

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL



Universidad
Nacional
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina

10mo. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

GESTIÓN DE ALÉRGENOS APLICADAS EN LA INDUSTRIA



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...

- Según algunas estimaciones, las alergias alimentarias afectan al 10% de la población en países Desarrollados
- En Argentina nacen 40 bebés por día con APLV
- La incidencia en Alergias Alimentarias alcanza un 8% en niños menores de 5 años (3 por aula) y un 4% en Adultos.
- Los alimentos que provocan aproximadamente el 90% de las reacciones adversas en personas susceptibles a nivel mundial son ocho

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL



Universidad
Nacional
de Quilmes

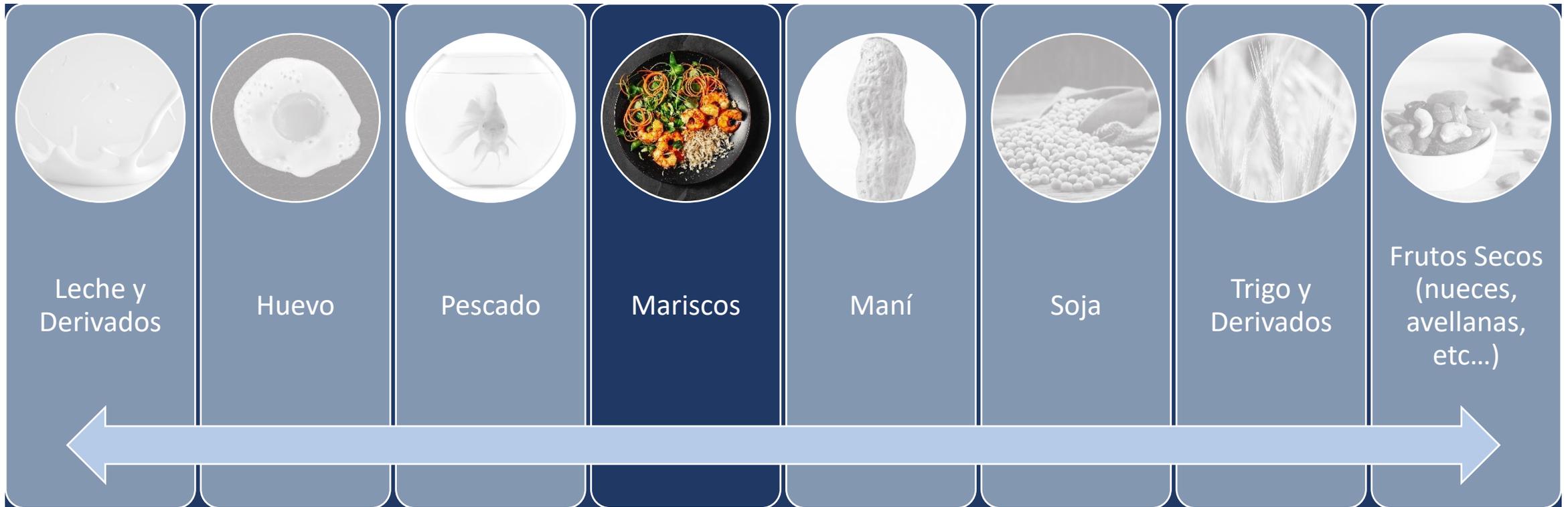


El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL



Universidad
Nacional
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALÉRGENOS HOY...



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL



Universidad
Nacional
de Quilmes

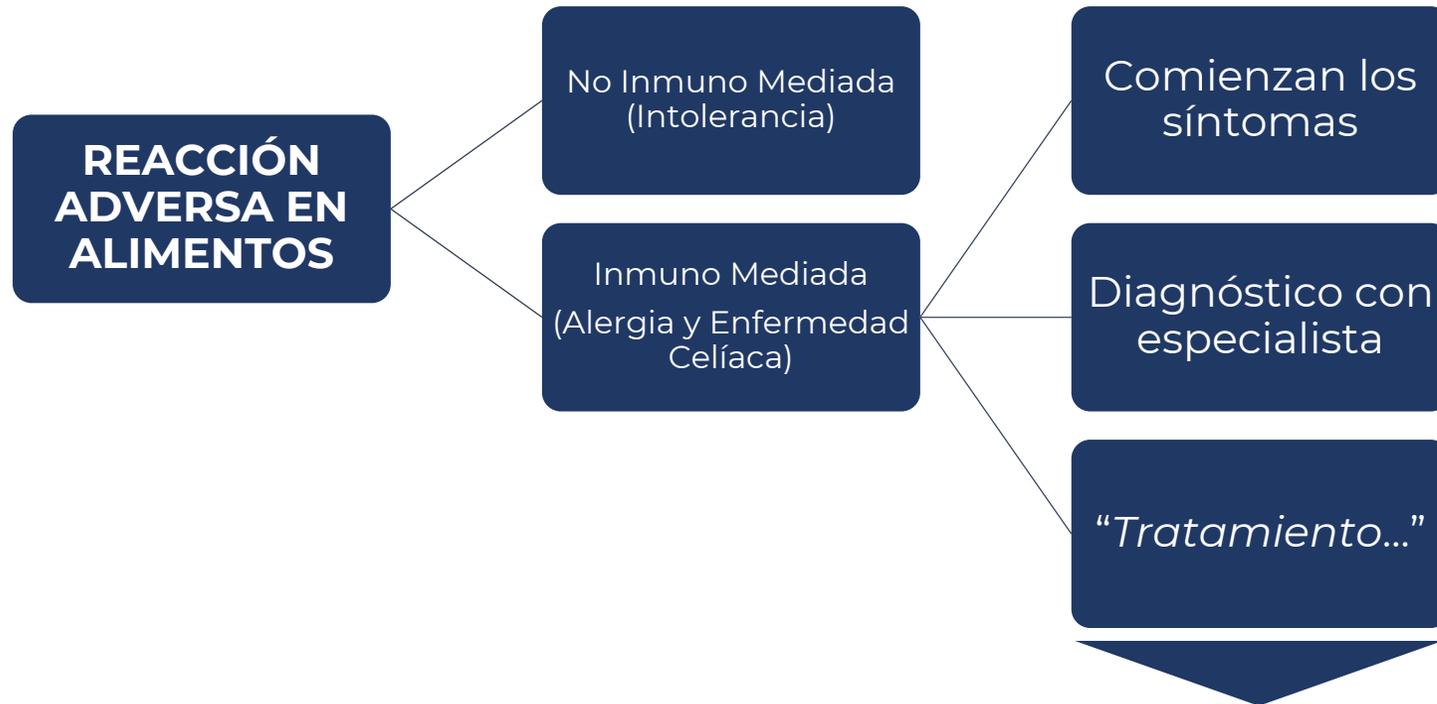


El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALERGIA ≠ INTOLERANCIA



EL UNICO **“TRATAMIENTO”** EFICAZ CONOCIDO, ES ELIMINAR EL ALIMENTO ALERGENICO Y SUS DERIVADOS DE LA ALIMENTACIÓN.
“Un poquito, **SI** hace mal...”

10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL



Universidad
Nacional
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



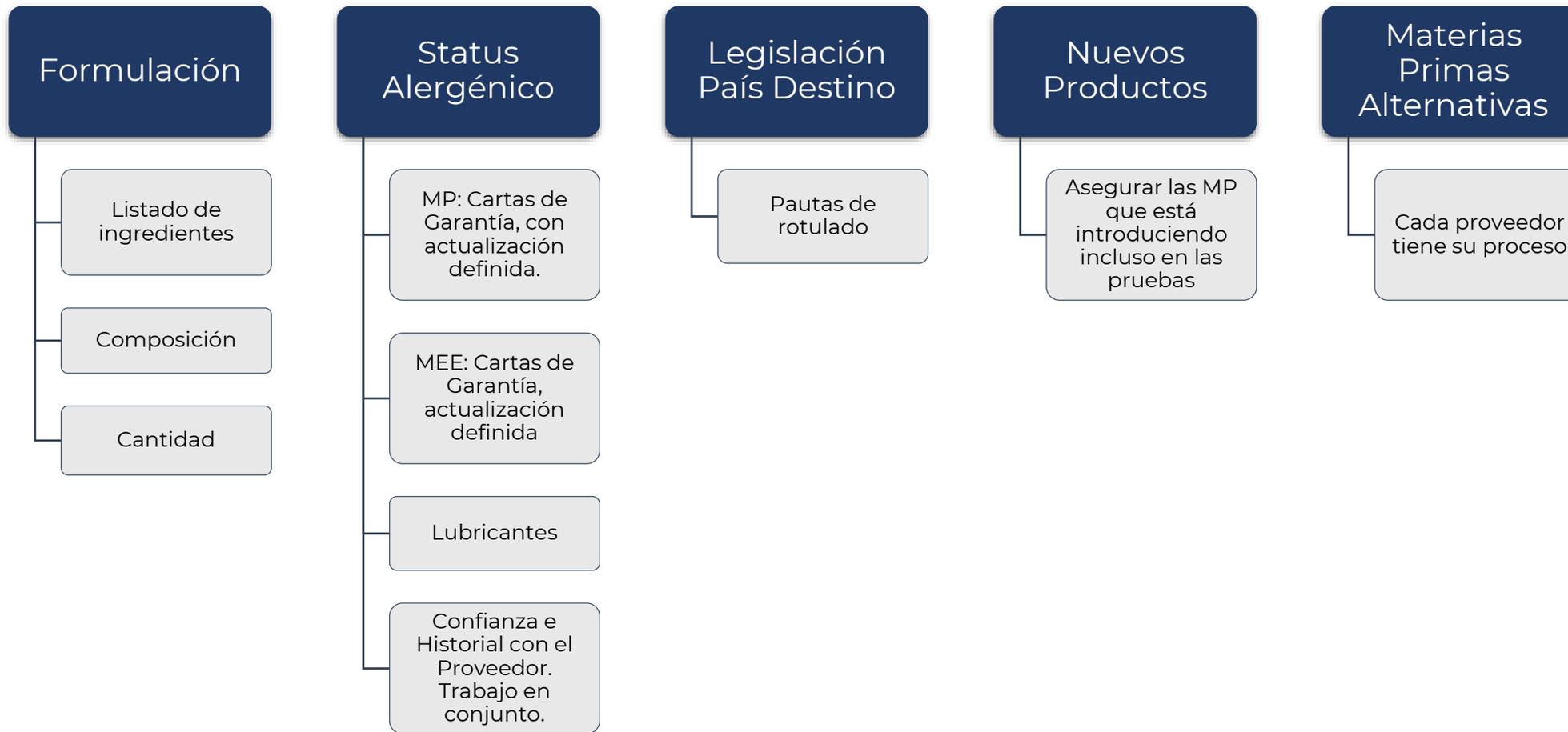
10
AÑOS



- Materias Primas
- Análisis de Riesgo
- Limpieza
- Reprocesos
- Etiquetado



MATERIAS PRIMAS



Listado de Alergenos



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



10
AÑOS

ANÁLISIS DE RIESGO

- 🕒 **Alérgenos intencionales** en el producto, tendrán como origen, la MP.
- 🕒 **Alérgenos no intencionales:**
 - Flujo de los alérgenos en piso de planta: Desde MP hasta Residuos
 - Identificar Oportunidades en la Recepción de MP y disposición de Almacenes
 - Programaciones de la Producción: Orden productivo y tiempos

10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA

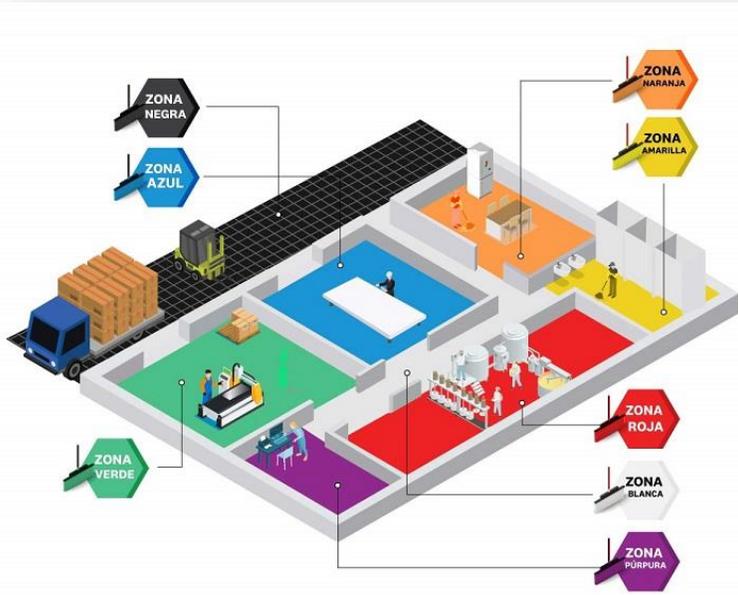
El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

CÓDIGO DE COLORES

- Sectorizar la planta
- Elementos de Limpiezas correctamente identificados
- Bolsas



CÓDIGO DE COLORES PARA EL MANEJO DE ELEMENTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

USO EN:	Limpieza de Equipos CONTACTO DIRECTO CON PRODUCTO BANDAS SANITARIAS, INTERIOR DE TOLVAS, BATIDORAS, DIVISORAS, INTERIOR DE TANQUES, INYECTORAS, ENVASADORAS, ETC.	COLOR	AZUL
USO EN:	Limpieza de Equipos NO CONTACTO CON PRODUCTO PISOS, EXTERIORES DE EQUIPOS, LAMPARAS, TECHOS, PAREDES, PUERTAS, CORTINAS, PILETAS DE MANO, ETC.	COLOR	VERDE
USO EN:	Limpieza de BAÑOS Y SANITARIOS USO EXCLUSIVO EN TODOS LOS SANITARIOS DE LA PLANTA, SUPERVISORES, DESPACHO, PRODUCCIÓN, PERSONAL, ETC.	COLOR	AMARILLO
USO EN:	Limpieza de ALERGENOS LIMPIEZA DE EQUIPOS, CONTENEDORES, MÁQUINAS, PISOS, EXTERIORES DE EQUIPOS QUE PERTENECEN A UNA LINEA ALERGENICA	COLOR	ROJO

CÓDIGO DE COLORES PARA BOLSAS

VERDE: Barreidos y botes	BLANCA: Reproceso	Amarillo: Tubos y Solventes	NEGRA: Residuos comunes	CRISTAL: Plásticos
------------------------------------	-----------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------



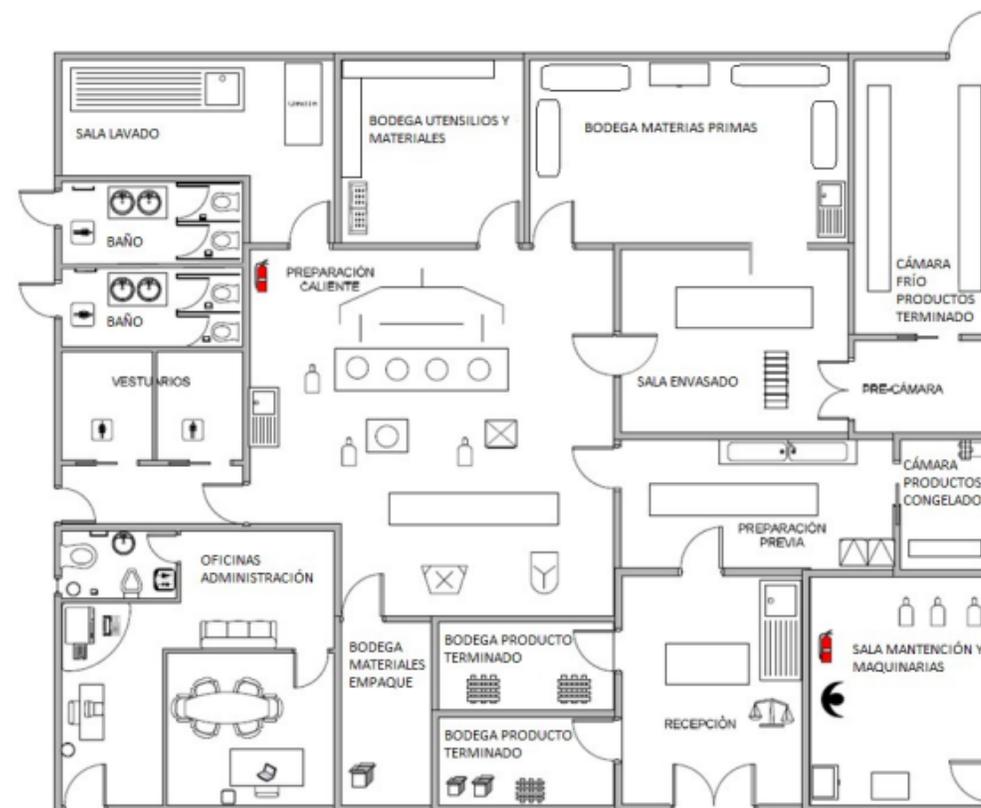
10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Layout

- ¿Dónde la Recibo?
- ¿Dónde la Almaceno?
- ¿Dónde la uso y cómo?
- ¿Dónde la Dispongo/tiro?
- ¿Hay reproceso?

Imagen N°1: Lay Out de la Fábrica



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL



Universidad
Nacional
de Quilmes



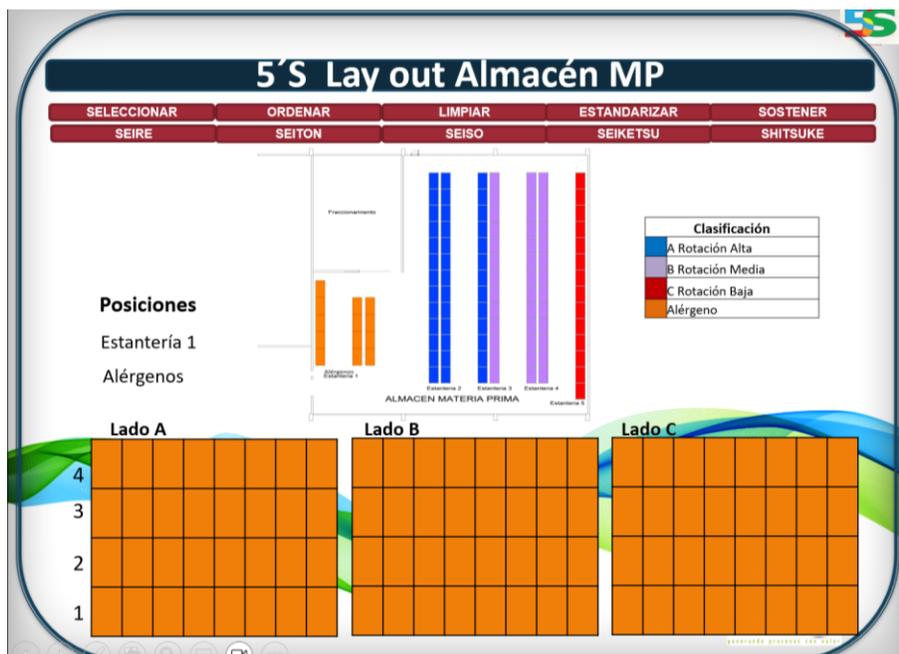
El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ALMACENAMIENTO

Sector identificado para el almacenamiento de alérgenos dentro del almacén



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker consultores | BLASPER CONSULTORES SRL

Universidad Nacional de Quilmes

EPiA El Consejo de los Profesionales BioAgroindustriales de Argentina



10 AÑOS

ALMACENAMIENTO

Ordenamiento Especifico dentro en los racks, que eviten contaminación cruzada



10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

Universidad
Nacional
de Quilmes

EPiA
El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

LIMPIEZA

- Identificar los productos que requerirán una limpieza post alergénica dentro de la programación
- Definir el POES asociado a esa limpieza
 - Elementos a Utilizar → Código de Colores
 - Tiempos
 - Requerimiento de Validación
 - Agua de enjuague
 - Superficies
- Matriz de cambios de producto y limpieza input para programación

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPIA

El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

VALIDACIONES

Armar plan de muestreo en base a las posibles contaminaciones

- **Durante la limpieza:** agua de enjuague
- **Después de la limpieza:** Superficies
- **Colaboradores:** Manos, ropa, utensilios
- **Áreas Comunes:** ¿Presencia de alérgenos?

Metodología:

- Flujo lateral
- ELISA
- Cuantificación



10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

 EPiA

El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

VALIDACIONES

Sincerar las validaciones.
La contaminación cruzada puede darse en cualquier etapa del proceso



REPROCESOS

- Cuando se hace uso de reprocesos, se deben considerar como una Materia Prima más
- Garantizar los alérgenos que lo constituyen e incluirlos en la declaración
- Evitar contaminación cruzada en su almacenamiento y dosificación

10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

 Universidad
Nacional
de Quilmes

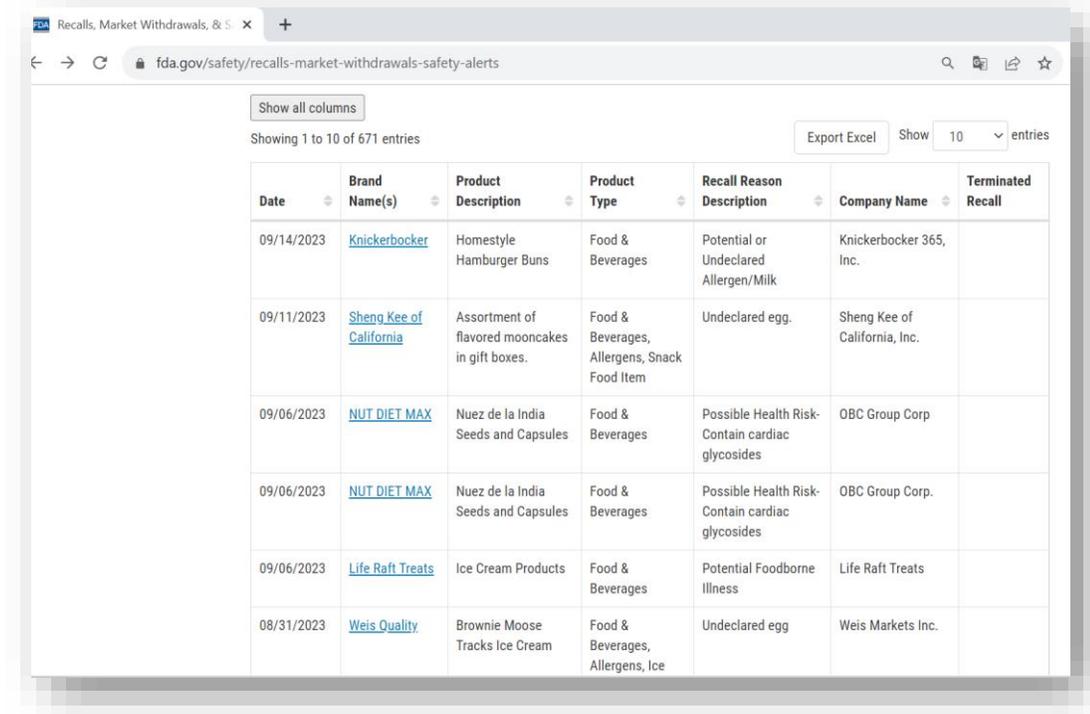
 El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

ETIQUETADO

- Los errores de Etiquetado son la principal causa de Recall en Alimentos
- Se debe controlar durante el proceso de elaboración (Control de la producción)
- Se debe poder trazar cada envoltura y sus actualizaciones (manejo de obsoletos)



Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts

Showing 1 to 10 of 671 entries

Date	Brand Name(s)	Product Description	Product Type	Recall Reason Description	Company Name	Terminated Recall
09/14/2023	Knickerbocker	Homestyle Hamburger Buns	Food & Beverages	Potential or Undeclared Allergen/Milk	Knickerbocker 365, Inc.	
09/11/2023	Sheng Kee of California	Assortment of flavored mooncakes in gift boxes.	Food & Beverages, Allergens, Snack Food Item	Undeclared egg.	Sheng Kee of California, Inc.	
09/06/2023	NUT DIET MAX	Nuez de la India Seeds and Capsules	Food & Beverages	Possible Health Risk-Contain cardiac glycosides	OBC Group Corp	
09/06/2023	NUT DIET MAX	Nuez de la India Seeds and Capsules	Food & Beverages	Possible Health Risk-Contain cardiac glycosides	OBC Group Corp.	
09/06/2023	Life Raft Treats	Ice Cream Products	Food & Beverages	Potential Foodborne Illness	Life Raft Treats	
08/31/2023	Weis Quality	Brownie Moose Tracks Ice Cream	Food & Beverages, Allergens, Ice	Undeclared egg	Weis Markets Inc.	

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat-directrices_rotulado_alergenos_0.pdf

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

10mo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL

Universidad
Nacional
de Quilmes

EPiA
El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS

GRACIAS

POR PARTICIPAR

TE ESPERAMOS EN 2024

10mo. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

tasker
consultores

BLASPER
CONSULTORES
SRL



Universidad
Nacional
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales
BioAgroindustriales de Argentina



10
AÑOS