

Informar sobre las buenas prácticas que deben realizar los manipuladores dentro de la cadena alimentaria y en los pequeños y grandes establecimientos. Orientar a la realización correcta de las normas de higiene.

Reconocer y evaluar los riesgos de esta contaminación.

Objetivos específicos: Conocer el contexto normativo de la actual legislatura en el ámbito de los alérgenos. Diferenciar entre alergia e intolerancia alimentaria. Reconocer los distintos tipos de alergias e intolerancias que produce cada alérgeno. Distinguir las distintas etapas por las que pasa la cadena alimentaria. Distinguir que es la contaminación cruzada. Conocer el plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias.

1. Contexto Normativo

1.1. Introducción 1.2. Objetivo 1.3. Disposiciones comunitarias 1.3.1. La información alimentaria facilitada al consumidor 1.3.2. Otra normativa de interés 1.4. Disposiciones nacionales 1.4.1. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero 1.4.2. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio 1.4.3. Otra normativa nacional

2. Intolerancias y Alergias Alimentarias

2.1 Introducción y objetivos. 2.1.1 Introducción. 2.1.2 Objetivos. 2.2 Definiciones y conceptos básicos. 2.2.1 Alergia alimentaria. 2.2.2 Intolerancia alimentaria. 2.2.3 Diferenciación entre Alergia e Intolerancia Alimentaria. 2.3 Tipos de alergias alimentarias. 2.3.1 A las proteínas de la leche incluida en la lactosa. 2.3.2 Huevo. 2.3.3 Pescado y productos a base de pescado. 2.3.4 Anisakis. 2.3.5 Marisco. 2.3.6 Frutos secos. 2.3.7 Apio. 2.4 Tipos intolerancias alimentarias. 2.4.1. Intolerancia al gluten 2.4.2. Intolerancia a la lactosa 2.4.3 Intolerancia a la sacarosa 2.4.4. Intolerancia a la fructosa 2.4.5. Intolerancia a la trehalosa 2.5

3. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

3.1. Introducción y objetivos 3.2. Selección de productos sustitutivos 3.3. Contaminación cruzada 3.3.1. Tipos de contaminación cruzada 3.3.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada 3.4. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos 3.4.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones 3.4.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones (manipulación, almacenamiento, procesos de producción, envasado) 3.4.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores 3.4.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado. 3.4.5. Determinar si actualmente se están tomando medidas de control apropiadas o si éstas pueden ser implantadas para minimizar el riesgo de contacto cruzado de alérgenos 3.4.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente