



Te encuentras en Inicio /

FoodDrinkEurope edita una nueva guía de gestión de alérgenos alimentarios

FoodDrinkEurope edita una nueva guía de gestión de alérgenos alimentarios

Lunes, 11 de marzo 2013

FoodDrinkEurope ha elaborado una nueva guía de gestión de alérgenos alimentarios en la Unión Europea; una publicación cuya finalidad es armonizar la gestión de los productos alimentarios de toda la industria europea alimentaria en lo que respecta a alérgenos.

FoodDrinkEurope tiene como misión facilitar el desarrollo de un entorno en el que todos los productores de alimentos y bebidas, compitan de forma eficaz para lograr un crecimiento sostenible y que puedan satisfacer las necesidades de la sociedad. Su última publicación, el lanzamiento de una nueva guía de gestión de alérgenos alimentarios en la Unión Europea.

La guía pretende ser una ayuda para la industria, a fin de que las empresas puedan entender y gestionar los riesgos de los alérgenos en el territorio europeo, así como la responsabilidad de reducir los riesgos asociados de acuerdo a los requisitos legales de la UE. En la guía de gestión de alérgenos alimentarios se tratan diferentes temas siempre relacionados con los alérgenos identificados en la legislación comunitaria, se pretende que la gestión de un alérgeno sea parte integral de las estrategias que garantizan la inocuidad de los alimentos, haciendo especial énfasis en la relación entre alérgenos y seguridad alimentaria.

Es una guía orientada a todas las empresas, sean grandes o pequeñas, en este último caso y sabiendo que no cuentan con los mismos recursos que las grandes compañías, la publicación proporciona buenas prácticas de gestión acordes a sus posibilidades.

Se trata la gestión de los riesgos, la capacidad analítica y su aplicación, la higiene, el diseño de instalaciones y equipos relacionados con los alérgenos, el uso de ropa protectora, los procedimientos para almacenar las materias primas, el control a través del etiquetado, la contaminación cruzada, cómo llevar a cabo las auditorías de los proveedores de materias primas o los procedimientos de recursos humanos para la gestión del riesgo de alergias alimentarias de los empleados al entrar en contacto con ingredientes que pueden contener alérgenos. En ella se trata toda la cadena, desde la producción hasta el envasado final, se trata el tema de los ingredientes alternativos que pueden sustituir a otros que contienen alérgenos o cómo identificar claramente los ingredientes para reducir el riesgo en los consumidores.

El presidente de *FoodDrinkEurope*, **Jesús Serafín Pérez**, presidente también de Fiab, explica que esta guía también es una ayuda para los consumidores ayudándoles a que puedan elegir los alimentos teniendo plenamente conocimiento de lo que compran. Algunos estudios determinan que entre un 2% y un 4% de los habitantes europeos sufren alergia a los alimentos, sin embargo, esta cifra es mayor si se consideran a aquellas personas que creen tener una determinada alergia. No existe cura por el momento frente a la acción de determinados alérgenos, la única medida eficaz es evitarlos, de ahí que se haga hincapié en la importancia de que los fabricantes puedan ser capaces de demostrar que comprenden el problema y realizan una gestión efectiva de los riesgos potenciales de los alérgenos en todos los eslabones de la cadena de suministro.

La guía de gestión para prevenir alergias alimentarias se ha diseñado para que su información se adapte a los diferentes procesos de producción y diseño de instalaciones, así como las posibles maneras de recibir asesoramiento sobre el etiquetado alimentario. Un índice nos facilita el acceso a la información, procesos de gestión de riesgos, gestión de proveedores, equipamiento, documentación y registros, limpieza, principios fundamentales de la gestión de riesgos de los alérgenos... 84 páginas cargadas de información que resultarán de gran interés especialmente para las empresas alimentarias.

Descarga de la guía de FoodDrinkEurope (en inglés).