

**PROGRAMA DE VIGILANCIA BASADA EN LABORATORIO
DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN**

2018

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción

Objetivos operativos

Definiciones

Organización y Gestión del control

Generación de base de datos federal

Duración

Ámbito geográfico de aplicación

Auditorías

Toma de muestra

Verificación de registros

Determinaciones analíticas

Evaluación de rotulado

Gestión del riesgo

Comunicación de resultados

Verificación de los Controles Oficiales

INTRODUCCIÓN

La Enfermedad Celíaca es una intolerancia permanente al gluten que ocurre en individuos genéticamente predispuestos. La ingesta de gluten por una persona celíaca afecta la mucosa del intestino disminuyendo su capacidad de absorber nutrientes.

La celiaquía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente. A pesar de que no existe registro de casos, estudios preliminares en nuestro país indican una prevalencia de aproximadamente 1: 200.

Una vez diagnosticada la enfermedad, el tratamiento a seguir consiste en mantener una dieta estricta sin gluten de manera permanente.

La existencia de un Programa de Vigilancia basada en laboratorio de Alimentos Libres de Gluten (ALG), se presenta como una herramienta fundamental para reducir los riesgos asociados a la exposición de la comunidad celíaca a alimentos que infrinjan lo estipulado en los artículos 1383 y 1383 bis del CAA, permitiendo a las autoridades sanitarias realizar las intervenciones adecuadas para proteger la salud de esta población

OBJETIVOS OPERATIVOS

Verificar el cumplimiento de la legislación vigente con el fin de establecer tendencias y posibles áreas de intervención, en base a controles en boca de expendio de los ALG que se comercializan en el país.

DEFINICIONES

Gluten

Es la fracción proteica, compuesta por prolaminas y glutelinas, del trigo, avena, cebada, centeno, sus variedades híbridas y sus derivados que produce intolerancia en individuos con predisposición genética.

ALG

Es aquel que está preparado únicamente con ingredientes que, por su origen natural o por la aplicación de BPM que impidan la contaminación cruzada, no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polonicum* L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.

El contenido de gluten en este tipo de alimentos no podrá superar el máximo de 10 mg/Kg.

Listado Integrado de ALG

Es el listado oficial de ALG disponible en la web de la ANMAT, confeccionado y actualizado bimestralmente con la totalidad de la información contenida en las bases de datos de ALG de todas las jurisdicciones bromatológicas del país.

Vigilancia de ALG

Consiste en el muestreo aleatorio, procesamiento y análisis de ALG para obtener información sobre la eventual presencia y concentración de gluten que permita identificar tendencias y posibles áreas de intervención.

Nota: Ver apartado Definiciones Anexo II

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

Generación de base de datos federal

La base de datos federal será el Listado Integrado ALG disponible en la web de la ANMAT.

Duración

No aplica.

Ámbito geográfico de aplicación

Todos aquellos productos comercializados en la República Argentina, nacionales e importados, que en su rotulado se presenten como Alimentos Libres de Gluten.

Auditorías

No aplica.

Toma de muestra

Siguiendo los lineamientos generales del programa de [Fiscalización de productos y materiales en contacto con alimentos](#), se realiza la toma de muestra de tipo indicativa en boca de expendio por la ASJ y por el INAL.

Nota: Sólo en aquellos productos que posean tránsito intraprovincial se podrán realizar el análisis de laboratorio de los mismos aunque no estén incluidos en el listado integrado oficial de ALG.

Nota: Se recomienda solicitar facturas de compra para poder investigar el origen de los productos en caso de no estar inscriptos.

Verificación de registros

Se verifica que los números de RNE y RNPA consignados en el rótulo de los ALG muestreados se correspondan con la base de datos federal. Además, se corrobora que se hayan inscripto como ALG.

También se verifica que los productos estén incluidos en el Listado Integrado de ALG. En caso de no encontrarse en el listado, se realiza la consulta federal a la ASJ competente para su verificación.

Determinaciones analíticas

Las muestras se analizan según Metodología Oficial indicada en el artículo n° 1383 del Código Alimentario Argentino (CAA).

Analito	Metodología analítica
Gluten	Según artículo 1383 del CAA (Norma Codex STAN 118-79) Límite de detección: 3 mg/kg. Límite de cuantificación: 5 mg/kg.

Evaluación del rotulado

Se verifica el cumplimiento del artículo 1383 bis. Se deben seguir los lineamientos establecidos en el [Programa de Monitoreo y Control de Rótulos de Alimentos Envasados de Elaboración Nacional e Importados](#).

Gestión del riesgo

Para realizar este proceso se encuentran disponibles las [Directrices para la inves-](#)

[tigación y gestión de incidentes alimentarios](#) y el [Protocolo para la investigación de incidentes alimentarios](#), a través del SIFeGA.

Comunicación de resultados

La información se consolida en forma semestral y se publica en el espacio del PIF en la página web de la ANMAT.

VERIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE		
Cumplimiento de los requerimientos de rotulado establecidos en el artículo 1383 bis del CAA	Forma de cálculo	Cantidad de ALG que cumplen con los requerimientos de rotulado/Total de ALG monitoreados
	Escala	Numérica - porcentual
	Frecuencia de aplicación	Trimestral
	Fuente de información	Informes de resultados
Cumplimiento del límite máximo de gluten establecido en el artículo 1383 del CAA	Forma de cálculo	Cantidad de ALG que cumplen con los requerimientos de rotulado / Total de ALG monitoreados
	Escala	Numérica - porcentual
	Frecuencia de aplicación	Trimestral
	Fuente de información	Informes de resultados