**OBJETIVO**

* Garantizar que los alimentos e ingredientes alergénicos no tengan contacto con los mangos o las superficies de contacto con los mangos para evitar una posible contaminación.

**PROCEDIMIENTO**

**Recepción y almacén**

* + - Cuando se recibe un producto alérgeno, se hace conforme al POE de Almacenamiento de Insumos y Producto Terminado (POE-ALMA-5.6.5) pero debe tenerse precauciones que sólo aplican para los productos alérgenos:
      * Revisar que las etiquetas de las materias primas que ingresan contienen la información apropiada sobre alérgenos.
      * Etiquetar cada caja, tarima, bolsa, etc. de materias primas, según convenga, para asegurar que los alérgenos están claramente indicados a medida que los materiales se almacenan y utilizan en las instalaciones.

ALÉRGENO

* + - * Manejar apropiadamente cualquier recipiente de productos alérgenos para reducir al mínimo la contaminación cruzada durante la recepción de este material.
      * Almacenar los ingredientes o productos alergénicos por separado para prevenir la contaminación cruzada.
      * El almacenamiento debe ser tipo “mismo sobre mismo”.
      * En caso de que el envase de los ingredientes alérgenos se rompa durante su manejo dentro del almacén, un operador deberá reparar el daño con cinta adhesiva y eliminar el producto que tenga contacto con el suelo o cualquier superficie sucia.
      * El manejo de estos ingredientes/productos se realiza con utensilios identificados y exclusivos para ellos, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
      * Se utilizan tarimas exclusivas para los alérgenos.

**Control de alérgenos durante el proceso**

* + - El Departamento de Producción programa toda la producción que contenga ingredientes alergénicos con el objetivo de minimizar los cambios de producto.
    - El Departamento de Producción programa el empaque de productos que no contengan alérgenos antes de empacar los alimentos con alérgenos.
    - Control de Calidad limita el tráfico de la materia prima, del material de empaque y de los empleados durante la manufactura de productos que contengan alérgenos para evitar que se produzca una contaminación cruzada.
    - Control de Calidad prohíbe que el personal que se encuentra trabajando con alérgenos pase a las otras áreas de la empacadora.
    - El personal de Control de Calidad debe tener identificado todos los productos que contengan alérgenos, a lo largo de todo el proceso con etiquetas.

**Programa de limpieza de alérgenos**

* + - El programa se realiza conforme al Procedimiento de Limpieza y Desinfección (POE-LIDES-5.4.4).
    - El Departamento de Producción programa la limpieza inmediata después de haber terminado la producción de alérgenos.
    - Control de Calidad realiza una inspección visual después de la limpieza en los equipos que estuvieron en contacto directo con el producto, haciendo énfasis en partes críticas o soldadura de los equipos para verificar que se encuentre sin rastros de alérgenos, las verificaciones visuales se registran en el formato de Inspección de la limpieza (REG-LIMYDES-2.5.6).