

FIAB presenta una Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria para seguir garantizando la seguridad del consumidor

Noticias

El principal objetivo de la Guía es facilitar el trabajo de las empresas del sector y, con ello, seguir garantizando el objetivo común de máximos en seguridad alimentaria y protección del consumidor

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), en colaboración con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN), ha presentado hoy ante más de 100 asistentes la Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria.

El objetivo de esta Guía es permitir a las empresas abordar de manera práctica la gestión del riesgo de alérgenos en los procesos industriales y hacer más fácil su trabajo, y, con ello, seguir garantizando el objetivo común de máximos en materia de seguridad alimentaria y de protección del consumidor.

De este modo, y tomando como base el fuerte compromiso con la salud y el bienestar de la sociedad y la necesidad de gestionar el riesgo de presencia de alérgenos en un entorno de producción de alimentos, esta tarea es universalmente aceptada por todos los eslabones de la cadena. Por ello, las orientaciones presentes en la Guía son adaptables a distintos procesos de producción e instalaciones.

El documento busca, igualmente, proporcionar información con evidencia científica sobre las alergias alimentarias y los alérgenos para indicar su importancia como riesgo respecto a la inocuidad de los alimentos.

Para poder abordar este tema desde una perspectiva global, en la Guía se realizan recomendaciones para el personal de las compañías, la gestión de proveedores, el proceso de fabricación y en materia de comunicación.

En la inauguración de la presentación, Ángela López de Sá, directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, ha destacado la importancia y utilidad de esta guía tanto para la industria como para el consumidor; un documento, ha afirmado, que “es un excelente ejemplo de colaboración entre industria, Administración, consumidores y comunidad científica” y que ayudará al sector en su tarea de informar al consumidor, de modo que éste pueda tomar decisiones correctas e informadas.

Por otro lado, Horacio González Alemán, director general de FIAB, ha afirmado que “la sociedad demanda, de manera continuada, esfuerzos a la industria, y en especial en casos como la nuestra, en la que como fabricantes de productos de consumo hemos de estar atentos a la evolución del consumidor y sus necesidades”.

Además, ha añadido que “esta Guía es el fruto del esfuerzo de la industria alimentaria por ofrecer alimentos a la sociedad cada vez más seguros y de calidad; adaptándose, y en muchos casos adelantándose, a los problemas del consumidor”.

Por su parte, José Manuel Avendaño, presidente del Grupo de Trabajo de Seguridad Alimentaria y Calidad de FIAB, ha presentado la Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria haciendo referencia al trabajo realizado durante todo el proceso de elaboración de este documento, poniendo de manifiesto la utilidad y relevancia del mismo para contribuir al mejor desarrollo de la industria alimentaria y la sociedad. Además, ha insistido en la importancia de que el trabajo de la industria alimentaria en la gestión de alérgenos se traslade al consumidor correctamente.

A continuación le ha seguido una mesa redonda en la que han participado Montserrat Fernández (Jefe del Servicio de Alergia del Hospital Clínico San Carlos y miembro del Comité de Alergia a

alimentos de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica), Almudena Rollán, (Jefa de Servicio de la Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), María Teresa López (directora del Centro Nacional de Alimentación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), Manuel Carbó (Director del Centro de Investigación y Control de la Calidad del Instituto Nacional de Consumo), y Fernando Dalama (coordinador de Seguridad Alimentaria, Alergias a Alimentos y Látex de la Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex).

En ella se ha explicado la situación actual en lo que a alérgenos se refiere, el contexto legislativo en el ámbito de la información al consumidor, los procesos de análisis, control y detección con los que cuentan las Administraciones y la industria, y otros temas relevantes que han permitido conocer en profundidad la gestión de alérgenos en el sector.

Finalmente, la clausura ha corrido a cargo del director general de FIAB, que ha querido destacar que “es fundamental abordar este tema desde un enfoque global y coherente de toda la industria Europea, ya que dependemos unas de otras y esta guía busca que en todas se aplique la gestión de los alérgenos con todo rigor”. Además, ha añadido que “la gestión de alérgenos es una cuestión fundamental en la industria alimentaria por la repercusión que tiene en el ámbito de la seguridad alimentaria y del consumidor. Se ha trabajado mucho desde la industria para aplicar prácticas adecuadas en la gestión de alérgenos, pero es indudable que hay que seguir trabajando en este ámbito; por ello es importante el esfuerzo llevado a cabo en la realización de esta guía para ofrecer herramientas sencillas en dicha gestión de manera adecuada y adaptada a las diferentes necesidades de cada empresa”.

Intolerancias y alergias en la sociedad

En la sociedad cada vez hay más consumidores con intolerancias o alergias a diversos alimentos que pueden reaccionar ante cantidades distintas de sustancias alérgenos. Estas cantidades pueden variar considerablemente (de microgramos a gramos) dependiendo del nivel de tolerancia del individuo, de su estado de salud y su medicación.

Algunos consumidores muy sensibles pueden reaccionar de forma adversa ante cantidades muy pequeñas (pocos microgramos), hay que tener en cuenta que las alergias alimentarias afectan entre un 4% y un 5% de la población en España. Las reacciones alérgicas a los alimentos también constituyen una gran proporción de los ingresos hospitalarios por reacciones alérgicas agudas. Esto significa que, de una población de 500 millones en los 27 Estados Miembros de la Unión Europea, se estima que de 10 a 20 millones de personas sufren de una alergia alimentaria. Sin embargo, el número de personas que cree que tiene una alergia alimentaria es considerablemente más alto, más del 40% de la población.

La guía puede descargarse en:

<http://www.slideshare.net/fiab/20131128-gua-gestin-de-alrgenos-en-la-industria-alimentaria> [1]

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.slideshare.net/fiab/20131128-gua-gestin-de-alrgenos-en-la-industria-alimentaria>