

# CONTROL DE ALERGENOS

Laboratorio de Salud Pública  
Sección de Enzimoimmunoensayo  
y Electroforesis.



## ¿QUÉ SON LOS ALERGENOS ALIMENTARIOS?

Los alérgenos son sustancias, generalmente de naturaleza proteica, que en determinados individuos son capaces de ocasionar una respuesta anómala, dando lugar a una serie de síntomas adversos.

Bajo la denominación de alergias alimentarias se engloban dos tipos de respuestas:

- Intolerancias alimentarias, en las que no se ve implicado el sistema inmunológico y con sintomatología gastrointestinal.
- Alergias alimentarias, que implican al sistema inmunológico con la formación de anticuerpos, inmunoglobulinas E (IgE), cuyas consecuencias pueden ser: Leves, graves e incluso pueden ocasionar la muerte (choque anafiláctico) y sintomatologías que afectan a distintos sistemas.

Para sufrir una reacción alérgica a un alimento, la persona sensible debe haber estado expuesta por lo menos una vez con anterioridad. El cuadro alérgico se desencadena, cuando por segunda vez su organismo entra en contacto con ese alimento; ahora sus anticuerpos IgE reaccionan con el antígeno, siendo el principal mediador, la histamina, desencadenando la sintomatología alérgica: Picores, dificultad respiratoria, dolor de estómago, vómitos o diarrea.



Los Organismos Internacionales FAO/OMS hacen referencia a más de 170 productos capaces de provocar alergias y en las personas muy sensibles, son capaces de desencadenar estos síntomas a niveles de concentración muy bajos (1 mg/Kg).

**Alertan** sobre la repercusión de este problema que va en aumento y **establecen** una clasificación (1995) de **8 alimentos** o grupos de alimentos, los cuales engloban más del 90% de las alergias alimentarias: Cereales que contengan gluten, leche de vaca, huevo, pescado, crustáceos, cacahuete, soja y nueces de árboles. En 1999 **destacan** la necesidad de incluir esta información en el etiquetado. El colectivo infantil es el que presenta una mayor incidencia (6%).

## ¿QUÉ DICE LA REGLAMENTACIÓN EUROPEA ACTUAL?

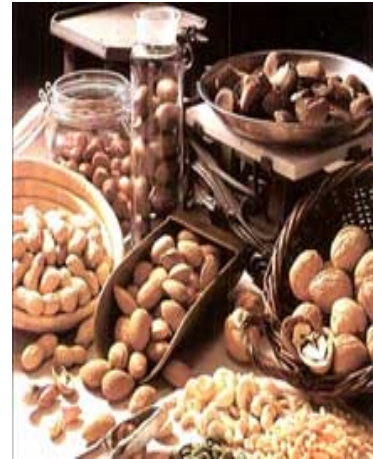
La reglamentación engloba en un mismo grupo, los productos que pueden causar alergias y los que ocasionan intolerancias, recibiendo todos ellos la denominación de **alérgenos alimentarios** y sólo resultan perjudiciales para las personas con sensibilidad específica a los mismos.

La Directiva 2003/89 CE, en vigor a partir del 26/11/2005, establece que todos los productos comercializados deberán informar en su etiquetado de la posible presencia de los siguientes ingredientes:

- ⊗ **Cereales** que contengan gluten y productos derivados.
- ⊗ **Huevos**, productos a base de huevos.
- ⊗ **Pescado** y productos a base de pescado.



- ⊗ **Crustáceos** y productos a base de crustáceos.
- ⊗ **Cacahuetes**, productos a base de cacahuetes.
- ⊗ **Soja** y productos a base de soja.
- ⊗ **Leche** y derivados, incluida la lactosa.
- ⊗ **Frutos de cáscara** y productos derivados: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia, pacanas, castañas de Pará y productos que los contengan.
- ⊗ **Apio** y productos derivados.
- ⊗ **Mostaza** y productos derivados.
- ⊗ **Granos de sésamo** y productos a base de granos de sésamo.
- ⊗ **Anhídrido sulfuroso y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>.



## ¿CÓMO SE CONTROLAN?

El sistema de seguridad alimentaria debe garantizar la ausencia de alérgenos no declarados en los productos comercializados, es por eso, que se realizan campañas de toma de muestras estableciendo prioridades en el muestreo, teniendo en cuenta la incidencia de los mismos.

Las técnicas utilizadas en el Laboratorio son de reconocido prestigio: Enzimoinmunoensayo y PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa).

Se realiza de manera sistemática el control de alimentos específicos destinados al colectivo celíaco, "sin gluten", utilizando métodos con las últimas tendencias de la investigación. Así mismo se realizan ensayos para detectar: Huevo, leche y cacahuetes, en aquellos productos que se sospecha su posible presencia y no consta en el etiquetado.

Las propias industrias están obligadas a garantizar su ausencia y para ello deben controlar todas las etapas del proceso, asegurando su trazabilidad y poniendo especial atención en aquellos puntos en los que puede producirse una contaminación cruzada, implantando el sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

## EL CONSUMIDOR ALÉRGICO DEBERÁ LEER CUIDADOSAMENTE LA RELACIÓN DE INGREDIENTES DEL ETIQUETADO PARA IDENTIFICAR SUS ALERGENOS



**ETIQUETADO VERAZ**  
↓  
**ALIMENTO SEGURO**

