



ALLERGEN DEFENSE



SERVICIO INTEGRAL DE CONTROL
DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA

DETECCIÓN DE CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS

PROCESOS DE ELIMINACIÓN

PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN

FEEL SAFE WITH US



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE



Un reto para la industria alimentaria

En la actualidad, una de las principales preocupaciones de las industrias de alimentos y bebidas es lograr la eliminación completa de los alérgenos en las superficies de trabajo con el fin de reducir los riesgos para los consumidores más vulnerables, por el contacto cruzado involuntario con las proteínas alergénicas.

Los rastros de alérgenos no intencionados en los productos alimentarios pueden provocar que el alimento no sea seguro para algunos consumidores, provocando enfermedades o, en circunstancias extremas, una reacción anafiláctica.

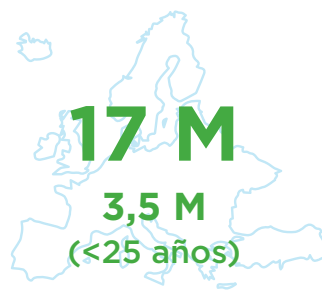
CHRISTEYNS ha diseñado un plan para el control de alérgenos en las industrias alimentarias, lácteas y

de bebidas. El servicio proporciona las herramientas necesarias para el control de los procesos de limpieza, así como para el mantenimiento de una higiene estricta de las instalaciones.

Una gestión eficaz de los alérgenos debe tener en cuenta todas las operaciones que se realizan en la industria, desde la entrada de las materias primas hasta la fabricación y el envasado del producto final implementando con procedimientos y herramientas de control, para evitar la posible contaminación de los alimentos por alérgenos procedentes del entorno, de otros alimentos o de los operarios.

Personas que padecen alergia alimentaria en el mundo

*Según la Organización Mundial de la Alergia (WAO)



SERVICIO ALLERGEN DEFENSE

El **servicio Allergen Defense** proporciona las herramientas necesarias para la detección rápida y eficaz de los alérgenos. Este servicio es el resultado de años de experiencia e investigación en colaboración con las principales instituciones y universidades.

ALLERGEN DEFENSE es un programa que identifica las causas de la contaminación alimentaria por alérgenos y pone en marcha medidas preventivas para minimizar los riesgos futuros, tanto en las industrias que

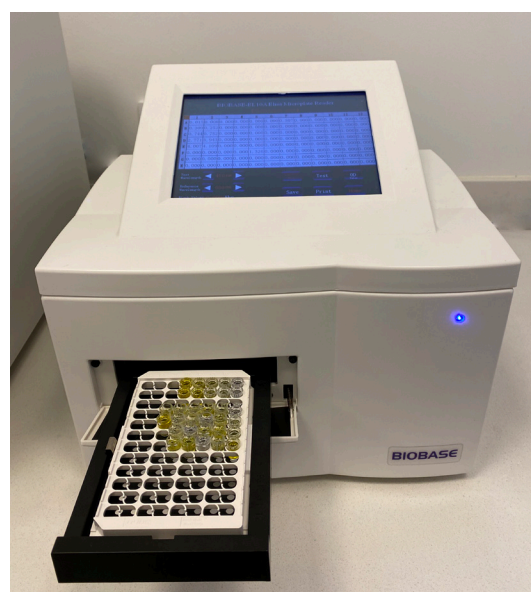
han detectado esta contaminación, como en aquellas que quieren mejorar sus mecanismos de prevención.

A partir del diagnóstico, se proponen y aplican las medidas correctoras adecuadas para el control. Si es necesario, se implementa un plan de eliminación de la contaminación y, en todos los casos, se diseña un plan de prevención para evitar la posibilidad de contaminación del producto alimentario.



ALLERGEN DEFENSE incluye los aspectos necesarios para el control de los alérgenos a través de la higiene de las superficies:

- Diseño de procedimientos para la identificación de puntos críticos y la aplicación de los productos adecuados.
- Aplicación de procedimientos para la eliminación de la contaminación.
- Validación del proceso de higiene y verificación periódica de los resultados.



Elisa kit permite la detección y cuantificación de los alérgenos presentes en las muestras.

GAMA DE PRODUCTOS

CHRISTEYNS dispone de una gama de productos para la eliminación de alérgenos, basada tanto en enzimas como en cierta combinación de productos químicos específicos.

Se caracterizan por:

- **Eficaces contra los principales alérgenos.** Eficacia probada contra la eliminación de gluten, huevo, cacahuete, marisco, proteínas de la leche y soja por laboratorios externos.
- **Descomposición y eliminación de proteínas y residuos grasos.** Productos enzimáticos que ayudan a la descomposición de las proteínas que causan las principales reacciones alérgicas alimentarias. Los
- **tensioactivos** que contienen les confieren una gran capacidad detergente para eliminar los residuos grasos y proteicos.
- **pH neutro.** Actúan a pH neutro. No son corrosivos para los materiales. También suponen un bajo riesgo de exposición para el operario.
- **Biodegradables.** Respetuosos con el medio ambiente. Su composición es fácilmente biodegradable.
- **Validados.** Nuestros productos han sido probados contra los alérgenos más relevantes por laboratorios externos y por procedimientos internos utilizando métodos y equipos estándar.

Nuestra amplia gama de productos elimina la mayoría de alérgenos



PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	APLICACIÓN
MIDA SAN 329 EA	Desinfectante neutro.	Sistemas CIP
DETOCID E CDB	Detergente desinfectante alcalino.	Sistemas CIP
MIDA ENZY 1005	Detergente enzimático de espuma controlada.	Sistemas CIP
MIDA ENZY 1004	Detergente enzimático espumante.	Superficies abiertas
MIDA FOAM 196 FI	Detergente desinfectante espumante alcalino clorado.	Superficies abiertas
MIDA FLOW 142 CL	Detergente desinfectante alcalino clorado no espumante.	Sistemas CIP
ULTRA G730	Detergente alcalino espumante.	Superficies abiertas
BETELENE DB30	Detergente alcalino.	Sistemas CIP
MIDA FOAM 170 BIO	Detergente enzimático espumante.	Superficies abiertas

Para obtener más información sobre los productos CHRISTEYNS que han sido validados contra los alérgenos alimentarios, contacta con el servicio técnico.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS, CONTAMINACIÓN Y CONTROL

Los alérgenos son proteínas presentes en los alimentos que provocan una reacción inmunológica denominada alergia alimentaria.

Alimentos que causan más alergias alimentarias

Hay más de 120 alimentos descritos como causantes de alergias alimentarias. Entre los que causan las reacciones más comunes están: leche, huevos, marisco, frutos secos, cacahuetes, trigo, legumbres, soja, frutas y pescado.

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que se produce poco después de comer un determinado alimento.

La contaminación se produce por el contacto con entornos con alérgenos, materias primas, transporte, una limpieza ineficaz o contaminación cruzada.

La limpieza correcta y eficaz de las superficies con detergentes adecuados suele ser suficiente para eliminar las proteínas alérgicas.



ALLERGEN DEFENSE centra su atención en el diseño, validación y verificación de los procesos de control de alérgenos en la industria basados principalmente en la limpieza adecuada. De este modo, se consigue una producción alimentaria segura e higiénica sin riesgo para el consumidor final. A partir de las fases de detección, se proponen y aplican las medidas correctoras adecuadas para el control.



CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE

¿DUDAS O PREGUNTAS?

Contacta con nuestro servicio técnico de CHRISTEYNS y te ayudaremos a encontrar la solución específica para ti.

Polígono Industrial Raonc
C/ Científica Margarita Salas Falgueras, 2
46729 Ador (Valencia)
T + 34 96 287 13 45
E info.es@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM