto más frecuentemente una persona come un alimento particular, más probable es que pueda hacerse alérgico a dicho alimento. Por ello los alimentos que con más frecuencia producen alergia dependen mucho de los hábitos alimenticios de la población.

En los alimentos suele haber uno o varios alérgenos principales, mayoritarios y otros menores, considerados así según que sean, respectivamente, alérgenos a los cuales responda inmunitariamente la mayoría de los pacientes sensibilizados a alimentos en cuestión o alérgenos a los que sólo responden algunos pocos individuos.

➤ **ALÉRGENOS DE ORIGEN ANIMAL**

- **Leche de vaca**

Aunque no se ha demostrado que la leche de mamíferos cause reacciones alérgicas, la más frecuente y la más estudiada es la leche de vaca, ya que suele ser el primer alimento no homólogo que el individuo recibe en cantidades importantes. Esto quiere decir que también **es el primer antígeno alimentario con que el ser humano entra en contacto de forma conocida**.

- **Huevo**

El huevo es un alimento ampliamente consumido en todo el mundo y **la primera causa de reacciones alérgicas en la infancia** (la clara parece ser más alergénica que la yema).

Además, los componentes del huevo se emplean con distintos fines industriales, como la lisozima en productos bactericidas en la industria alimentaria o farmacéutica, o la lecitina como emulsionante. Estas prácticas implican todavía más riesgo para pacientes alérgicos.

- **Pescado**

Es relativamente frecuente en países donde su consumo es elevado, como Japón, países escandinavos o España.

PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 10 de 28

Crustáceos y moluscos

Los crustáceos han sido reconocidos como una causa común de reacciones de hipersensibilidad por alimentos. Sus alérgenos son muy termoestables.

➤ **ALÉRGENOS DE ORIGEN VEGETAL**

- **Legumbres**

Las legumbres son una fuente barata de proteínas que se cultivan prácticamente en todo el mundo y constituyen la base de la alimentación en muchos países en vías de desarrollo. **Las legumbres se encuentran entre los alérgenos alimentarios que son más frecuentes en los niños.**

En países del área mediterránea la introducción de frutos secos, entre ellos el cacahuete, no se realiza antes de los 2 o 3 años de vida, si bien en los últimos tiempos la utilización de cacahuetes, soja y altramuces como aditivos hace que se consuman precozmente, y además de forma oculta, **lo que podría estar contribuyendo a aumentar la incidencia de la alergia a las legumbres.**

El cacahuete **es el responsable de muchas reacciones alérgicas graves**, cuya frecuencia no sólo se ha visto incrementada en los últimos años, sino que también su aparición se hace más precoz, en parte debido al aumento de consumo, ya que posee proteínas muy versátiles, de fácil digestión y presentaciones muy diversas; en aperitivo, frescos, salados, en mantequilla o en forma de aceite. Asimismo es muy utilizado en la industria alimentaria como aditivo, lo que supone un riesgo para los pacientes alérgicos ya que **pequeñas dosis son capaces de producir manifestaciones graves.**

La soja es causa frecuente de reacciones adversas, posiblemente favorecido por su amplia utilización en Occidente como aditivo y como complemento alimenticio.

La lenteja es la legumbre más consumida en España, así es la legumbre que con mayor frecuencia causa hipersensibilidad, seguida en segundo lugar por el garbanzo.

- **Cereales**

Los principales alérgenos descritos en harina de trigo, cebada y centeno son hidrosolubles (albúminas y globulinas) y se encuentran relacionadas con síntomas derivados de exposición inhalatoria y no con la ingestión.

PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 11 de 28

- **Frutas y hortalizas**

En el área mediterránea las frutas son una causa frecuente de alergia a alimentos, particularmente del **síndrome de alergia oral**.

Entre las hortalizas, **la alergia al apio tiene un interés particular por su facilidad de producir reacciones anafilácticas**. Son muy escasas las comunicaciones de alergia a otras hortalizas.

- **Mostaza**

La mostaza es una de las especies más alergénicas de las que se tiene constancia hasta la fecha, tanto por su prevalencia como por su potencia alergénica. En general, su acceso es por ingestión, pero se han descrito casos de alergia a mostaza por inhalación o contacto con harina molturada.

ENFERMEDAD CELIACA

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente a las proteínas del gluten que se presenta en individuos genéticamente predispuestos. Se desarrolla por la combinación de factores ambientales (el gluten), factores genéticos que condicionan una respuesta inmunitaria tisular (linfocitos T intestinales) y humoral (producción de anticuerpos) que producen las lesiones intestinales.

El único tratamiento consiste en una dieta estricta sin gluten que conduce a la desaparición de los síntomas clínicos, la normalización de los marcadores serológicos y de la mucosa intestinal.

Para conseguir una dieta sin gluten es necesario recurrir a un consumo preferente de alimentos naturales: carnes, huevos, leche de vaca y derivados, pescado, legumbres, frutas, verduras, hortalizas y cereales sin gluten como maíz y arroz.

Realizar una dieta exenta de gluten es complicado, debido a que el gluten puede estar presente en muchos alimentos, bien como contaminante o por adición del mismo.

PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 12 de 28

ALERGIA AL LATEX

La alergia al látex se produce cuando una persona reacciona exageradamente al contacto, ingestión o inhalación de partículas de caucho natural, contenidas en estos objetos.

Las reacciones pueden ser leves (erupciones, urticaria, picor, lagrimeo) o graves (angioedema, mareo, hipotensión, disfunción respiratoria, choque anafiláctico). Puede producirse sin contacto directo, como por ejemplo, permanecer en una sala donde hay globos inflados o ingerir un alimento manipulado previamente con guantes de látex.

Además hasta un 50% de los alérgicos al látex lo son también a determinadas frutas como plátano, castaña, kiwi o aguacate.

El uso de guantes de látex en alimentación deberá de ser sustituido por una adecuada limpieza de manos y en caso necesario por guantes de vinilo y/o guantes de polietileno en el ámbito de la restauración.

PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 13 de 28

5. PRERREQUISITOS

El primer paso para implantar un Plan de Alérgenos es disponer de unos prerrequisitos que funcionen adecuadamente permitiendo así disponer de unas condiciones básicas para la manipulación y producción de alimentos seguros. Estos prerrequisitos constituyen la base para la producción de **alimentos inocuos**.

Los prerrequisitos que se tienen en cuenta para la elaboración e implantación de este Plan de Alérgenos son los siguientes:

- Formación en Gestión de Alérgenos
- Instalaciones, locales y equipos
- Limpieza y Desinfección
- Buenas Prácticas de Manipulación
- Compras y Control de Proveedores

PRERREQUISITOS



DOCUMENTO ELABORADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD

	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 14 de 28

5.1 PRERREQUISITO DE FORMACIÓN

Desde **DUO COMEDORES** se considera de gran importancia la formación de sus trabajadores en relación con la Gestión de Alérgenos, garantizando que todos los manipuladores de alimentos tengan los conocimientos necesarios y tomen conciencia de la importancia de la actividad que desarrollan para lograr la elaboración de alimentos seguros desde el punto de vista de las reacciones adversas.

El programa formativo se desarrolla y se imparte por empresas externas, que elaboran un programa formativo acorde a su actividad.

Se realiza una revisión y actualización de los contenidos siempre que:

- Se produzcan cambios en la legislación
- Cuando existan cambios en el proceso productivo que afecten a la actividad actual llevada a cabo.

Documentación y registros asociados a la formación

La formación es acreditada mediante el correspondiente certificado en el caso de que haya sido impartida por una empresa externa.

FORMACIÓN



DOCUMENTO ELABORADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD

	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 15 de 28

5.2 PRERREQUISITO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para realizar una mejor programación de las actividades **DUO COMEDORES**, establece un **Plan de Limpieza y Desinfección** de las instalaciones, equipos y útiles que utiliza y de los que se hace responsable de su estado de limpieza

En este plan se recogen las instalaciones y equipos sometidos al plan, la metodología, **el tipo de productos** utilizados para ello, **la frecuencia** y el responsable de llevarlo a cabo.

Para que el plan sea eficaz se deben **combinar** correctamente las operaciones de **Limpieza y Desinfección** con lo que se consigue eliminar tanto los peligros físicos y químicos, como la contaminación biológica.

Limpieza: *La limpieza consiste en aplicar energía a una superficie para eliminar los restos de productos, materias primas, etc., ya que son focos de atracción de plagas y de desarrollo de microorganismos.*

Desinfección: *La desinfección es la operación consistente en la aplicación de los medios físicos (**calor**) o químicos (**desinfectantes**) con el objetivo de reducir el número de microorganismos nocivos hasta un nivel seguro.*

Para realizar la **higienización** (limpieza + desinfección) se pueden utilizar detergentes y desinfectantes o agentes higienizantes, que son productos que contienen detergentes y desinfectantes, por lo que con un solo producto se consiguen los efectos de limpieza y desinfección necesarios.

Para llevar a cabo el Programa de Limpieza y Desinfección se han diferenciado:

- a) los productos utilizados,
- b) las zonas de trabajo y sus equipamientos, maquinarias y útiles, teniendo en cuenta las diferentes necesidades



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 16 de 28

A) Productos utilizados:

Todos los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de las instalaciones así como de la maquinaria y equipo son **APTOS para su utilización en establecimiento alimentario.**

Los productos utilizados son los adecuados en función de la suciedad a eliminar, el tipo de material o equipo. La forma de utilización de los productos será la indicada por el fabricante para cada uno de ellos, en cada caso (se seguirán las instrucciones marcadas por el fabricante).

Los productos de limpieza y desinfección están **almacenados en un lugar fresco, limpio y seco, destinado para tal fin y separados de los productos alimenticios o materias auxiliares** para la elaboración de productos alimentarios.

Los útiles utilizados para la limpieza y desinfección **también se limpian y desinfectan** con la frecuencia necesaria para asegurar que se evita la contaminación cruzada

DUO COMEDORES dispone de la descripción técnica y fichas de seguridad de los productos utilizados, que se actualizan en caso de que se hayan producido variaciones en el producto utilizado o en el proveedor.

B) Zonas y equipamiento recogidas en el plan de limpieza y Desinfección:

- Almacenes de materias primas
- Cámaras frigoríficas y congeladores.
- Cocina
- Mesas y superficies de trabajo, Pilas de lavado y resto de mobiliario
- Suelos y paredes
- Vestuarios
- Equipos
- Cubos de basura
- Utensilios para la elaboración (tablas de corte, cuchillos,..)
- Útiles para la limpieza

	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 17 de 28

Documentación y registros asociados al Plan de Limpieza y Desinfección

La inspección a la que se hace referencia en este punto coincide con la inspección que se lleva a cabo en el sistema de autocontrol reflejado en el documento APPCC, por lo que no se considera necesario duplicar dicho registro.

En el caso de detectar alguna incidencia se realiza la apertura de una **Hoja de Incidencia/ Acción Correctiva/ Preventiva**.



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 18 de 28

5.3 PRERREQUISITO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

En este manual se recogen las **instrucciones y pautas** sobre cómo realizar, desde el punto de vista de inocuidad de los alimentos, las tareas de rutina de los trabajadores.

El personal manipulador es formado, entrenado y concienciado respecto a estas **Buenas Prácticas de Manipulación** al inicio de la implantación de este plan y periódicamente se irán recordando conocimientos (recordatorio de BPM , descrito en el prerrequisito de formación del APPCC)

5.3.1- HIGIENE E INDUMENTARIA

- La ropa y calzado en general deberá lavarse o cambiarse siempre que estén sucios o le sea indicado por su encargado. De forma general ésta se cambiará **dos veces por semana**. No se utilizará esta ropa para limpiar y secar manos o útiles de trabajo.
- Tras **lavarse correctamente las manos** en los lavamanos de accionamiento no manual, se incorporarán a su puesto de trabajo.
- Se tendrá que tener **especial cuidado** en el caso de que exista la necesidad de emplear **guantes impermeables** En este caso **se utilizaran guates de vinilo o nitrilo**, ya que los guantes de látex usados en alimentación pueden provocar **reacciones en consumidores alérgicos**, así como la sensibilización de los manipuladores que los utilizan.

5.3.2-LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Para impedir la contaminación de los alimentos, todas las superficies, equipos y utensilios deben **limpiarse y desinfectante con la frecuencia establecida en el Plan de Limpieza y Desinfección**. En este plan se recogen las instalaciones y equipos sometidos al plan, la metodología, el tipo de productos utilizados para ello, la frecuencia, y el responsable de llevarlo a cabo.
- Todos los productos deben **ser aptos** para su uso en industrias alimentarias.
- Dado que los restos de suciedad pueden dificultar las tareas de desinfección, es importante realizar el proceso de limpieza y desinfección en el orden correcto, es decir, en **primer lugar la limpieza, y, a continuación, la desinfección**.



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 19 de 28

- El proceso de limpieza y desinfección se debe **hacer siempre en ausencia de alimentos** y con el **tiempo suficiente** de antelación para permitir que los productos ejerzan su acción, **sean aclaradas y secadas** las zonas **antes del contacto con los alimentos**.
- Las **superficies** de las estructuras de apoyo (mesas, superficies de trabajo, pila de lavado, lavamanos de accionamiento no manual, etc.) se mantendrán en todo momento limpias, así como las superficies de los útiles y equipos empleados en el procesado de los productos (tabla de corte, cuchillos, etc.). Es importante que **todas las superficies que estén en contacto con alimentos se hayan limpiado y desinfectado** convenientemente
- **No debe barrerse** durante los momentos en que se están preparando los alimentos. El barrido de las salas de manipulación y almacenamiento de alimentos no se realizará en seco, para evitar el levantamiento de polvo que podría depositarse posteriormente sobre los alimentos y con los microorganismos que lleva en suspensión, y evitando la presencia de alimentos sin protección.

5.3.3-TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- El transporte de materias primas ha de realizarse siempre en las condiciones adecuadas. En el momento que aceptamos un envío, asumimos la responsabilidad sobre los productos transportados, **por lo que es muy importante inspeccionar la mercancía durante la recepción**.
- Las materias primas deben proceder de **proveedores autorizados**. Los proveedores deben tener su registro general sanitario (RGSA/RSI) o en su defecto, la autorización municipal para la venta de productos alimenticios, cuya actividad deberá coincidir con los productos que nos suministre. En ambos casos deberán estar en vigencia o convenientemente actualizados. Siempre serán **productos procedentes de proveedores aceptados**.
- Se observará que los productos que nos sirven lleguen con envases íntegros y en correcto estado, perfectamente identificados y etiquetados, con fechas de caducidad y/o consumo preferente que permitan un margen de almacenamiento y consumo suficiente a los tiempos de utilización y renovación de materia primas.
- Se verifica el etiquetado de los productos **para informarnos de la presencia de ingredientes alergénicos**. Los grupos de alimentos responsables de la mayoría de las alergias en la población y que deben indicarse obligatoriamente en la etiqueta son:
 - a) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas y productos derivados



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 20 de 28

- b) Crustáceos y productos a base de crustáceos
- c) Huevos y productos a base de huevos
- d) Pescado y productos a base de pescados
- e) Cacahuets y productos a base de cacahuets
- f) Soja y productos a base de soja
- g) Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- h) Fruta de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia y productos derivados
- i) Apio y productos derivados
- j) Mostaza y productos derivados
- k) Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo
- l) Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO₂
- m) Altramuces y productos a base de altramuces
- n) Moluscos y productos a base de moluscos

- Se recomienda **no utilizar ningún alimento no envasado ni etiquetado** para elaboración y venta de productos.
- **La Recepción** y selección las Materias Primas, se realizará, si es posible, en un local o espacio destinado exclusivamente a ello.
- En el momento de la Recepción de las Materias Primas, **cada partida irá acompañada por la documentación** que acredite la **calidad** de las materias primas (pegatinas indicando lote y caducidad, etc.) **y certifique la autorización del proveedor.**
- Se trasladarán inmediatamente a su zona de almacenaje correspondiente: **cámaras frigoríficas, congeladores o almacén** correspondiente.

No se considera necesaria la cumplimentación del Registro de Recepción de Materias Primas ya que se corresponde con el registro asociado al documento APPCC existente.



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 21 de 28

En el caso de que alguna de las especificaciones anteriormente descritas no se cumplan, el personal de **DUO COMEDORES** rechazará la partida, hecho que se hará constar en la Hoja de Incidencias, Acciones Correctivas/Preventivas.

5.3.4.-ALMACENAMIENTO:

En las zonas y lugares de **Almacenamiento** de materias primas, o de productos, se cumplirán las siguientes instrucciones respecto a la estiba, orden y limpieza:

- Es recomendable almacenar los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, etc.) **en recipientes cerrados, separados del resto de alimentos y en las estanterías superiores**, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- **Almacenar las materias primas en áreas separadas**, para los ingredientes o productos alérgicos y no alérgicos. **Si no es posible** almacenar en estanterías separadas **almacenar en distintos niveles** dentro de la misma estantería o bien **separadas por zonas y correctamente identificadas** dentro de la misma estantería.
- Cuando no sea posible almacenarlos por separado seguir las siguientes pautas
 - No almacenar los productos alérgicos sobre los productos no alérgicos
 - Almacenar juntos los alérgenos similares (leche y suero de leche, etc.).
- **Identificar** cada estantería y/o cada recipiente donde se almacenen las materias primas para alérgenos, para asegurarse que los alimentos que puedan dar origen a las diferentes alergias se encuentran separados del resto en todo momento.
- En el caso de DUO COMEDORES se disponen de cajas habilitadas e identificadas en los almacenes para guardar los ingredientes de comensales alérgicos.
- Se deben **manipular con cuidado los productos en polvo y líquidos**, como la harina o las salsas, y volver a dejarlos de nuevo cerrados, tras su uso, para evitar que se derramen accidentalmente.
- **Si las materias primas se cambian de envase, deberán identificarse con la etiqueta original o con una transcripción para evitar confusiones.**



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 22 de 28

5.3.5 MANIPULACIONES DE ALIMENTOS

- Comprobar que **las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.**
- A ser posible, **se dispondrá de utensilios específicos** (por ejemplo, de colores diferentes) para evitar el peligro de contaminación cruzada. En el caso de DUO COMEDORES no se dispone de diferentes utensilios, por lo que se limpiarán y de desinfectarán a fondo lavándolos esmeradamente antes de usarlos.
- Comprobar que **los ingredientes** para preparar el producto **son los que constan en la ficha técnica.**(en la receta del plato)
- En el caso de DUO COMEDORES al no disponer en todos sus comedores de zonas específicas para elaborar los menús para alérgicos, se hacen en tiempos distintos al resto de menús.
- **Mirar siempre la etiqueta** de las materias primas para cerciorarse de que el alimento o el ingrediente no contiene el alérgeno. Poner atención en los ingredientes compuestos los productos de pastelería pueden contener mazapán, hechos con almendras o praliné, además de huevos, leche y trigo).
- **No utilizar productos envasados que no estén etiquetados.**
- Es conveniente que **las etiquetas** de los alimentos implicados **estén siempre visibles.** Una vez abierto el envase, la etiqueta no se debería eliminar, ni se debería vacía su contenido en otros envases, ya que puede lugar a confusiones.

5.3.6 SERVICIO DE LOS DE ALIMENTOS

- Los platos para los niños alérgicos deben de almacenarse hasta su servicio perfectamente protegido e identificado con la alergia correspondiente para evitar confusiones y separados lo más posible de los platos de los niños que carecen de alergia.
- En el caso de DUO COMEDORES los platos de los alumnos con alergia están debidamente protegidos y con una etiqueta identificativa con el nombre del alumno y de la alergia
- Están disponibles fichas técnicas donde se describe la receta de cada plato con la declaración de alérgenos obligatoria, dichas fichas estarán a disposición para cualquier consulta que el comensal quiera realizar.



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 23 de 28

A. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

- Cambio de Personal:

Se debe prestar especial atención, **informando debidamente a las nuevas incorporaciones** de personal, ya sean temporales o definitivas. El personal debe estar SIEMPRE formado de la manera de actuar en todas las etapas de la actividad alimentaria llevada a cabo en los comedores de la colectividad

- Exceso de confianza:

Este es uno de los puntos más importantes ya que cuando las personas nos acostumbramos a realizar una actividad, solemos bajar la guardia y esto es algo que **NUNCA** puede ocurrir.

Desde el primer día y hasta el último debemos permanecer atentos, 100 % ya que **un pequeño fallo puede acarrear un gran problema.**

6. PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE PUEDEN INDICAR LA PRESENCIA DE LOS DIFERENTES ALÉRGENOS

Según se recoge en el Reglamento 1169/2011, sobre la Información Alimentaria facilitada al consumidor, será obligatorio mencionar en el etiquetado de los productos “todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias o derive de una sustancia que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada”.

Dichos ingredientes o coadyuvantes, se indicarán en la lista de ingredientes, destacándose mediante una composición tipográfica que los diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes.

En el caso de que no exista lista de ingredientes, se incluirá la palabra “contiene”, seguida del nombre de la sustancia o el producto.

Únicamente en el caso en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trata, no será necesario indicar mencionar los ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias.



	PLAN DE ALÉRGENOS	REV 0
		Página 24 de 28

7. IDENTIFICACIÓN Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE LOS PELIGROS ASOCIADOS CON CADA ETAPA

Utilizando los diagramas de flujo como guía, se ha procedido a enumerar y evaluar **todos los peligros** de manera sistemática de cada etapa del proceso, así como las **medidas preventivas** para cada peligro, con el fin de eliminarlo o reducirlo a niveles aceptables.

El primer paso para realizar correctamente el análisis de peligros ha sido **identificar los peligros** que pueden tener lugar en la **recepción, almacenamiento, elaboración y mantenimiento** de productos hasta su servicio

IDENTIFICACION DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS



DOCUMENTO ELABORADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD

FASE	PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> - Las materias primas no contienen la información referente a los alérgenos en su etiquetado. - Las materias primas no cuentan con identificación. 	<ul style="list-style-type: none"> - DUO COMEDORES no aceptará ninguna materia prima que no tenga completo el etiquetado. -Si surgiera la duda no se utilizara esta materia prima.
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminación cruzada de las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> -Para evitar que se origine contaminación cruzada, se aplicarán unas Buenas Prácticas de Manipulación, poniendo énfasis en la correcta protección de los alimentos. En la medida de lo posible, se mantendrán separados en el espacio (bien en estanterías o bien en el interior de cajas).
MANIPULACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminación cruzada durante la manipulación/elaboración de los mismos. 	<p>Para evitar que se origine contaminación cruzada, se aplicarán unas Buenas Prácticas de Manipulación, para ello:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se destinarán tiempos diferentes para las elaboraciones diferentes (todos los menús para los niños alérgicos se elaboran en tiempos distintos a los demás) - Se emplearán utensilios previamente limpios y desinfectados.
ALMACENAMIENTO PRODUCTO FINAL HASTA SU SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminación cruzada de productos elaborados 	<ul style="list-style-type: none"> -Para evitar que se origine contaminación cruzada, se aplicarán unas Buenas Prácticas de Manipulación, poniendo énfasis en la correcta protección de los productos manipulados/elaborados. - Los platos para alumnos alérgicos se almacenan a la espera para ser servidos debidamente protegidos e identificados con el nombre del alumno, el nombre del plato y la fecha.

IDENTIFICACION DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS



8. EVALUACIÓN DE LA GRAVEDAD Y PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE CADA PELIGRO IDENTIFICADO

El equipo de trabajo de APPCC ha procedido a evaluar cada peligro identificado anteriormente, estudiando la **gravedad** de sus consecuencias, así como la **probabilidad** de aparición de cada peligro,

La probabilidad de ocurrencia o de que tenga lugar un peligro es inversamente proporcional al grado de control. De ahí la necesidad de identificar y valorar la efectividad de las medidas de control que dispone o puede disponer una empresa ante cada peligro, con objeto de identificar aquellos peligros que se consideran probables.

La gravedad es el grado de repercusión o seriedad de las consecuencias de un peligro.

Sólo los peligros que hayan resultado **+ GRAVES** y con **+ PROBABILIDAD (AMBAS CRUCES EN NEGRITA)** se llevarán al árbol de decisiones para ver si son Puntos de Control Críticos PCC.

Los demás peligros se reducen a un nivel aceptable cumpliendo siempre con las medidas preventivas y los requisitos anteriormente descritos.



FASE	PELIGRO	GRAVEDAD		PROBABILIDAD	
		+ GRAVE	- GRAVE	+ PROBABLE	-PROBABLE
Recepción de materias primas	- Las materias primas no contienen la información referente a los alérgenos en su etiquetado.	X			X
	- Las materias primas no cuentan con identificación.	X			X
Almacenamiento de materias primas	- Contaminación cruzada de las materias primas.	X			X
Elaboración/ manipulación	- Contaminación cruzada de los productos durante la elaboración de los mismos.	X			X
Almacenamiento de producto final hasta su venta a consumidor final	- Contaminación cruzada de los productos elaborados.	X			X

EVALUACIÓN GRAVEDAD Y PROBABILIDAD



DOCUMENTO ELABORADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD

9. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Todos los peligros que se han puesto de manifiesto en el apartado anterior no son considerados como Puntos de Control Críticos ya que con la medida preventiva de Buenas Prácticas de Manipulación y el control de recepción, elaboración y mantenimiento de productos hasta su venta a consumidor final, se consigue que el peligro no aumente por encima de un nivel aceptable.

IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS



DOCUMENTO ELABORADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD