

27 de enero de 2014

BUENAS PRÁCTICAS PARA ELABORADORES DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Mediante la Resolución N° 2176/2013 del Ministerio de Salud de la Nación, se ha aprobado institucionalmente la **“Guía de Buenas Prácticas para Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten”**.

El documento, realizado en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos que coordina el INAL-ANMAT, establece directrices y recomendaciones para la implementación, adecuación y auditoría interna de las buenas prácticas de manufactura en establecimientos que elaboran alimentos libres de gluten.

Para la elaboración de la guía se tuvo en cuenta bibliografía del Código Alimentario, de la Agencia de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos (FDA), y de las agencias sanitarias de Irlanda y España. Además, se evaluó el contenido con los referentes de las bromatologías provinciales y se consideraron sugerencias realizadas por la comunidad, a través del apartado “Opinión Pública” de este sitio web.

El documento final constituye una herramienta clave para minimizar los riesgos de contaminación cruzada durante el proceso de fabricación de alimentos libres de gluten y garantizar, de esta manera, su inocuidad y calidad.