

Få styr på allergener ved hjælp af farvestyring



Smith, Debra.
Vikan.com. 2019.

Kontrol af allergener - hvorfor er det vigtigt?

Kontrol af allergener er afgørende for enhver fødevarer virksomhed og skal integreres overalt i det overordnede fødevarer sikkerheds-system for at være effektiv. Hvis dette krav ikke efterleves eller efterleves forkert, kan konsekvenserne variere fra ubehag hos en enkelt forbruger til dødsfald.

Der er en stigning i allergier af alle slags. I Danmark optræder fødevarerallergi hos 7-8% af alle børn og ca. 1,5% af voksne. Og i for eksempel England anslås det, at 1 ud af 50 børn har en form for nøddeallergi. Tilfældene af jordnøddeallergi er tredoblet i løbet af de seneste ti år, og antallet af hospitalsindlæggelser i forbindelse med allergiske reaktioner er steget med 33 % i de seneste 5 år. Storbritannien er det land i Europa med flest tilfælde af fødevarerallergi og her er der ca. 10 dødsfald om året som følge af fødevarerallergi, og risikoen er størst for personer under 25 år.

På grund af disse alvorlige konsekvenser er det derfor vigtigt, at alle, som arbejder med fødevarerproduktion, kender til allergener, hvorfor de skal kontrolleres, og ved, hvordan det gøres optimalt.

Allergen control Legal & Global Food Safety Standard requirements

EU har i øjeblikket en liste på 14 allergener:

- Gluten
- Sesam
- Nødder
- Krebsdyr
- Æg
- Fisk
- Sennep
- Mælk
- Selleri
- Jordnødder
- Soja
- Bløddyr
- Lupin
- Svovldioxid /sulfid

Hvis din virksomhed producerer fødevarer, der indeholder et af disse allergener (allergenholdige fødevarer), og/eller fødevarer, der ikke gør det (ikke-allergenholdige fødevarer), har du et juridisk ansvar for at sikre, at de fødevarer, der indeholder dem, er mærket korrekt, og at de, der ikke gør det, er frie for allergener (eller er mærket korrekt).

- Forordning (EF) nr. 178/2002 – Fødevarerforordningen
Forbyder markedsføring af usikre fødevarer
- Forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugerne. Indeholder oplysninger om de 14 allergener, der er opført af EU

Frivillige globale standarder for fødevarer sikkerhed kræver også kontrol af allergener.

BRC Global Standard - Fødevarer sikkerhed, nr. 8 (2018)

Afsnit 5.3 Styring af allergener (Grundlæggende)

Virksomheden skal have et system til styring af allergenholdige materialer, der reducerer risikoen for kontaminering af produkter med allergener, og som opfylder lovmæssige krav om mærkning i salgslandet.

Omfatter, 5.3.8.

Anvendelse af validerede rengøringsmetoder og -udstyr, der kan identificeres og er angivet til brug med allergenholdigt materiale, og som er engangsudstyr eller effektivt kan rengøres efter brug.

Brug af udstyr, der kan "identificeres og er angivet til brug"

Ved brug af farvekodet rengøringsudstyr kan man foretage en visuel kontrol af, at der kun anvendes udstyr, der er farvekodet til brug med det pågældende allergen.

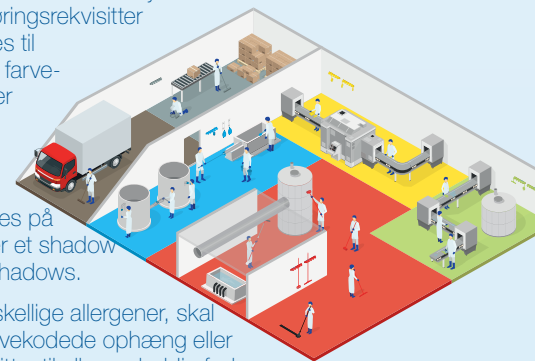
De mere usædvanlige farver såsom orange, pink, lilla og nu limegrøn vælges ofte til allergener.

Farvestyret adskillelse af allergenholdige produktionsområder gør det nemt at foretage en visuel kontrol af, at der kun bruges rekvisitter og redskaber, der er farvekodet til brug i det pågældende område. Limegrønt udstyr bruges fx kun i det limegrønne "allergenholdige" produktionsområde, der er vist i grafikken her.

For yderligere at minimere risikoen for krydskontaminering skal rengøringsrekvisitter og -redskaber, der bruges til allergener, opbevares på farvekodede vægophæng eller shadow boards.

Hvis der fx bruges limegrønt udstyr til allergenet sesam, skal det opbevares på et limegrønt ophæng eller et shadow board med limegrønne shadows.

Udstyr, der bruges til forskellige allergener, skal opbevares på hver sit farvekodede ophæng eller shadow board, og rekvisitter til allergenholdig fødevarerproduktion/-rengøring må ikke opbevares på samme panel som rekvisitter til produktion/rengøring af ikke-allergenholdige fødevarer.



Kontrol af allergener - hvordan?

Ideelt set skal produktionen af allergenholdige og ikke-allergenholdige fødevarer udføres i fysisk adskilte områder på virksomheden ved hjælp af særligt udstyr, særlige faciliteter og personale. Dette ville være optimalt for at reducere risikoen for krydskontaminering fra allergener til ikke-allergenholdige produkter.

I virkeligheden sker dette uhyre sjældent, og det er meget mere sandsynligt, at produktionen af allergenholdige fødevarer sker på en linje, der er rumligt adskilt fra produktionen af ikke-allergenholdige fødevarer, eller foregår på samme linje med dybderengøring af udstyr mellem produktionen af allergenholdige og ikke-allergenholdige fødevarer.

I alle tilfælde kan brugen af farvestyring bidrage til yderligere at reducere risikoen for krydskontaminering fra allergener. Det kan også være en hjælp ved overholdelse af globale standardkrav til fødevarer sikkerhed.

Få styr på allergener ved hjælp af farvestyring



Brug af udstyr, der kan "rengøres effektivt efter brug"

Udstyr, der kan rengøres effektivt efter brug, er udført i hygiejnisk design. Ifølge BRC og FSSC 22000 (to af de mest udbredte GFSI global standarder for fødevarer sikkerhed) skal der bruges rengøringsudstyr og -rekvisitter med et hygiejnisk design.

BRCv8

4.11.6.
"Rengøringsudstyr skal være i hygiejnisk design"

FSSC 22000

ISO/TS 22002-1:2009 Basisprogrammer for fødevarer sikkerhed – del 1: Fødevarerproduktion

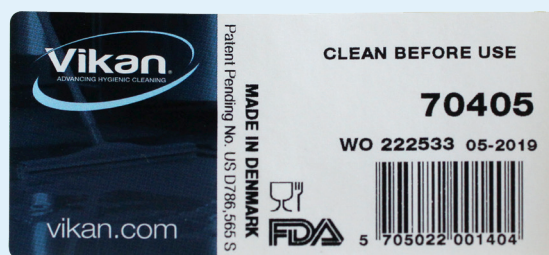
11.2 Rengøring, rengøringsmidler og -rekvisitter:
"Rekvisitter og udstyr skal have et hygiejnisk design"

Gode hygiejniske designprincipper* er udarbejdet af den europæiske Hygienic Engineering Design Group (EHEDG). De omfatter:

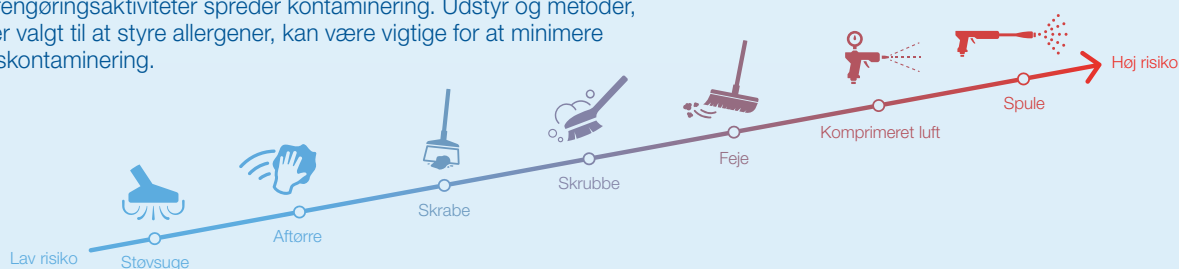
- Ingen skarpe vinkler
- Alle områder skal være tilgængelige for nem rengøring og desinfektion
 - Ingen store fordybninger, hjørner og kroge
- Rekvisitterne er i ét stykke eller hurtige og lette at skille ad og samle igen
- Overflader er glatte
- Fremstillet af egnede materialer
 - Eget til kontakt med fødevarer

Valg af rengøringsrekvisitter og -redskaber i godt hygiejnisk design OG regelmæssige eftersyn samt regelmæssig rengøring og udskiftning af dem er afgørende for at minimere risikoen for krydskontaminering fra allergener.

Det er også vigtigt at rengøre udstyr, der kommer i kontakt med fødevarer, før første brug. Uindpakket udstyr eller udstyr i kasser eller poser kan være kontamineret med allergenrester fra håndtering under produktion, pakning, transport og opbevaring.



Alle rengøringsaktiviteter spreder kontaminering. Udstyr og metoder, der er valgt til at styre allergener, kan være vigtige for at minimere krydskontaminering.



- Vælg rengøringsudstyr og -metoder, der maksimerer fjernelse af kontaminering og reducerer dens spredning
- Undgå/minimér rengøring under selve produktionen
- Rengør tingene så langt væk som muligt fra åbne produkter (rumlig adskillelse)

- Rengør tingene i fysisk adskilte områder for at beskytte produktet mod stænk osv. (adskilte rengøringsrum/afskærmninger)
- Giv aerosoler og partikler, der dannes under rengøring, tid til at lægge sig før rengøring af overflader i kontakt med fødevarer
- Brug målrettede kits til opfejdning af spild af allergener i samme farve som rengøringsrekvisitter og -redskaber til allergener.

De 10 bedste tips til kontrol af allergener:

1. Forstå, hvorfor kontrol af allergener er vigtigt
2. Vælg udstyr i godt hygiejnisk design
3. Rengør udstyret før første brug
4. Brug farvekodet udstyr til allergener
5. Brug farvekodet adskillelse af områder, der bruges til produktion af allergenholdige fødevarer
6. Brug metoder og udstyr, der maksimerer rengøringen og minimerer spredningen af kontaminering
7. Opbevar rengøringsrekvisitter til allergener adskilt og hensigtsmæssigt
8. Efterse, rengør og udskift dine rengøringsrekvisitter regelmæssigt
9. Brug kits til opfejdning af spild af allergener
10. Uddan dine medarbejdere i kontrol af allergener