



## ALÉRGENOS EN HACCP

Los alérgenos son sustancias, generalmente de naturaleza proteica, que en determinados individuos son capaces de ocasionar una respuesta anómala, dando lugar a una serie de síntomas adversos. Los alérgenos alimentarios se encuentran presentes de manera natural en ciertos alimentos y estos alimentos son ejemplos de ingredientes que normalmente se utilizan en alimentos que no presentan ningún peligro químico para la mayoría de las personas. No obstante, pueden constituir una amenaza para la vida de los que sufren de una alergia alimentaria. La presencia de alérgenos no declarados en un alimento es una causa importante de retiros de productos del mercado. Una reacción a un alérgeno alimentario es la respuesta inmunológica del cuerpo a proteínas que están en el alimento y que el cuerpo las considera como extrañas. Estas reacciones actúan con rapidez y no se deben confundir con intolerancia a los alimentos, tales como la intolerancia a la lactosa.

Los alérgenos deben ser incluidos dentro del análisis de peligro, los cuales se consideran como un peligro químico. Por lo tanto, deben tener el mismo tratamiento que se le confiere a cualquier peligro químico determinado. De tal manera, de existir un peligro químico de este tipo deben aplicarse los controles necesarios para evitar que se ocasione un contacto cruzado con otro alimento, además de colocarlo en el etiquetado si este forma parte de los ingredientes del alimento.

La regulación sobre *Controles Preventivos de Alimentos para Humanos del FDA*, requiere controles preventivos documentados de alérgenos alimentarios para impedir el contacto cruzado de alérgenos y garantizar que se coloque un etiquetado exacto sobre alérgenos en los productos alimenticios terminados. La necesidad de contar con controles específicos de alérgenos alimentarios se determina mediante el proceso de análisis de peligros. Las prácticas específicas requeridas para controlar alérgenos alimentarios dependen del producto y las prácticas de manufactura particulares.





Si desea obtener más información respecto al control de alérgenos que establece la FDA en la regulación sobre *Controles Preventivos de Alimentos para Humanos*, por favor revise la Información Complementaria sobre **Controles preventivos de alérgenos alimentarios**.

## REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA:

FSPCA. 2016. *Controles Preventivos de Alimentos para Humanos*. 1<sup>era</sup> edición. USA: Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria.

