





**Control de alérgenos:  
Almacenamiento y movimiento  
de ingredientes**

**Controlling allergens: storage &  
movement of ingredients**





**Control de alérgenos:  
formulación**

**Controlling allergens:  
formulation**





**Control de alérgenos:  
procesamiento**

**Controlling allergens:  
processing**

# Control de alérgenos: procesamiento



# Controlling allergens: processing

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:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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 purpose since they may contain allergens.





**Control de alérgenos:  
procesamiento**

**Controlling allergens:  
processing**

# Control de alérgenos: reproceso



# Controlling allergens: rework

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 alérgicos y éstas deben ser seguidas todo el tiempo. Estas políticas describen el manejo adecuado y etiquetado de productos alérgicos para reproceso.

Todos los productos alérgicos 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 alérgicos. Mantenga los registros de reproceso de alérgenos adecuados llenando las formas correctamente.

Existe una regla de oro para el reproceso de alimentos alérgicos: 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:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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**