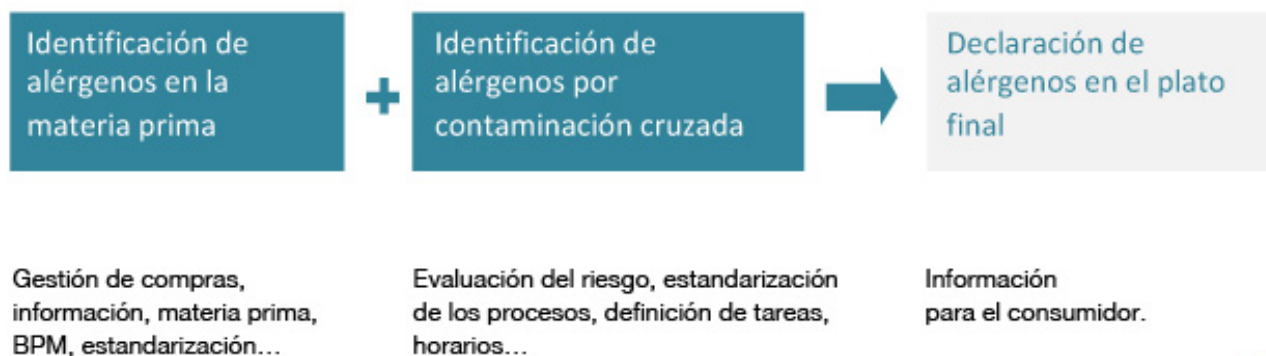




La identificación debe tener en cuenta el riesgo de **contaminación cruzada** para dar información sobre el producto final



De forma simplificada, el gráfico muestra cómo la identificación debe tener en cuenta el riesgo de contaminación cruzada para dar información sobre el producto final.

## Herramientas para evaluar el peligro de contaminación cruzada por alérgenos

08-07-2020

**El espíritu del Reglamento 1169/2011 es mejorar los niveles de información alimentaria fundamentalmente en todo lo que tiene que ver con la presencia de alérgenos; para ello, es importante evaluar el peligro de contaminación cruzada. En este artículo os ofrecemos algunas claves sobre cómo realizar esa evaluación y qué medidas de control y prevención se pueden implantar.**

El Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, define en su apartado 'Objeto y ámbito de aplicación' que "...se establecen los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Asimismo, se establecen los medios para garantizar el derecho de los consumidores a la información...".

En definitiva, el espíritu de la ley es mejorar los niveles de información alimentaria. En este sentido, la obligación de declarar el contenido de los 14 grupos de alérgenos en alimentos es un derecho de los consumidores, aunque en el sector de la restauración esté acompañado de gran complejidad y también de riesgos.

Siempre que se aborda la gestión de alérgenos en el sector de la restauración insisto en la visión 360º; es decir, es necesario diseñar e implementar una sistemática de trabajo que permita controlar el contenido de alérgenos en todos los procesos relacionados con la actividad (política de compras, producción, proveedores, gestión dietética, formación, oferta o menú, etc.).

En esta ocasión, voy a aportar mi punto de vista sobre uno de los pilares fundamentales para determinar la presencia de alérgenos en un producto final: evaluar el peligro de contaminación cruzada.

De acuerdo con la *Guía de gestión de alérgenos en la industria alimentaria* la definición de contaminación cruzada por alérgenos "...se produce cuando un residuo o una cantidad residual de un alimento alergénico se transfiere involuntariamente a otro alimento, a pesar de las Buenas Prácticas de Fabricación"

Pero, ¿cómo puedo identificar ese peligro en la cocina? y ¿qué medidas preventivas o de control puedo establecer para evitarla?

Respecto a la primera pregunta, hay que tener en cuenta que cada cocina es distinta y es necesario evaluar el peligro de contaminación cruzada introduciéndolo en el sistema APPCC. Aún así, sí hay una serie de aspectos comunes en todas las cocinas que nos pueden ayudar a empezar ese análisis.

### Evaluación del peligro de contaminación cruzada en la cocina

– **Instalaciones.** Lógicamente una cocina de 15m<sup>2</sup> va a tener mucho más riesgo de cruce que una cocina de 250m<sup>2</sup> con separación de espacios para las distintas manipulaciones. Las instalaciones son uno de los aspectos más determinantes y difíciles de gestionar. Va a ser muy importante evaluar el espacio junto con la oferta gastronómica ofrecida y la organización de la producción para ver qué flujos de proceso hay y en qué momento se cruzan los productos o en qué salas/áreas se cruzan.

– **Utensilios.** Pueden ser un origen de contaminación cruzada debido, por ejemplo, a su uso indiscriminado en distintas manipulaciones en la cocina; por su almacenamiento sin tapar o preservar del ambiente; o por una limpieza y desinfección inadecuada. El uso de las superficies de trabajo, las tablas de corte, los cucharones, cuchillos, pinceles, moldes, espátulas, etc. debe observarse detenidamente para evaluarlo como peligro.

– **Almacenamiento.** Los productos en polvo pueden contaminar fácilmente el ambiente (harina, copos de patata, leche en polvo...). Debe evaluarse el orden y disposición del almacén o almacenes, de forma que los productos en polvo no puedan contaminar al resto... ni tampoco a las ollas, sartenes, platos o envases de un solo uso.

– **Nevera.** Los productos abiertos en el interior de la nevera deben estar correctamente tapados e identificados, para evitar la contaminación microbiológica y contaminación accidental por alérgenos. Hay que evaluar las prácticas dentro de la nevera: *film*, uso de una misma cuchara para distintas preparaciones, identificación de los productos con etiquetas, de qué productos se guarda información sobre los ingredientes y de cuáles no...

– **Pequeña maquinaria.** Evaluar cómo se están usando las máquinas pequeñas como trituradoras, cortadoras de embutidos, termomix, freidoras, picadoras, etc. y para qué productos se utilizan.

– **Personal.** Debe evaluarse si las personas que trabajan en la cocina conocen las buenas prácticas sobre alérgenos; si toman las medidas oportunas para evitar cruces; si siguen las directrices marcadas; si saben leer las etiquetas de la materia prima; si son conscientes de que los cambios en la materia prima afectan al contenido de alérgenos... También es importante tener en cuenta la incorporación de nuevo personal o personal eventual.

– **Servicio.** Debe evaluarse en función del tipo: en mesa, en *self*, autoservicio, envasado... ya que las medidas a aplicar serán completamente distintas.

– **Oferta o menú.** La oferta gastronómica puede ayudar o no a controlar los alérgenos. Es importante evaluar los productos que compramos y si podemos introducir referencias sin alérgenos o con menos alérgenos, por ejemplo, en los preparados cárnicos y embutidos. Por otro lado, es posible que puedan pensarse las recetas o los menús teniendo en cuenta que sean aptos para la mayoría de alérgicos o intolerantes, aunque no sea posible siempre. A parte de minimizar el riesgo de contaminación cruzada, también puede simplificar la producción en la cocina, al tener menos platos que elaborar para las alergias.

– **Comunicación o gestión de cambios.** Los cambios en la materia prima o en las propias recetas deben estar controlados mediante la sistemática que se diseñe para la gestión de alérgenos. Se debe prever un flujo de comunicación desde la propia compra de la materia prima, pasando por la producción y el servicio.

### Medidas preventivas o de control que se pueden implantar

Como resultado del análisis, deben haberse detectado todas las situaciones en las que puede tener lugar una contaminación cruzada. En el siguiente listado nuestro ejemplos de detección y posibles medidas preventivas a aplicar:

– **Problema detectado:** Instalaciones pequeñas. Falta de espacios separados.

– **Posibles medidas:** Elaborar los platos para consumidores alérgicos en distintos horarios/días / Definir los procedimientos de limpieza y desinfección entre distintas manipulaciones / Sustituir la harina de trigo por harina de maíz.

– **PD:** Preservación inadecuada de los utensilios.

– **PM:** Definir espacios cerrados donde deben guardarse / No guardar ningún utensilio en remojo (pinceles, cuchillos, etc.) / No almacenar harina cerca de los utensilios, ya que puede contaminarlos con gluten.

– **PD:** Limpieza inadecuada de utensilios.

– **PM:** Limpieza mecanizada.

– **PD:** Almacenamiento no adaptado.

– **PM:** Almacenar siempre tapados en un recipiente hermético, para preservar el resto de productos. Mantener los productos sin gluten también preservados.

– **PD:**

Falta de directrices en el almacenamiento en nevera. Falta de información sobre el contenido de los productos intermedios.

– **PM:** Preservar alimentos. Etiquetar los productos. Implantar trazabilidad o sistemática que permita saber con certeza los alérgenos de cada producto aunque se cambie la marca.

– **PD:** Uso indiscriminado de la pequeña maquinaria.

– **PM:** Evaluar en qué productos interviene y, por lo tanto, qué cruces por alérgenos tiene / Establecer métodos de limpieza entre usos / No usar maquinaria pequeña para la elaboración de dietas para alérgicos / Reservar algunos utensilios para las dietas para alérgicos / Introducir quintas gamas / Utilizar siempre aceite limpio para las frituras para alérgicos.

– **PD:** Contaminación cruzada en el servicio.

– **PM:** Emplatar y preservar los platos para alérgicos a parte y debidamente identificados / Emplatar los platos para alérgicos desde la cocina para evitar cruces en el *self* / Utilizar recipientes y etiquetas de distintas formas o colores.

– **PD:** En la oferta o menú.

– **PM:** Revisar y unificar recetas / Cambiar algunas referencias problemáticas e incorporar productos sin alérgenos / No utilizar harina de trigo / No utilizar saborizantes, ya que contienen muchos alérgenos / Usar fichas de producción / Escandallar los platos / Gestión dietética.

– **PD:** Falta de comunicación sistemática.

– **PM:** Establecer circuitos para comunicar y controlar los cambios de materia prima / Estandarizar la lista de la compra / Prever la comunicación de cambios en la oferta.

## Resultado de la evaluación

Una vez detectadas las distintas situaciones en las que puede tener lugar una contaminación cruzada, deben establecerse las medidas que se crean más eficaces para eliminar el peligro. Las medidas deben ser implantadas y comprobadas periódicamente y, sobretodo, si hay cambios en las instalaciones, en el personal, en la maquinaria, etc.

Para aquellas situaciones en las que no se vea una medida preventiva que se pueda aplicar, deberá considerarse de que hay posibilidad de trazas de alérgenos según las manipulaciones y productos que intervienen y deberá declararse como trazas en los platos finales.

Es muy importante que las personas que gestionan las cocinas, tengan en cuenta todos estos aspectos y puedan establecer medidas, sistemáticas y estandarizaciones de procesos para dar información veraz. Aún así, también es importante que sean conscientes de las limitaciones de las instalaciones, ya que las consecuencias de una gestión de alérgenos sin evaluación del riesgo, puede poner en peligro la salud de sus clientes.

## Noticias Relacionadas

- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina
- Manipulación segura de productos de pesca: fresca no es igual a inocuidad
- Consejos para la producción de menús basales y menús sin alérgenos en una misma cocina
- Los guantes desechables de vinilo: ¿suponen un peligro para la seguridad alimentaria?



**Isabel Doys** es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para **foodservice**.

@: [isabeldoys@normafood.com](mailto:isabeldoys@normafood.com). (Todos los artículos).