



Alimentos Libres de Gluten: principales acciones realizadas por las Autoridades Sanitarias de todo el país

La disponibilidad y accesibilidad a Alimentos Libres de Gluten (ALG) se torna fundamental para que las personas que padecen la Enfermedad Celíaca (EC) puedan llevar adelante una vida saludable. En Argentina, se ha tomado esta temática como política prioritaria y se han desarrollado varias líneas de trabajo que se enmarcan en la Ley N° 26.588 del año 2009 y su Decreto Reglamentario N° 528/2011 que declara de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, y el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.

Como Autoridad Sanitaria competente, la ANMAT ha desarrollado una Estrategia de Fortalecimiento de la Fiscalización, Prevención e Información a la comunidad para promover alimentos más seguros para la población celíaca.

Esta estrategia se formalizó en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), en consenso con las 24 jurisdicciones sanitarias, y se elaboró un plan de acción que delinea el camino a seguir, en función de cuatro objetivos:

- Fortalecimiento y armonización de las medidas de control y fiscalización de los alimentos libres de gluten (productos y establecimientos).
- Fortalecimiento de las capacidades (recursos/ capacitación) de los equipos técnicos de los servicios de control de alimentos de todo el país.
- Fortalecimiento y asistencia técnica a los elaboradores de ALG.
- Mayor disponibilidad de información para los consumidores.

A continuación, se detallan algunos de los logros más importantes alcanzados en el marco de este plan de trabajo:

Fortalecimiento de la capacidad analítica de los laboratorios de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA)

La infraestructura necesaria para realizar la técnica analítica reglamentaria - establecida en el Código Alimentario Argentino (CAA)-, posibilitará a todas las

autoridades de control de alimentos del país dar soporte a las actividades de fiscalización de los procesos y productos libres de gluten.

Para hacer esto posible, el Ministerio de Salud de la Nación otorgará a los laboratorios oficiales de referencia de las 24 jurisdicciones bromatológicas equipamiento, insumos y el entrenamiento necesarios para la detección de gluten en los productos alimenticios. La inversión total realizada asciende a aproximadamente 3 millones de pesos.

Auditoría de Establecimientos

Con el fin de armonizar criterios y delinear herramientas comunes para garantizar la seguridad de los productos que se elaboran en todo el país, se ha elaborado una Guía de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten. La misma fue sujeta a revisión por los niveles provinciales y por la comunidad toda (a través de la herramienta Opinión Pública de ANMAT) y se tomaron en cuenta todas las observaciones/ sugerencias recibidas.

Requisitos normativos para productos libres de gluten

En 2011, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) incorporó al Código Alimentario Argentino las especificaciones que deben cumplir los Alimentos Libres de Gluten. Las mismas incluyen la evaluación del origen de las materias primas e ingredientes, las prácticas del proceso, rótulo y el contenido de gliadinas permitido en el producto terminado, el cual debe ser menor a los 10 mg/kg.

El criterio para la autorización de elaboración de productos destinados a este segmento de la población ha sido debatido y consensuado en el marco del PFCA. Como resultado de este trabajo, se están editando las Directrices para la Inscripción de ALG en el RNPA.

Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten

La ANMAT -mediante el Instituto Nacional de Alimentos (INAL)- es la encargada de confeccionar, actualizar y hacer público el registro de alimentos libres de gluten. Al sancionarse la Ley Celíaca, este registro estaba integrado por 1420 productos. En mayo de 2011, fecha de reglamentación de la Ley, el número de productos llegó a 1663 mientras que actualmente (al 18 de noviembre de 2012, última actualización del Listado), se encuentran registrados 3525 productos.

El listado actualizado se encuentra disponible en este sitio web para su consulta pública, y presenta la totalidad de la información contenida en las bases de datos de alimentos libres de gluten de todas las jurisdicciones bromatológicas del país, de manera de facilitar el acceso a la información pública por parte de los profesionales de la salud y de los ciudadanos. Se actualiza bimensualmente y se puede descargar en formato imprimible. Además, permite acceder de manera independiente a la información de las bases de datos públicas de ALG aprobados de las jurisdicciones de Santa Fe, Buenos Aires y San Luis.

Capacitación y fortalecimiento técnico

A través de una estrategia de formación de formadores en buenas prácticas de manipulación de alimentos libres de gluten, se ha capacitado a agentes oficiales de todo el país y, por su intermedio, se está brindando educación a los responsables, elaboradores y manipuladores de este tipo de productos del nivel local y regional. También se ha desarrollado material (documentos técnicos, trípticos, posters y presentaciones) destinado a dar soporte a estas actividades.

Otra línea fuerte de trabajo ha sido la construcción de capacidad técnica entre los auditores de los niveles nacional, provincial y municipal para la fiscalización y verificación de las Buenas Prácticas de Manufactura en establecimientos que elaboran ALG. Desde el año 2007 -y con mayor intensidad desde 2010-, se llevan adelante seminarios presenciales y virtuales para promover la adopción y armonización de criterios de auditoría/inspección y la toma de decisiones sobre las acciones preventivas y/o correctivas para asegurar la inocuidad de este tipo de productos.

Además, específicamente destinado a analistas de laboratorio, a través de RENALOA se encuentra en marcha un Programa de Pasantías que consiste en entrenamiento en la técnica de referencia presencial y acompañamiento tutorado a la distancia, acceso a material bibliográfico de referencia y asesoramiento para la adecuación edilicia de los laboratorios donde se realizará la detección.

Información al Consumidor

Con la profunda convicción de que el acceso a información actualizada, completa y confiable es un derecho de todos los ciudadanos y que esto cobra mayor dimensión si de esta información dependen las elecciones que determinan la vida saludable

de los consumidores de Alimentos Libres de Gluten, se ha asumido el compromiso de garantizar el acceso a la información (en calidad y cantidad) que los consumidores de ALG y la comunidad en su conjunto necesitan.

Además de poner a disposición el Listado integrado de Alimentos Libres de Gluten, se ha desarrollado material destinado especialmente a los consumidores con las prácticas recomendadas para la manipulación casera de alimentos para evitar la contaminación involuntaria con gluten.

Uno de los puntos clave al momento de definir la compra o no de un producto es la identificación del mismo como seguro. En este sentido, la información que aparece en el rótulo del producto es de suma importancia. El artículo 1383 bis del CAA, establece que los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país deben llevar obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el logo oficial aprobado por la autoridad sanitaria.

Plan de alimentación libre de gluten

Tal como lo plantea el Decreto Reglamentario de la Ley Celíaca, el INAL debe determinar las cantidades de harinas y premezclas que deben consumir las personas celíacas en base a criterios nutricionales, las que deberán ser cubiertas mensualmente por las entidades previstas en la ley. Estos productos deberán encontrarse inscriptos en el Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten.

En ese sentido, el INAL elaboró un modelo de Plan de Alimentación Libre de Gluten adecuado para cubrir con la ingesta diaria recomendada de nutrientes, y que cumple con las características de completo, suficiente, armónico y adecuado. El mismo, se confeccionó de acuerdo a las recomendaciones nutricionales adecuadas para dicha patología, para una persona adulta en período estable de la enfermedad, y reemplazando totalmente el consumo de trigo, avena, cebada, centeno y sus derivados (TACC) por cereales permitidos. De acuerdo a la distribución porcentual que tiene el grupo de cereales (dentro de los Hidratos de Carbono) en el plan de alimentación, se consideró la cobertura de todo el grupo de cereales con harinas y premezclas libres de gluten. El Plan fue evaluado por los profesionales expertos de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN), quienes acordaron con la metodología utilizada para su elaboración.