

Establecimientos minoristas de alimentos: Principales alérgenos alimentarios y etiquetado

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Alérgenos y etiquetado

en establecimientos minoristas de alimentos

- › Los alimentos envasados listos para llevar deben incluir una lista de los alérgenos en las etiquetas.
- › Los alimentos a granel sin envasar deben incluir una lista de los alérgenos a la vista.
- › No es necesario que los productos frescos sin procesar, las carnes ni los huevos incluyan una lista de alérgenos en las etiquetas.

Reglamentación 61-25

Citas que se aplican a los principales alérgenos alimentarios y a las etiquetas en los alimentos

1-201.10(B)(64): Principales alérgenos alimentarios

2-102.11(C)(9): Conocimiento de la persona a cargo (PAC)

3-602.11: Etiquetas en los alimentos

Razones de salud pública

Proporcionar el nombre de la fuente del alimento en la etiqueta de los alimentos envasados alerta a los consumidores sobre la presencia de un alérgeno alimentario principal y puede evitar un riesgo no deseado.

Millones de estadounidenses tienen alergias alimentarias y pueden experimentar reacciones adversas a los productos que contienen alérgenos alimentarios. La mayoría de las reacciones provocan síntomas leves, pero algunas son graves e incluso pueden poner en peligro la vida. Existen ocho (8) alérgenos alimentarios principales.

- › **Leche**
- › **Huevos**
- › **Frutos secos*** (p. ej., castañas de cajú, pecanas, almendras, nueces)
- › **Pescado*** (p. ej., lubina, bacalao, lenguado, salmón)
- › **Mariscos*** (p. ej., cangrejo, langosta, camarón)
- › **Maní**
- › **Trigo**
- › **Soja**

Los alimentos envasados en un establecimiento minorista de alimentos, como los productos listos para llevar, deben tener el etiquetado adecuado para alertar al consumidor y deben incluir la siguiente información:

- › Nombre común del alimento o una declaración que describa adecuadamente el producto (p. ej., Los "Zigzags" son pasteles rellenos de crema).
- › Nombre y lugar de la actividad comercial.
- › Nombre de la fuente alimentaria de cada uno de los principales alérgenos alimentarios que contiene el alimento en al menos una de las siguientes formas:
 - › Después de la palabra "contiene" (p. ej., Contiene: **soja y huevo**).
 - › Entre paréntesis después del nombre del ingrediente (p. ej., Ingredientes: harina [**trigo**]).
 - › En la lista de ingredientes (p. ej., Ingredientes: **leche**, azúcar, **almendras**).
 - › Un descargo de responsabilidad para especificar que el alimento puede contener cualquier alérgeno alimentario principal.

* El tipo específico de frutos secos, pescados y mariscos debe indicarse en la etiqueta.

Los alimentos a granel sin envasar que están disponibles para el autoservicio del consumidor deben especificar la siguiente información en un lugar visible:

- › La etiqueta del fabricante que se proporcionó con el alimento.
- › Una tarjeta, letrero o método de notificación que incluya el nombre común del alimento o una descripción adecuada del producto (p. ej., Las "FiddlePiddle" son palomitas de maíz con caramelo y maní).
- › El nombre de la fuente de alimento para cada uno de los principales alérgenos alimentarios que contiene el alimento o un descargo de responsabilidad para explicar que el alimento puede contener cualquier alérgeno alimentario principal.