

PROBLEMÁTICA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS "LIBRES DE ALERGENOS"

5 de Octubre de 2007

Catherine Vidal
Directora de Calidad
GRUPO ORDESA

**INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

**ALERGIA
ALIMENTARIA**

**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

BASE

**Sistema de Calidad implantado
ISO 9001:2000**

Normas de Correcta Fabricación

**Análisis de Peligros y Puntos de
Control Críticos (APPCC) sólido**

FUTURO

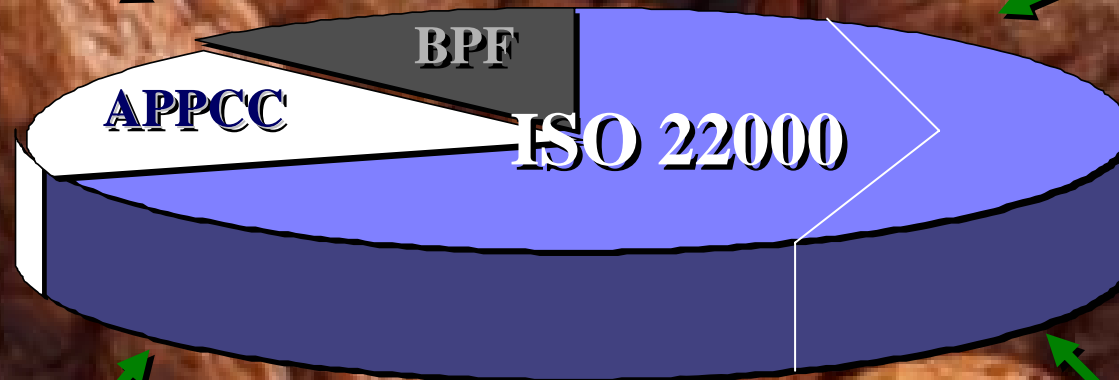
ISO 22000

ISO 9001

POLÍTICA DE CALIDAD
DEFINIDA

REVISIONES DEL SISTEMA
POR LA DIRECCIÓN

ACCIONES CORRECTORAS Y
PREVENTIVAS



AUDITORÍAS

GRUPOS DE TRABAJO

SOLICITUDES DE MEJORA

PRODUCTOS ELABORADOS POR EL GRUPO ORDESA:

❖ "Productos CON":

✓ Papillas:

- ✓ Con Gluten
- ✓ Con Leche (con o sin Gluten)
- ✓ Con Frutos secos + Gluten
- ✓ Con Frutos secos + Leche o derivados + Gluten



✓ Fórmulas:

- ✓ Con Proteínas lácteas
- ✓ Con Soja



PRODUCTOS ELABORADOS POR EL GRUPO ORDESA:

❖ "Productos SIN":

- ✓ Papillas:
 - ✓ Sin Frutos secos
 - ✓ Sin Leche
 - ✓ Sin Gluten
- ✓ Leches:
 - ✓ Sin Proteínas lácteas
 - ✓ Sin Soja



Elevada **complejidad** a la hora de fabricar "productos con" y "productos libres de" en una misma Planta Industrial

ETAPAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS "LIBRES DE"

1. Diseño del producto
2. Evaluación de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
3. Selección de Proveedores de Materia Prima y Homologación
4. Almacenamiento Materias Primas con carácter alergénico
5. Inspección Materias Primas
6. Fabricación y envasado:
 - a. Instalaciones
 - b. Procesado. Secuencias de fabricación
 - c. Circulación Personal
 - d. Limpieza de instalaciones. Verificación
7. Análisis Producto Acabado
8. Formación continua

(Dptos. Implicados: I+D, Producción, Seg. Alimentaria, Laboratorio, Regulatory Affairs, etc.)

✓ Aspectos a tener en cuenta en la fabricación de "Alimentos libres de":

✓ Búsqueda de Ingredientes:

✓ Hidrolizados de proteína láctea, hidrolizados de arroz, hidrolizados de Soja, Harinas sin gluten, Jarabes de glucosa sin gluten, etc.

✓ Instalaciones:

✓ Estudiar si con las instalaciones disponibles será posible obtener los "Productos libres de" en los límites definidos. Definir secuencias, evitar contaminaciones cruzadas.

✓ Métodos analíticos de control ausencia alérgenos y definición de límites:

✓ Detección de Almendra, Avellana, Betalactoglobulina, gluten, Soja.

✓ Etiquetado

✓ Inclusión obligatoria ingredientes según Directiva 2003/89.
✓ Frase precaucional, contaminación cruzada.

Equipo APPCC (Seg. Alimentaria, Producción, Ingeniería, Laboratorio, Regulatory Affairs)

- ✓ PROTOCOLO APPCC Papillas de Cereales:
- ✓ PROTOCOLO APPCC Fórmulas lácteas o vegetales en polvo
- ✓ Evaluar los peligros existentes en todas las etapas del proceso:
 - ✓ Recepción de materias primas
 - ✓ Almacenamiento de materias primas
 - ✓ Procesado
 - ✓ Envasado
- ✓ Definir: Gravedad, Probabilidad de ocurrir, Probabilidad de detección
- ✓ Definir Medidas Preventivas
- ✓ Establecer PCC si son requeridos. Definir:
 - ✓ Parámetros de Control
 - ✓ Frecuencia
 - ✓ Método
 - ✓ Límites
 - ✓ Acciones en caso de detectar un producto fuera de los límites establecidos

PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS (Pre-requisito)

- ✓ **DESARROLLO:**
 - ✓ Recepción y Almacenamiento.
 - ✓ Entrega de materias primas a producción.
 - ✓ Fabricación con gluten (base y acabado).
 - ✓ Fabricación sin gluten (base y acabado).
 - ✓ Devolución de materias primas a almacén.
 - ✓ Fabricación de leches.
 - ✓ Envasado.
 - ✓ Homologación de nuevos proveedores, de nuevas materias primas y de nuevos productos acabados.

ETAPA 3: SELECCIÓN DE PROVEEDORES

(Dptos. Implicados: I+D, Producción, Seguridad Alimentaria, Laboratorio, etc.)

- ✓ **HOMOLOGACIÓN:**
 - ✓ Analítica completa
 - ✓ Solicitud **DECLARACIÓN** alérgenos:
 - ✓ Distribuidor / Fabricante.
 - ✓ Cuestionario sobre la Gestión de alérgenos en la empresa (incluido en APPCC, trazabilidad, etc).
 - ✓ Declaración de Ingredientes según Directiva 2003/89. Información sobre posibles contaminaciones cruzadas.
 - ✓ Cuestionario sobre la Presencia fortuita de alérgenos por contaminación cruzada y medidas de control aplicadas.
- ✓ **AUDITORIAS**

✓ Almacén Leches

✓ Almacén Harinas

- Las materias primas con ingredientes alérgenos deben almacenarse en áreas diferentes a las materias primas "libres de".
- Si esto no es posible, se deben ubicar de manera que haya la máxima distancia posible entre ambas.
- En el caso en que se sitúen en la misma vertical, las materias "libres de" se sitúan en las partes altas de las estanterías y las materias "con" en las partes bajas para evitar cualquier derrame o pérdida de producto de éstas sobre las materias "libres de".

ETAPA 5: INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- ✓ Hidrolizados de proteínas lácteas: Grado hidrólisis.
- ✓ Proteínas lácteas: Detección de Betalactoglobulina
- ✓ Proteínas frutos secos: almendras
- ✓ Soja:
- ✓ Gluten

ETAPA 6: FABRICACIÓN Y ENVASADO

6.1. Instalaciones:

Zona Fabricación papillas Sin gluten

Zona fabricación Papillas con gluten

6.2. Secuencias de fabricación

Secuencia papillas zona sin gluten

Secuencia papillas zona con gluten

Secuencia leches

6.3. Procesado

Procedimiento de Gestión de Arrastres, cuando la secuenciación no evita una posible contaminación cruzada por alérgenos

Validación periódica y ante cualquier modificación

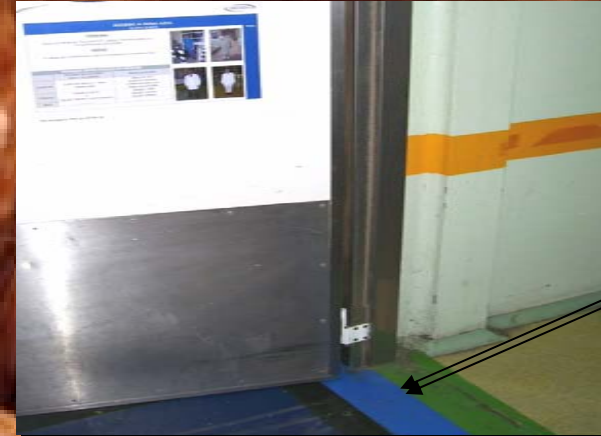


ETAPA 6: FABRICACIÓN Y ENVASADO

6.4. Personal

Circulación Personal. Plan de Higiene

Utilización de guantes de vinilo en caso de tocar producto (OJO Alergia al Látex)



6.5. Limpieza instalaciones

Utensilios. Código de colores por zonas

Validación. Análisis superficies. Kit ATP.



	LECHE
	CON GLUTEN
	SIN GLUTEN
	ENVASADO
	ÁREA FARMACEÚTICA

ETAPA 7: ANÁLISIS DE PRODUCTO ACABADO

1. Producto en cuarentena hasta obtención de resultados analíticos.
2. Análisis en Productos especiales (PCC's):
 1. Papillas sin gluten: Análisis de Gluten
 2. Leches de proteína animal hidrolizadas: Análisis de betalactoglobulina
 3. Leches de proteína vegetal: Análisis de betalactoglobulina
3. Resto de leches: no hay posibilidad de contaminación cruzada alguna.
4. Resto de papillas:



Frase precaucional: "Elaborado en una fábrica que utiliza leche, soja y frutos secos"

Formación en Manipuladores de Alimentos

Renovable anualmente

Impartida a toda nueva incorporación



LA GESTIÓN DE ALERGENOS
ES MULTIDISCIPLINAR...

Y TODOS SOMOS
RESPONSABLES DE NUESTRA
CALIDAD





**Gracias por
su atención**

catherine.vidal@ordesa.es
jessica.company@ordesa.es