

+

SUBDIRECCIÓN SEGURIDAD  
ALIMENTARIA. DIRECCIÓN GENERAL DE  
SALUD PÚBLICA .

**PROGRAMA 5.  
ALÉRGENOS Y  
SUSTANCIAS QUE  
CAUSAN INTOLERANCIAS.  
AÑO 2022**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. TAREAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL
4. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO
5. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN
  - 5.1 PUNTO DE CONTROL
  - 5.2 MÉTODOS DE CONTROL
  - 5.3 DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS
  - 5.4 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE RESULTADOS ANALÍTICOS NO CONFORMES E INCUMPLIMIENTOS
  - 5.5 5.5. ACTUACIONES CONSECUTIVAS A LOS CONTROLES
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA
7. ANEXOS
8. LEGISLACIÓN

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

## PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.

### 1. INTRODUCCIÓN:

La mayoría de las personas pueden comer una gran variedad de alimentos sin problemas. No obstante, en un pequeño porcentaje de la población determinados alimentos pueden provocar reacciones adversas, no siendo alergias todos los problemas que causan los alimentos. Sólo un 2% de los adultos y un 3-7% de los niños presentan realmente alergias. En este sentido, se puede diferenciar entre alimentos que causan alergias alimentarias y alimentos que causan intolerancias alimentarias.

**Alergia alimentaria** es una respuesta anómala del sistema inmunitario de algunos individuos ante la ingesta, contacto o inhalación de determinadas sustancias de naturaleza proteica que pueden formar parte del propio alimento o estar vehiculados por el mismo. Mientras que los alimentos en cuestión son perfectamente saludables para la mayoría de la población, en las personas sensibles, incluso pequeñas cantidades, pueden provocar diversas reacciones de distinta gravedad.

La **intolerancia alimentaria** es un trastorno metabólico, una malabsorción, que se produce por anomalías, o deficiencia de las enzimas que participan en el proceso digestivo como encargadas de procesar ciertos alimentos.

La **enfermedad celiaca (EC)** es un trastorno inmunológico sistémico con un componente genético que tiene como consecuencia para las personas afectadas, que al consumir gluten se produzcan daños en su intestino delgado. El gluten es una proteína presente en cereales como el trigo, cebada y el centeno, y en sus distintas variedades. La avena no contiene gluten, pero puede contaminarse con estos cereales por lo que también se contempla a efectos normativos.

Los operadores económicos son responsables de facilitar información alimentaria sobre la presencia en los alimentos de ingredientes que causan alergias e intolerancias, y de evitar su contaminación cruzada con alérgenos que estén presentes en otros productos. Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, las autoridades competentes deben velar para que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen.

Consecuencia de esta problemática, surgen diferentes normativas que regulan la presencia voluntaria de estas sustancias en los alimentos. Concretamente, en la actualidad, las exigencias sobre la declaración de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias vienen recogidas en el **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 **sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**

Este reglamento se crea con el propósito de perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa, ayudando, entre otros aspectos, a mejorar y clarificar la información alimentaria relativa a sustancias que causan a alergias o intolerancias en los alimentos. De este modo, se dispone que **en los alimentos envasados la información sobre los alérgenos deberá aparecer** en la lista de

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

ingredientes, debiendo destacarse **mediante una composición tipográfica que la diferencie** claramente del resto de la lista de ingredientes (por ejemplo, mediante el tipo de letra, estilo o color de fondo). En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención “contiene”, seguida de la sustancia o producto que figura en el anexo II (anexo que será reexaminado por la Comisión, teniendo en cuenta los avances científicos y, si procede, actualizará la lista).

En el Anexo II del Reglamento 1169/2011, se incluyen las siguientes sustancias o productos que causan alergias o intolerancias y para las que es **OBLIGATORIO** mencionar en el etiquetado su presencia de manera específica:

1. Cereales que contienen gluten y productos derivados.
2. Huevos y productos a base de huevos
3. Pescado y productos a base de pescado
4. Crustáceos y productos de la pesca a base de crustáceos
5. Cacahuets y productos a base de cacahuete
6. Soja y productos a base de soja
7. Frutos de Cáscara
8. Apio y sus derivados
9. Mostaza y productos derivados
10. Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo
11. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado en SO<sub>2</sub>.
12. Leche y sus derivados incluida la lactosa.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Además, en el artículo 44 del Reglamento establece que la información sobre alérgenos también es obligatoria en los **alimentos no envasados** y deja en manos de los EEMM regular por un lado qué otra información alimentaria (además de la relativa a alérgenos) se facilita en los alimentos no envasados y los medios para facilitarla. Por ello, en España se publicó el **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor**. Este Real Decreto se aplica a aquellos establecimientos que:

- Sirven comidas como los bares, cafeterías, restaurantes, comedores escolares o de empresa, y similares.
- Venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor. Por ejemplo, fiambres, panes, sándwiches, tartas, comidas preparadas u otros alimentos a granel.
- Venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como escuelas, hospitales, residencias de mayores, restaurantes, etc.
- Envasan productos alimenticios para su venta inmediata en el propio establecimiento u otros establecimientos de su propiedad.

En estos últimos años han surgido nuevas normas más específicas como el Reglamento 1155/2013 que modifica al Rto. 1169/2011 en lo referente a la información sobre la ausencia o presencia reducida de

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2:</b> Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

gluten en los alimentos, desarrollándose posteriormente en el **Reglamento 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos**, por el que se establecen los criterios que permiten el empleo en los alimentos de las menciones “sin gluten” y “muy bajo en gluten”. Tales declaraciones podrán adicionalmente acompañarse de las menciones “adecuado para las personas con intolerancia al gluten” o “adecuado para celíacos”. En el caso de los alimentos específicamente elaborados, preparado y/o procesado para satisfacer las necesidades nutricionales especiales de la población celiaca se permite también el empleo adicional de las expresiones “elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten” o “elaborado específicamente para celíacos”.

Entre las principales novedades o puntos clave de este Reglamento destacamos:

- Se determina que la **declaración «sin gluten»** solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
- La **declaración «muy bajo en gluten»** solamente podrá utilizarse cuando alimentos que contengan trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.

Por otra parte, el **Reglamento 2016/127**, que complementa el **Reglamento 609/2013** en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, indica que podrá usarse las menciones:

- **“únicamente lactosa”**, cuando la lactosa sea el único hidrato de carbono presente en el producto.
- **“sin lactosa”** en los preparados para lactantes y los preparados de continuación cuando el contenido de lactosa en el producto no sea superior a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).

Aunque en la actualidad no existen normas armonizadas en la UE sobre los niveles máximos en el resto de productos de consumo ordinario, el uso de menciones relativas a la lactosa es cada vez más habitual, y en la nota interpretativa de la AESAN Condiciones de empleo de las menciones “sin lactosa” y “bajo contenido en lactosa”, aparecen los siguientes niveles máximos orientativos:

- Productos alimenticios “Sin lactosa”: son aquellos que acrediten ausencia de lactosa siguiendo las analíticas más sensibles al estado actual de la ciencia. Es decir, inferior al 0,01% de lactosa.
- Productos alimenticios “Bajo contenido en lactosa”: son aquellos con contenidos en lactosa residual medible y que se sitúan generalmente por debajo del 1%.

No obstante, estos valores no son vinculantes, y por tanto los controles de este aspecto no entran en el ámbito de este programa.

En definitiva, para cumplir con la normativa sanitaria y con las directrices marcadas en el Plan de control Plurianual de la cadena alimentaria, PNCOCA (2021-2025), y a fin de garantizar que se pongan en

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

el mercado productos alimenticios seguros en cuanto a la presencia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias se hace necesario entre otros, el control y vigilancia de estos, convirtiéndose así en una eficaz herramienta para asegurar la salud de las poblaciones afectadas.

## 2. OBJETIVOS.

**2.1.OBJETIVO GENERAL:** Reducir los riesgos vinculados a la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

### 2.2.OBJETIVOS OPERATIVOS:

**2.2.1. Objetivo operativo 1:** Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo.

**2.2.2. Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos.

**2.2.3. Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten y lactosa en los alimentos.

**2.2.4. Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas ante los incumplimientos detectados.

## 3. TAREAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL

### 3.1. Subdirección General de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública (SGSA):

- ✓ Le corresponde la planificación, programación general, coordinación y evaluación de la programación en el ámbito de la Comunidad Autónoma. Para gestionar el reparto de muestras entre las distintas Direcciones de Salud, se contará con la aplicación JARA-SP en su módulo toma de muestras.

### 3.2. Gerencias de las Áreas de Salud, a través de las Direcciones de Salud de Áreas (DSA):

- ✓ La difusión, coordinación, programación operativa y evaluación dentro de su ámbito territorial, siendo el Director de Salud el responsable de garantizar el cumplimiento de la programación dentro de su Área de Salud.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

- ✓ La programación y reparto de las tomas de muestras a los establecimientos ubicados en su ámbito territorial, a través del aplicativo JARA-SP estableciendo unos criterios de priorización.
- ✓ La validación y envío de los resultados analíticos, en su caso junto con su correspondiente dictamen.
- ✓ La propuesta y/o revisión de las medidas adoptadas y, en caso necesario, llevar a efecto las actuaciones administrativas necesarias.

### 3.3. Facultativos Veterinarios y Farmacéuticos:

- ✓ La realización de las actividades de control programadas, así como el resto de las actuaciones derivadas, en base a lo descrito en el subprograma y a la programación operativa efectuada por su Área de Salud.
- ✓ El uso del aplicativo JARA-SP para la anotación de las tomas de muestras realizadas y los controles efectuados.
- ✓ La propuesta de las medidas adecuadas ante los posibles incumplimientos detectados.

### 3.4. Laboratorio de Salud Pública de Badajoz y de Cáceres:

- ✓ La realización de los análisis de las muestras indicativas tomadas en el presente subprograma.
- ✓ La introducción de los resultados analíticos obtenidos en el sistema informático operativo utilizado por el Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).<sup>1</sup>

## 4. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

De acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625, se deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

Con la finalidad de organizar estos controles, se llevará a cabo una priorización del riesgo, teniendo en cuenta el impacto en salud y la prevalencia de estos peligros y estableciendo en base a ello unas frecuencias para la realización de los controles. Se determinarán los establecimientos concretos en los que realizar los controles programados, teniendo en cuenta el riesgo asociado a cada tipo de establecimiento alimentario y otros criterios organizativos.

Para la planificación de los controles se tendrán en cuenta criterios como los resultados de años anteriores para incumplimientos del par producto alimenticio/alérgeno, alertas alimentarias, brotes, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, informes de asociaciones, etc. Mediante

---

✓ <sup>1</sup> El LSP de Badajoz introducirá los resultados en ORALIMS y éstos se volcarán directamente JARA pero sin pdf. El LSP de Badajoz firmará y remitirá los boletines de análisis a las **Áreas de Salud** en la forma que considere más adecuada en función del resultado analítico obtenido

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

una combinación de estos criterios se establece un programa de muestreo para cada alimento en función de su categoría o sector, la forma de presentación y las sustancias a investigar.

Teniendo en cuenta las particularidades de este programa, los controles programados se centrarán en aquellos productos alimenticios en los que haya mayor posibilidad de encontrar incumplimientos. De acuerdo con el informe de la NDA (Panel de la EFSA sobre Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias), de los alérgenos incluidos en la lista del Reglamento 1169/2011, el 75% de las reacciones alérgicas alimentarias en los niños son causadas por la leche, los huevos, los cacahuetes, el pescado y los frutos secos. En el caso de los adultos, el 50% de las reacciones alérgicas las causan frutas, frutos secos como la almendra, los cacahuetes o las nueces, y verduras, como el apio.

Además de estos controles programados en base al riesgo, se podrán realizar controles no programados, cuando haya algún motivo que haga sospechar de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo, a consecuencia de una alerta, denuncia o tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en otras actividades de control, como se describen en el punto 5.2.

## 5. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizarán para detectar la presencia de las sustancias que causan alergias e intolerancias establecidos en el Reglamento (UE) 1169/2011, la presencia de gluten con niveles superiores a lo declarado de acuerdo al Reglamento (UE) 828/2014 o preparados para lactantes y preparados de continuación con niveles de lactosa superiores a lo declarado de acuerdo al Reglamento delegado 2016/127.

En cuanto al **modo de presentación** de los productos alimenticios, la toma de muestras y análisis se hará:

- ✓ En productos alimenticios envasados y etiquetados destinados a ser entregados al consumidor final sin sufrir ninguna transformación posterior y los destinados a ser entregados a las colectividades restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares.
- ✓ En los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o se envasan en el punto de venta a petición del comprador o son envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

### 5.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en todos los establecimientos alimentarios excepto distribuidores, es decir, en fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas, de aquellos sectores relevantes para la detección de sustancias que puedan causar intolerancia o alergias.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

## 5.2. Métodos de control

Las actividades a realizar se programarán en base al riesgo de acuerdo con el apartado 4 e irán dirigidas a la **toma de muestras y análisis**, e incluirán:

### 1. Actividades programadas:

- De **vigilancia\*** de la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados o que no se ajustan a la legislación vigente en alimentos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

Nota\*: Las tomas de muestras realizadas en una de actividad de vigilancia son las programadas en Jara S.P.

- De **control oficial\*\*** conforme al Real Decreto 1945/83, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la declaración de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados/envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, se garantizará el derecho del ciudadano a realizar un análisis contradictorio.

Nota\*\*: las muestras de control oficial son muestras reglamentarias tomadas conforme al R.D. 1945/83.

### 2. Actividades no programadas:

- Además, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:
  - ✓ A consecuencia de una alerta o denuncia
  - ✓ Tras un resultado no conforme en un muestreo en una actividad de vigilancia
  - ✓ Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

### Los controles se orientarán a investigar:

1. La detección de las **sustancias o productos que causan alergias o intolerancias** que figuran en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011, en alimentos en cuyo etiquetado no están declaradas.
2. La comprobación, en los **preparados para lactantes y preparados de continuación que exhiban la mención “sin lactosa”**, de que el contenido de lactosa no sea superior a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
3. La comprobación, en los **productos alimenticios destinados a personas con intolerancia al gluten**, de la veracidad de las menciones:
  - “Sin gluten” cuando, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

- “Muy bajo en gluten” cuando consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas (o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales), que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido en gluten y no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.

## Instrucciones para la Toma de Muestras y Análisis

### 1) Metodología de la toma de muestras:

- ✓ Número de muestras: el número de muestras a tomar por cada Área de Salud, el tipo de producto/matriz y la fecha de recepción en los laboratorios correspondientes, se indican en los calendarios del **Anexo D**.
- ✓ Criterios de selección del establecimiento: las muestras serán tomadas en base a los siguientes criterios de selección (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP):
  - 1º **Elaborador/envasador del sector al que pertenezca la muestra.**
  - 2º **Almacenamiento** (siempre que no sea posible realizarlo en a la fase anterior).
  - 3º **Establecimientos minoristas** (siempre que no sea posible en establecimientos de las fases anteriores).

Además, con independencia de los criterios de selección, entran los **HOSPITALES** como puntos de muestreo.

**NOTA:** En el caso de Comidas Preparadas, se seguirán priorizando los catering y centros escolares que elaboren y/o sirvan menús destinados a niños con alergias o intolerancias alimentarias. Por ello, previamente a la toma de muestras en estos centros, los facultativos sanitarios deberán tener conocimiento de que se dé esta particularidad reflejándola en el acta (ejemplo: en este colegio hay 5 niños alérgicos a la proteína de la leche y 3 alérgicos a frutos secos).

- ✓ Requisitos específicos de la toma de muestras:
  - Las muestras se tomarán de productos alimenticios **envasados y etiquetados listo para el consumo** (nunca de productos a granel), **excepto** en el caso de **comidas preparadas elaboradas en establecimientos para su servicio en el mismo o para**

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2:</b> Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

**dispensación-venta al consumidor final (restaurantes, bares y otros minoristas) y que no sean objeto de envasado.**

- **Se tomarán muestras de productos en los que en el etiquetado no haga mención expresa a alérgenos, ni en la lista de ingredientes ni como trazas de los mismos.** Ejemplos:
  - a) Muestras para determinar la presencia de LECHE (caseína y lactoglobulina), se tomarán de aquellos productos en los que en el etiquetado **NO** se declare la presencia de caseína, lactoglobulina, leche, suero de leche, lactosa, lactoalbúmina, caseinato o cualquier otro derivado de la leche.
  - b) Muestras para determinar la presencia de HUEVO, se tomarán de aquellos productos en los que en el etiquetado **NO** se declare la presencia de huevo o sus derivados: albúmina, clara de huevo, yema de huevo, huevo deshidratado, polvo de huevo, globulina, livetina, ovoalbúmina, ovomucina, ovotilenina.
  - c) Muestras para determinar la presencia de FRUTOS SECOS (avellanas, pistachos, almendras, cacahuets etc), se tomarán de aquellos productos en los que en el etiquetado **NO** se declare la presencia de los mismo.
- En el **caso particular del GLUTEN**, se cogerán muestras de productos en los que se indica la declaración “**sin gluten**” o “**muy bajo en gluten**”.
- En el **caso concreto de la LACTOSA**, se cogerán muestras de **preparados para lactantes y preparados de continuación** que exhiban la mención “**sin lactosa**”.
- **Caso particular de proteínas de marisco y proteínas de pescado:** se elegirán para la búsqueda de estas proteínas **alimentos compuestos y muy procesados** en los que en la lista de ingredientes no se incluyan estos alérgenos. (ejemplos: buscar proteína de marisco en croquetas de bacalao, buscar proteína de pescado o de marisco en una pizza etc.)
- ✓ Ejemplos de comidas preparadas en las que en su composición es frecuente encontrar la presencia de determinados alérgenos:

**COMIDAS PREPARADAS en las que se incluyen el alérgeno HUEVO:** huevos y derivados, sopas, caldos o consomés clarificados con huevo. Rebozados y empanados con huevo, caseros o precocinados. Pasteles, galletas, bollería, hojaldres, empanadas, empanadillas, etc. Caramelos, turrone, batidos. Flanes, cremas, helados, merengue, natillas, margarinas, yogures. Fiambres, embutidos, salchichas comerciales, patés u otros derivados cárnicos, ya que pueden contener huevo. Mayonesas y otras salsas, cremas para ensaladas, pastas al huevo y de sémola. Pan rallado y pan horneado con clara de huevo.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

**COMIDAS PREPARADAS en las que se incluyen el alérgeno LECHE:** todos los derivados lácteos (yogures, quesos, mantequillas, cuajadas, natillas, helados, margarina que no sea vegetal 100%, leche fermentada, suero de leche), productos de pastelería y bollería, pan de molde y baguettes, caramelos, chocolate con leche y sin leche, cacao en polvo, turrone, cremas de cacao, etc. Algunos potitos, papillas, cereales. batidos, zumos y horchatas. Cubitos de caldo, sopas de sobre, fabadas, cocidos y otras conservas, caldos deshidratados, algunos embutidos, jamón de york y salchichas.

**COMIDAS PREPARADAS en las que se incluyen el alérgeno PESCADO/MARISCOS:** pescados, guisos con pescado y caldos concentrados de pescado. Harinas de pescado, aceite de pescado. Derivados del pescado: surimi, palitos de cangrejo. Productos enriquecidos con omega 3 o aceite de pescado. Si también hay alergia al marisco: moluscos y crustáceos.

**COMIDAS PREPARADAS en las que se incluyen el alérgeno FRUTOS SECOS:** todos los frutos secos, mientras no se demuestre su tolerancia. Postres, tartas y bollería industrial. El pan de hamburguesa. Leche y pasta de almendras. Turrone, polvorone, mazapán. Guisos con frutos secos. No consumir nada enriquecido con Omega 6.

**COMIDAS PREPARADAS en las que se incluyen el alérgeno SOJA:** carnes muy procesadas como las salchichas, hamburguesas.

**COMIDAS PREPARADAS en las que se incluyen el alérgeno GLUTEN:** comidas para intolerantes al gluten (con posible contenido de harina de trigo o contaminación cruzada). Se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, masas, panes, tartas, levadura para hornear, cuscús, pasta, pastelería, salsas, sopas, productos cárnicos, alimentos rebozados, etc.

✓ Documentación a cumplimentar:

- A. Acta:** La toma de muestras se realizará con levantamiento de Acta en la que deberá reflejarse los siguientes datos:
- En su caso, criterio empleado para la selección del establecimiento (teniendo en cuenta que el establecimiento puede estar preseleccionado desde la Dirección de Salud o desde la propia DGSP).
  - Sector del establecimiento.
  - Punto de muestreo/ punto de control (fabricante/ elaborador...).
  - *Sustancia a investigar.*
  -

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2:</b> Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

- En su caso, datos necesarios para asegurar la *trazabilidad* hacia atrás del producto, y/o datos que aparezcan en el etiquetado o en cualquier otro documento que refleje el origen del producto.

**IMPORTANTE:** Se deberá detallar en el acta la información alimentaria obligatoria al consumidor: denominación de venta, lista de ingredientes, lote... y cualquier otra que se considere relevante para poder justificar el incumplimiento. Se puede utilizar la fotografía como técnica de soporte.

**NOTA:** El original del acta y una copia de la solicitud del laboratorio deberá enviarse a la Dirección de Salud correspondiente quien deberá revisar esta documentación, con el fin de comprobar que se cumplen las directrices marcadas en este programa o cualquier otra incidencia que pudiera darse.

**B. Solicitud al laboratorio de S.P. de Badajoz a través del Aplicativo JARA.**

**NOTA:** Dentro del Aplicativo JARA para cada alérgeno se determinará una sustancia específica según el cuadro siguiente:

ALÉREGNO	DETERMINACIÓN
LECHE	Proteínas de la leche: lactoglobulina y caseína
LACTOSA	Lactosa
HUEVO	Proteínas de clara del huevo
SOJA	Proteínas de soja
GLUTEN	Gluten
FRUTOS SECOS	Proteínas de frutos secos: proteínas de avellanas, cacahuets, almendras...
PESCADO	Proteínas de pescado
MARISCO (crustáceos y moluscos)	Proteína de marisco

**2) Acondicionamiento y recepción de las muestras en el laboratorio:**

- ✓ Acondicionamiento de las muestras: Las **muestras frescas** deberán enviarse al laboratorio **antes de 24 horas desde su recogida** y se deberán mantener **refrigeradas** durante el transporte. Si esto **no** fuera posible, la muestra se someterá a ultracongelación en un plazo de 24 horas y **se enviará congelada al laboratorio**. Aquellas que **no** precisen **conservación especial** se enviarán **a temperatura ambiente en el menor plazo posible**.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

Todas las muestras deberán enviarse al laboratorio perfectamente identificadas, quedando reflejado el método de identificación usado en el acta de toma de muestras.

- ✓ Entrega en el laboratorio: las muestras deberán llegar al **laboratorio de Salud pública de Badajoz** en horario de 8:30 a 14:30 en los periodos indicados en los calendarios adjuntos.
- ✓ Documentación que acompaña a las muestras al laboratorio:
  - **Una copia del Acta de toma de muestras.**
  - **Dos copias de la solicitud de análisis:** ésta deberá ser la misma que se haya sacado del aplicativo JARA SP-Toma de Muestras. Una vez cumplimentado el modelo de solicitud en soporte electrónico se imprimirá para acompañar a la muestra y se marcará la pestaña “enviar” para que la solicitud se reciba adecuadamente en el Laboratorio y la muestra pueda ser procesada.
- ✓ Rechazo de muestras: serán objeto de rechazo en el laboratorio, aquellas muestras que presenten alguna de las siguientes incidencias:
  - Muestras no identificadas.
  - Muestras no acompañadas de documentación.
  - Muestras deterioradas.
  - Muestras entradas en el laboratorio en fechas distintas a las indicadas en los calendarios

### 5.3. Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Como norma general, tras la toma de muestras y análisis, a la hora de interpretar los resultados proporcionados por el laboratorio, se considerará **resultado analítico no conforme** la detección de un parámetro por encima de los límites establecidos, el hecho de que no se ajuste a los criterios establecidos en la normativa (p.e. criterios microbiológicos) o la detección de una sustancia o ingrediente no autorizado en la normativa comunitaria.

**Cuando en el curso de una actividad de vigilancia se obtenga un resultado analítico no conforme,** se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** de acuerdo con lo establecido en el artículo 137 del *Reglamento (UE) 2017/625*, y deberá llevarse a cabo una investigación **con el fin de confirmar o descartar esta sospecha**, que en este caso consiste en la **realización de una toma de muestras de control oficial**.

**Si en el curso de un control oficial se obtiene un resultado analítico no conforme,** se considerará que existe un **incumplimiento, ahora confirmado**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

Por tanto, en el marco de este programa, se considerará sospecha de incumplimiento o incumplimiento, si se detectan resultados analíticos no conformes en el curso de una actividad de vigilancia o de un control oficial respectivamente, cuando:

1. Se detecten, en un alimento, ingredientes que figuren en el Anexo II del Reglamento 1169/2011 y que no se encuentren declarados en el etiquetado conforme a los requisitos establecidos.
2. Los preparados para lactantes y preparados de continuación exhiban la mención “sin lactosa” y no cumplan con la normativa de aplicación.
3. Un alimento exhiba en su etiquetado las menciones “sin gluten” o “muy bajo en gluten” y no cumpla con las especificaciones establecidas en la normativa para ello.

A la hora de interpretar los resultados, hay que tener en cuenta que si tras un análisis se detectan sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, pero no son ingredientes voluntariamente utilizados, sino que se deben a contaminaciones cruzadas NO es OBLIGATORIA su declaración en la etiqueta. El operador puede utilizar el texto “puede contener o similar”, pero no es obligatorio. Por tanto, en caso de que se detecten este tipo de sustancias hay que determinar:

1. Si forma parte de la formulación del producto y no ha sido declarado, lo que constituye un incumplimiento en el marco de este programa.

2. Si se trata de una contaminación cruzada. En este caso habrá que averiguar si el operador económico tiene implantado un sistema de control del riesgo en base al Reglamento 178/2002, y tiene medidas para controlar este riesgo, y en caso de que esas medidas no puedan garantizar la ausencia de contaminación cruzada deberá usar la leyenda “puede contener...”.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

#### 5.4. Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En el Reglamento (UE) 2017/625, se describen las medidas a adoptar ante la detección de incumplimientos de la normativa por parte de las autoridades competentes, para lo cual se tendrá en cuenta:

- ✓ la fase en la que se realiza el control.
- ✓ la naturaleza del incumplimiento detectado.
- ✓ el historial de incumplimientos del explotador.
- ✓ el origen del producto
- ✓ la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional.

**Las medidas a adoptar ante una sospecha de incumplimiento** (resultado no conforme en el curso de una actividad de vigilancia) **será la realización de una muestra de control oficial (muestra reglamentaria).**

**Las medidas a adoptar ante un incumplimiento** (resultado no conforme en el curso de una actividad de control oficial) **podrán ser actuaciones sobre el establecimiento y/o sobre el producto muestreado:**

##### ***Actuación sobre el establecimiento:***

Se llevará a cabo en aquellos casos en los que el establecimiento es responsable de los incumplimientos ligados al producto. Las medidas a adoptar pueden ser:

- ✓ Incoación Expediente sancionador.
- ✓ Suspensión de actividad.
- ✓ Revisión APPCC.
- ✓ Requerimiento de corrección de Incumplimientos.

##### ***Actuación sobre el producto:***

Las medidas a adoptar sobre el producto pueden ser:

- ✓ Retirada del mercado del producto afectado.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

- ✓ Retirada del canal comercialización
- ✓ Propuesta de una alerta a través del SCIRI.
- ✓ Nuevo muestreo
- ✓ Otras medidas

### 5.5. Actuaciones consecutivas a los controles

Finalizadas las actuaciones de control a los establecimientos, y una vez conocidos los resultados analíticos de las muestras, las actuaciones consecutivas a los controles son las siguientes:

#### Por parte de los Laboratorios Oficiales:

- ✓ Serán los encargados de la introducción de los resultados analíticos obtenidos en sistema informático operativo utilizado por el correspondiente Laboratorio (ORALIMS o JARA SP).
- ✓ Enviarán a la DGSP (a través de la SGSA), una tabla resumen donde se relacionen las muestras rechazadas a lo largo del año, indicando el Área a la que corresponde la muestra, el origen y el motivo del rechazo, junto con el número de acta de toma de muestra, **antes del 31 de diciembre del año en curso.**

#### Por parte de las Direcciones de Salud:

- ✓ Procederán a la revisión de los resultados de los análisis, evaluando si el resultado es satisfactorio o insatisfactorio, en base a la normativa de aplicación.
- ✓ Remitirán los resultados analíticos a los facultativos veterinarios y/o farmacéuticos correspondientes de cada Zona Básica de Salud, junto con la evaluación del resultado analítico y las medidas a adoptar, utilizando para ello la aplicación JARA SP, sin perjuicio de que se remitan en formato papel cuando no esté como documentación adjunta en el aplicativo.
- ✓ En caso de resultado insatisfactorio de la muestra, donde se superen los límites reglamentariamente establecidos, se deberá realizar las siguientes actuaciones dependiendo de la ubicación del fabricante/envasador del alimento objeto de la toma de muestra:
  - Si el establecimiento elaborador se encuentra ubicado en el mismo Área de Salud donde se ha tomado la muestra, será la misma la que determine la medida a adoptar de acuerdo al apartado siguiente de “Medidas Adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos” por la autoridad competente. En el caso de que el fabricante/envasador pertenezca a otra Área de Salud, la Dirección de Salud comunicará los resultados a la DSA que corresponda para que proceda a iniciar las actuaciones que correspondan.

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

- Si el producto procede de otra Comunidad Autónoma, la Dirección de Salud comunicará la información a la SGSA, siendo ésta última la encargada de trasladar a la Comunidad Autónoma de origen el resultado analítico junto con toda la información establecida en el “Procedimiento de Atención de las Alertas y Prealertas Alimentarias en la Comunidad Autónoma de Extremadura”.
- ✓ En todo caso, comunicarán, a la mayor brevedad posible, a la DGSP (a través de la SGSA) todos los resultados insatisfactorios, y remitirán las medidas adoptadas al respecto.
- ✓ Al finalizar las actuaciones de este Subprograma, deberán remitir cumplimentada a la DGSP (a través de la SGSA) el **ANEXO B, antes del 31 de diciembre del año en curso, SÓLO CON LAS MUESTRAS CON INCUMPLIMIENTOS.**

**Por parte de los Servicios Veterinarios y/o farmacéuticos de las Zonas de Salud**

- ✓ Procederán a comunicar dichos resultados a los operadores económicos de los establecimientos objeto de muestreo.
- ✓ Procederán a anotar en los ítems correspondientes del protocolo Jara SP (verificación de requisitos fisicoquímicos o verificación de requisitos microbiológicos), la valoración final del resultado del acto de toma de muestras. \*
- ✓ Elaborarán un informe de cada control efectuado, dirigido al operador económico, en el que se describa la finalidad del control, el método de control aplicado, los resultados analíticos, y en su caso, las medidas que éste deberá adoptar.

## 6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

### Indicadores

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán para cada alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS		
NÚMERO	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

<b>1</b>	Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº de controles realizados, programados y no programados
<b>2</b>	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos.	Nº de incumplimientos/ resultados no conformes
<b>3</b>	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten y lactosa en los alimentos.	
<b>4</b>	Adoptar medidas ante los incumplimientos detectados.	Nº de medidas adoptadas

## 7. ANEXOS

- Anexo B: Tabla a remitir por la DSA a la DGSP sólo con los incumplimientos.
- Anexo C: Tabla resumen de remisión de documentos.
- Anexo D: Planificación.

## 8. LEGISLACIÓN

- **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 **sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**
- **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor**
- **Reglamento 828/2014** relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

- **REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2016/127 DE LA COMISIÓN de 25 de septiembre de 2015 que complementa el Reglamento (UE) no 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad**



	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2:</b> Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.	FECHA: 04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

### ANEXO C. TABLA RESUMEN DE REMISIÓN DE DOCUMENTOS

		DESTINO			
		DSA	Facultativos Veterinarios/ Farmacéuticos	Laboratorio	DGSP
<b>ORIGEN</b>	<b>Facultativos Veterinarios/ Farmacéuticos</b>	Acta original de toma de muestra.		Fotocopia del acta de toma de muestra.  Modelo de solicitud de toma de muestra (únicamente el formato obtenido a través del aplicativo JARA-SP).	
	<b>Laboratorio</b>	Resultados analíticos (ORALIMS O JARA SP).			
	<b>DSA</b>		Resultados analíticos a los EAP correspondientes de cada Zona Básica de Salud.  Dictamen del resultado analítico.  Medidas a adoptar.  (Utilizando para ello el aplicativo JARA-SP, sin perjuicio de que adicionalmente se considere seguir remitiéndolos en formato papel).		<b>Incumplimientos (resultados insatisfactorios)</b>  <b>Medidas adoptadas.</b>  <b>Documentación necesaria para determinar el origen del producto y la trazabilidad hacia atrás y cuanta otra información se considere necesaria en aplicación del Procedimiento de Atención a las Alertas y Prealertas Alimentarias en Extremadura.</b>

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	FECHA: 04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022</b>	

## ANEXO D: PLANIFICACIÓN POR ÁREAS SANITARIAS PARA LOS ALÉRGENOS

SUSTANCIAS	TIPO ALÉRGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA L.S.P. DE BADAJOZ .	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>PROTEINA DE LA LECHE</b>	SALCHICHAS TIPO FRANKFURT	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, 1 unidad de venta , 1 bolsa (como mínimo 100 gramos)
		PRODUCTOS DE BOLLERÍA	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, 1 unidad de venta , 1 bolsa (como mínimo 100 gramos)
		COMIDAS PREPARADAS CON TRATAMIENTO TÉRMICO	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	15	1 envase, una ración, (como mínimo 100 gramos)
	<b>LACTOSA</b>	PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, una ración, (como mínimo 100 gramos)
	<b>PROTEINA HUEVO</b>	FIAMBRES	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, 1 unidad de venta , 1 bolsa (como mínimo 100 gramos)
		COMIDAS PREPARADAS CON TRATAMIENTO TÉRMICO	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	15	1 envase, una ración, (como mínimo 100 gramos)
	<b>FRUTOS SECOS</b>	ESPECIAS	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	16	1 envase, 1 unidad de venta , 1 bolsa (como mínimo 100 gramos)
		PRODUCTOS DE PASTELERÍA- BOLLERÍA	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, 1 unidad de venta , 1 bolsa (como mínimo 100 gramos)
		COMIDAS PREPARADAS CON TRATAMIENTO TÉRMICO	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	10	1 envase, una ración, (como mínimo 100 gramos)
	<b>SOJA</b>	HAMBURGUESAS	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, 1 unidad de venta , 1 bolsa (como mínimo 100 gramos)
		SALCHICHAS	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, 1 unidad de venta , 1 bolsa (como mínimo 100 gramos)
		COMIDAS PREPARADAS CON TRATAMIENTO TÉRMICO	DEL 1 AL 30 DE ABRIL	8	1 envase, una ración, (como mínimo 100 gramos)

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.	FECHA: 04/02/2022
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 5. ALÉRGICOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2022	

	<b>MARISCO</b>	COMIDAS PREPARADAS CON TRATAMIENTO TÉRMICO	DEL 1 AL 15 DE JULIO	10	1 envase, una ración, (como mínimo 100 gramos)
	<b>PESCADO</b>	COMIDAS PREPARADAS CON TRATAMIENTO TÉRMICO	DEL 1 AL 15 DE JULIO	10	

ALÉRGICOS	TIPO ALERGENOS	MATRIZ	FECHAS DE ENTRADA	CÁCERES	CORIA	PLASENCIA	NAVALMORAL	BADAJOS	LLERENA	D.BENITO	MÉRIDA
	PROTEÍNA DE LA LECHE	SALCHICHAS TIPO FRANKFURT	1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1
		PRODUCTOS DE BOLLERÍA	1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1
		COMIDAS PREPARADAS	1-30 ABRIL	2	1	2	2	2	2	2	2
	LACTOSA	PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN	1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1
	PROTEÍNA DEL HUEVO	FIAMBRES	1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1
		COMIDAS PREPARADAS	1-30 ABRIL	2	2	2	2	2	1	2	2
	FRUTOS SECOS	ESPECIAS	1-30 ABRIL	2	2	2	2	2	2	2	2
		PRODUCTOS PASTELERÍA	1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1
		COMIDAS PREPARADAS	1-30 ABRIL	2	1	1	1	2	1	1	1
	SOJA	HAMBURGUESAS	1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1
		SALCHICHAS	1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1
COMIDAS PREPARADAS		1-30 ABRIL	1	1	1	1	1	1	1	1	
MARISCO	COMIDAS PREPARADAS	1-15 JULIO	2	1	1	1	2	1	1	1	
PESCADO	COMIDAS PREPARADAS		2	1	1	1	2	1	1	1	

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	FECHA: 29/10/2019
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2021</b>	

## PROGRAMACIÓN MUESTRAS DE GLUTEN

SUSTANCIA/S	TIPO ALÉRGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS	FECHA ENTRADA LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE BADAJOZ
ALÉRGENOS	GLUTEN	GALLETAS	Indicativa	8	1-30 ABRIL
		PASTA ALIMENTICIA	Indicativa	8	
		COMIDAS PREPARADAS	Indicativa	21	

SUSTANCIAS	TIPO ALÉRGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	DIRECCIONES DE SALUD							
			CÁCERES	CORIA	PLASENCIA	NAVALMORAL	BADAJOZ	LLERENA	D.BENITO	MÉRIDA
ALÉRGENOS	GLUTEN	PASTAS ALIMENTICIAS (macarrones, fideos, espaguetis)	1	1	1	1	1	1	1	1
		GALLETAS	1	1	1	1	1	1	1	1
		COMIDAS PREPARADAS	3	2	2	2	4	3	2	3

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	FECHA: 01/02/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGICOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2021</b>	

### ÁREA SANITARIA DE BADAJOZ

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGICOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	<b>1-30 ABRIL</b>	1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		4	1 envase, una ración, 1 ejemplar

### ÁREA SANITARIA DE LLERENA

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGICOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	<b>1-30 ABRIL</b>	1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		3	1 envase, una ración, 1 ejemplar

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	FECHA: 01/02/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2021</b>	

### ÁREA SANITARIA DE DON BENITO

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGENOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	<b>1-30 ABRIL</b>	1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		2	1 envase, una ración, 1 ejemplar

### ÁREA SANITARIA DE MERIDA

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGENOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	<b>1-30 ABRIL</b>	1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		3	1 envase, una ración, 1 ejemplar

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	FECHA: 01/02/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2021</b>	

### ÁREA SANITARIA DE CÁCERES

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGENOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	<b>1-30 ABRIL</b>	1	1envase,1ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase ,1ejemplar ,1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		3	1 envase, una ración, 1 ejemplar

### ÁREA SANITARIA DE CORIA

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGENOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	<b>1-30 ABRIL</b>	1	1envase,1ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase ,1ejemplar ,1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		2	1 envase, una ración, 1 ejemplar

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	<b>OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.</b>	FECHA: 01/02/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>PROGRAMA 5. ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2021</b>	

### ÁREA SANITARIA DE PLASENCIA

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGENOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	1-30 ABRIL	1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		2	1 envase, una ración, 1 ejemplar

### ÁREA SANITARIA DE NAVALMORAL

SUSTANCIAS	TIPO ALERGENO	MATRIZ (PRODUCTO)	FECHA ENTRADA LABORATORIO	NUMERO DE MUESTRAS	CARACTERISTICAS DE LA MUESTRA
ALÉRGENOS	GLUTEN	PASTAS Alimenticias (macarrones, fideos, espaguetis)	1-30 ABRIL	1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		GALLETAS		1	1 envase, 1 ejemplar, 1 unidad
		COMIDAS PREPARADAS		2	1 envase, una ración, 1 ejemplar

	DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA	OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los prod. alimenticios destinados al consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecidas en disposiciones legales.	FECHA: 01/02/2021
	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROGRAMA 5. ALÉRGICOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.2021	

## HOSPITALES

ALÉRGICOS	FECHAS	COCINA HOSPITALARIA						
		UNIVERS.BA	PERPÉTUO	UNIVERS.CC	S.PEDRO	H. MÉRIDA	T. BARROS	H. D.BENITO
GLUTEN	1-30 ABRIL	3	2	2	2	2	2	2
LECHE		1	2	2	2	1	1	1
HUEVOS		1	1	1	1	2	2	2
PESCADO	1-15 JULIO	2	2	2	1	1	1	1
TOTAL		7	7	7	6	6	6	6

**NOTA:** Las muestras de hospitales son todas de comidas preparadas.

Mérida, a 4 de Febrero de 2022

**DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA.**

**Fdo: Pilar Guijarro Gonzalo.**