

# Acrilamida

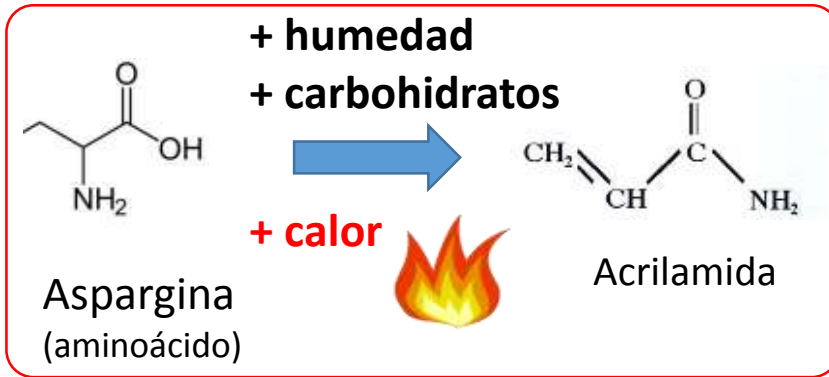
## Reglamento 2158/2017

# CONTENIDO

- 1.-¿Que es la acrilamida y como se forma?
- 2.-¿Qué efectos produce en el organismo?
- 3.-¿Qué Normativa regula la presencia de acrilamida en los alimentos?
- 4.-¿Qué alimentos están implicados?
- 5.-¿Qué registros e instrucciones necesito para implantar el control de acrilamida?
- 6.-Implantación - documentación – imprenta

## 1.-¿Que es la acrilamida y como se forma?

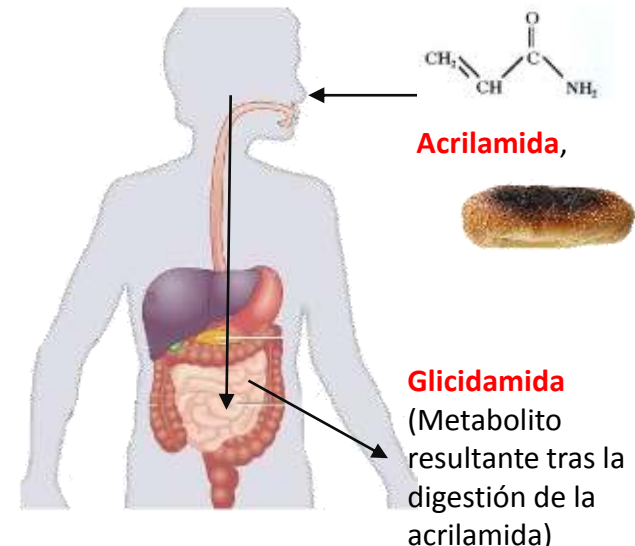
- ✓ La acrilamida, es un compuesto orgánico, que se forma a partir del aminoácido aspargina, los azúcares, en presencia de calor y agua.
- ✓ Se forma mas cantidad de acrilamida, cuando las temperaturas son superiores a 120º C, frituras, asados, parrillas.
- ✓ En los alimentos crudos, aunque exista el aminoácido aspargina, no se forma acrilamida.



Este aminoácido se descubrió por primera vez en el espárrago, de ahí su nombre.

## 2.-¿Que efectos puede producir la acrilamida ?

- ✓ Tras el consumo del alimento, la acrilamida se absorbe en el intestino y se distribuye a todos los órganos, en donde se metaboliza. La glicidamida es uno de los metabolitos.
- ✓ Existen estudios, en los que los **animales de laboratorio** expuestos a la glicidamida, se incrementan las **probabilidades de desarrollar mutaciones genéticas y tumores.**
- ✓ Según parece, los **estudios en humanos**, aun no son del todo consistentes en cuanto al aumento del riesgo de desarrollo de cáncer, relacionado con la exposición a la acrilamida a través de la dieta. De ahí, que se continúen con los estudios en humanos.



## 3.-Normativa que regula la presencia de acrilamida en los alimentos

- ✓ Hasta la entrada en vigor del Reglamento, fundamentalmente existían “recomendaciones ” que seguían los fabricantes de pan, bollería, galletas, cafe.
- ✓ A raíz de la publicación del [Reglamento 2158/2017](#), que establece las medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en alimentos. No solo los fabricantes, también los restaurantes deben establecer medias para la minización de presencia de acrilamida en alimentos.

De entrada en vigor en 11 de abril de 2018.

## 4.-¿Qué alimentos están implicados?

**MATERIAS PRIMAS, QUE NO ELABORAMOS.** Las medidas de mitigación las debe establecer el proveedor.

<p>Patatas chips, galletas saladas</p>	<p>apetitivos,</p>	<p>Panes TERMINADOS</p>	<p>Cereales desayuno</p>	<p>Productos de bollería TERMINADOS (no manipulamos)</p>	<p>Sucedáneos de café y achicoria Café: tostado / instantáneo</p>	<p>Alimentos infantiles</p>
						

**MATERIAS PRIMAS, QUE SI ELABORAMOS** Y SOBRE LAS QUE HAY QUE IMPLANTAR MEDIDAS DE MITIGACIÓN EN LA COCINA

<p>Patatas fritas</p>	<p>Panes PRE-COCIDOS</p>	<p>Productos de bollería PRECOCIDOS o ELABORADOS: bollos, bizcochos.</p>	<p>Tostado de panes y bocadillos</p>	<p>Horneado y fritura de alimentos rebozados o con base de pan</p>
				

## 5.-¿Qué registros e instrucciones necesito para implantar el control de acrilamida?

### 5.1.-NOVEDADES INSTRUCCIONES

CÓDIGO	ANEXO CODIGO	versión	Uso	COMENTARIOS	NOMBRE INSTRUCCIÓN
I-Q-009	an 22	1803	TODOS (salvo que en el centro no se elaboren alimentos implicados en la acrilamida)	Se explican las medidas para que la presencia de acrilamida en los alimentos sea la mínima posible. Se incluyen buenas practicas de elaboración. Revisión de menús y recetas	Medidas de minimizar la presencia de acrilamida en los alimentos
I-Q-009	an 22 a	1803	TODOS (salvo que en el centro no se elaboren alimentos implicados en la acrilamida)	Debe colocarse junto a la zona de la freidora	Tabla colores ACRILAMIDA - PATATAS FRITAS
I-Q-009	an 22 b	1803	Solo los que horneen PAN precocido	Debe colocarse junto a la zona donde se hornee el PAN	Tabla colores ACRILAMIDA - PANES
I-Q-009	an 22 c	1803	Solo los que horneen	Debe colocarse junto a la zona donde se hornee la BOLLERIA	Tabla colores ACRILAMIDA - BOLLERIA

## 5.2.-NOVEDADES REGISTROS

CODIGO	APLICACIÓN	NOMBRE REGISTRO	COMENTARIOS	VERSIÓN
R-Q-014	In situ (centros pequeños)	Controles centro in situ	Se modifica: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La hoja de revisión de buenas practicas va en hoja a parte</li> <li>• Se actualiza control de aceite por control de frituras</li> <li>• Se incluye control de horneados y bollería (solo si se hornea pan o bollería en el centro)</li> <li>• Se actualiza control desinfección de vegetales: se incluye</li> </ul>	1.1 (pag 1) 1.2 (pag 2)
R-Q-015 / pag 4	UCP - in situ grandes	Control FRITURAS	antes llamado control renovación aceite, se incluyen controles para minimizar la presencia de acrilamida en alimentos fritos	1.1
R-Q-015 / pag 6 a	UCP - in situ grandes	Control desinfección vegetales (dosis - tiempo - aclarado)	Se incluyen parámetros para visar: dosis (ml lejía por litros agua), tiempo de actuación (5-10 ml) y aclarado correcto	1.2
R-Q-015 / pag 6 b			Hay modelos, a elegir una, según necesidades del centro: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pag 6 a (actualizado)</li> <li>• Pag 6 b (nuevo)</li> </ul>	1.0
R-Q-015 / pag 7	UCP - in situ grandes	Revisión buenas prácticas semanal	Se revisa antiguo listado de buenas practicas. Se hace en hoja a parte, tanto para los centros que tenían la hoja integrada R-Q-014, como para los que tenían la hoja a parte R-Q-015 pag 7. Se han incrementado el numero de preguntas, pero no la carga de trabajo, dado que el check list se termina a lo largo del mes. Cada semana, de manera rotatoria, se muestrean preguntas diferentes. <b>El objetivo de esta mejora es:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concienciación y mejora de la supervisión por el Unit manager</li> <li>• Disminuir los riegos de presencia de cuerpos extraños</li> <li>• Cumplimiento sanidad (algunas CC.AA. Indicaban que la lista de chequeo era corta)</li> </ul>	1.1
R-Q-015 / pag 28	Todos	Controles en HORNEADOS: PANES - BOLLERIA (acrilamida)	NUEVO: a implementar solo en centros que hornean panes y bollería	1.0

## 6.-¿Implantación - Documentación – imprenta?

1. Aquellos centros que dispongan de impresora, pueden directamente imprimir los registros e instrucciones y comenzar el control e implantación.
2. Los centros que no dispongan de ordenador o impresora, pueden pedir la documentación a la imprenta.
3. Una vez disponible la documentación, se debe dar la formación al personal que vaya a realizar cada uno de los controles.