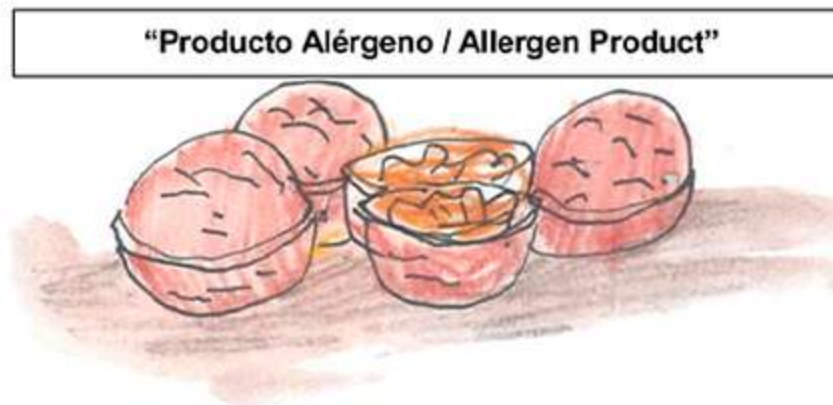


## GESTIÓN DE ALÉRGENOS

**Alergia:** Hipersensibilidad como respuesta del sistema inmunológico al confundir un compuesto con microorganismos peligrosos. Hay 8 alérgenos principales, identificados que son: Leche, huevos, maní, frutos de nuez, pescados, crustáceos, trigo y soya.

Por ejemplo, todos los productos derivados de nueces, maní o soya son alérgenos debido a la naturaleza propia de la Materia Prima (nueces). Todos estos productos envasados, incluirán dentro de su etiquetado la siguiente frase:

### “Producto Alérgeno / Allergen Product”



Los controles preventivos de alérgenos son: 1) Prevenir el contacto cruzado con alérgenos en las distintas fases previas al embalaje, durante y después, y 2) Cuando se manejan alérgenos en una planta, se debe capacitar al personal.

La mejor medida para evitar la contaminación cruzada es disponer de zonas, líneas, almacenes totalmente separados, siempre no es posible. Podemos optar por sistema de limpieza profundos y programación de la producción, de producto sin alérgenos hacia productos con presencia de alérgenos. Y como última medida, si no podemos asegurar una ausencia de alérgeno, es identificarlo en la etiqueta.

Se debe evitar la contaminación cruzada entre productos alergenicos y no alergenicos. De no ser posible, se debe indicar en la etiqueta la posibilidad de esta situación, por ejemplo: “Este producto se procesa en líneas donde también se procesan nueces”.