

REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.



ETIQUETADO ALERGENOS



Dra. Elena Alonso Lebrero

Seccion Alergia  
Hospital Gregorio Marañón Madrid



# MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**20122** *REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.*

Conforme al objetivo previsto, para informar mejor a los consumidores y proteger la salud de algunos de ellos, resulta obligatorio incluir en la lista de ingredientes todos los ingredientes y demás sustancias presentes en los productos alimenticios, si bien, en algunos casos, tomando en consideración las limitaciones técnicas vinculadas a la fabricación de productos alimenticios, es preciso autorizar una cierta flexibilidad en el etiquetado de los ingredientes y otras sustancias utilizados en muy bajas cantidades.

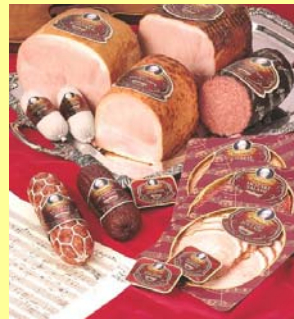
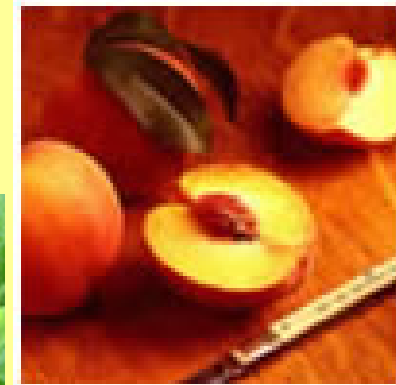
**El etiquetado de los alimentos es un instrumento valioso en la autogestión del riesgo del propio consumidor.**

**Su función es la información  
Para Pacientes Alérgicos se amplía a prevención  
y a herramienta de autodefensa frente a riesgos.**

**De ahí que su información siempre deba ser la  
más completa posible**



**Lógicamente solo figuran en el etiquetado los ingredientes añadidos intencionadamente o que no puedan ser evitados**



Posteriormente, se ha aprobado la Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de noviembre de 2003, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios. Entre los considerandos de esta directiva se alude a que el Comité científico de la alimentación humana ha señalado que la incidencia de alergias alimentarias ha llegado al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchas personas, provocándoles enfermedades, y al hecho de que este Comité ha reconocido que entre los alérgenos alimentarios más corrientes se encuentran la leche de vaca, las frutas, las leguminosas, los huevos, los crustáceos, las nueces, el pescado, las hortalizas, el trigo y otros cereales.

Entre los considerandos de esta directiva se alude a que el Comité científico de la alimentación humana ha señalado que la **incidencia de alergias alimentarias ha llegado al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchas personas, provocándoles enfermedades**, y al hecho de que este Comité ha reconocido que entre los alérgenos alimentarios más corrientes se encuentran la leche de vaca, las frutas, las leguminosas, los huevos, los crustáceos, las nueces, el pescado, las hortalizas, el trigo y otros cereales.

Además, se recoge otra consideración relativa a que el Comité científico ha observado que los aditivos alimentarios pueden provocar reacciones adversas, y que a menudo es difícil evitar los aditivos alimentarios porque no todos se mencionan en el etiquetado.

Todas estas circunstancias hacen necesario que se adopten las disposiciones oportunas para ayudar, en la medida de lo posible, a los consumidores afectados por alergias o intolerancias facilitándoles una información más completa sobre la composición de los productos,

Dos. Se modifica el párrafo c) y se añaden los párrafos f) y g) en el apartado 2 del artículo 7, que quedan redactados en los siguientes términos:

«c) Cuando se utilicen como ingredientes en un producto alimenticio mezclas de frutas, hortalizas o setas, en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, y se utilicen en proporciones que puedan variar, podrán agruparse en la lista de ingredientes con la denominación “frutas”, “hortalizas” o “setas”, seguida por la indicación “en proporción variable”, seguida inmediatamente de la enumeración de las frutas, hortalizas o setas presentes; en tal caso, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el párrafo introductorio de este apartado 2, en función del peso del conjunto de las frutas, hortalizas o setas presentes.»

«f) Los ingredientes que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes.

Cinco. Se añade un nuevo apartado 10 en el artículo 7, con la siguiente redacción:

«10. No obstante lo dispuesto en el tercer párrafo del apartado 3, en los apartados 5, 6, 7 y en los párrafos a), b), c), d) y e) del apartado 8, cualquier ingrediente que se utilice en la producción de un producto alimenticio que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que esté enumerado en el anexo V o proceda de ingredientes enumerados en el anexo V, se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente.

La indicación a que se refiere el párrafo anterior no será necesaria si la denominación comercial del producto se refiere claramente al ingrediente de que se trate.

## «ANEXO V

### Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7

- ➔ Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.
- ➔ 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 cacahuets.
- ➔ Soja y productos a base de soja.
- ➔ Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- ➔ Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.
- ➔ Apio y productos derivados.
- ➔ Mostaza y productos derivados.
- ➔ Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- ➔ Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>.»

**DIRECTIVA 2005/26/CE DE LA COMISIÓN de 21 de marzo de 2005**

**por la que se establece una lista de sustancias o ingredientes alimentarios excluidos provisionalmente del anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE**

**Lista de sustancias e ingredientes alimentarios excluidos provisionalmente del anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE**

**Ingredientes Productos derivados excluidos provisionalmente**

- Cereales** que contengan gluten — Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1)
  - Maltodextrinas a base de trigo (1)
  - Jarabes de glucosa a base de cebada
  - Cereales utilizados en destilados para licores
- Huevos** — Lisozima (producida a partir de huevo) utilizada en el vino
  - Albúmina (producida a partir de huevo) utilizada como agente clarificante en el vino y la sidra
- Pescado** — Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas y aromas
  - Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como agente clarificante en la cerveza, la sidra y el vino
- Soja** — Aceite y grasa de soja totalmente refinados (1)
  - Tocoferoles naturales mezclados (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural y succinato de D-alfa tocoferol natural derivados de soja
  - Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja
  - Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite soja
- Leche** — Suero utilizado en destilados para licores
  - Lactitol
  - Productos lácteos (caseína) utilizados como agentes clarificantes en la sidra y el vino
- Frutos de cáscara** — Frutos de cáscara utilizados en destilados para licores
  - Frutos de cáscara (almendras y nueces) utilizados como aromatizantes en licores
    - Apio — Aceite de hoja y semilla de apio
  - Oleorresina de semilla de apio
- Mostaza** — Aceite de mostaza
  - Aceite de semilla de mostaza
  - Oleorresina de semilla de mostaza

# Diario Oficial de la Unión Europea

## DIRECTIVA 2006/142/CE DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2006

por la que se modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, en el que figura la lista de ingredientes que, en cualquier circunstancia, deben indicarse en el etiquetado de los productos alimenticios

( 4 ) En lo que respecta a los **altramuces**, la EFSA especifica en su dictamen de 6 de diciembre de 2005 que esta planta leguminosa, de la cual existen 450 especies, se consume como tal desde hace tiempo, pero que, desde hace algunos años, **la harina de altramuces se añade a la harina de trigo para la elaboración de productos de panadería**. Hay casos documentados de reacciones alérgicas directas —en ocasiones, severas— y algunos estudios han puesto de manifiesto que existe un riesgo relativamente elevado de alergia cruzada a los altramuces entre el 30 y el 60 % de las personas alérgicas a cacahuets.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

### *Artículo 1*

Se añaden en el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE los

ingredientes siguientes:

«Altramuces y productos a base de altramuces  
Moluscos y productos a base de moluscos

(5) En el caso de los **moluscos** (gasterópodos, bivalvos o cefalópodos) la EFSA indica en su dictamen de 15 de febrero de 2006 que generalmente se consumen tal cual, pero que también se utilizan como ingredientes —en su caso, previa transformación— de determinados preparados, así como en algunos productos, como el surimi.

Las reacciones alérgicas, a veces graves, pueden llegar a afectar a un 0,4 % de la población, lo que representa un 20 % de todos los casos de alergias a los productos del mar. **La principal proteína alérgica de los moluscos, la tropomiosina, es la misma que la de los crustáceos**, y son frecuentes los casos de alergias cruzadas entre moluscos y crustáceos.

**Normativa actual sobre etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios. BOE 27 Nov 2004**

Recoge la directiva del Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea 10/ 11/ 2003

- **Regulación e información detallada mediante la eliminación de la “regla del 25%”.**
- **Solo se aplica a ingredientes y sustancias utilizados intencionadamente en productos alimentarios.**
- **No aborda alimentos en otros productos (fármacos, cosméticos etc.)**

- **Enumeración de ingredientes según orden decreciente de peso.**
- **Los ingredientes que constituyan menos del 2% pueden enumerarse en orden diferente.**
- **Cualquier sustancia que siga presente en el producto acabado y que figure en el listado del anexo V se indicará en la etiqueta como una referencia clara al producto del que procede. **LOS 12 GRANDES****
- **Hasta el 25 de nov 2005 se han podido comercializar los productos ajustados a las normativas anteriores**

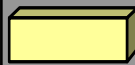
frutas frescas



especias



cereales



mariscos



legumbres



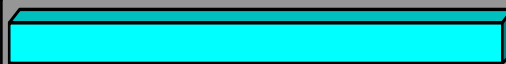
hortalizas



fr. secos



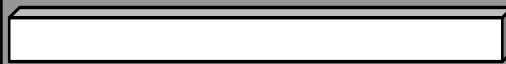
pescado



huevo



leche



%

0

5

10

15

20

25

30

35

**ALERGIA A ALIMENTOS**  
Prevalencia en consulta de alergia

( no sobre población general)

Alergológica 2005 (SEAIC)

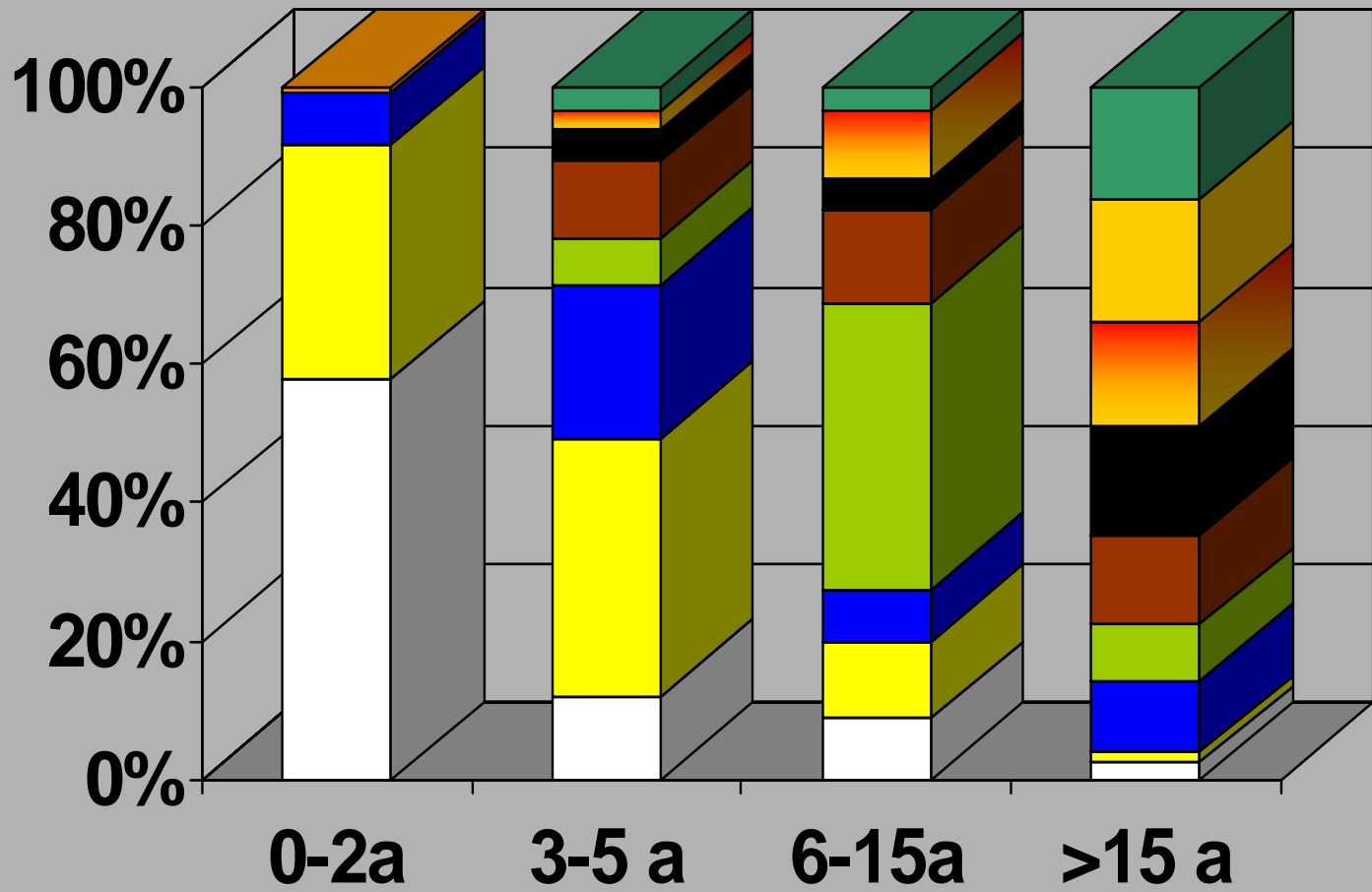
325 alergólogos

4991 pacientes

Prevalencia en >14 años 5,8%

<14 años 14,3%

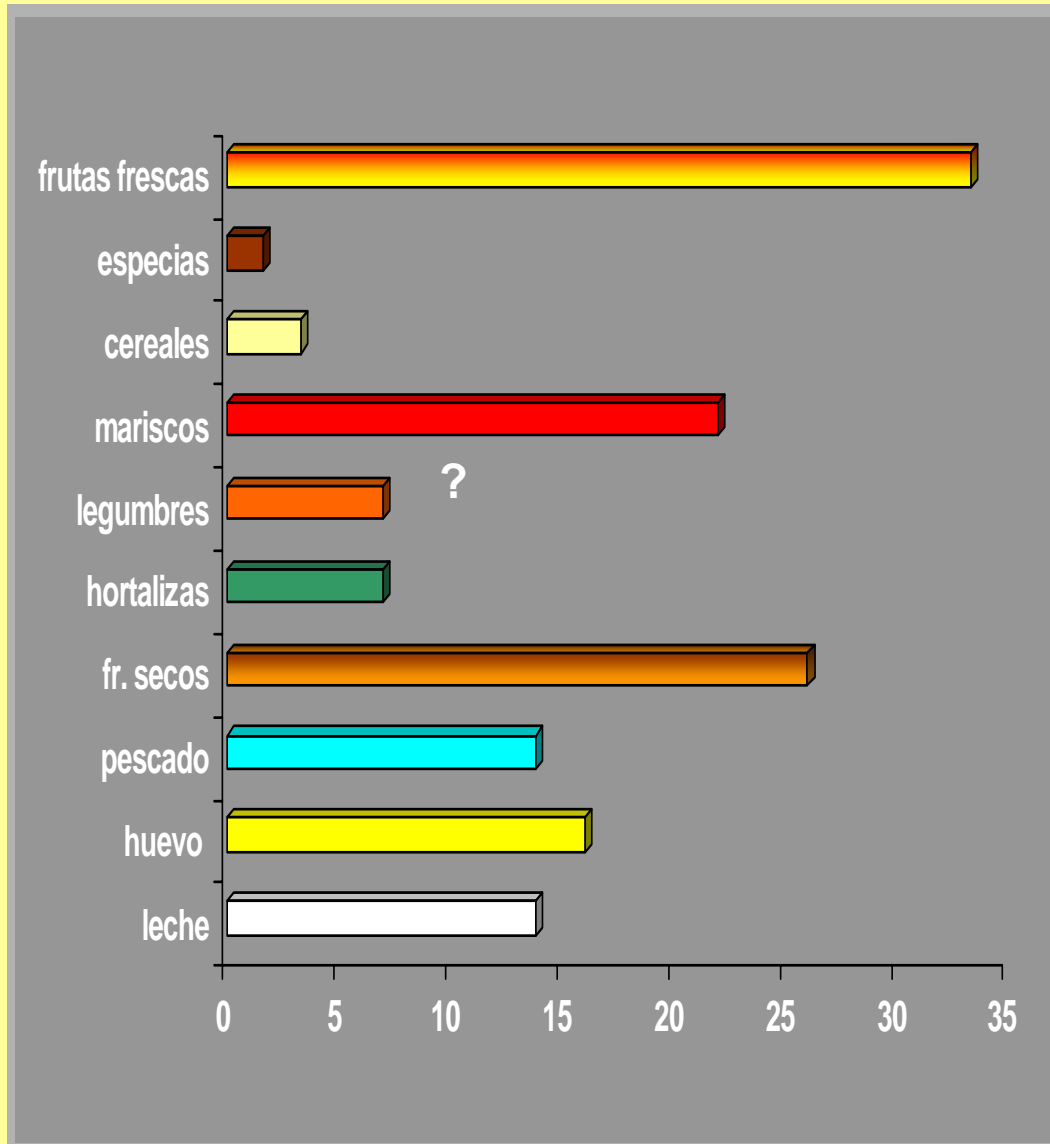
**ALERGIA A ALIMENTOS**  
Prevalencia en consulta de alergia por edades



- leche
- huevo
- pescado
- legumbres
- frutos secos
- mariscos
- frutas frescas
- especias
- hortalizas 0

## ANEXO V

- Cereales que contengan gluten. (trigo, avena, cebada, espelta, kamut y productos derivados.
- 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 cacahuets.
- Frutos de cáscara, almendras, nueces de nogal, anacardos, pacana, castaña de pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de australia y productos derivados.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>

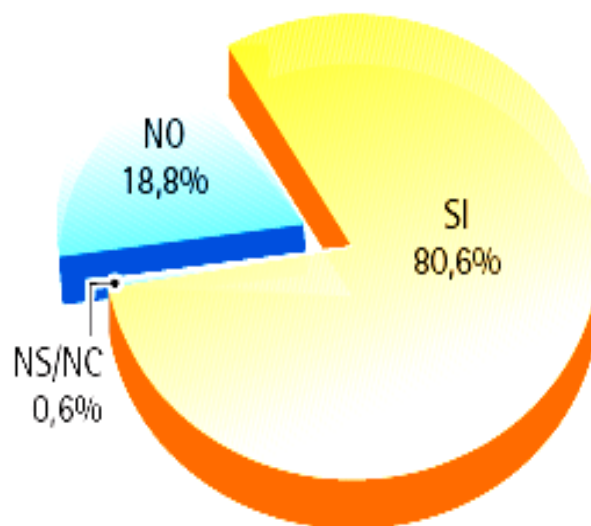


**¿ UTILIZAMOS ESTA INFORMACION?**





Quando compra un producto ¿suele leer la informacio de la etiqueta?



Base: Todos (2.001 casos)

No lee habitualmente  
¿Por qué?

Falta de tiempo	23,4%
No me interesa	23,4%
Compra productos conocidos	8,2%
Compra lo mismo y se fia	6,9%
Tamaño de la letra	6,9%
No me creo la información	4,8%
Confía en general	4,3%
Difícil de entender	3,25%
No compra productos etiquetados	2,4%
No realiza la compra	1,9%
Ve poco	1,6%
Pregunta al dependiente	0,8%
Otros	9,0%
Ns / Nc	10,4%

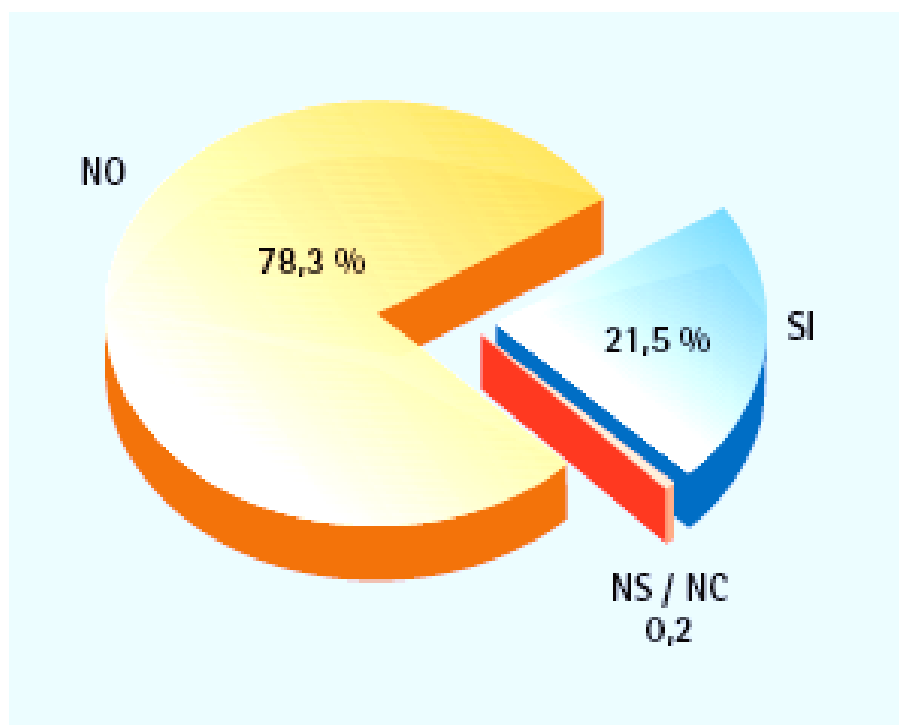
Lee habitualmente  
¿El qué?

"Información nutricional"	54,2%
Ingredientes	54,1%
"Fecha de caducidad"	50,8%
"País o región de origen"	17,6%
Peso	3,9%
Temperatura de conservación	3,4%
Marca	2,4%
Precio	1,3%
Información sobre el envasado	0,5%
Forma de preparación	0,2%
Otros	2,5%
Ns / Nc	0,6%

Es importante también observar el relativamente elevado porcentaje de personas de nuestra Comunidad que manifiestan tener algún tipo de alergia alimentaria: 0,75%, sobre todo al pescado (26,7% de los alérgicos), seguido de la lactosa y ciertos tipos de fruta (13,3% en cada caso)

Gráfico 3. Problemas de salud que limitan la alimentación

¿Tiene Ud. algún problema relacionado con la salud que condicione su alimentación?



Base: Todos (2001 casos)

¿Cuál?

Hipercolesterolemia:	25,3 %
Hipertensión:	24,1 %
Diabetes:	16,9 %
Úlcera / Problemas de estómago:	7,0 %
Corazón:	6,0 %
Obesidad:	4,9 %
Hernia:	3,7 %
Alergia a determinados alimentos:	3,5 %
Tiroides:	3,5 %
Anemia:	2,1 %
Cáncer:	1,6 %
Vesícula:	1,4 %
Riñón:	1,4 %
Artrosis:	1,2 %
Colón irritable:	1,2 %
Otros:	14,5 %

Base: Aquellos con problemas de salud que condiciona su alimentación

Trabajo de campo, septiembre de 2000  
encuesta nacional sobre Seguridad Alimentaria  
Mujeres entre 20 y 75 años.  
**Tamaño** de la Muestra: 1.152  
Afijación: Proporcional  
Puntos de Muestreo: Comunidades Autónomas 17  
Provincias 44    Municipios 48

## Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (CEACU)

**Un 73% de españolas reconoce la gran dificultad que le produce leer y comprender uno de los datos más importantes del etiquetado: la lista de ingredientes**



**Estos dos inconvenientes** (de la lectura de la lista de ingredientes y de su incomprensión) **los acusan todas las mujeres** y no sólo las mujeres mayores. La **“invisibilidad”** de las letras y no su significado el principal impedimento, ya que sólo un 20% de las españolas declara que no consulta las etiquetas porque no las entiende

**Es necesaria alguna norma que exija un tamaño de letra mínimo en los datos de la composición de todo producto alimenticio y por debajo del cual su impresión pudiera constituir una infracción al artículo arriba citado.**

**Más de la mitad de las españolas declara insuficiente la protección ofrecida por las leyes actuales. Sólo el 25% de las españolas, una de cada cuatro, se considera satisfecha con la regulación existente en esta materia, especialmente las estudiantes y las jubiladas**

**Requerimientos para Etiquetado de Alimentos y Guía para  
Especias, Alimentos Alergénicos y Tamaño de Letras  
Departamento de Agricultura de Oregon - División de Sanidad de  
Alimentos**

La FDA ha recomendado que frases tales como “puede contener (alergénico)” no deberían de usarse para substituir la elaboración del alimento bajo buenas practicas de manufactura (GMP's).

Además cualquier frase que se utilice para informar que el producto “puede contener (alergénico)” deberá ser verdadera y no confundir o engañar al consumidor.

. En ésta frase de “Contiene \_\_\_\_” se deben de utilizar los nombres principales y comunes de los alimentos de donde se derivan los ingredientes alergénicos (por ejemplo huevo, en lugar de albúmina).

El tamaño de las letras de la frase “Contiene \_\_\_\_” no debe ser menor al tamaño de letras utilizado para la declaración de todos los demás ingredientes.

La palabra “Contiene” con “C” mayúscula debe de ser la palabra con la que se inicie la frase – también se pudieran utilizar letras más gruesas o de color más fuerte para toda ésta frase.

**En ese sentido, las etiquetas en España, donde cada fabricante tiene la libertad de poner el tipo de letra que quiere y el color, no siempre ayudan mucho. Si indican un sinfín de componentes, puede pasar que la letra sea demasiado pequeña para algunos. «Esto es un inconveniente para el consumidor que no ve bien o que no ve»,**

**.El problema es cómo hacer accesible la información. «En Norteamérica, y también en Australia e Inglaterra», «la información nutricional es más homogénea en todos los productos». La etiqueta es un rectángulo en blanco y negro, siempre con el mismo tipo de letra, de forma que el consumidor ve la información fácilmente.**



***Los secretos de las etiquetas (Ed. Mina), Claudi Mans***

## LENGUAS DE ETIQUETADO

**Comunicación interpretativa de la Comisión, de 10 de noviembre de 1993, sobre el empleo de lenguas para la comercialización de los productos alimenticios como consecuencia de la sentencia Peeters del Tribunal de Justicia**

En dicha comunicación la Comisión subraya que el etiquetado de los productos alimenticios destinados a venderse en su estado original al consumidor final deberá figurar en una lengua fácilmente comprensible, que, por norma general, será la lengua o las lenguas oficiales del país de comercialización. No obstante, deben admitirse palabras o expresiones en lengua extranjera pero que el comprador pueda comprender fácilmente

**Encuesta  
autocumplimentada sobre  
162 familiares de niños  
alérgicos que acuden a  
revisión en consulta 17,4 %  
perteneían a AEPNAA**

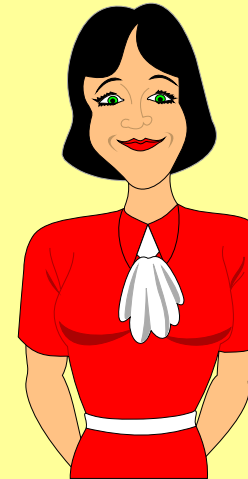


**Poco 39,4%**

**Mucho 56,3.%**

**Nada 4,4 %**

**Pienso que los alimentos que  
compro son seguros**



**Tengo miedo de que mi hijo tenga una  
reacción grave**

**Mucho 58,8%**

**Poco 33,8%**

**Nada 5%**

**Ha acudido a urgencias en los  
últimos 12 meses por ese motivo**

**SI 22,2%**

**NO 77,8%**

**¿Antes de sufrir este problema  
conocía algo de la alergia a alimentos?**

**Nada 39,5 %**

**Poco 48,1%**

**Mucho 12,3.%**

**Me cuesta entender  
las etiquetas de los  
alimentos**

**Mucho 26,1%**

**Poco 46,6%**

**Nada 27,3 %**



**La legislación sobre  
alimentación tiene en  
cuenta la alergia a  
alimentos**

**Nada 26,5 %**

**Poco 62,9%**

**Mucho 10,6.%**

**Mucho 55,8%**

**Poco 39,3%**

**Nada 4,9%**

**Me considero informada de la  
composición de los productos  
que come mi hijo**

Las asociaciones españolas han plasmado recientemente los problemas, necesidades percibidas y peticiones de sus asociados en documentos dirigidos al Ministerio de Sanidad y Consumo por parte de AEPNAA en oct 2004 y al Sindic de Greuges por Immunitas Vera en dic 2002

**Solicitan:**

⊕ Estudios epidemiológicos sobre prevalencia.

**Identifican :** ⊕ problemas de etiquetado (aun con la nueva normativa)

⊕ sólo 12 productos

⊕ sólo aplicable a alimentos (no cosméticos )

⊕ información defensiva legal “contiene trazas de....”

⊕ problemas de contaminación cruzada entre alimentos envasados y suministro y servicio de comidas preparadas

⊕ Carga económica.

⊕ Inseguridad en medio sanitario

⊕ Inseguridad en medio escolar.

⊕ Demora en diagnóstico, seguimiento y tratamiento. (listas de espera, derivación a otros especialistas.



**Ingredientes:**

Arroz (61%), Trigo integral (15%), Azúcar, Gluten de trigo (5%), leche desnatada en polvo del 1,6% m.g., Extracto de malta, sal, Proteínas de leche, Germen de trigo desgrasado, Maltodextrina, Vit. B3 (Niacina), Hierro, Vit. B5 (Ácido pantoténico), Antioxidante (Palmitato de ascorbilo y mezcla de tocoferoles), Vit. B1 (Tiamina), Emulgente E-471, Vit. B6 (Piridoxina), Vit. B2 (Riboflavina), Ácido cítrico, Vit. B9 (Ácido Fólico), Vit. B12 (Cianocobalamina)

**El desayuno es la primera comida después de 10 ó 12 horas de ayuno. Un desayuno equilibrado proporciona alrededor del 25% de las necesidades nutricionales del día.**

**El 80% de la población española no realiza habitualmente un desayuno correcto.**

**Una dieta sana y equilibrada debe contener en torno a un 50-55% de Hidratos de Carbono de la ingesta diaria, por eso es importante realizar un desayuno completo a base de alimentos ricos en Hidratos de Carbono, como por ejemplo los cereales.**

**Cereales Essential te beneficia por:**

**1. Bajo contenido en grasas, un 98 % libre de grasas.**

**2. Niacina contribuye al metabolismo de grasas, proteínas e hidratos de carbono.**

**3. Vitamina B6, participa en la producción de anticuerpos proporcionando altas dosis de energía.**

**4. Riboflavina, esencial para el buen desarrollo y equilibrio corporal.**

**5. Tiamina, para el buen funcionamiento del sistema nervioso.**

**6. Ácido Fólico: imprescindible para la mujer embarazada para el control adecuado de los factores hereditarios.**

**7. Vitamina B12 y Hierro, esencial para la multiplicación de glóbulos rojos y favorece el transporte de oxígeno a las células del cuerpo proporcionandote vitalidad.**

**Este producto puede contener presencia de frutos secos**



## INFORMACIÓN

MADALENAS REDONDAS.  
12 UNIDADES.

**INGREDIENTES:** Fariña de trigo, azucre, aceite vexetal, ovo, estabilizadores (sorbitol, glicerina, alxinato de propilenglicol), gasificantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato sódico), xarope de glicosa e frutosa, corrector de acidez (ácido láctico) e sal.

**CONSERVACIÓN:** Consérvese ben cerrado nun lugar fresco e seco.

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS

Contiene glúten, huevos y soja.

Consumir prefe  
Ahal bada data  
kontsumitu eta  
Consumir prefe  
Consumase prefe

3  
L

# Puré de Patatas

El Puré aporta todas las cualidades de la patata:

- Hidratos de carbono, que facilitan la energía indispensable para los niños y los deportistas, jóvenes y adultos.
- Poca grasa, para respetar el equilibrio alimentario.

Es muy adecuado como primer plato y para completar aquéllos que aportan principalmente proteínas: carne, pescado y huevo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios\*

	Por 100 g de copos	Por 100 g de puré preparado
Valor energético	1413 kJ 333 kcal	320 kJ 76 kcal
Proteínas	7,1 g	2,3 g
Hidratos de Carbono	74,3 g	11,0 g
Grasas	0,8 g	2,5 g

## Puré de Patatas

### INGREDIENTES:

Patatas deshidratadas (99%), emulgente (E-471), estabilizador (E-450), especia, acidulante (ácido cítrico), conservador (E-223), antioxidante (E-320).

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA

 **230 g**  
PLATO PRECOCINADO

COMIDA PREPARADA DESHIDRATADA

Consumir preferentemente antes del fin de: (Ver solapa superior).

## Plan de control de alérgenos del Grupo [redacted]

úas pastillas por cada litro de auga para facer sopa ou [redacted]

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

#### VALORES MEDIOS POR 100g

Valor energético	237,3 kcal / 983,4 kJ
Proteínas	13 g
Hidratos de carbono	1,1 g
Grasas	20,1 g



### INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS

Contiene soja y apio.  
Puede contener trazas de: gluten, crustáceos, huevo, pescado, leche y sus derivados.

### INFO

Caldo de

### INGRED

Sal, Grasa  
del Sabor  
Levadura  
Hortaliza  
(E-304 Y

### CONSEJ

## **CONTAMINACIÓN CRUZADA**

**En muchas Industrias Alimentarias se fabrican simultáneamente productos con alérgenos y sin ellos.**

**Los alérgenos pueden contaminar los productos exentos por:**

- Contaminación aérea (Harinas y leche en polvo)**
- Uso compartido de maquinaria y utensilios**

**Las opciones posibles son:**

- Utilizar líneas independientes de maquinaria y utensilios**
- Limpiar exhaustivamente la maquinaria entre fabricaciones con y sin alérgeno, asegurando al 100% la imposibilidad de contaminación cruzada**
- Si es inevitable, indicarlo en la etiqueta**



**Una vez informado adecuadamente sobre los riesgos alimentarios, la responsabilidad queda estrictamente en el ámbito del consumidor**



**APTO:** Kinder **SORPRESA** (el de siempre)

**NO APTO:** Kinder **JOY** (Solo se fabrica en Verano y se retira el anterior en esta época)

Porque en su interior hay dos bolitas de Avellana rellenas y cubiertas de una capa crujiente; y en los ingrediente específica que contiene harina de trigo:

Como siempre, recomendamos la lectura de las etiquetas... por si acaso.



## Errar es humano

- ocultar los errores es imperdonable
- no aprender de ellos no tiene perdón

**LOS ACCIDENTES  
OCURREN**



# Lugares de riesgo

**Cuestionario pag web información de alergia** Eigenmann P A , Zamora S A. An internet-based survey on the circumstances of food-induced reactions following the diagnosis of IgE –mediated food allergy Allergy 2002 **Reacciones autoreferidas 51, 33 / 51 < 16 años**

**12 casos en domicilio, 2 restaurante, 8 escuela, 2 iglesia, 2 en un hospital, 1 tienda de comida.**

**Reacciones mortales:** Bock S A, Munoz- Furlong a, Sampson H Fatalities due to anaphylactic reactions to foods J Allergy Clin Immunol 2001 .

**4 en domicilio, 4 escuela, 6 actividades extraescolares, 2 restaurantes, 1 otro domicilio.**

**Estudio en restaurantes:** sobre miembros de **PAR(Peanut and Tree Nut Allergy Registry)**. Todos con diagnóstico cierto y actual.

. Furlong T DeSimone J, Sicherer S Peanut and tree nut allergy reactions in restaurants and other food establishments JACI 2001

Incluye todas las edades 1,7 –67 pero la mediana estaba en los **6 años** y la media **12,8 años**.

129 de los 706 socios fueron elegidos y refirieron 156 reacciones: **leves 47%, moderadas 26% y graves 27%**. **En 29 casos se trató de un primer episodio.**

Mas de **1/3 de los episodios ocurrieron con comida para llevar**. (helados, bollería, comida asiática).

En 2 casos el episodio ocurrió con cáscaras utilizadas como **decoración**, 2 casos por **contacto** cutáneo con mesa con residuos y en uno en relación a **humo** de aceite de cacahuete.

**Muertes /año UK y Irlanda 0,006/100.000 niños (0-15 a) /año (8 muertes en 10 años) y **en la mitad de los casos el alimento fue leche de vaca.****

**En edades <13 a. no se registraron casos mortales por cacahuete**

**Episodios muy graves pero no mortales ocurrieron en 0,02/100.000 niños/año y graves en 0,19/100.000 niños/ año.**

**MacDougall 2002 Arch Dis Child**

**EEUU . En series de desenlace fatal en prácticamente todos los pacientes estaban diagnosticados (30/32 )**

**Edades 2- 33 años y el 53% < 18 años.**

**30/32 frutos secos y 20 de ellos cacahuete**

**Todos menos 1 paciente asma previo-. Bock 2001 JACI**

Las consecuencias de ingerir alimentos a los que se es alérgico son muy diferentes.

En alergia no mediada por IgE como sería la enfermedad celiaca son consecuencias a largo plazo .

En enteritis por proteínas vómitos profusos y tardios (horas)

En Alergia mediada por IgE los síntomas son inmediatos y de gravedad muy variable.

Oscilan entre el eritema perioral evanescente y la muerte.

Depende de la intensidad de la sensibilización que es algo variable en función del tiempo y puede aumentar o disminuir.

No está comprobado que varíe el pronóstico .

## A consensus protocol for the determination of the threshold doses for allergenic foods: how much is too much?

S. L. Taylor\*, S. L. Hefle\*, C. Bindslev-Jensen†, F. M. Atkins‡, C. Andre§, C. Bruijnzeel-Koomen¶, A. W. Burks||, R. K. Bush\*\*, M. Ebisawa††, P. A. Eigenmann‡‡, A. Host§§, J. O'B. Hourihane¶¶, E. Isolauri|||, D. J. Hill\*\*\*, A. Knulst¶, G. Lack†††, H. A. Sampson‡‡‡, D. A. Moneret-Vautrin§§§, F. Rance¶¶¶, P. A. Vadas||||, I. W. Yunger\*\*\*\*, R. S. Zeiger††††, I. W. Salminen††††, C. Madsen§§§§ and P. Abbott¶¶¶¶

**¿cuánto es demasiado?**

**¿ es igual para todos?**

**¿ es siempre igual para la misma  
persona?**

## Hypothesis paper

Can we determine a threshold level for allergenic foods by statistical analysis of published data in the literature?

**Background:** The aim of this paper was to investigate whether a statistical model could be developed to estimate a “threshold” dose for foods eliciting allergic reactions in susceptible patients. The threshold dose is defined to be one that elicits allergic reactions in a given (small) proportion of susceptible patients, using data from published studies.

**C. Bindslev-Jensen<sup>1</sup>, D. Briggs<sup>2</sup>,  
M. Osterballe<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Allergy Center, Odense University Hospital, Denmark,

<sup>2</sup>Risk Analysis Group, SEAC, Unilever, Sharnbrook,  
Bedfordshire, UK

**Results:** The model demonstrated that the threshold doses giving a reaction of one in a million in susceptible patients were within the same order of magnitude for egg, milk and soy, but were an order of magnitude lower for peanut flour: 0.005 mg of cow’s milk, 0.002 mg of fresh hen’s egg, 0.0007 mg of peanut, or 0.0013 mg of soy flour.

**¿cuánto es demasiado?**

**Actualmente se están desarrollando técnicas suficientemente sensibles para detectar pequeñas concentraciones de proteínas alimentarias que pueden ser muy útiles para el estudio de alimentos considerados como “seguros” a los que el paciente reacciona. .**

**Cuando un paciente reaccione ante un alimento que no debería causar una reacción alérgica, él mismo o sus familiares deben tener la precaución de guardar una porción para que pueda ser analizada en un laboratorio capaz de medir pequeñas cantidades de proteínas alimentarias contaminantes**

**AUTOGESTIÓN DE LA ENFERMEDAD  
CON UN PAPEL ACTIVO**



**GRACIAS**

La Piñata - Diego Rivera  
Hospital Infantil de México 1953