

Programa 8

Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancia



PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS

1. INTRODUCCIÓN

La mayoría de las personas puede comer una gran variedad de alimentos sin problemas. No obstante, para un pequeño porcentaje de la población hay determinados alimentos o componentes de los mismos que pueden provocar reacciones adversas. Las reacciones adversas a los alimentos pueden deberse a una alergia o a una intolerancia alimentaria.

Las alergias e intolerancias alimentarias son un tema crucial en la seguridad alimentaria y la industria alimentaria debe procurar ayudar a aquellos que sufren alergias a seleccionar una dieta adecuada y fiable.

Los operadores económicos son responsables de facilitar información alimentaria sobre la presencia en los alimentos de ingredientes que causan alergias e intolerancias, y de evitar su contaminación accidental con alérgenos que estén presentes en otros productos.

Se han establecido normas que obligan a informar de la presencia de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias cuando se incorporan de forma voluntaria a los alimentos como ingredientes, así como los requisitos de transmisión de información acerca de la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos.

En el Anexo II del Reglamento nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor se incluyen las siguientes sustancias o productos que causan alergias o intolerancias y para las que es obligatorio mencionar en el etiquetado su presencia de manera específica:

- Cereales que contengan gluten.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuets y productos a base de cacahuete.
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- Frutos de cáscara.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 8: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de gluten y de alérgenos no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los objetivos operativos son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Detectar la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado o con un contenido en gluten superior al que la normativa establece como mínimo para su declaración en el etiquetado.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La autoridad competente efectuará controles oficiales con regularidad, de acuerdo con procedimientos documentados, basados en los riesgos y con la

frecuencia apropiada, para verificar el cumplimiento de la normativa específica, tomará las decisiones y realizará las actuaciones correspondientes, destinadas a hacer cumplir las normas.

3.1. Punto de control

Por parte de la Autoridad Competente de Salud Pública el control oficial se realizará sobre productos alimenticios pertenecientes a las siguientes fases y sectores:

FASES	SECTORES
<ul style="list-style-type: none"> - Fabricante - Envasador - Almacenista - Minorista - Otros 	<ul style="list-style-type: none"> 1: Carne y derivados 2: Pescados y derivados 3: Huevos y derivados 4: Leche y derivados 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla 6: Cereales y derivados 7: Vegetales y derivados 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción 9: Condimentos y especias 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados 11: Comidas preparadas y cocinas centrales 12: Alimentación especial y complementos alimenticios 14: Helados 15: Bebidas no alcohólicas 16: Bebidas alcohólicas

3.2. Naturaleza del control

La **naturaleza del control oficial** en este programa se centra en la **realización de analíticas**.

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis (pudiendo ser sospechoso o aleatorio/dirigido y prospectivo o reglamentario):

- En productos alimenticios envasados y etiquetados destinados a ser entregados al consumidor final sin sufrir ninguna transformación posterior y los destinados a ser entregados a las colectividades restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares.
- En los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o se envasan en el punto de venta a petición del comprador o son envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad y los contemplados en los supuestos anteriores y ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia,

El control se realizará con el fin de verificar:

- la presencia de alérgenos en los productos alimenticios en cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 y el correcto suministro de esta información al consumidor;
- la ausencia o presencia reducida de gluten y el correcto suministro de esta información al consumidor, en cumplimiento del Reglamento (CE) nº 41/2009 (vigente hasta 20 de julio de 2016, y el Reglamento (UE) 828/2014 a partir del 20 de julio de 2016).

Hay que tener en cuenta que, si tras un análisis se detectan sustancias o productos que causan alergia o intolerancia pero que no son ingredientes voluntariamente utilizados, sino que se deben a contaminaciones cruzadas no es obligatoria su declaración en la etiqueta. El operador puede utilizar el texto "*puede contener o similar*", pero no es obligatorio.

Por tanto en caso de que se detecten este tipo de sustancias hay que determinar:

1º. Si forma parte de la formulación del producto y no ha sido declarada, lo que constituye un incumplimiento en el marco de este programa

2º. Si se trata de una contaminación cruzada. En este caso habrá que inspeccionar si el operador tiene implantado y aplica un buen sistema de control del riesgo de contaminaciones cruzadas. (Reglamento (CE) nº 178/2002). Si tiene este sistema habrá determinado qué alérgenos pueden estar presentes en su producto, habrá implantado medidas para controlar ese riesgo, y en caso de que esas medidas no puedan garantizar que no exista una contaminación cruzada usará la leyenda "*puede contener...*".

3-3. Incumplimientos

Los incumplimientos del programa de alérgenos pueden deberse a las siguientes causas:

- Que a un alimento, se hayan incorporado ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que figuren en el Anexo II del Reglamento nº 1169/2011 o deriven de una sustancia o producto que figuren en dicho anexo 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 y no se encuentre declarado en el etiquetado.
- Que exhiban las menciones "sin gluten" o "muy bajo en gluten" y no cumplan con la normativa de aplicación.

3 4. Medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante la detección de incumplimientos.

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de incumplimientos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la salud de los consumidores. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En el [punto 3.2.4](#) del presente documento se incluye un listado con las posibles medidas a adoptar en caso de incumplimiento.

4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas adoptadas se encuentran descritos en el procedimiento *AESAN_SGCAAPCO/PNT-AP-03*:

Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

8. Programa de control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias		
NÚM.	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES *
1	Realizar toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº UCPR totales/Nº UCP totales (Y por sector)
2	Detectar la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado o con un contenido en gluten superior al que la normativa establece como mínimo para su declaración en el etiquetado	Nº Incumplimientos /Nº UCR (Totales y por sector)
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas/Nº Incumplimientos (Totales, por tipo de medida y por sector)

* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa.**1. Legislación comunitaria y nacional**

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) n° 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009,	sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (Derogado a partir del 20 de julio de 2016)
Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011	sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan las directivas 87/250/CEE de la Comisión, 90/496/CEE del Consejo, 1999/10/CE de la Comisión, 2000/13/CE del Parlamento y del Consejo, 2002/67/CE y 2008/5/CE y el Reglamento 608/2004 de la Comisión
Reglamento de Ejecución (UE) n° 828/2014, de 30 de julio de 2014	relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos (Será de aplicación a partir del 20 de julio de 2016)
Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero	por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

2. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
Castilla La Mancha	Decreto 22/2006 de 07.03.06 (DOCM 53, 10.03.06)	Consejería de Sanidad	Establecimientos de comidas preparadas

3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

Tanto en el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, como en el seno de la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas de las CCAA y de la AESAN con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han alcanzado acuerdos en aspectos que afectan al presente Programa de control los cuales se encuentran disponibles en la página web de la AESAN, a continuación se detallan:

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/07/2017	relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

4. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Andalucía	6	Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos
Aragón	ALG-PRO-001	Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias
Aragón	ALG-INS-001	Instrucción para el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias(incluido gluten)
Asturias	PC-07	Programa de Seguridad Química de Alimentos
Canarias	Nota informativa 3/2015	Información alimentaria facilitada al consumidor
Cantabria	PO-8	Programa operativo de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos 2016-2020
Castilla Mancha	La PRG/TM2019	Programación de toma de muestras de control oficial de productos alimentarios 2019. (ANEXOS Y HOJAS DE POSITIVOS)
Castilla Mancha	La PRG/ALERGENOS /01	Programa de control de alérgenos en establecimientos de comidas preparadas
Castilla Mancha	La PTO/CAMPAMENTOS/01	PTO-CONTROL DE SANIDAD ALIMENTARIA PARA CAMPAMENTOS TEMPORALES DE POBLACIÓN INFANTIL
Castilla Mancha	La PRG/TM2019-ACTA TM	PRG/TM2019-ACTA TM
Cataluña	SIVAL-PV-ALER	Programa de vigilancia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
Extremadura	III.11.2011	Programación de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia
Extremadura	Bloque III. P8	DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS.2020
Islas Baleares	IT-BII-4	Instrucción para la investigación del gluten
Madrid	Informe-inspec-3	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Alérgenos: Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos. Normativa de aplicación en el control oficial de los alérgenos presentes en los alimentos
Madrid	I-POC-HS-VC-02-04	PROGRAMA DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. Instrucción de auditoría de los requisitos específicos de higiene de los productos alimenticios en relación con los alérgenos
Madrid	Proced- Ayto-6	AYUNTAMIENTO DE MADRID INSTRUCCIÓN AUDITORÍA OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN RELACIÓN CON LOS ALÉRGENOS
Madrid	Proced- Ayto-19	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS. IDENTIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN. GESTIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS
Madrid	Proced- Ayto-20	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMIENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE
Madrid	Guías-Insp-43	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Control de alérgenos en c. escolares
Navarra	INS0232018	Instrucciones para el análisis de alérgenos leche y huevo
Navarra	INS0362018	Toma de muestras de alérgenos(cacahuete, soja, crustáceos)
Navarra	INS0162017	Toma de muestras de vinos para sulfitos
Navarra	INS0472018	Toma de muestras de alimentos para sulfitos

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

No se han publicado documentos relacionados (no vinculantes) para este programa de control.

Anexo II: Diagrama de objetivos del programa

