“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