

¿Usted sabe que...?

Puede consultar el Listado de Alimentos Libres de Gluten autorizados.

En este Listado se encuentran integrados los datos de los Alimentos Libres de Gluten autorizados por todas las jurisdicciones bromatológicas del país. El mismo puede ser descargado para su consulta y es actualizado en forma bimestral.

Para acceder al mismo ingrese al sitio Web de la ANMAT: www.anmat.gov.ar



anmat
responde
0800-333-1234

Cuidar tus
alimentos
es cuidar tu
salud



www.anmat.gov.ar

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON GLUTEN

Claves para manipular
de forma segura
alimentos libres de gluten



ELABORADORES DE ALG

PLANIFICAR

- Planificar la producción mediante cronogramas de trabajo, especialmente en establecimientos donde se elaboren alimentos con y sin gluten (elaboración mixta).
- Evaluar a los proveedores definiendo procesos de selección, aprobación y monitoreo de los mismos.
- Implementar Procedimientos Operativos Estandarizados, incluyendo los registros.
- Establecer protocolos de control en todas las etapas.
- Implementar auditorías internas.

CAPACITAR

- Planificar, organizar y evaluar la capacitación del personal de forma constante.
- Evaluar el desempeño del personal para detectar sus necesidades, fortalezas y debilidades.

LIMPIAR

- Diseñar e implementar prácticas de higiene para todo el personal (identificación del personal, vestimenta exclusiva, lavado de manos frecuente, conducta de las visitas).
- Diseñar e implementar prácticas de higiene y mantenimiento para instalaciones y equipos antes, durante y después de la elaboración de ALG, de acuerdo a Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento del establecimiento.
- Controlar la humedad y las partículas en suspensión en el ambiente de trabajo generadas por el proceso o la manipulación de las materias primas.



SEPARAR e IDENTIFICAR

- Designar e identificar áreas exclusivas en establecimientos de elaboración mixta. De no ser posible, implementar medidas preventivas como el empleo de equipos, utensilios y líquidos de inmersión de uso exclusivo claramente identificados.
- Resguardar la integridad de los envases primarios y secundarios y/o contenedores de materias primas y productos terminados.
- Restringir el movimiento del personal entre áreas y/o líneas donde se manipulen alimentos con y sin gluten.
- Mantener un flujo ordenado y secuencial entre las áreas y/o procesos (layout).