PLAN MANEJO DE ALIMENTOS ALÉRGENOS

FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

COMUNIDAD DE CUIDADO

HOGAR NAZARETH – CHINAUTA

PLAN MANEJO DE ALIMENTOS ALÉRGENOS

CC HOGAR NAZARETH CHINAUTA

ELABORADO POR:

K. MAIRETH QUIÑONES TORRES – NUTRICIONISTA DIETISTA

Fusagasugá – Cundinamarca 2024

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 1
2. ALCANCE 1
3. RESPONSABLES 1
4. REFERENCIA NORMATIVA 1
5. INTRODUCCIÓN 2
6. MARCO TEORICO 2
7. ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE ALERGÉNICOS 3
8. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS 4

1. OBJETIVO

Instaurar estrategias de control en procesos como la recepción de materia prima, el almacenamiento, producción, control de etiquetado y distribución de alimentos potencialmente alérgenos, con el fin de prevenir alteraciones negativas en el estado de salud de las personas mayores beneficiarias en el hogar Nazareth de Chinauta.

2. ALCANCE

El presente plan va dirigido a todos los alimentos que por sus propiedades presenten alta alergenicidad utilizados en el servicio de alimentos, destinados al consumo de las personas mayores del hogar Nazareth de Chinauta.

3. RESPONSABLES

Coordinadora, Profesionales de Nutrición y Dietética, auxiliares del servicio de alimentos y técnico en gastronomía.

4. REFERENCIA NORMATIVA

Resolución 5109 de 2005 “Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado que deben cumplir alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

Ministerio de Salud, comunicado numero 4150-0018-22 “Recomendaciones sanitarias sobre el manejo y control de alérgenos en alimentos para consumo humano” Febrero 2022

5. INTRODUCCIÓN

Los alérgenos alimentarios son aquellos que poseen la capacidad de desencadenar una respuesta inmunitaria anormal que provoca una reacción alérgica en una persona, ingerirlos puede causarles enfermedades e incluso la muerte. La única forma de controlarlas es evitando su consumo. Por lo cual, las etiquetas de los alimentos pueden ayudar a los consumidores con alergias a los alimentos a evitar alimentos o ingredientes a los que ellos o sus familias son alérgicos.

Por esta razón, para garantizar la seguridad alimentaria de todas las personas mayores del hogar, se diseña el presente plan para establecer y ejecutar un control de alérgenos. La gestión de alérgenos ha de tener en cuenta toda la cadena de producción y distribución del producto, desde las materias primas hasta la distribución.

6. MARCO TEORICO

- **Alérgeno:** Es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica. En algunas personas, el sistema inmunitario considera a los alérgenos como "extraños" o "peligrosos". Como resultado, el sistema inmunitario reacciona haciendo un anticuerpo llamado inmunoglobulina E (IgE) para defenderse en contra del alérgeno. Esta reacción provoca los síntomas de alergia [1].
- **Alergenicidad:** Capacidad de desencadenar una respuesta inmunitaria anormal que provoca una reacción alérgica en una persona [2].
- **Alergia Alimentaria:** Es un tipo de respuesta inmunitaria desencadenada por el consumo de huevos, maní, leche, mariscos u otro tipo específico de alimento [3.].

Según el documento “Guía del Departamento de Alimentos y Medicamentos” de los EEUU (siglas en ingles Food and Drug Administration –FDA-) (Food and drug administration, 2010), se han identificado ocho alimentos que contienen las proteínas que causan el 90% de las reacciones alérgicas y que constituyen la fuente de los que se derivan muchos otros ingredientes, estos son:

- Leche
- Huevo
- Pescado, como el róbalo, el lenguado o el bacalao
- Crustáceos, como el cangrejo, la langosta o los camarones
- Frutos secos, como las almendras, las pecanas o las nueces
- Trigo
- Maní (cacahuate)

- Soya
- Sésamo

Contaminaciones cruzadas: cómo evitarlas

Formación al personal: Cursos, fichas, etiquetas, recetas con los alérgenos. Este material siempre tiene que estar accesible.

- Instalaciones: No siempre es posible tener instalaciones diferentes para realizar la manipulación. Esta dificultad se puede obviar elaborando en momentos diferentes o en un día específico.
- Almacenamiento de alimentos: Los alérgenos deben almacenarse separados del resto de ingredientes y estar correctamente identificados, para ello podemos utilizar envases de uso alimentario con tapa. Algunos productos con vida útil larga pueden tener aún la etiqueta antigua y no tener destacados los alérgenos. Leer la etiqueta completa siempre es muy importante.
- Proveedores: las empresas tienen que conocer los alérgenos y aparecer de forma destacada en el etiquetado (negrita, letra distinta, color o subrayándolo).
- Limpieza de instalaciones y equipos: Una limpieza meticulosa es muy importante para reducir el riesgo [4].

7. ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE ALERGÉNICOS



7.1 Recepción de materia prima:

- Seleccionar las materias primas que ingresan al servicio de alimentos para realizar la respectiva evaluación e identificación de la presencia de ingredientes potencialmente alergénicos.
- Recepcionar los alimentos alérgenos en bodega para su almacenamiento, revisión de rótulos de clasificación y fechas de vencimiento.
- Separar en recipientes específicos para alimentos alérgenos con el objetivo de evitar contaminación cruzada con los demás alimentos.

7.2 Etiquetado de alimentos alérgenos:

Los alimentos previamente seleccionados en la etapa de recepción de materia prima se rotularan de la siguiente manera:

ALIMENTO ALÉRGENO Y/O CON INGREDIENTES POTENCIALMENTE ALERGÉNICO

7.3 Manejo de alimentos alérgenos en almacenamiento de alimentos no perecederos:

Todos los alimentos previamente etiquetados como alimentos alérgenos y/o con ingredientes potencialmente alergénicos serán ubicados en el área destinada para su almacenamiento retirado de la demás materia prima no alergénica, con el fin de evitar contaminación cruzada.

7.4 Distribución:

Los alimentos identificados con etiquetado de alimento alérgeno y/o con ingredientes potencialmente alergénicos, que son suministrados por el servicio de alimentos a las personas mayores en los diferentes tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena) serán distribuidos de forma ordenada y separada de los otros alimentos no alérgenos, evitando en todo momento contaminación cruzada.

8. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

1. MedlinePlus, Concepto Alérgeno. [2023] Tomado de Biblioteca Nacional de Medicina.
2. EFSA, Concepto Alergenicidad. Tomado de AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
3. MedlinePlus, Concepto Alergia Alimentaria. [2022] Tomado de Biblioteca Nacional de Medicina.
4. Pozuelo de Alarcón, Contaminaciones cruzadas: cómo evitarlas. Tomado de pagina web.