



TUCUMAN

RESOLUCION 544/2011 SISTEMA PROVINCIAL DE SALUD

Guía de Buenas Prácticas para la obtención de Alimentos Libres de Gluten.

Del: 12/10/2011; Boletín Oficial 09/11/2011

ANEXO

Guía de Buenas Prácticas Para la Obtención de Alimentos Libres de Gluten

Las Buenas Prácticas de Manufactura constituyen una herramienta fundamental para la obtención de Alimentos Libres de Gluten (ALG). El gluten puede ser agregado, de manera no intencional a los alimentos como resultado de malas prácticas (formulación inadecuada, superficies contaminadas, errores humanos) o por utilizar como materia prima productos de gluten.

Según el Código Alimentario Argentino, los ALG son alimentos dietéticos y como tales, deben cumplir tanto los Artículos 1382 bis y 1383 como una serie de exigencias adicionales comunes a todos los alimentos de régimen: Cap. XVII del CAA:

Los establecimientos deben contar con Director Técnico.

Los alimentos deben ser acondicionados en su lugar de elaboración o en otras plantas de la empresa en envases bromatológicamente aptos. Está expresamente prohibido su fraccionamiento y expendio a granel o al detalle.

No se podrá hacer mención de su empleo en determinados estados patológicos en los rótulos, informaciones o anuncios de los productos.

Otros requisitos de rotulación y microbiológicos.

Un programa de Buenas Prácticas de Manufactura debe incluir los siguientes aspectos:

1. Materias Primas:

Las materias primas utilizadas en la producción, manipulación, transformación, transformación de productos sin gluten no deben contener gluten ni estar elaboradas a partir de éste.

2. Control de Proceso:

Proteger adecuadamente las líneas de proceso para evitar contaminación cruzada durante las operaciones y al finalizar las mismas.

En el caso de productos sin gluten, luego del horneado deben ser enfriados en un área separada donde no exista manipulación de productos con gluten. De no ser esto posible, deben ser cubiertos, debidamente identificados y separados fehacientemente para evitar la contaminación cruzada y el mezclado accidental de productos.

Diagramar el proceso de manera tal que queden reflejados todos los procesos productivos con sus entradas y salidas de productos, así como los posibles cruces entre el área sin gluten y con gluten.

Si se realizan actividades de diseño de nuevos productos especiales sin gluten, se deben llevar a cabo controles de su seguridad y estudiar y documentar adecuadamente los puntos críticos de su proceso de obtención.

Cuando se detecte una contaminación por gluten de una partida, o lote de producto sin gluten dentro de la propia industria que provoque el no cumplimiento, la partida deberá identificarse físicamente como PARTIDA CONTAMINADA y abandonar su ubicación en

la zona de productos sin gluten en el menor tiempo posible.

3. Instalaciones:

El diseño layout del establecimiento es fundamental para prevenir la contaminación cruzada.

Las paredes deben ser diseñadas, construidas, acabadas y mantenidas para evitar la acumulación de suciedad, reducir la condensación, la aparición de moho y facilitar su limpieza.

El suelo deberá estar diseñado para responder a las demandas del proceso y debe resistir los materiales y los métodos de limpieza. Deberá ser impermeable y mantenerse en buenas condiciones.

Los equipos, utensilios y superficies en contacto directo durante el preparado, horneado y envasado de ALG deben estar separados e identificados de aquellos que se utilizan para los alimentos convencionales.

Monitorear el mantenimiento del equipamiento, el sistema de ventilación.

Cuando se utilizan las mismas líneas y equipos de fabricación y producción para la obtención de productos sin gluten y para otros que no lo son, se deben realizar las siguientes acciones:

1. Operaciones de limpieza que garantizan que no puede haber mezclas o ningún tipo de contaminación cruzada.

2. La primera cantidad de producto sin gluten que salga de las líneas de producción no se considera como tal y se elimina o se comercializa como producto convencional.

4 Envasado y etiquetado:

El etiquetado adecuado es el principal medio para informar al consumidor acerca de la presencia de gluten.

El CAA no permite la declaración Contiene gluten almidón para aquellos alimentos que no sean ALG. No obstante, si el almidón es uno de los ingredientes del producto, debe ser declarado en la lista de ingredientes.

En lo que respecta a los ALG en venta al mostrador, por tratarse de productos de elaboración artesanal no envasados, es competencia de los municipios la aprobación de los establecimientos y de los productos.

El material de envasado de ALG que esté en contacto directo con el alimento debería ser testeado para asegurar que no contenga ninguna sustancia tóxica para los celíacos, por ejemplo, envases biodegradables en cuya composición se encuentran polímeros de celulosa obtenidos del trigo.

5. Higiene:

En estos establecimientos son de suma importancia los procedimientos de limpieza y desinfección:

Debe contarse con Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES y debe existir un responsable de su implementación.

Todo el personal, incluidos los de contratación temporaria, debe estar entrenado y sensibilizado en la temática.

En los establecimientos que no se cuenta con instalaciones exclusivas para ALG, debe validarse la efectividad de los procedimientos de higiene como método de controlar la contaminación con gluten.

El diseño del establecimiento y su equipamiento deben permitir la limpieza adecuada.

Los agentes químicos, mecánicos y métodos de limpieza seleccionados deben ser adecuados a las condiciones particulares del establecimiento.

Se debe minimizar el uso de aire a presión como método de limpieza en aquellas áreas donde se trabaja con gluten. Esto favorecería la contaminación con gluten en otros sectores.

Se debe verificar la higiene de las instalaciones y equipos.

6. Capacitación del personal:

La mejor medida preventiva para evitar la contaminación cruzada con gluten es la sensibilización y entrenamiento del personal. Los ALG pueden contaminarse a través de las manos, ropas, aire y superficies de trabajo que contenga residuos de harinas con gluten. La capacitación debe incluir:

Conocimiento general sobre la celiaquía y su relación con la presencia de gluten en alimentos.

Procedimientos para el control y la prevención de la contaminación con gluten (lavado de manos, prácticas de manipulación, ropas).

Documentación (registros) adecuados en la línea de proceso.

Todos los empleados del establecimiento, incluso los temporarios, deben recibir entrenamiento en la temática. Esta capacitación debe documentarse.

El entrenamiento debe realizarse previo al inicio de sus funciones en el establecimiento. Se recomienda realizar talleres anuales para refrescar conceptos y revisar malas prácticas.

