06

The Pennsylvania State University
Department of Food Science presents:

Alérgenos alimenticios

Food allergens

Countertop Food Safety Training Program for Employees of USDA-Inspected Egg, Meat & Poultry Establishments.

PENNSTATE
1855

Hechos sobre alergias alimentarias

Las alergias alimentarias son una preocupación muy seria de salud pública. De acuerdo con la Red de Alergias Alimentarias y Anafilaxis (FAAN, por sus siglas en inglés) aproximadamente 12 millones de personas en Estados Unidos tienen alergias alimentarias, incluyendo 3 millones de niños. Esta cifra representa el 4% de la población del país o el equivalente a 1 de cada 25 personas.

Las estimaciones de alergias alimentarias específicas indican que más de 3 millones de Americanos son alérgicos a los cacahuates y 6.6 millones de Americanos son alérgicos al pescado y los mariscos.

No existe cura para las alergias alimentarias, por lo que la ABSTENCIÓN es la única forma de prevenir una reacción alérgica causada por un alimento. Por lo tanto, las compañías procesadoras de huevo, carne y aves deben tener implementado un programa de control de alérgenos.

En este módulo aprenderemos sobre los alérgenos alimentarios y los procedimientos que las compañías de alimentos deben tener con la finalidad de proporcionar alimentos seguros a los consumidores alérgicos. También discutiremos el papel que usted juega en el control de alérgenos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Food allergies: facts

Food allergies are a very serious public health concern. According to the Food Allergy & Anaphylaxis Network (FAAN) approximately 12 million people in the United States have food allergies, including 3 million children. That number represents 4% of the US population, or 1 out of 25 people.

Estimations for specific food allergies include up to 3 million Americans who are allergic to peanuts and 6.6 million Americans who are allergic to seafood.

There is no cure for a food allergy, so STRICT AVOIDANCE is the only way to prevent a food allergy reaction. Therefore, the egg, meat and poultry processing companies must have an allergen control program in place.

In this module we will learn about food allergens and the procedures that food companies must have in place in order to provide allergic consumers with safe food products. We will then discuss the role you have in controlling allergens.

Hechos sobre alergias alimentarias

Food allergies: facts

Alergias alimentarias y alérgenos

Una alergia alimentaria es una reacción adversa a ciertas proteínas que contienen los alimentos o los ingredientes alimenticios. Esta reacción es iniciada por el sistema inmunológico y puede causar un gran número de síntomas como lo son diarrea, erupciones cutáneas y picor. En personas más sensibles, estas reacciones pueden llegar a causar la muerte.

Un alérgeno es una sustancia en los alimentos que causa una reacción adversa. A diferencia de una toxina, que causa una reacción adversa a cualquier persona que la ingiere, un alérgeno solo causará reacciones adversas en personas sensibles.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Food allergies & allergens

A food allergy is an adverse reaction to certain proteins that are contained in foods or food ingredients. This reaction is started by the immune system and can cause a number of symptoms such as diarrhea, rashes and itching. In people with more severe sensitivities, these reactions can lead to death.

An allergen is a substance in the food that causes the adverse reaction. Unlike a toxin that will cause an adverse reaction in any person ingesting it, an allergen will only cause a reaction in sensitive individuals.

Alergias alimentarias y alérgenos

Food allergies & allergens

Síntomas y reacciones

Los síntomas y la severidad asociados con una reacción de alergia alimentaria variarán de una persona a otra dependiendo de su sensibilidad.

Los síntomas de una reacción alergénica incluyen:

- Reacciones en la piel, como urticaria, síntomas tipo eccema o hinchazón de labios, lengua y cara.
- Malestares gastrointestinales, como vómito, calambres abdominales o diarrea.
- Problemas respiratorios, como asma, escurrimiento nasal o cerrazón y obstrucción de la garganta.

En casos severos podría ocurrir un choque anafiláctico causando fallas múltiples de órganos, una baja en la presión sanguínea, pérdida de la conciencia y posiblemente la muerte.

Se estima que anualmente en los Estados Unidos el número de visitas a la sala de emergencias de los hospitales debido a casos de anafilaxia inducida por alimentos varía de 50,000 a 125,000 casos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Symptoms and reactions

The symptoms and the severity of those symptoms associated with a food allergen reaction will vary from person to person depending on their sensitivity.

Symptoms of an allergenic action include:

- Skin reactions, such as hives, eczema-type symptoms, or swelling of the lips-tongue, and face.
- Gastrointestinal distress, such as vomiting, abdominal cramping, or diarrhea.
- Respiratory problems, such as asthma, runny nose, or tightening/closing of the throat.

In severe cases, anaphylactic shock may occur, causing multiple organ failure, loss of blood pressure, loss of consciousness and possibly death.

Annual estimates for the number of emergency room visits due to food-induced anaphylaxis in the US ranges from 50,000 to 125,000 cases.

Reacciones de la piel / Skin reactions

Hinchazón / Swelling

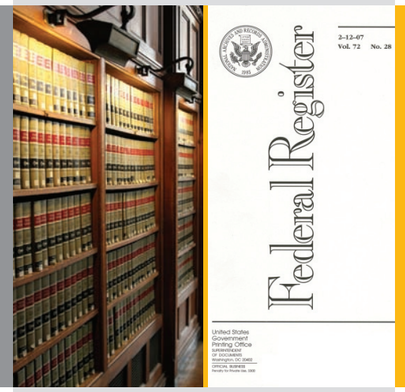
Malestar gastrointestinal / Gastrointestinal distress

Problemas respiratorios / Respiratory problems

Síntomas y reacciones

Symptoms and reactions

Regulaciones FALCPA



Para atender el etiquetado de alimentos que contienen alérgenos alimenticios, en agosto del 2004 el gobierno promulgó la "Ley de Protección al Consumidor y Etiquetado de Alérgenos Alimenticios del 2004" (FALCPA, por sus siglas en inglés) (Ley Pública 108-282).

Este documento establece los requisitos e instrucciones de etiquetado específicos para informar al consumidor sobre la presencia de alérgenos alimenticios en algún producto alimenticio. Todos los alimentos empacados y regulados bajo la Ley Federal de Alimentos, Fármacos y Cosméticos (Acta FFD&C) deben cumplir con los requisitos de etiquetado de alérgenos alimenticios de la FALCPA.

Bajo las regulaciones de la USDA, las plantas como en la que usted trabaja deben de indicar los alérgenos en el plan de HACCP y en otros programas de seguridad de los alimentos. Estos procedimientos aseguran la formulación, etiquetado y saneamiento correctos para asegurarse del control de los ingredientes y los alimentos que contienen alérgenos.

En la actualidad, no existe un límite establecido de la cantidad de un alérgeno que necesita ser declarado en la etiqueta. En consecuencia, es necesario indicar en la etiqueta cualquier cantidad de alérgeno que se encuentre en un producto.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Regulations FALCPA

The government enacted "The Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004" (FALCPA) (Public Law 108-282) in August 2004, to address the labeling of foods that contain food allergens.

This document sets the requirements for specific labeling instructions to inform the consumers about the presence of food allergens. All packaged foods regulated under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FFD&C Act) must comply with FALCPA's food allergen labeling requirements.

Under USDA regulations, facilities such as the one where you work, must address allergens in the HACCP plan and other food safety programs. These procedures ensure proper formulation, labeling and sanitation in order to ensure control of allergen containing ingredients and food items.

Currently, there is no threshold established for the amount of allergen in a product that will necessitate the labeling requirement. Thus, any amount of an allergen in a product means a label is required.

Federal Register

2–12–07 Monday
Vol. 72 No. 28 Feb. 12, 2007

United States
Government
Printing Office
SUPERINTENDENT
OF DOCUMENTS
Washington, DC 20402

OFFICIAL BUSINESS
Penalty for Private Use, $300

PERIODICALS
Postage and Fees Paid
U.S. Government Printing Office
(ISSN 0097–6326)

Regulaciones FALCPA

Regulations FALCPA

“Los 8 alérgenos principales”

Existen más de 160 alimentos o ingredientes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles. Sin embargo, únicamente ocho grupos de alimentos son responsables del 90% de las alergias alimenticias. Estos alimentos han sido llamados por el Congreso de los Estados Unidos como “Alérgenos Principales ”.

Bajo la FALCPA, un “alérgeno principal ” es un alimento o ingrediente que contiene proteínas derivadas de alguno de los siguientes productos:

- Leche.
- Huevos.
- Crustáceos.
- Pescados.

(De vuelta a la página mientras lee).

Notas del instructor / Instructor's notes:

“The 8 major food allergens”

There are more than 160 foods or ingredients that can cause allergic reactions in sensitive individuals. However, eight foods or food groups account for 90 percent of food allergies. They have been termed by the U.S. Congress as “Major Food Allergens”.

Under FALCPA, a “major food allergen” is a food or ingredient that contains protein derived from one of the following:

- Milk.
- Eggs.
- Crustacean Shellfish.
- Fish.

(Flip the page as you read.)

Leche / Milk

Huevos / Eggs

Crustáceos / Crustacean shellfish

Pescado / Fish

"Los 8 alérgenos principales"

"The 8 major food allergens"

“Los 8 alérgenos principales”

- Nueces.
- Trigo.
- Cacahuates.
- Soya.

Los siguientes productos son considerados por la FALCPA como nueces: almendras, nuez de haya, anacardos, nueces de brazil, castañas, coco, nuez de macadamia, nueces, piñones, pistaches, entre otras.

(¿Utilizan alguno de los “8 alérgenos principales ” en esta planta procesadora de alimentos? Sí la respuesta es sí, ¿En dónde?).

Notas del instructor / Instructor’s notes:

“The 8 major food allergens”

- Tree nuts.
- Wheat.
- Peanuts.
- Soybeans.

The following are considered tree nuts by FALCPA:
Almond, Beech nut, Brazil nut, Butternut Cashew Chestnut (Chinese, American, European, Seguin), Chinquapin, Coconut Filbert/hazelnut Ginko nut, Hickory nut, Lichee nut Macadamia nut/Bush nut, Pecan, Pine nut/Pinon nut, Pili nut, Pistachio, Sheanut, Walnut (English, Persian, Black, Japanese, California), Heartnut, Butternut.

(Do you use any of “The 8 major food allergens” at this plant? If so, where?)

Nueces / Tree Nuts

Trigo / Wheat

Cacahuates / Peanuts

Soya / Soybean

“Los 8 alérgenos principales”

“The 8 major food allergens”

Los alérgenos principales escondidos

Si está trabajando con alérgenos en la planta, usted debe estar consciente de que ahí están. Añadir huevos líquidos, soya o leche a su producto es indicativo de un alérgeno alimenticio. Algunas veces, los ingredientes alergénicos son difíciles de identificar ya que existen muchos aditivos alimenticios derivados de los "8 alérgenos principales". Por ejemplo:

- La lecitina y las proteínas hidrolizadas son aditivos alimenticios usualmente derivados de la soya.
- Los almidones y las harinas pueden provenir de diversas fuentes y son llamados a menudo "almidones grado alimenticio" o "almidones modificados". Los almidones pueden provenir del trigo, pero también pueden ser hechos de maíz u otros granos. La fuente del almidón debe estar escrita en la etiqueta del alimento. Si el almidón o el harina proviene del trigo, entonces este es un alérgeno.
- El gluten es un aditivo alimenticio derivado del trigo.
- El suero de leche y el caseinato de sodio son dos de los muchos productos lácteos usados como aditivos alimenticios.

(¿Creció la lista de los alérgenos principales que se usan en su planta? Si así es, ¿Qué otros ingredientes derivados de alérgenos son utilizados en esta planta?)

Notas del instructor / Instructor's notes:

The hidden major food allergens

If you are working with allergens in your plant, you should be aware of them. Adding liquid eggs, soy, or milk in your product is indicative of a food allergen. Many times allergenic ingredients are difficult to identify since there are many food additives derived from "The 8 major food allergens". For instance:

- Lecithin and hydrolyzed plant proteins are food additives that are usually derived from soy.
- Starches and flours can come from many sources and are often called "food starch" or "modified food starch". Starch can come from wheat, but it can also be made from corn or other grains. The source of the starch must be listed on the food label. If it comes from wheat, it is an allergen.
- Gluten is a food additive that is derived from wheat.
- Whey and sodium caseinate are two of the many dairy products used as food additives.

(Did the list of major food allergens used at your plant grow? If so, what other allergen-derived ingredients are used at this facility?)

Los alérgenos principales escondidos

The hidden major food allergens

Programa de control de alérgenos

Para una persona que es alérgica a cierto alérgeno, evitarlo es la única forma de prevenir una reacción de alergia alimenticia. Por lo tanto, los consumidores que son alérgicos a ciertos alimentos o ingredientes confían en que la industria alimenticia identifique, etiquete, produzca y comercialice alimentos que contienen alérgenos. Cuando existe un error en las prácticas relacionadas con alérgenos no declarados en los alimentos se pueden ocasionar lesiones en consumidores sensibles y ocasionar un retiro de producto del mercado. En ambos casos, habrá una carga financiera importante para la empresa.

El plan de control de alérgenos es una parte importante del programa de seguridad de los alimentos de la compañía. Este plan debe tener por escrito las políticas y procedimientos para recepción, almacenamiento, manejo, proceso, empaque, embarque e identificación de ingredientes y alimentos alergénicos. Incluso las compañías pequeñas, también deben tener un plan para el control de alérgenos.

Su plan de control de alérgenos incluye todas las medidas y políticas que necesitan ser seguidas en la planta procesadora para proteger a los consumidores sensibles de los alimentos alergénicos. Su trabajo es asegurarse de seguir las instrucciones específicas cuando maneja alimentos alergénicos o equipo que entra en contacto con éstos. (¿Cuáles son algunas de las reglas y políticas de su empresa relacionadas con los alimentos alergénicos?)

Notas del instructor / Instructor's notes:

Allergen control plan

For a person who is allergic to a given allergen, avoidance is the only way to prevent a food allergy reaction. Therefore, consumers who are allergic to certain foods or ingredients rely on the food industry to identify or label, produce and market foods that contain allergens. When there is a lapse in these practices, issues with undeclared allergens in food can result in injuries to the sensitive consumer and lead to a food recall. Both instances will be a financial burden to the company.

The allergen control plan is an important part of a company's food safety program. This plan should encompass a company's written policies and procedures for receiving, storing, handling, processing, packaging, shipping and identifying allergenic foods and ingredients. Even small companies must have an allergen control plan.

Your allergen control plan includes all the measures and policies that need to be followed at the food processing plant to protect sensitive consumers from food allergens. Your job is to make sure you follow the specific instructions when handling food allergens or equipment that comes in contact with allergens at the plant.

(What are some of the rules and policies related to food allergens at this facility?)

Programa de control de alérgenos

Allergen control plan

Contacto cruzado

Cross-contact

Contacto cruzado es el término que se utiliza para describir una situación en la cual un residuo o alguna traza de un alimento alergénico es incorporado sin querer o accidentalmente a otro alimento que no debería contener este alérgeno.

El contacto cruzado puede ocurrir durante el cultivo, la cosecha o el procesamiento de los alimentos. Es el resultado de transferir residuos de compuestos alergénicos de un ingrediente o alimento a otro a través de algún equipo compartido que es limpiado incorrectamente.

Su plan de control de alérgenos esta diseñado para minimizar el riesgo de contacto cruzado de alérgenos.

(¿Cuáles son algunas oportunidades de contacto cruzado que pueden ocurrir en esta planta procesadora de alimentos? ¿Cómo puede prevenirse el contacto cruzado?)

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cross-contact is the term used to describe a situation whereby a residue or other trace amount of an allergenic food is unintentionally incorporated into another food that is not intended to contain that allergenic food.

Cross-contact can occur during growing, harvesting or processing. It is the result of transfer of residual allergenic compounds from one ingredient or food to the other by way of a shared piece of improperly cleaned equipment.

Your allergen control plan is designed to minimize the risk of allergen cross-contact.

(What are some opportunities for cross-contact that may occur here at this plant? How do you prevent cross-contact from occurring?)

Contacto cruzado

Cross-contact

Control de alérgenos: recepción

El plan de control de alérgenos comienza en el área de recepción. Debe asegurarse que los ingredientes recibidos coincidan con los productos ordenados y que los alérgenos están listados correctamente.

Si hay cualquier cambio en los productos alimenticios que se están recibiendo, incluso cambio de la marca, el supervisor deberá registrar y aprobar cualquier cambio.

Revise la integridad de los materiales que se están recibiendo. No deben tener signos de contacto cruzado accidental entre productos alergénicos y no alergénicos. Los signos de contacto cruzado pueden incluir derrames y daños en el empaque de los materiales. Si existe algún daño, avise inmediatamente a su supervisor para que pueda tomarse alguna acción correctiva.

El siguiente paso en el proceso es el almacenamiento. Después de la recepción, es su responsabilidad manejar los materiales siguiendo los procedimientos correctos. Esta actividad puede incluir el etiquetado del producto y/o el almacenamiento de éste en un lugar específico de la bodega. (¿Qué pasa en el área de recepción cuando se recibe un producto alergénico? ¿A dónde se va el producto de ahí? ¿Cuáles son los procedimientos especiales de manejo que necesitan ser seguidos?)

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: receiving

Your allergen control plan starts in the receiving area. You need to make sure the ingredients received match those ordered, and that the allergens listed are correct.

If there are any changes in the food products or even in brands that are being received, they must be noted and approved by your supervisor.

Check the integrity of the materials you are receiving. There should be no signs of accidental cross-contact between allergenic and non-allergenic product. Signs of cross-contact might include spills and damaged packaging materials. If there is any damage present, call your supervisor immediately so corrective action can be taken.

The next step in the process is storing. After receipt, it is your responsibility to handle it according to the proper procedure. This approach may include tagging product and/or storing it in a specific warehouse location.

(What happens at the receiving dock when you receive an allergenic product? Where does product go from there? What are the special handling procedures that need to be followed in these cases?)

Control de alérgenos: recepción

Controlling allergens: receiving

Control de alérgenos: almacenamiento y movimiento de ingredientes

Para evitar el contacto cruzado con ingredientes que NO contienen alérgenos los productos alergénicos deben ser almacenados en las áreas designadas del almacén. Si necesita transferir el ingrediente a un recipiente secundario, utilice los recipientes asignados para estos productos, éstos deben estar limpios, sellados y etiquetados.

Siga los procedimientos establecidos por su compañía para el almacenamiento de ingredientes alergénicos. Estas medidas normalmente incluyen el almacenamiento de ingredientes que contienen alérgenos lejos de aquellos sin alérgenos.

A menudo se pueden encontrar los ingredientes en todas las áreas de la planta. Por lo cual, se necesita tener mucho cuidado durante el transporte para evitar derrames accidentales.

Siga todo el tiempo todos los procedimientos de su compañía.

(Por favor mencione algunos ejemplo de los procedimientos que se deben seguir en su compañía para el almacenamiento y transporte de alérgenos alimenticios).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: storage & movement of ingredients

Allergenic products must be stored in their designated storage areas to avoid cross-contact with ingredients without allergens. If you need to transfer the ingredient to a secondary container, use designated containers that are clean, sealed and labeled.

Follow your company's established procedures for the storage of allergenic ingredients. This approach normally includes the storage of allergen-containing ingredients away from those not containing allergens.

Ingredients are often found throughout the plant. So, care is needed during transportation to prevent accidental spills.

Follow all your company's procedures at all times.

(Please provide some examples of the procedures you must follow for storing and transporting allergens within your facility.)

Control de alérgenos: Almacenamiento y movimiento de ingredientes

Controlling allergens: storage & movement of ingredients

Control de alérgenos: formulación

Si usted está a cargo de la formulación, asegúrese de agregar únicamente aquellos ingredientes especificados en la fórmula. No añada nada más y mida la cantidad exacta de cada uno de los ingredientes.

Algunas compañías tienen un sistema de código de colores para identificar el equipo y los utensilios que serán usados con ingredientes alergénicos. Si su compañía no tiene un sistema de código de colores, debe asegurarse de limpiar y desinfectar el equipo y utensilios antes de usarlos para manipular ingredientes no alergénicos.

Después de haber formulado, selle y almacene adecuadamente los contendores.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: formulation

If you are in charge of formulation, make sure you add only those ingredients specified for the formula. Do not add anything else and measure the exact amounts of ingredients.

Some companies have a color-coding system for identifying utensils and equipment that are used with allergenic food ingredients. If your company does not have a color coding system, you should make sure that you clean and sanitize utensils and equipment before using them in the handling of non-allergenic ingredients.

After you are done formulating, properly seal the containers for proper storage.

Control de alérgenos: formulación

Controlling allergens: formulation

Control de alérgenos: procesamiento

La forma más fácil de evitar los problemas de alérgenos es asignar líneas de producción exclusivas para estos productos. Esto significa que la línea sea usada para productos sin alérgenos o productos con alérgenos específicos. Esta práctica elimina la posibilidad de contacto cruzado causado por compartir equipo. Sin embargo ésto no es posible en todas las compañías.

Programar primero la producción de productos no alergénicos, seguida de la producción de productos alergénicos ayuda a prevenir el contacto cruzado durante el procesamiento. La higienización de las líneas de producción debe llevarse a cabo inmediatamente después de que haya terminado la producción de alimentos alergénicos.

Se debe poner atención en el cruce de puntos en la línea de producción. Esta medida prevendrá que los alérgenos caigan en las líneas de producción o productos sin alérgenos. Si usted ve algo inesperado, repórtelo inmediatamente a su supervisor.

El contacto cruzado también puede ocurrir por un movimiento accidental del producto durante el procesamiento. Por ejemplo, un empleado que trabaja en una línea de producción haciendo un producto lácteo, podría caminar a través de alguna área que produce alimentos sin lácteos. La ropa o manos del empleado podrían ser la fuente de contaminación o del contacto cruzado.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: processing

The easiest way to avoid allergen issues is by assigning dedicated production lines. This approach means that the line is either used for allergen free products or products with a specific allergen(s). This step eliminates the possibility of cross contact due to shared equipment. However, this is not possible at all companies.

Scheduling the production of non-allergenic products first, followed by allergenic products, helps to prevent cross-contact during processing.

Sanitation of the processing line must be conducted immediately after the production of allergenic foods has ended.

Attention must be paid to crossover points in your processing line. This approach will prevent allergens from falling into allergen-free food products or processing lines. If you see something unexpected, report it immediately to your supervisor.

Cross-contact also can occur from incidental product movement during processing. For exmple, an employee working on a process line making a product containing dairy, could walk through an area producing a dairy-free product. His clothing or hands could be the source or cross contact contamination.

Control de alérgenos: procesamiento

Controlling allergens: processing

Control de alérgenos: procesamiento

Los empleados que trabajan con alérgenos no deben trabajar con productos sin alérgenos a menos que tomen las medidas adecuadas, como cambiarse de ropa y lavarse las manos. Las prácticas de higiene de los empleados son importantes para prevenir el contacto cruzado.

Durante la elaboración de productos con alérgenos alimenticios, los alérgenos deben ser identificados visualmente por medio de un código de colores o mediante etiquetas.

Los cambios en productos, ingredientes o en el proceso pueden afectar su programa de control de alérgenos. Asegúrese que se utilizan las etiquetas correctas, especialmente si ha habido algún cambio de ingredientes que involucre una modificación de los alérgenos en un producto.

La sustitución de ingredientes también puede causar problemas. Asegúrese que todas las sustituciones de ingredientes están aprobadas por la persona encargada. Los ayudantes de procesamiento deben ser usados únicamente para el propósito destinado ya que podrían contener alérgenos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: processing

Employees who work with allergens should not work with allergen-free food products until they have taken appropriate measures, such as changing garments and washing hands. Employee hygiene practices are important to prevent cross-contact.

During the manufacture of allergen food products, allergens should be identified visually through color-coding equipment or tags.

Changes in products, ingredients or processing can affect your allergen control program. Make sure that the proper labels are being used, especially if there is an ingredient change that involved a modification in the allergens in a product.

Ingredient substitutions also can cause problems. Make sure that all ingredient substitutions are approved. Processing aids should only be used for their intended purposed since they may contain allergens.

Control de alérgenos: procesamiento

Controlling allergens: processing

Control de alérgenos: reproceso

Existen ocasiones en las que la planta necesitará reprocesar producto. Es necesario tomar precauciones cuando se reprocesen productos que contienen alérgenos para no mezclarlos con aquellos que no los tienen. Las compañías deben tener políticas escritas de reproceso de productos alergénicos y éstas deben ser seguidas todo el tiempo. Estas políticas describen el manejo adecuado y etiquetado de productos alergénicos para reproceso.

Todos los productos alergénicos que serán reprocesados, deben estar colocados en recipientes designados. Estos recipientes deben estar debidamente etiquetados, identificando los alérgenos alimenticios.

El producto etiquetado debe ser almacenado adecuadamente y mantenerse separado de los productos no alergénicos. Mantenga los registros de reproceso de alérgenos adecuados llenando las formas correctamente.

Existe una regla de oro para el reproceso de alimentos alergénicos: nunca agregue producto de reproceso que contenga un alérgeno a un producto que no declara ese alérgeno en particular.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: rework

There are times when a plant will need to rework product. Care needs to be taken when reworking allergen-containing items so they are not mixed with non-allergen containing ones. Companies must have written policies in place for rework that contains allergens and these policies must be followed at all times. These policies describe the proper handling and labeling of allergen-containing rework.

All allergenic food products that will be reworked, must be placed in designated containers. These containers must be properly labeled, identifying allergens.

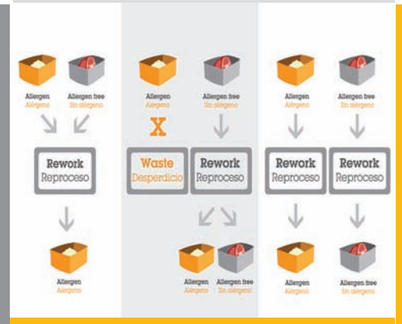
The labeled product must be stored properly and kept separate from non-allergenic food products. Keep proper records of allergen rework by filling forms properly.

There is a golden rule when reworking allergenic food products: Never add rework containing an allergen into a product that does not declare that particular allergen.

Control de alérgenos: reproceso

Controlling allergens: rework

Control de alérgenos: reproceso



Las plantas procesadoras de alimentos tienen diferentes formas de tratar el reproceso para asegurar el control de alérgenos. En los siguientes ejemplos, identificaremos un producto sin alérgenos y uno que contiene proteínas de leche. En una planta procesadora que maneja múltiples alérgenos en un producto, las políticas de reproceso pueden abordar políticas más complicadas para prevenir la mezcla de alérgenos y reducir los desperdicios.

Estos ejemplos son para ayudarlo a entender por qué el reproceso debe ser llevado a cabo cuidadosamente. Siempre siga las políticas establecidas por la compañía.
Caso 1: en este ejemplo, todos los productos son reprocesados. Pero el reproceso únicamente es añadido de vuelta al producto que contiene proteínas de leche.
Caso 2: esta compañía decide no utilizar en reproceso los producto alergénicos y los considera desperdicios. Y aunque no es la mejor solución financiera, esta regla evitará la contaminación del reproceso con productos alergénicos.
Caso 3: aquí la regla es "lo igual se reprocesa con lo igual". En este caso el código de colores o etiquetado de los recipientes de reproceso es fundamental para evitar mezclas o contacto cruzado.

En todas estas situaciones, nótese que un lote de reproceso que contiene proteínas de leche nunca es añadido de vuelta a un producto que no contiene alérgenos. Necesita asegurarse que conoce y entiende los procedimientos de su empresa relacionados con reproceso con que usted trabaja. Si ocurre un error, asegúrese de avisarle a su supervisor tan pronto como sea posible.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: rework

Facilities have different ways of dealing with rework to ensure allergen control. In the following examples, we will identify a product that is allergen-free and one that contains milk protein. In a processing facility that deals with multiple allergens in product, the rework policies may address more complicated policies to prevent mixing of allergens and reduce waste.

These examples are being given to help you understand why rework needs to be utilized carefully. Always follow the policies set forth by your facility.

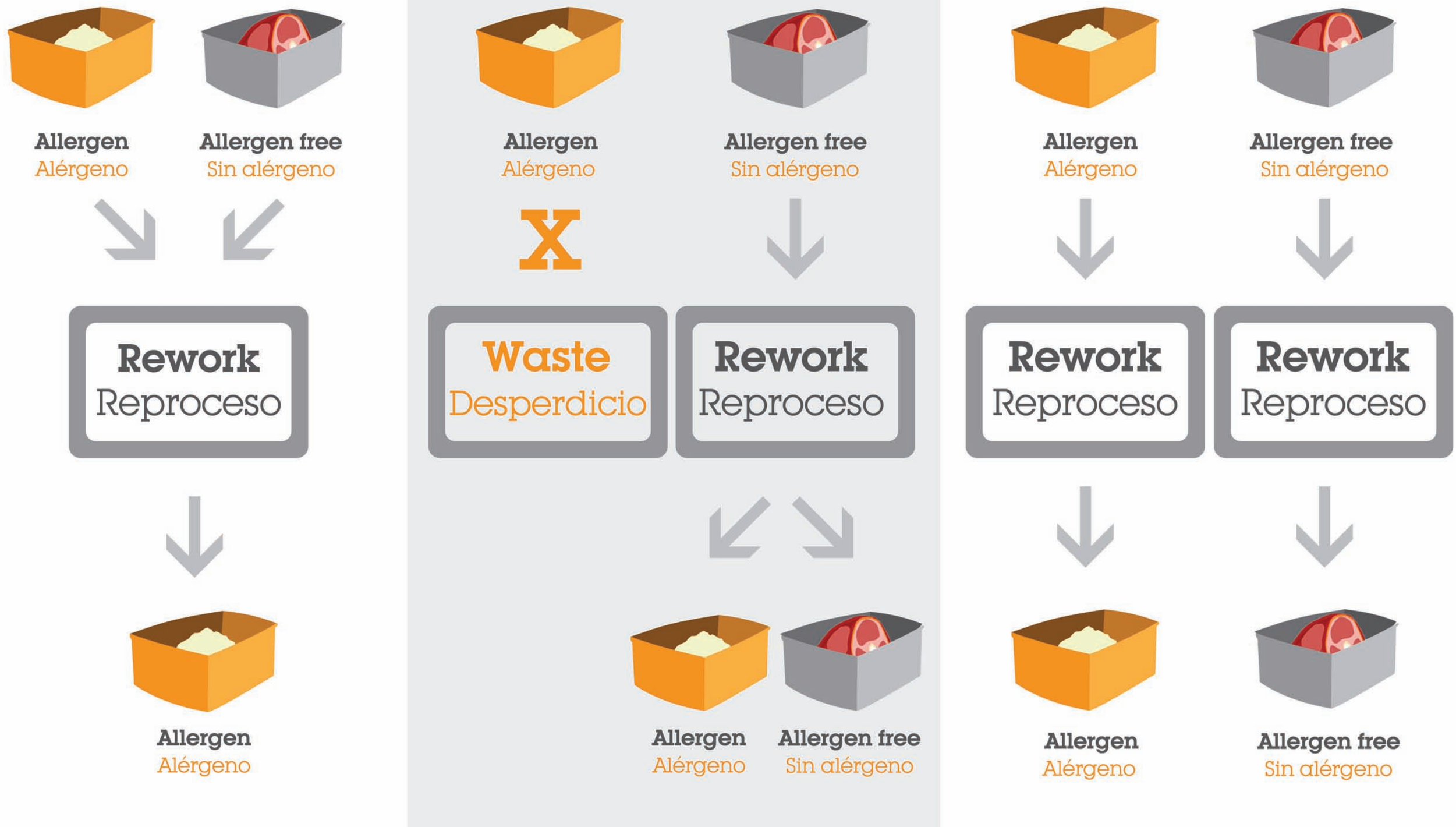
Scenario #1: In this example, all products are reworked. But the rework is only added back to a product containing milk proteins.

Scenario #2: This company chooses not to utilize rework from an allergenic product, but instead, leaves it as a waste product. Although not the best solution financially, this rule would ensure no allergen contamination from rework

Scenario #3: Here the rule is "like goes into like." Color coding or labeling of rework bins to avoid mix-ups or cross-contact is essential in this scenario.

In all these situations, notice that a batch of rework containing milk proteins is never added back to a product that is allergen-free.

You need to make sure that you know and understand the procedures of your facility regarding the rework you deal with. If a mistake does occur, make sure that you notify your supervisor as early as possible.



Control de alérgenos: reproceso

Controlling allergens: rework

Control de alérgenos: empaque y etiquetado

Recuerde que la ABSTENCIÓN es la única forma de prevenir una reacción alérgica causada por un alimento. Los consumidores confían en la información que contienen los empaques y las etiquetas de los alimentos.

Si usted está a cargo de organizar y preparar los materiales de empaque, revise la concordancia de las etiquetas con el producto que está siendo empacado. Es decir, que la etiqueta corresponda al producto. Siga los procedimientos de control de inventario correctamente. El producto en un empaque debe coincidir exactamente con la etiqueta del mismo.

Si está a cargo de cambiar las etiquetas, asegúrese que éstas reflejan las especificaciones del producto y cualquier cambio en la formulación. No importa que tan pequeño sea el cambio, si un alérgeno está presente debe ser exhibido en la etiqueta.

Se debe tener cuidado especial durante los cambios de producto. Asegúrese que las etiquetas del producto han sido cambiadas correctamente y de manera oportuna. En este paso del proceso no hay lugar para errores. Si ve algo sin etiquetar o tiene dudas, repórtelo inmediatamente a su supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: packing & labeling

Remember that STRICT AVOIDANCE is the only way to prevent food allergies. Consumers rely on information contained on food packaging and labels.

If you are in charge of retrievinging or setting up packaging materials, check the accuracy of labels in relation to the product being packaged. Follow the inventory control procedures properly. The product in a package must exactly match the label on the package.

If you are in charge of switching labels, make sure the labels reflect product specifications and any formulation changes. No matter how small the change is, it must be reflected in the label if an allergen is present.

Special care must be taken during product changeovers. Make sure product labels are switched appropriately and in a timely manner. There is no room for a mistake at this step of the process. If you see something mislabeled or have doubts, report it immediately to your supervisors.

Control de alérgenos: empaque y etiquetado

Controlling allergens: packing & labeling

Control de alérgenos: higienización

Su programa de saneamiento o higienización es clave en el control de alérgenos. La limpieza y desinfección del equipo y las superficies de contacto con los alimentos es efectiva no únicamente para remover la suciedad y los microorganismos, también es efectiva para remover los residuos de alérgenos.

Aunque desde el punto de vista microbiológico no sea necesario, la limpieza y desinfección necesitan ser llevadas a cabo después de que un producto alergénico ha tenido contacto con utensilios/superficies/piezas de equipo y antes de que ese artículo sea usado para un producto sin alérgenos.

Para prevenir el contacto cruzado, siga todos los procedimientos para asegurar que los alérgenos alimenticios son removidos de las superficies de contacto con los alimentos y de las superficies que no tienen contacto con los alimentos.

(¿Cuáles son los procedimientos de limpieza y desinfección que son llevados a cabo en la compañía para el control de alérgenos alimenticios?)

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: sanitation

Your sanitation program is key in controlling allergens. Cleaning and sanitizing of equipment, food contact surfaces, and utensils is effective at not only removing soil and microorganisms, but also food allergen residues.

Even if not needed from a microbiological standpoint, cleaning and sanitizing needs to be conducted after an allergenic product has had contact with an utensil/surface/piece of equipment, and before that article is used for an allergen-free product.

To prevent cross-contact, follow all procedures to make sure food allergens are removed from food contact and non-food contact surfaces.

(What are the sanitation procedures followed at this company to control food allergens?)

Control de alérgenos: higienización

Controlling allergens: sanitation

¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

El objetivo final de una planta procesadora de alimentos es asegurar que no hay alérgenos no declarados en el producto alimenticio que producen.

Los alérgenos no declarados en un producto pueden ser un problema de seguridad alimentaria para los consumidores con alergias alimenticias. Esta situación puede resultar en un retiro de producto del mercado, causando una gran carga financiera a la empresa.

Un programa de control de alérgenos y sus procedimientos ayudarán a producir alimentos seguros. Usted podría ser una parte clave en el programa de alérgenos de la compañía, y si es así, debe seguir todos los procedimientos pertenecientes a su área de trabajo. No hacerlo puede tener consecuencias graves para los consumidores y para la compañía donde trabaja.

Usted es la última línea de la defensa en contra de los alérgenos. Su trabajo es asegurarse que las tareas indicadas en el plan de control de alérgenos de la compañía son llevadas a cabo.

Notas del instructor / Instructor's notes:

The ultimate goal of a processing facility is to ensure that no undeclared allergens are contained in a food product.

Undeclared allergens in a product can be a food safety issue to consumers with a food allergy. This situation will lead to the need for a recall, causing a financial burden to the company.

An allergen control program and its procedures will help produce safe products. You may play a key part in the allergen program and if so, you must follow all procedures pertaining to your job area. Not doing so can have major consequences for the consumers and the company.

You are the last line of defense against allergens. It is your job to make sure the tasks noted in the company's allergen control plan happen.

¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

Actividad:
Identificación de alérgenos alimenticios en mi planta

¿Cuáles son los productos o ingredientes alimenticios alergénicos usados en esta planta?

¿Cuáles son los productos o ingredientes alimenticios en la planta de los cuales no está seguro si son considerados alérgenos?

¿Dónde son usados?

¿Cuáles son los procedimientos que se tienen para prevenir el contacto cruzado?

Este es el final de nuestra discusión sobre alérgenos alimenticios. ¿Tienen alguna pregunta?

Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Activity:
Identifying food allergens in my plant

What are the allergenic food products or ingredients used at this facility?

What are some food products or ingredients at your facility that you are not sure if they are considered allergens?

Where are they used?

What are the procedures in place to prevent cross-contact?

This is the end of our discussion about food allergens. Are there any questions?

Thank you for coming. Please make sure that you have signed the attendance sheet.

Actividad: Identificación de alérgenos alimenticios en mi planta

Activity: Identifying food allergens in my plant

Introducción

El "Programa de Entrenamiento de Mesa en Seguridad de los Alimentos" para empleados que pertenecen a establecimientos de las industrias del huevo, carne y aves inspeccionadas por la USDA fue desarrollado por el Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad Estatal de Pensilvania (Penn State University) con el objetivo de proporcionar una herramienta educativa para capacitar a los empleados de producción hispanos en periodos de tiempo cortos. Este programa de entrenamiento contiene estrategias que toman en cuenta los atributos culturales específicos de este grupo de poblacional.

El programa puede presentarse a los empleados por algún supervisor de producción, personal de control de calidad, educadores de extensión y/o consultores de la industria que deseen llevar a cabo un entrenamiento o capacitación de seguridad de los alimentos en la industria del huevo, carnes o aves.

Este programa de entrenamiento incluye varias lecciones que fueron diseñadas para proporcionar a los trabajadores de la industria alimenticia el conocimiento, habilidades y una explicación completa de las reglas de seguridad de los alimentos que tienen que seguirse en el trabajo. Cada módulo es independiente, pero todos son parte de un programa de entrenamiento completo.

¿Cómo utilizar el "Programa de Entrenamiento de Mesa en Seguridad de los Alimentos"?

El entrenamiento fue desarrollado para que usted se apoye en ilustraciones y ayudas visuales que contienen mensajes muy sencillos.

Para usar el programa o kit de entrenamiento, coloque el bastidor o rotafolio con las cartulinas sobre una mesa y rote cada página según vaya avanzando en el tema.

Cada página contiene una ilustración que corresponde al texto de la página siguiente, este texto es un resumen que el instructor puede leer a los participantes para explicar el material que se encuentran viendo en ese momento. Después de leer el texto, dé vuelta a la página y continúe con la siguiente.

No es necesario que el instructor memorice todo el texto, sin embargo, para que la sesión sea más efectiva, se recomienda que éste se familiarice con el módulo que está enseñando y lo entienda completamente.

En el texto también encontrará información (dentro de corchetes) cuya finalidad es mejorar la experiencia de aprendizaje y éste no debe ser leído a los participantes. Este texto esta dirigido únicamente al instructor con el objetivo de brindarle una perspectiva más amplia sobre el tema que esta explicando, reafirmar algún punto y/o sugerir algún ejemplo que haga más clara la exposición.

Cada página de texto contiene un recuadro pequeño con apoyo visual que muestra la imagen al reverso de la hoja.

Consejos para mejorar su sesión de entrenamiento en seguridad de los alimentos

La sesión de entrenamiento fue diseñada para no durar más de veinticinco minutos.
No capacite a más de diez o doce empleados a la vez. Todos los participantes deben poder observar el rotafolio y las ilustraciones.

No apresure la sesión de entrenamiento. Hable claramente y despacio, mientras dirige su mirada a la audiencia. Capte y atraiga la atención de la audiencia pidiéndoles ejemplos de situaciones relacionadas con el tema que han sucedido en la compañía.

Notas del instructor/
Instructor's notes:

Familiarícese con las reglas de seguridad de los alimentos de su compañía y transmita de manera consistente este mensaje.

Durante el entrenamiento, pregunte a los participantes si tienen alguna duda o comentario. Explique nuevamente cualquier punto que no haya quedado claro y si es necesario, vuelva a exponer todo el entrenamiento.

Los supervisores deberán encargarse de que se apliquen las reglas de seguridad de los alimentos que se abordaron durante el entrenamiento. Se recomienda que los supervisores se enfoquen en varias conductas relacionadas con la seguridad de los alimentos durante una semana inmediatamente después de la sesión de entrenamiento.

Documentación del entrenamiento en seguridad de los alimentos

Si el entrenamiento no se documentó, nunca sucedió. Sus auditores y clientes esperan observar alguna evidencia de que todos y cada uno de los empleados en la planta han recibido entrenamiento de seguridad de los alimentos. Elabore una lista de asistencia con el tema que se expondrá y la fecha, pida a todos los participantes que la firmen y consérvela en un lugar seguro. Antes de terminar con la sesión, pregunte si alguien faltó de apuntarse en la lista y de ser así, pídales que se anoten.

Alergenos alimenticios

En este módulo el instructor explicará algunos antecedentes importantes acerca de los alergénos alimenticios. También se hablará sobre el control de alergénos en la industria de los alimentos, especialmente a nivel de producción. La discusión incluye acciones específicas que los empleados pueden tomar para controlar los alergénos en los productos elaborados en una planta de procesamiento de alimentos. El instructor también explicará y demostrará los procedimientos y conductas adecuados para minimizar el riesgo de contacto cruzado.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Establecer qué es un alergéno alimenticio y cómo pueden afectar la seguridad de los alimentos.
- Demostrar las prácticas correctas para el control de alergénos en la planta procesadora de alimentos.
- Enlistar las áreas de control de alergénos que requieren de un cuidado especial para elaborar productos seguros.

Elaborado por:

Catherine N. Cutter, Ph.D.
Profesora Asociada y Especialista en Seguridad de los Alimentos
Departamento de Ciencia de los Alimentos
The Pennsylvania State University
University Park, PA. 16802.
email: cnc3@psu.edu

Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D.
Hispanic Workforce Management, LLC.
2300 George Dieter Dr. El Paso TX. 79936
email: sergio@hispanicworkforcemanagement.com

Agradecemos por su contribución en la edición, traducción, fotos y diseño gráfico a Salvador Aguilar, Martin Bucknavage, Christopher Raines, Jorge Castillo y America Chávez-Martínez.

Un agradecimiento especial a Devault Packing Company, Inc., Dietz & Watson, Inc. y EG Emil & Sons, Inc.

Copyright© 2010 por The Pennsylvania State University y Hispanic Workforce Management, LLC. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este manual sin autorización.

Esta publicación fue elaborada con la colaboración de la USDA Food Safety Inspection Service y Hispanic Workforce Management, LLC.

Esta publicación está disponible en formatos alternativos a solicitud. La Universidad Estatal de Pennsylvania (The Pennsylvania State University) está comprometida con la política de que todas las personas deben tener el mismo acceso a los programas, instalaciones, admisión y empleo, sin importar sus características personales no relacionadas a la habilidad, rendimiento o calificaciones según las determinadas por las políticas de la universidad, o por las autoridades estatales o federales. Es política de la universidad mantener un ambiente académico y de trabajo libre de discriminación y acoso. La Universidad Estatal de Pennsylvania prohíbe la discriminación y acoso de cualquier persona debido a su edad, ascendencia, color, discapacidad o minusvalía, nacionalidad, raza, creencias religiosas, sexo, orientación sexual o condición de veterano. La discriminación o acoso en contra del profesorado, empleados o estudiantes no será tolerada en la Universidad Estatal de Pennsylvania. Envíe todas sus preguntas sobre la política de no discriminación al Affirmative Action Director, The Pennsylvania State University, 328 Boucke Building, University Park, PA 16802-5901, Tel 814-865-4700/V, 814-863-1150/TTY.

Introduction

"The Countertop Food Safety Training Program" for Employees of USDA-Inspected Egg, Meat & Poultry Establishments was developed by The Pennsylvania State University Department of Food Science to provide an educational tool for the egg, meat and poultry industries to train their Spanish-speaking, line employees in short periods of time. This training program contains strategies that take into account specific cultural attributes of Hispanic workers in the industry.

"The Countertop Food Safety Training Program" can be presented to employees by any production supervisor, quality control personnel, Extension educators, and/or industry consultants who wish to conduct food safety training at an egg, meat or poultry establishment.

The training program includes several lessons or modules designed to provide workers in the food industry with the knowledge, skills and a comprehensive explanation of the food safety rules that they need to follow at work. Each module is independent from each other, but they are all part of a comprehensive training program.

How to use the "Countertop Food Safety Training Program"

The training has been developed to rely on illustrations and visual aids containing simple messages.

To use the kit, set the flipchart on a table top and flip through the pages.

Each page contains an illustration that corresponds to the text on the following page. This text is a script that the instructor can read to participants to explain the material that participants are looking at on the illustration. After reading, flip the page and go to the next one.

It is not necessary for the instructor to memorize all of the text. However, to make the training session more effective, it is advisable for him/her to become familiar with it and thoroughly understand it.

There also is information for the instructor (within brackets) that is intended to improve the learning experience and it should not be read to participants.

Each text page contains a small box with a visual aid showing the picture that is on the other side of the page.

Tips for improving your food safety training session

The training session has been designed to not last more than 20 minutes.

Do not train more than 10-12 employees at a time. Everyone in the session needs to be able to see the flipchart.

Do not rush the training session. Speak clearly and slowly while looking at the audience. Obtain the audience reactions and engage them by asking them for examples of things that happen at your company.

Become familiar with your company's food safety rules and convey this consistent message during training.

During training, ask participants if they have any questions or comments. Go back to anything that is not clear to them. If necessary, retrain.

Food safety training must be followed by supervisory enforcement of food safety rules. It is recommended that supervisors focus on several food safety behaviors for one week following the training session.

Documenting Food Safety Training

If your training is not documented, it never happened. Your auditors and customers want to see evidence that every employee in the plant has received food safety training. Create an attendance sheet with the topic and date, have every participant sign it, then keep it in a safe place. Before adjourning, ask everyone if they have signed the attendance list.

Food Allergens Module

In this module the instructor will describe important background information on food allergens. Allergen control by the food industry, especially at the production level will be then explored. The discussion will include specific actions employees can take to control allergens in the products manufactured at a food processing facility. The instructor will explain and demonstrate appropriate procedures and behaviors for lowering the risk of cross-contact.

After the end of this lesson, participants will be able to:

- State what is an allergen and how they directly affect the safety of food.
- Demonstrate correct practices for allergen control at a food processing facility.
- List the areas in an allergen control plant that need special care to produce safe products.

Prepared by:

Catherine N. Cutter, Ph.D.
Associate Professor and Food Safety Extension Specialist
Department of Food Science
The Pennsylvania State University
University Park, PA. 16802.
email: cnc3@psu.edu

Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D.
Hispanic Workforce Management, LLC.
2300 George Dieter Dr. El Paso TX. 79936
email: sergio@hispanicworkforcemanagement.com

Salvador Aguilar, Martin Bucknavage. Christopher Raines, Jorge Castillo, and America Chávez-Martínez are acknowledged for assistance with graphic design, photos, editing, translating and/or formatting.

Special thanks to Devault Packing Company, Inc., Dietz & Watson, Inc. and EG Emil & Sons, Inc.

Copyright© 2010 by The Pennsylvania State University and Hispanic Workforce Management, LLC. All Rights Reserved. No part may be reproduced or distributed without permission.

This publication was produced in cooperation with the USDA Food Safety Inspection Service and Hispanic Workforce Management, LLC.

This publication is available in alternative media on request.
The Pennsylvania State University is committed to the policy that all persons shall have equal access to programs, facilities, admission, and employment without regard to personal characteristics not related to ability, performance, or qualifications as determined by University policy or by state or federal authorities. It is the povlicy of the University to maintain an academic and work environment free of discrimination, including harassment. The Pennsylvania State University prohibits discrimination and harassment against any person because of age, ancestry, color, disability or handicap, national origin, race, religious creed, sex, sexual orientation, or veteran status. Discrimination or harassment against faculty, staff, or students will not be tolerated at The Pennsylvania State University. Direct all inquiries regarding the nondiscrimination policy to the Affirmative Action Director, The Pennsylvania State University, 328 Boucke Building, University Park, PA 16802-5901, Tel 814-865-4700/V, 814-863-1150/TTY