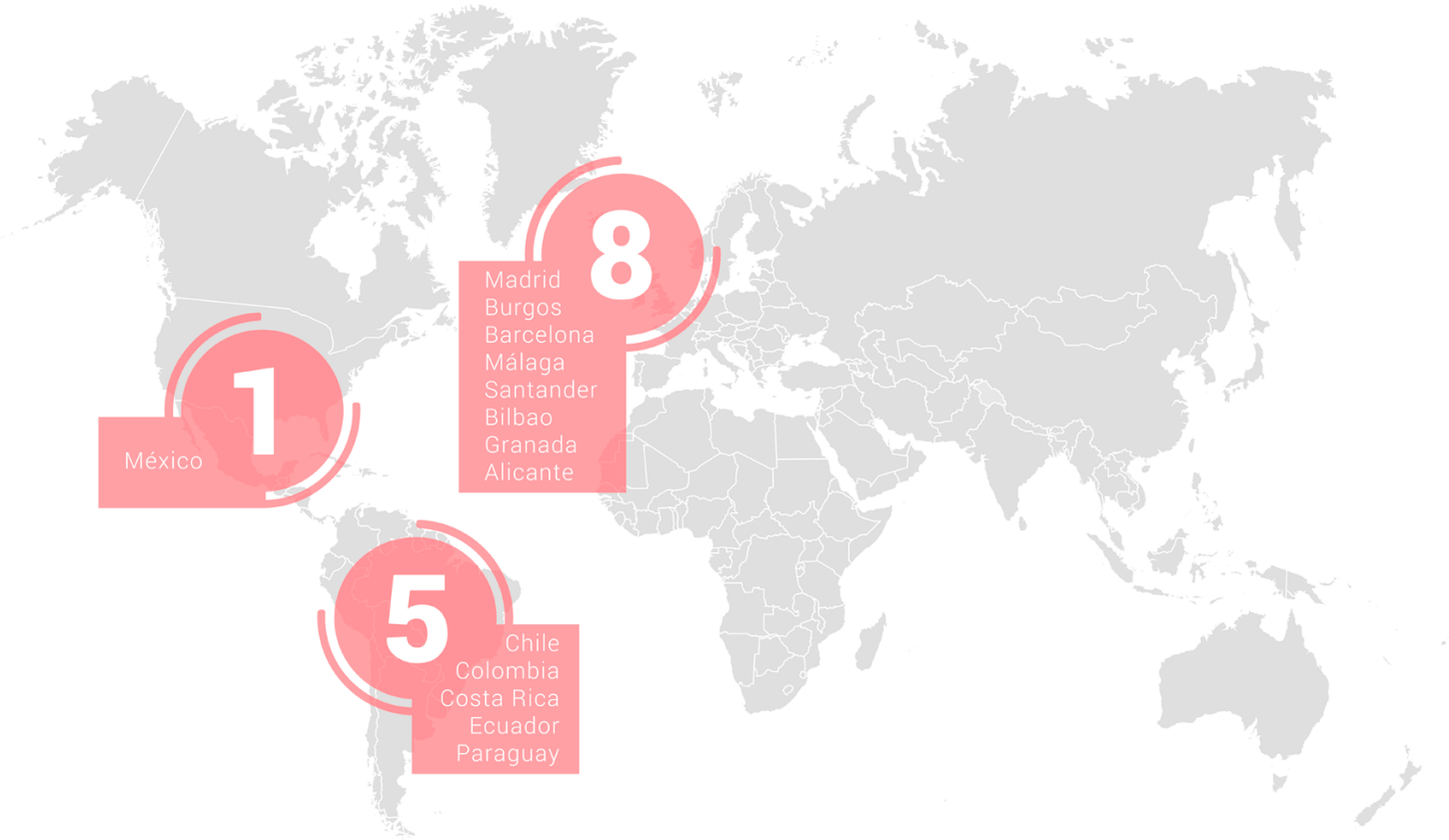
GRUPO ACMS Consultores

Acrilamidas en alimentos. Recomendaciones.



AENOR
ER
Empresa Registrada
ISO 9001

(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.

AENOR
ER
Seguridad Información
ISO/IEC 27001

(SI-0021/2020)

Publicada el 21/11/2018

La AECOSAN celebró recientemente una jornada para analizar los aspectos científicos y normativos de esta sustancia, generada de forma natural al cocinar a altas temperaturas y poca humedad alimentos con almidónu, realizándose asímismo una campaña para informar acerca de los riesgos informar sobre las formas de cocción que minimicen altas concentraciones en los alimentos elaborados.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) recomienda minimizar su presencia en los alimentos

La Directora Ejecutiva de la AECOSAN señaló la necesidad de informar a los consumidores para disminuir la exposición a la acrilamida. En la jornada, se ha presentado material e información para concienciar de los riesgos para la salud incluyendo consejos sobre de cocinado que eviten las altas concentraciones en los alimentos.

La acrilamida es un compuesto orgánico que se forma al cocinar a más de 120ºC y en ambientes de baja humedad en alimentos ricos en hidratos de carbono, como las patatas y los cereales. Cuando horneamos, tostamos o freímos en exceso estos alimentos, se producen concentraciones elevadas de acrilamida.

Algunos ensayos con animales indican que las concentraciones de acrilamida en alimentos podrían ser cancerígenas. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) también ha señalado que la acrilamida podría ser genotóxica y cancerígena, aunque ha destacado que no hay evidencia de estos efectos en seres humanos y que son necesarios más estudios.

El pasado mes de abril entró en vigor el nuevo Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión Europea, que reconoce a la acrilamida como un contaminante e insta a su control a lo largo de la cadena alimentaria. Para ello, establece medidas de mitigación obligatorias para los operadores de empresas alimentarias (industria, catering y restauración, entre otras) y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos. La Directora Ejecutiva de la AECOSAN ha destacado la importancia de informar de los detalles de la nueva legislación Europea para ayudar a armonizar las actuaciones que se lleven a cabo al aplicarla en España.

Uno de medios más sencillos para comprobar el exceso de acrilamida, es la observación de el color en alimentos fritos, tostados y empanados, como las patatas y sus derivados, las galletas, la bollería, el pan y alimentos empanados y rebozados. Se trata no cocinarlos en exceso, de evitar que su color sea marrón.

En el encuentro se ha destacado el reto que supone el nuevo enfoque de gestión del riesgo alimentario desde este nuevo marco legal, ya que incluye, por primera vez en la legislación, unos Códigos de Prácticas, vinculantes y proporcionados, a cumplir por las empresas alimentarias mediante su inclusión en su plan de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Van encaminados a reducir los niveles de acrilamida de los alimentos que se ponen a disposición de la población directamente para su consumo, o incluso para que éstos últimos los cocinen en el ámbito doméstico.

Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com