

Formación reglada (seguridad alimentaria)



Reglamento (UE) nº 1169/2011 Real Decreto 109/2016

Más información:



Comunidad de Madrid



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

SANIDAD

ALIMENTARIA

SERVICIOS

CENTRO DE FORMACION

CURSOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, ALERGENOS E HIGIENE ALIMENTARIA

TEMARIO CURSO ALERGENOS
E
INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS



NORMATIVA DE ALERGENOS

Página 1 de 5

Desde hoy (13-12-14), según el reglamento comunitario 1169/2011, cualquier establecimiento -ya sea fijo o móvil-, como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, tienen **la obligación de informar a sus clientes de todos los alérgenos que puedan aparecer en sus menús.** La Unión Europea, para esto, ha catalogado catorce tipos de alimentos causantes de alergias o intolerancias, desde cereales con gluten hasta productos a base de huevo, pescado, soja o lácteos, entre otros.

¿Cuáles son los alérgenos que debemos declarar?

El reglamento indica un listado de alérgenos de obligada declaración, pero también informa de que este listado es variable y sufrirá cambios cuando futuras investigaciones determinen su ampliación o variación. Fundamentalmente indica la declaración de:

- Cereales que contengan gluten, a saber: 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 (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o 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.
- Dióxido de azufre y sulfitos
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

• **Cereales:**

Cereales con gluten. La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y triticale). Los cereales son una fuente importante de hidratos de carbono y de proteínas de la dieta. Los cereales son gramíneas cultivadas y su polen puede dar alergia, sobre todo rinoconjuntivitis y asma. Por otra parte, también pueden dar alergia cuando se comen. Estas dos alergias, sin embargo, son independientes de manera que los alérgicos al polen de gramíneas pueden comer cereales. Hay que tener en cuenta que los cereales se utilizan como agentes espesantes o de relleno y se pueden encontrar en productos cárnicos elaborados, bebidas y otros alimentos procesados.

- El gluten es una proteína que se encuentra en algunas gramíneas. Los cereales que contienen gluten son el trigo, la cebada, el centeno, la avena, el kamut, la espelta y variedad híbridas y productos derivados de estos cereales como las harinas, los almidones, las féculas o las sémolas. A continuación se detallan una lista de nombres que también pueden indicar la presencia de gluten: amiláceos, aromatizante, aroma, espesante, estabilizador, extracto de cereal, gliadina, gluten, glutenina, malta, almidón [modificado (E-1404 y E-1452), vegetal, gelatinizado], proteína vegetal, proteína vegetal hidrolizada, proteína vegetal texturizada, saborizante (natural y artificial).



NORMATIVA DE ALERGENOS

Página 2 de 5

- **Huevos:** El huevo es un alimento de declaración obligatoria según la normativa europea. La clara de huevo es más alergénica que la yema. Por otro lado, se han descrito más reacciones alérgicas cuando el huevo se ingiere crudo que cuando se ingiere cocido.
- **Lácteos:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan productos lácteos. A continuación se detalla una lista de nombres que pueden indicar la presencia de lácteos: Leche de cabra, leche de oveja, leche de búfala, leche de yegua, leche de vaca, leche de camella, suero de leche de oveja, suero de leche de vaca, suero lácteo, cualquier queso, yogur, requesón, nata, leche entera, leche desnatada, leche no pasteurizada, leche sin lactosa, alfa-lactoalbúmina, beta-lactoglobulina, caseína, lactoferrina bovina, lactitol, lactosuero, caseinato de sodio, E4512, caseinato de calcio, E4511, caseinato de potasio, caseinato de magnesio, hidrolizado proteico, lactosa, lactalbúmina, lactoglobulina, lactosa, ácido láctico, E4511.
- **Pescado o productos a base de pescado:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan pescado o productos a base de pescado. Las reacciones alérgicas frente a pescado pueden ser debidas a su ingesta, pero, también por la inhalación de sus vapores o bien por contacto sin necesidad de haberlo consumido.
- Los alérgenos principales del pescado son unas proteínas altamente termoestables, es decir, resistentes al calor y que no se modifican al cocinarlas. Son también proteínas altamente resistentes tanto al ácido como a la acción o digestión enzimática intestinal con lo que al no ser destruidas por nuestras enzimas gástricas pueden ocasionar sintomatología grave.
- **ANISAKIS** – Es importante remarcar que a veces el pescado y los cefalópodos se pueden encontrar parasitados por un nemátodo llamado Anisakis simplex. En este caso se trataría de una alergia al anisakis y el paciente puede ingerir pescado no parasitado por este nemátodo sin problemas. La sintomatología que puede ocasionar este parásito es muy variada (desde urticaria, anafilaxia e incluso asma) y este tipo de reacción se conoce con el nombre de anisakiosi gastroalérgica. Tenemos dos maneras de matar las larvas: la primera es congelar el pescado a -20 grados, un mínimo de 24 horas; y la segunda es cocinar el alimento a más de 60 grados durante al menos 10 minutos. El 1 de diciembre de 2006 se publicó el decreto 1460/2006 que obliga a congelar aquellos pescados destinados al consumo crudo o semicrudo.
- **Moluscos o productos a base de moluscos:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan moluscos. La principal proteína responsable de las reacciones alérgicas a los moluscos es una proteína termoestable, por tanto resistente al calor y a la cocción. Esto significa que un paciente alérgico a los moluscos presentará síntomas con estos tanto si los come crudos como cocidos. Como particularidad de los moluscos destacar que sobre todo se han relacionado con patología respiratoria (manifestada con clínica de rinitis y asma).
- **Crustáceos o productos a base de crustáceos:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan crustáceos. La principal proteína responsable de las reacciones alérgicas a los crustáceos es una proteína resistente al calor y a la cocción con lo que el paciente puede presentar una reacción alérgica frente a los crustáceos tanto crudos como cocidos. La reactividad cruzada clínica es muy frecuente entre los diferentes crustáceos con lo que es muy probable que un paciente alérgico a la gamba no pueda comer ningún otro tipo de crustáceo.
- **Cacahuetes:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan cacahuete y productos a base de cacahuetes. Los pacientes alérgicos al cacahuete pueden también ser alérgicos a otros frutos secos, a algunas legumbres y a algunos cereales.
- **Soja:** La soja, legumbre de etiquetado obligatorio, pertenece a la familia de las leguminosas, y puede tener reactividad cruzada con otras legumbres (sobre todo lenteja y el maní o cacahuete,



NORMATIVA DE ALERGENOS

Página 3 de 5

que es una leguminosa, sin embargo, por su elevado contenido graso se incluye dentro de los frutos secos). Cuando hablamos de la soja, es importante destacar que la mayoría de soja germinada que se comercializa actualmente corresponde en realidad a brotes de judía mungo. La germinación de esta alubia da lugar a las llamadas diente de dragón, germen de soja, brotes de soja, "Sprouts" de soja o simplemente soja. Sin embargo, esta judía mungo a pesar de ser casi tan rica en proteínas como la soja, no tiene ninguna relación con la soja.

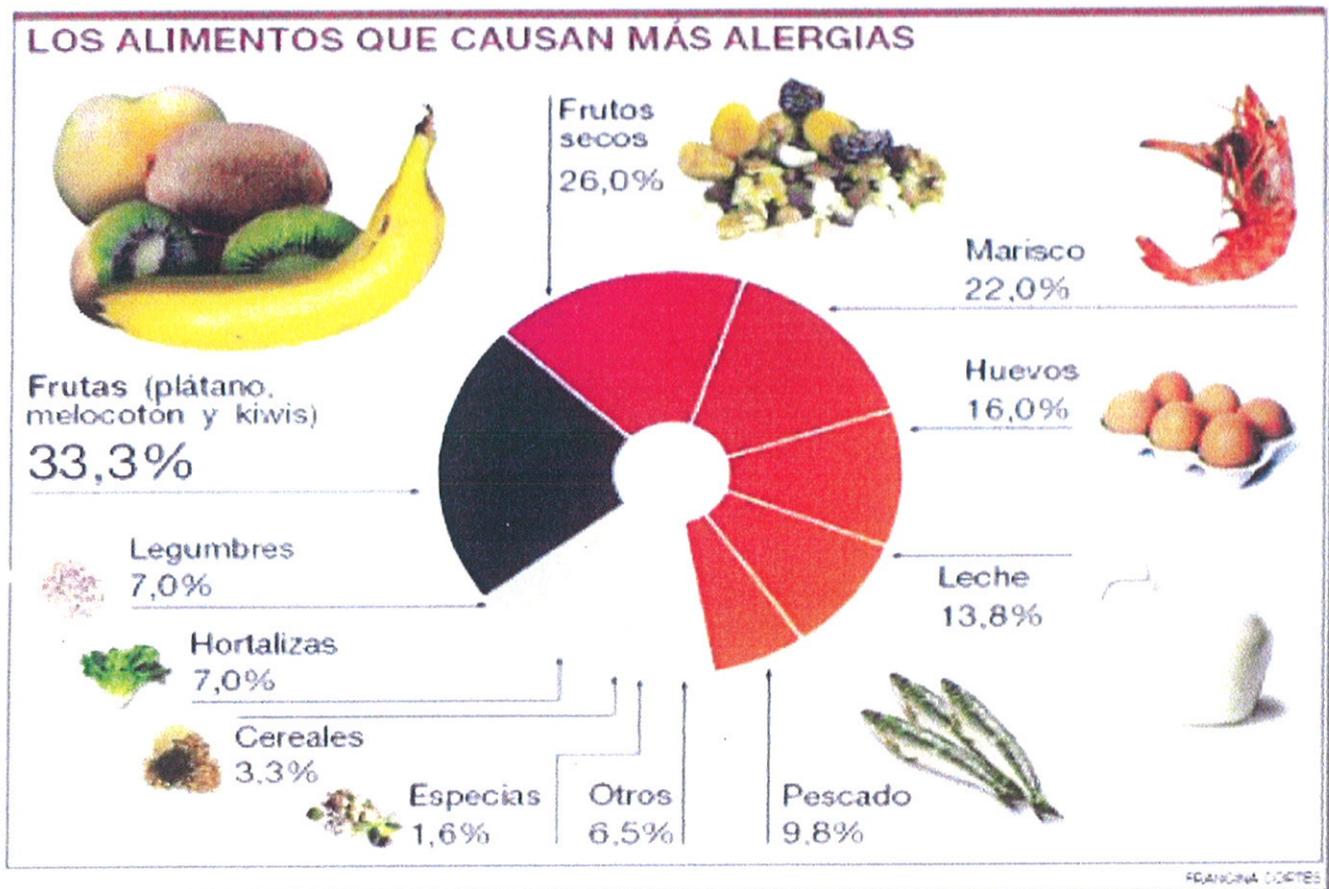
- **Frutos secos:** Los frutos secos son alimentos de etiquetado obligatorio según la normativa europea actual vigente. Las personas alérgicas a una fruta seca oleaginosa suelen reaccionar a diferentes frutas aunque sean de especies diferentes (sobre todo en el caso de los adultos) aunque existen también algunas excepciones. Las reacciones alérgicas de este grupo pueden ser reacciones graves.
- **Semillas de sésamo:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo. La alergia a la semilla de sésamo puede ocasionar reacciones alérgicas muy graves (anafilaxia) tanto en adultos como en la población infantil. El sésamo también se ha descrito como alérgeno capaz de inducir reacciones asmáticas, sobre todo por asma ocupacional. Un paciente alérgico a la semilla de sésamo es probable que lo sea también a otros frutos secos (nuez, cacahuete y anacardo) y también legumbres (lenteja y soja).
- **Apio:** Alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea vigente, es la hortaliza más frecuentemente implicada en la anafilaxia (reacción alérgica grave) inducida por ejercicio y asociada a alimentos vegetales. Por otra parte, un paciente alérgico al apio es probable que lo sea también a la zanahoria y al pepino por ser de la misma familia. La alergia al apio también a menudo se asocia a alergia respiratoria (rinitis y/o asma) por alergia a pólenes. La asociación mejor estudiada ha sido el síndrome apio-artemisia-zanahoria-especies que sobre todo afecta a la población de Europa central. Los pacientes con este síndrome acostumbran a tener alergia al apio, a la zanahoria, a las especies y al polen de una planta llamada artemisia. Por otro lado, la alergia al apio se suele producir más tras su ingesta crudo que una vez cocinado ya que hay evidencia de que el calor puede reducir su capacidad para producir reacciones alérgicas, sin embargo, esta reducción puede variar según cada individuo.
- **Mostaza:** La mostaza es un alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea vigente. Toda la planta puede causar reacciones alérgicas (hoja, tallo y semillas). La alergia a la mostaza es más frecuente en los pacientes adultos. Los pacientes alérgicos a la mostaza frecuentemente también presentan alergia a alimentos de la misma familia (nabo, rábano, col, coliflor, col de Bruselas, crecen, brócoli, mostaza, repollo) así como otras semillas (semilla de lino y la colza) y otros alimentos vegetales (frutos secos, frutas rosáceas y legumbres). La alergia a la semilla de mostaza también se ha relacionado con alergia a algunos pólenes (polen de ambrosía y de artemisia). En adultos la alergia a la semilla de mostaza puede ocasionar reacciones alérgicas muy graves (anafilaxia). Por el contrario, en los niños, la afectación únicamente cutánea es la manifestación clínica más frecuente de alergia a la mostaza. La mostaza también puede dar reacciones sistémicas graves (anafilaxia) cuando se asocia a ejercicio. Se ha descrito el síndrome artemisia-mostaza en la que pacientes con alergia respiratoria (rinitis y/o asma) por alergia al polen de artemisia, presentan reacciones sistémicas (anafilaxia) y / o síndrome de alergia oral (picor orofaríngeo) tras la ingesta de mostaza.



NORMATIVA DE ALERGENOS

Página 4 de 5

- **Altramuces:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan altramuces y productos a base de altramuces. Los pacientes alérgicos a los altramuces pueden serlo también a la soja y al cacahuete.
- **Sulfitos en carnes manipuladas:** La normativa europea actual obliga al etiquetado de todos los alimentos que contengan sulfitos. A menudo a las carnes manipuladas se le añaden sulfitos. Los sulfitos y bisulfitos son sustancias derivadas del azufre y utilizadas como antioxidantes o conservantes. La normativa europea obliga a etiquetar cualquier alimento que contenga sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l, y estos productos deben ser declarados con el término sulfito o dióxido de azufre (E-220, E-221, E-222, E-223, E-224, E-225, E-226, E-227 y E-228). Los sulfitos pueden ser responsables de reagudizaciones asmáticas en pacientes con asma. Los alimentos y/o bebidas que con mayor frecuencia contienen sulfitos son el vino (que contiene sulfitos producidos durante la fermentación), otras bebidas alcohólicas o no alcohólicas envasadas (zumos, mosto, sidra), alimentos envasados, alimentos precocinados, conservas, alimentos ultracongelados y vinagre. Aparte de síntomas respiratorios, los sulfitos también pueden ocasionar molestias digestivas y/o cutáneas..





NORMATIVA DE ALERGENOS

Página 5 de 5

PRINCIPALES ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Hasta ahora era el cliente era el que preguntaba antes de pedir un plato o consumir algún tipo de bebida alcohólica si contenía uno u otro alimento; ahora es el hostelero el que tendrá que hacerlo de forma escrita, oral o a través de soportes electrónicos, pero, en cualquier caso, en una zona totalmente visible para el usuario. El objetivo de todo esto, según dicha norma, es «garantizar el derecho de los consumidores a la información alimentaria [...] Así como ofrecer a éstos una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen y evitar cualquier práctica que pueda inducir a engaño al consumidor».

Responsabilidad penal

No obstante, ¿qué ocurre si se incumple esta normativa? La Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición contempla infracciones por distintos tipos de faltas que según su graduación, leve, grave o muy grave, pueden acarrear **multas desde 5.000 hasta los 600.000 euros**, respectivamente. Y es que, según el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento se considera un peligro comparable a un contagio por salmonelosis -o cualquier otra intoxicación grave o muy grave- y, como consecuencia y según la ley vigente, una mala praxis, que puede derivar en responsabilidades penales.

MODELO DE CARTA

- Casa Pedro -

MENU DEL DIA

1º PLATO

2º PLATO

POSTRE

10'50 €

Gluten, Dairy, Eggs, Peanuts, Sesame, Soy, Mustard, Celery, Fish, Shellfish, Sulfites, Nuts, etc.

Formación regulada según la normativa



Reglamento (UE)
nº 1169/2011

Real Decreto
109/2010

Más información



Sanidad Alimentaria
Servicios
telef: 616583876



SANIDAD

ALIMENTARIA

SERVICIOS

CENTRO DE FORMACION

CURSOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, ALERGENOS E HIGIENE ALIMENTARIA



1.- ¿Que es una alergia?

- a) Una enfermedad degenerativa.
- b) Una reacción o respuesta inapropiada del organismo ante una sustancia que es bien tolerada por el resto de organismos.
- c) Una reacción o respuesta apropiada del organismo ante una sustancia que es bien tolerada por el resto de organismos.

2.- Dentro de las reacciones no tóxicas a los alimentos nos encontramos:

- a) Intolerancias y alergias.
- b) Intolerancias e intoxicaciones alimentarias.
- c) Ninguna es cierta.

3.- Las reacciones adversas a los alimentos más famosas son:

- a) La enfermedad celíaca y la intolerancia a la lactosa.
- b) La intolerancia a la lactosa y a la carne.
- c) La enfermedad celíaca y la salmonelosis.

4.- ¿Cuál es el mecanismo de contacto de una alergia o intolerancia?

- a) Sólo ingesta.
- b) Ingesta, contacto sobre la piel, contacto sobre las mucosas o sobre un alimento supuestamente seguro.
- c) Contacto con la piel.

5.- ¿Cómo se manifiesta la alergia en alimentos?

- a) Síntomas respiratorios y cutáneos solamente.
- b) Mal estar, mareos y náuseas.
- c) Síntomas cutáneos, gastrointestinales, respiratorios y anafilaxia.

6.- ¿Cual es el tratamiento para una alergia o intolerancia?

- a) Tratamiento médico hasta que remita la intolerancia o alergia.
- b) Reducción de las cantidades del alimento en la dieta.
- c) La estricta eliminación del alimento en la dieta.

7.- ¿Cuales de estos alimentos son los principales causantes de alergias?

- a) Huevo, leche, pollo y carne de cerdo.
- b) Huevo, leche, cereales, marisco, entre otros,....
- c) Sólo derivados lácteos.

8.- Para provocar la muerte de larvas de anisakis en pescados y evitar contaminación se recomienda:

- a) Cocinar el pescado a más de 65° C.
- b) Congelar el pescado.
- c) Golpear el pescado antes de cocinarlo.