

Devintoji dalis – alergenai

ŠIOS DALIES TIKSLAI

Šios dalies pabaigoje galėsite:

- Trumpai apibūdinti, ką reiškia maisto alergenai.
- Išvardyti 14 JK žinomų maisto alergenų.
- Trumpai apibūdinti alergenų valdymo teisinį pagrindą, įskaitant alergenų ženklimą.
- Suprasti veiksmingo alergenų valdymo ir ženklavimo naudą.
- Nustatyti fizinio asmens ir komandos vaidmenį prisidedant prie alergenų saugos užtikrinimo maisto pramonėje.
- Pateikti alergenų kontrolės ir gerosios praktikos pavyzdžių.

KAS YRA ALERGENAI?

Galima sakyti, kad dirbame su alergenais. Žuvis, vėžiagyviai (krabai ir omarai) ir moliuskai (midijos, austrės, kalmarai ir kt.) yra visiems gerai žinomi alergenai.

Tačiau tai tik trys iš 14 JK žinomų alergenų. Ką bendro turi kiti 11 alergenų su žaliavomis ir rūšimis jūros gėrybių pramonėje?

Maisto alergenai – tai maisto alergiją sukeliantis mikroorganizmas. Maisto alergenai paprastai yra baltymas, į kurį reaguoja organizmo imuninė sistema, manydama, kad jis kelia pavojų. Tai ne kokia nors sena reakcija; ji paprastai būna labai stipri. Net nedidelis alergenų poveikis alergiškam asmeniui gali sukelti didelių problemų.

Alergenas paveikia toli gražu ne visus ir netgi ne daugumą žmonių, tačiau paveikti žmonės gali susidurti su katastrofiškais pasekmėmis.

Lengva reakcija gali sukelti niežulį, dilgėlinę, lūpų patinimą ir pan. Šie simptomai savaime yra gana nemalonūs, tačiau sunkesnė reakcija gali kelti pavojų gyvybei ir sukelti mirtiną šoką bei kvėpavimo nepakankamumą. Tokia sunki reakcija vadinama anafilaksija (tariama anna-fill-axis).

KOKIE YRA 14 ALERGENŲ?

14 alergenų:

- salierai (aptinkami kai kurių gamintojų pomidorų padažuose);
- glitimo turintys grūdai (pvz., kviečiai, rugiai, miežiai ir avižos);
- kiaušiniai;
- žuvis;
- moliuskai (pvz., midijos ir austrės);
- vėžiagyviai (pvz., krevetės, krabai ir omarai);
- lubinai;
- pienas;
- garstyčios;
- žemės riešutai;
- sezamas;
- sojų pupelės;
- sieros dioksidas ir sulfitai (daugiau nei 10 dalių viename milijone);
- medžių riešutai (pvz., migdolai, lazdyno riešutai, graikiniai, braziliški, anakardžių, pekano riešutai, pistacijų ir makadamijos riešutai).

Du žinomi atvejai parodo, kad visi turime būti atsargūs:

1 atvejis. Vartotojui, kuris buvo alergiškas vėžiagyviams, bet ne žuviai, pasireiškė alergija suvalgius jūrų gaidį. Atskiriant filė nuo kaulų arba natūraliai virškinimo metu žuvies mėsa buvo užteršta vėžiagyvių, kurie sudarė jos

natūralų mitybos racioną, baltymais. Laimei, pasireiškė lengva alerginė reakcija.

2 atvejis. Gamybos linijoje pasikeitė alergenų turinčio maisto produktų ženklimas į kitus alergenų neturinčius maisto produktus. Pagal įprastą procedūrą ženklinimo įranga keičiant produktus turėjo būti išvalyta, tačiau dėl tam tikrų priežasčių tai nebuvo tinkamai atlikta.

Buvo užteršta keletas alergenų neturinčių pakuočių etikečių ir to užteko, kad vienas klientas nuo to nukentėtų.



Nustatyti procesai ir procedūros leidžia jūros gėrybių įmonėms ir toliau tiekti jūros gėrybių produktus, neužterštus kitais žinomais alergenais.

Juos trumpai aptarsime vėliau šiame skyriuje.

Visi, norintys pagilinti savo žinias šia tema, gali dalyvauti kituose „Seafish“ organizuojamuose maisto alergenų valdymo kursuose.

Šiame Maisto standartų agentūros [trumpame vaizdo įrašė](#) aiškiai pasakojama apie alergenų.

ALERGENAMS TAIKOMI ĮSTATYMAI IR TEISĖS AKTAI

Pavojus, kad nukentės įmonės reputacija, yra svarbi priežastis, dėl kurios būtina viską padaryti teisingai. Be to, dėl galiojančių įstatymų ir teisės aktų, jei neužtikrinsite savo klientų saugumo ir tinkamai neinformuosite apie alergenų, jūsų įmonė gali sulaukti rimtų pasekmių.

Taigi, kokie yra šie įstatymai?



Reputacija ir įstatymai yra svarbus dalykas, tačiau svarbiausias yra šis paprastas faktas: jei nebus suteikta greita ir tinkama medicininė pagalba, alerginė reakcija į jūsų pagamintą ir (arba) parduotą produktą gali baigtis mirtimi.

Taikomi penki pagrindiniai įstatymai ir teisės aktai. Keturi iš jų yra bendro pobūdžio, o penktasis yra pats svarbiausias.

- 1990 m. Maisto saugos įstatymas
- 2004 m. Bendrasis maisto produktų reglamentas
- 2014 m. Informacijos apie maistą reglamentas
- 2014 m. Vartotojams skirta informacija apie maistą

- „Natašos įstatymas“ – tiesioginei prekybai skirtas supakuotas maistas (angl. PPDS)

Trumpai apžvelgsime „Natašos įstatymą“.

Natašos pilnas vardas ir pavardė yra Natasha Ednan-Laperouse. Nataša mirė 2016 m. nuo alerginės reakcijos į sezamo sėklas prancūziškame batone.

Po šio incidento buvo patvirtintos PPDS ženklavimo taisyklės, kurios taikomos parduodant supakuotus maisto produktus iš tų pačių patalpų. Pagal šias taisykles privaloma atlikti tokius veiksmus. Ant pakuotės turi būti nurodyta:

- Maisto produkto pavadinimas.
- PILNAS sudedamųjų dalių sąrašas.
- Bet kuris iš 14 alergenų turi būti pažymėtas sudedamųjų dalių sąraše ant atskiros pakuotės.
- Tekstas turi būti lengvai įskaitomas ir parašytas didesniu nei minimaliu šriftu.

Tai taikoma visiems supakuotiems produktams, net ir duonai, supakuotai į paprastą popierinį maišelį, kad klientas galėtų ją nusipirkti vėliau.

Jei klientas nusiperka duonos ir padavėjas ją įdeda į maišelį išsinešimui, šis reikalavimas netaikomas.

VEIKSMINGO ALERGENŲ VALDYMO IR ŽENKLINIMO NAUDOS SUPRATIMAS

Kas yra veiksmingas alergenų ženklavimas?

Alergenai, kurie sudaro produkto sudedamąsias dalis, turi būti aiškiai nurodyti etiketėse kaip sudedamoji dalis.

Vartotojas taip pat gali būti informuojamas apie alergenų, kurie galėjo patekti į produktą arba ant produkto pakuotės, pateikiant frazę „sudėtyje gali būti riešutų“.

Pernelyg dažnas ir netinkamas frazės „sudėtyje gali būti“ vartojimas rodo, kad alergenai jūsų įmonėje yra prastai kontroliuojami arba visiškai nekontroliuojami.

Kaip išvengti tokios situacijos?

Veiksmingas alergenų valdymas

Vienas iš veiksmingiausių alergenų valdymo būdų – tai laikyti juos maisto saugos pavojumi ir taikyti RVASVT principus.

Aštuntojoje dalyje išsamiai apžvelgėme RVASVT. Įmonė „Seafish“ taip pat siūlo supaprastintą RVASVT el. mokymosi programą, kurią galite išklaudyti baigę šį kursą.

Alergenų valdymo metodų pagal RFAST apibendrinimas:

- RVASVT plane įtraukite alergenų prie rizikos veiksnių.
- Sukurkite, pritaikykite ir naudokite būtinas sąlygas ir politiką valdyti šiuos pavojus.
- Jei reikia, nustatykite tinkamą svarbųjį valdymo tašką, jei būtinų sąlygų rizikai pašalinti arba valdyti nepakanka.

Be RVASVT arba maisto saugos valdymo plano, jūsų įmonė galbūt turės sukurti atskirą alergenų kontrolės planą, jei, jūsų nuomone, rizikos lygis yra pakankamas.

Jei jūsų įmonė perdirba arba gamina jūros gėrybių produktus, jai gali būti naudingas „Seafish“ (nuotoliniu būdu) dėstomas kursas „Maisto alergenų valdymas“.

Veiksmingo ženklavimo ir valdymo nauda

Trumpai tariant, jei viskas daroma teisingai, yra didesnė tikimybė, kad jūs, kaip fizinis asmuo, ir jūsų įmonė / darbdavys:

- Nepažudysite kito žmogaus.
- Niekas sunkiai nesusirgs.
- Nebūsate patrauktas baudžiamojon atsakomybėn, nebus skirta piniginių bauda ar įkalinimo bausmė.
- Prarasite klientus ir kitus užsakovus.
- Padidės draudimo įmokos ar draudikai atsisakys jus apdrausti.

FIZINIO ASMENS IR KOMANDOS VAIDMUO

Maisto produktus reglamentuojančiuose teisės aktuose nustatyta, kad atsižvelgiant į jų pareigas ir atsakomybę, darbuotojai turi būti supažindinti su alergenais.

Šis kursas naudingas visiems bendro pobūdžio maisto tvarkytojams, jei darbdavys suteikia jiems papildomų nurodymų.

Tiesioginiams vadovams reikia papildomų mokymų, tokių kaip REHIS supaprastintos RVASVT el. mokymosi programos.

Technikams ir vadybininkams taip pat yra naudinga dalyvauti maisto alergenų valdymo mokymo kursuose ir aukštesnio lygio maisto saugos ir (arba) RVASVT mokymo programose.

Jūsų, kaip fizinio asmens, vaidmuo yra laikytis darbdavio nustatytų procedūrų bei procesų ir nedelsiant pranešti apie bet kokius nukrypimus ar susirūpinimą keliančius dalykus.

Pavyzdžiui, jūs turite paruošti pomidorų padažą pagamintam patiekalui, tačiau jums pritrūksta pomidorų tyrės ir skubiai atvežama nauja siunta. Tai kito prekės ženklo pomidorų tyrė, kurios nėra jūsų gamybos žaliavų dokumentuose.

Ar ji saugi? Ar joje yra alergenų? Ar ją patvirtino „alergenų kontrolės“ skyrius?

Ne visos pomidorų tyrės yra vienodos. Kai kurių sudėtyje yra salierų – žinomų alergenų. Šiuo atveju jūs turite užduoti reikiamus klausimus atitinkamam asmeniui, kad įsitikintumėte, jog nė vienas komandos narys nepadarė klaidos.

Tokiu atveju nesaugu pasikliauti kitu asmeniu siekiant įsitikinti, kad viskas yra taip, kaip turėtų būti. Geriausia, kad visi būtų apdairūs, užduotų klausimus ir priimtų asmeninę atsakomybę, siekiant užtikrinti, kad niekas nepadarytų klaidos.

Nesupraskite klaidingai. Geras komandinis darbas, kaip ir kiekvienas jūros gėrybių verslo aspektas, yra būtinas, tačiau alergenai yra itin pavojingi, kad būtų galima pasikliauti vien tik komanda.

Mes visi asmeniškai turime pasirūpinti, kad alergenai neužterštų mūsų produktų, o visi į krevečių kokteilio sudėtį įeinantys alergenai būtų tinkamai paženklinėti ir klientas apie tai būtų informuotas.

ALERGENŲ KONTROLĖ IR GEROJI PRAKTIKA

Tai nėra galutiniai maisto produktų sąrašai, skirti įmonėms. Norėdami sužinoti daugiau apie tai, kaip vykdyti alergenų kontrolę maisto gamybos, mažmeninės prekybos ar paslaugų teikimo sektoriuje, vadovai turėtų dalyvauti maisto alergenų valdymo mokymo programoje.

Paslaugų teikimo sektoriui ir mažmeninei prekybai skirta informacija

- Jei negalite 100 % garantuoti, kad produkto sudėtyje nėra alergenų, nepateikite tokio pareiškimo.
- Taip pat nevertokite frazės „sudėtyje gali būti“ kaip bendros apsaugos, nes tai gali pakenkti įspėjamųjų etikečių naudai.
- Apmokykite ir švieskite visus darbuotojus.
- Pateikite klientams aiškią informaciją valgiaraščiuose ir pakuotėse ir užduokite klausimą: „Ar esate kam nors alergiškas; ar jums reikia informacijos apie alergiją?“



- Atskirkite maisto ruošimo ir laikymo sektorius, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo.
- Žinokite sudedamąsias dalis, tikrinkite tiekėjus ir žinokite, kad tiekiamos sudedamosios dalys gali keistis, todėl žinokite visas sudedamąsias dalis.
- Reguliariai atlikite patikrinimus ir auditą.
- Nelaimės atveju turėkite planą:
 - Jei klientą ištiko anafilaksinis šokas, ką darysite per pirmąsias 45 sekundes?
 - Jei sandėlyje pastebėjote užteršimą alergenais, kokie bus tolesni jūsų veiksmai?

Perdirbimui ir maisto gamybai skirta informacija

- Kurdami naują produktą apribokite alergenų naudojimą.
- Stenkitės nekeisti produkto sudėties, nes galite įtraukti kitą alergeną.
- Įsitikinkite, kad naudojamą įrangą būtų lengva valyti.
- Įsitikinkite, kad tiksliai žinote savo produktų sudedamąsias dalis; tiekėjai turi pateikti visą informaciją ir bendradarbiauti.
- Ženklimas yra labai svarbus. Ar jis:
 - Lengvai įskaitomas ir teisingas?
 - Peržiūrimas ir pakeičiamas, kai pasikeičia sudedamosios dalys, net jei pakeitimas yra laikinas?
 - Nenaudokite frazės „sudėtyje gali būti“ kaip prastos alergenų kontrolės pakaitalą.
- Leiskite užtikrinti maisto saugą gamybos proceso metu.
 - Ilgesni gamybos ciklai sumažina pakeitimų skaičių.
 - Planuokite gamybos ciklus, kad sumažintumėte kryžminio užteršimo riziką.
 - Skirkite pakankamai laiko veiksmingam valymui tarp gamybos ciklų.
- Naudokite veiksmingą valymo sistemą.
 - Apmokykite darbuotojus.
 - Valymui skirkite pakankamai laiko.
 - Patikrinkite sąlyčio paviršius.
- Apmokykite ir dar kartą apmokykite darbuotojus.



SANTRAUKA

Alergenai kenkia ne visiems žmonėms, tačiau kai kurie alergiški žmonės gali net mirti.

Šiuo metu JK yra 14 žinomų alergenų. Ar juos žinote?

Svarbiausia yra informacija. Labai svarbu žinoti, kokių alergenų yra jūsų gaminamuose ir parduodamuose maisto produktuose. Taip pat svarbu žinoti, kokių alergenų yra jūsų vartojamame maiste. Būtina pateikti aiškią informaciją (įskaitant ženklimą).

Būtina nuolat taikyti ir reguliariai peržiūrėti kontrolės priemones.