



Presidencia
de la Nación | Ministerio de
Producción



**3 er. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Martes 31 de Mayo de 2016**



PLATAFORMA ALÉRGENOS EN ALIMENTOS UNA INICIATIVA PARA LA SALUD

María Cristina López



WAO SURVEY FOOD ALLERGY 2013

- ❖ **220-250 MILLONES DE PERSONAS PADECEN ALERGIAS ALIMENTARIAS**
- ❖ **NIÑOS (5-8%) Y ADULTOS (1-3%)**
- ❖ **AFECTAN SIGNIFICATIVAMENTE LA CALIDAD DE VIDA**
- ❖ **PAÍSES DESARROLLADOS Y EN VÍAS DESARROLLO**



**LAS PERSONAS CON ALERGIAS
ALIMENTARIAS DEBEN AFRONTAR DE
POR VIDA LA NECESIDAD DE EVITAR
ALIMENTOS ESPECÍFICOS O
INGREDIENTES Y REQUIEREN DE UN
CORRECTO ETIQUETADO PARA
AQUELLOS INGREDIENTES QUE
PUEDAN CAUSAR REACCIONES
ADVERSAS**



PREOCUPACIÓN DE INTERÉS PÚBLICO

- ❖ **CONSUMIDORES**
- ❖ **GOBIERNO (SECTORES DE LA SALUD Y
AUTORIDADES REGULATORIAS)**
- ❖ **INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS**



“LOS GRANDES OCHO”

**RESPONSABLES DE MAS DEL 90% DE LAS ALERGIAS
EN EL MUNDO**

**LECHE HUEVO PESCADOS CRUSTÁCEOS
MANÍ SOJA FRUTOS SECOS TRIGO**

“LOS SEGUNDOS GRANDES OCHO”

**SÉSAMO GIRASOL ALGODÓN MOSTAZA
MOLUSCOS LENTEJAS ARVEJAS AMAPOLA**



Ministerio de
Producción



FAO (Food and Agricultural Organization)

WHO (World Health Organization)

1963 COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

**Código Internacional de Standards de Calidad
de Alimentos**

CODEX ALIMENTARIUS

- Aplicado a nivel mundial
- Garantizar la salud de los consumidores
- Uniformidad en el etiquetado de alimentos
- Facilitar el comercio internacional



RECOMENDACIONES VOLUNTARIAS

GUÍA PARA REGULACIONES NACIONALES Y REGIONALES

**REFERENCIA EN EL COMERCIO
INTERNACIONAL RECONOCIDO
POR LA OMC**



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Producción

NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS

CODEX STAN 1-1985



ETIQUETADO OBLIGATORIO

Nombre del alimento

Lista de ingredientes

Contenido neto y peso escurrido

Identificación de origen

**Nombre y dirección del fabricante, envasador,
distribuidor, importador o exportador**

País de origen

Identificación del lote

**Fecha de duración mínima y condiciones de
almacenamiento**

Instrucciones de uso



1993

Noruega, Finlandia, Islandia y Suecia

1995

**FAO → Consulta Técnica sobre
alergias alimentarias**

Elaboración de criterios con base científica



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Producción

CODEX STAN 1-1985

ENMENDADA EN 1999

“LOS GRANDES OCHO”

+

SULFITOS

Deben declararse cuando están presentes como:

**Ingredientes, ingredientes de ingredientes compuestos,
aditivos o componentes de aditivos, coadyuvantes de
elaboración o componentes de coadyuvantes de
elaboración**

4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:

cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;

- **crustáceos** y sus productos;
- **huevos** y productos de los huevos;
- **pescado** y productos pesqueros;
- **maní, soja** y sus productos;
- **leche** y productos lácteos (incluida lactosa);
- **frutos secos** y sus productos derivados;
- **sulfito** en concentraciones de 10 mg/kg o más.



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Producción

DISTINTAS LEGISLACIONES A NIVEL MUNDIAL SOBRE ALÉRGENOS



PRINCIPALES TÓPICOS EN DISCUSIÓN

•UMBRALES

•ETIQUETADO PRECAUTORIO

•MÉTODOS DE DETECCIÓN

UMBRALES Japón

“Specific allergenic ingredients (SAI)”

- **Umbral 10 ppm
(10 µg de proteína alergénica/g de alimento)**
- **Desarrollo de metodología oficial para su detección**



UMBRALES

Suiza

SULFITOS

10 mg de SO₂ /kg o l

LAS DEMÁS SUSTANCIAS

**1 g/kg o litro de producto alimentario listo para
consumo**



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Producción

ETIQUETADO PRECAUTORIO

Declaración voluntaria que usan los fabricantes en las etiquetas de los alimentos que indica la presencia potencial y **no intencional de un alérgeno**



INTRODUCCIÓN NO INTENCIONAL DE UN ALÉRGENO

CAMBIOS, SUSTITUCIONES O ADICIONES

USO DE INGREDIENTES DESCONOCIDOS

CONTAMINACIÓN CRUZADA

USO DE EQUIPO COMÚN

LIMPIEZA DEFICIENTE

REPROCESADO

GESTIÓN DE ALÉRGENOS



ETIQUETADO PRECAUTORIO

**19 organizaciones de pacientes a
nivel mundial**

- **Uso excesivo**
- **Falta de un criterio uniforme**
- **No es confiable, salvo grandes empresas**



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Producción

MÉTODOS DE DETECCIÓN

TEMA CRUCIAL A NIVEL MUNDIAL



PAÍS	LISTA CODEX	FRASES PRECAUTORIAS
ESTADOS UNIDOS (2006)	GRANDES OCHO	No prohíbe explícitamente
CANADÁ (2012)	SÍ + Semillas de sésamo, Mostaza	No prohíbe explícitamente
AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA (2002)	SÍ + Semillas de sésamo	No prohíbe explícitamente



PAÍS	LISTA CODEX	FRASES PRECAUTORIAS
JAPÓN (2002/2008)	SAI huevos, leche, trigo, trigo sarraceno, maní, langostino/camarón, cangrejo	No prohíbe explícitamente
	VOLUNTARIOS abulón (molusco), calamar, ovas de salmón, salmón, caballa, soja, frutos secos, naranjas, kiwi, carne roja, pollo, cerdo, hongos (Matsutake), damasco, batata, manzana, gelatina, banana	
UNIÓN EUROPEA (2003/2007)	SI + Apio, Mostaza, Granos de sésamo, Lupinos, Moluscos	No prohíbe explícitamente
SUIZA	SI + Apio, Mostaza, Granos de sésamo, Lupinos, Moluscos	No prohíbe explícitamente



AMÉRICA LATINA

**Países que cuentan con reglamentaciones sobre
declaración de alérgenos en la lista de ingredientes**

**BOLIVIA, COLOMBIA, COSTA RICA, CUBA, CHILE,
MÉXICO, NICARAGUA, VENEZUELA**

AMÉRICA LATINA

PAÍS	NORMA	LISTA CODEX	FRASES PRECAUTORIAS
BOLIVIA	NB 314001	SÍ + colorantes	No prohíbe explícitamente
COLOMBIA	RES N° 0485/ 2005	SÍ	No prohíbe explícitamente
COSTA RICA	RTCR 100:1997 Rev 2009	SÍ	Permite explícitamente
CUBA	NC 108: 2008	SÍ	No prohíbe explícitamente

AMÉRICA LATINA

PAÍS	NORMA	LISTA CODEX	FRASES PRECAUTORIAS
CHILE	Resolución N° 427 exenta	SÍ	Permite explícitamente
MÉXICO	NOM-051-SCFI/SSA1:2010	SÍ	No prohíbe explícitamente
NICARAGUA	NTON 03 021/07	SÍ	No prohíbe explícitamente
VENEZUELA	COVENIN 2952:2001 1ª Rev	SÍ	Permite explícitamente



PLATAFORMA ALERGENOS EN ALIMENTOS

- ❖ **SE CREÓ FORMALMENTE EN ABRIL DE 2009**
- ❖ **FORO DE DISCUSIÓN MULTIDISCIPLINARIO**



❖ INSTITUCIONES GUBERNAMENTALES DE I+D

➤ INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA

➤ INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

➤ FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA DE LA UBA

➤ FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS DE LA UNLP

❖ INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS

❖ SENASA



- **ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ALERGIA E INMUNOLOGÍA CLÍNICA (AAAEIC)**
- **FORO DE DIFUSIÓN DE ALERGIAS A ALIMENTOS (RED INMUNOS)**
- **COPAL**
- **ASU**
- **EMPRESAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**
- **PROVEEDORES DE KITS DE PRUEBAS INMUNOLÓGICAS**

OBJETIVOS GENERALES

- **ANTICIPARSE A DEMANDAS FUTURAS ⇒ EL TEMA ERA AÚN UNA VACANCIA EN ARGENTINA**
- **PROPORCIONAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON ASPECTOS ANALÍTICOS, NORMATIVOS Y DE SEGURIDAD Y PROBLEMAS DE SALUD**
- **FORMAR Y CAPACITAR A LOS DIFERENTES ACTORES EN LOS TEMAS DE REFERENCIA**
- **BRINDAR A LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN PARA LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

COMO NOS ORGANIZAMOS





•CAPACITACIONES

**•PARTICIPACIÓN EN MESAS REDONDAS Y
•PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN EVENTOS CIENTÍFICOS**

**•COLABORACIÓN CON LAS AUTORIDADES EN LA GENERACIÓN
DEL MARCO JURÍDICO QUE PERMITA REGULAR EL ETIQUETADO
DE ALÉRGENOS**

**•PREMIO FUNDACIÓN ARGENINTA A LA CALIDAD
AGROALIMENTARIA 2011**

**•GUÍA PARA LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA
CONAL**

**•PRIMERAS JORNADAS INTERNACIONALES DE ALÉRGENOS EN
ALIMENTOS-JIAA 2015**

VIII Edición

Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria

Fundación ArgenINTA otorga el Primer Premio en la Categoría V a *“Plataforma Alergenos en Alimentos; un trabajo conjunto pensado en el consumidor”*.



C.A.B.A., Diciembre de 2011

Dr. Javier Ortega
Director Ejecutivo
Fundación ArgenINTA



Ing. Agr. Carlos Casamiquela
Presidente
Fundación ArgenINTA

Categoría V “Campañas de difusión y educación que promuevan la inocuidad y calidad agroalimentaria”



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Producción



Guía

para la Gestión de Alérgenos
en la Industria Alimentaria

*Grupo Gestión de Alérgenos en la Industria.
Plataforma Alérgenos en Alimentos.*

2013 - República Argentina



**INDUSTRIA
ARGENTINA**
ORGULLO NACIONAL

INTI



**¡Muchas
Gracias!**

María Cristina López
INTI-Agroalimentos
kitty@inti.gov.ar

