

PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

LA TASKA DEL WASKA

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este plan es analizar tanto las materias primas como los proveedores y procesos de elaboración de los platos/productos que se llevan a cabo con el fin de identificar la presencia de sustancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias en los consumidores.

¿QUÉ SE DEBE CONOCER?

INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Se trata de una reacción adversa del organismo frente a un alimento caracterizada por la incapacidad para digerirlo y metabolizarlo. En este caso no interviene el mecanismo inmunológico y el componente extraño no llega a pasar al torrente sanguíneo puesto que no ha podido ser absorbido.

ALERGIA O HIPERSENSIBILIDAD ALIMENTARIA

Es la reacción adversa que presenta un individuo tras la ingestión, contacto o inhalación de un alimento con una causa inmunológica comprobada. Es de destacar que algunas personas con intolerancia son capaces de consumir pequeñas cantidades del alimento al que presentan dicha intolerancia (excepto en el caso del gluten), mientras que en la alergia hay que eliminar totalmente el componente.

ALÉRGENO

Se entiende por alérgeno aquella sustancia que puede provocar una reacción alérgica. Son sustancias que, en algunas personas, el sistema inmunitario reconoce como “extrañas” o “peligrosas”.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas o no deseadas. Un ejemplo gráfico de contaminación cruzada (indirecta) es el que se produce cuando para elaborar una salsa (libre de gluten) se usa un recipiente donde anteriormente se ha amasado harina. Si el recipiente no ha sido lavado y secado o si quedan restos de harina, la salsa contendrá harina, aún en cantidades muy pequeñas, pero no sería apta para personas alérgicas o intolerantes al gluten pese a no incorporar gluten en su fabricación. El proceso de elaboración no ha tenido en cuenta la posibilidad de contaminación cruzada.

FINALIDAD DEL PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Identificar la presencia de éstas sustancias (aquéllas identificadas en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, tanto en las materias primas y otros productos empleados en la formulación de los platos /productos finales como su presencia por contaminación cruzada.

PERSONAL RESPONSABLE DEL PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

La gestión y el control de los alérgenos es responsabilidad de todo el personal.

La gestión y el control de los alérgenos comienza en los proveedores, así la persona designada para el control del plan de trazabilidad conoce y evalúa a los proveedores con el fin de identificar posibles contaminaciones de los productos o materias primas suministradas, así como controlar la documentación que cada proveedor debe aportar sobre cada alimento aportado.

Durante el proceso de elaboración, el personal de cocina será el responsable de conocer y determinar las formulaciones de los platos/productos y mantener las medidas de prevención que permiten elaborar platos libres de determinadas sustancias alérgicas así como evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. La evaluación de las materias primas así como la evaluación de los procesos de elaboración de los platos/productos se realiza por la persona mencionada anteriormente.

Los resultados obtenidos de la evaluación de materias primas así como de las formulaciones empleadas en los platos/productos se documentan en el plan. Este documento recoge el listado de platos/productos junto con la identificación de las sustancias presentes que pueden causar alergias o intolerancias alimentarias y está a disposición del consumidor final mediante soporte papel al consumidor que lo necesite.

ACCIONES CORRECTORAS

Si del resultado de la evaluación anterior se desprende el incumplimiento de alguna de las medidas básicas de prevención de contaminación cruzada en alimentos libres de alérgenos, inmediatamente se registrará la posible presencia de alérgenos en el / los platos / productos indicando su presencia en la información que se presente al consumidor para su conocimiento. En este caso el plato/producto deberá eliminar la clasificación otorgada (libre de alérgenos/no contiene gluten/no contiene lactosa, etc.).

EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Resultados de la evaluación

En este establecimiento se cumple:

Ha consultado a TODOS SUS PROVEEDORES si en los productos suministrados hay presencia de sustancias alérgenas.

A sus proveedores, les pide información sobre la formación/capacitación de sus trabajadores.

Le solicita información sobre el origen de los productos. Se asegura que los productos suministrados por sus proveedores son transportados en la forma adecuada.

Sus proveedores tienen un sistema de gestión de las sustancias alérgenas.

PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

LA TASKA DEL WASKA

EVALUACIÓN DE ELABORACIÓN

Resultados de la evaluación

En este establecimiento se cumple:

- La cocina cuenta con un espacio específico para la elaboración de estos platos.
- Almacena los ingredientes clasificados como sustancias alérgenas o que producen intolerancias separados del resto.
- Antes de usar cualquier ingrediente que haya estado en contacto con el exterior lo somete a un proceso de lavado.
- Usa diferentes aceites de freír para la elaboración de estos platos.
- Utiliza diferentes hornos para los platos libres de sustancias alérgenas o que producen intolerancias.
- Limpia el horno de cualquier resto antes de usarlo para el siguiente plato.
- Limpia el área de trabajo asegurándose que no queda ningún resto.
- Se asegura que los útiles empleados (sartenes, cazuelas, platos, etc.) están limpios antes de usarlos.
- Se lava las manos entre plato y plato
- Comprueba si la ropa está manchada de forma periódica y sobre todo antes de empezar la elaboración de un nuevo plato.
- Una vez elaborado el plato libre de sustancias alérgenas o que producen intolerancias, lo tapa y lo conserva separadamente del resto para evitar cualquier contaminación.