

## Η νέα νομοθεσία της ΕΕ για την σήμανση των Αλλεργιογόνων Τροφίμων

### Γιώργου Γιωργαλλά

τ. Διευθυντής Υγειονομικών Υπηρεσιών  
Σύμβουλος Διαχείρισης & Ασφάλειας Τροφίμων

Από στατιστικά στοιχεία της Ευρωπαϊκής Ακαδημίας Αλλεργίας και Κλινικής Ανοσολογίας (EAACI) 17 εκατομμύρια Ευρωπαίων υποφέρουν από αλλεργίες που προκαλούνται από τρόφιμα. Επίσης μια μελέτη του Κέντρου Προστασίας και Ελέγχου Ασθενειών (CDC) έδειξε πως οι αλλεργίες από τρόφιμα έχουν αυξηθεί μεταξύ των παιδιών περίπου κατά 50% μεταξύ του 1997-2011. Έτσι αυτό είναι ένα θέμα που δεν θα πρέπει να αγνοηθεί.

Στην Κύπρο, έρευνα που διενήργησε ο Σύνδεσμος Υγειονομικών Επιθεωρητών το 2008 κατέδειξε ότι το 2% του πληθυσμού υποφέρει από κάποια τροφική αλλεργία.

Με βάση στοιχεία από το Γενικό Χημείο του Κράτους, επί συνόλου 303 δειγμάτων που λήφθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες και εξετάστηκαν το 2013, σε 31 δείγματα από αυτά ανιχνεύτηκε αλλεργιογόνος ουσία, ποσοστό 10.23% χωρίς σε αυτά να δηλώνεται η ύπαρξη αλλεργιογόνων ουσιών. Την πρώτη θέση στα δείγματα κατέχουν οι πρωτεΐνες γάλακτος και ακολουθούν το καρύδι, η μουστάρδα, το αυγό, το σπασίμι, το φυστίκι, το ψάρι, τα καρκινοειδή, το αμύγδαλο και η σόγια.

Αν κάποιος παρατηρήσει προσεκτικά τα στατιστικά στοιχεία που παρατίθενται στο Σύστημα Έγκαιρης Ενημέρωσης για τα Τρόφιμα (RASFF) της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα διαπιστώσει πως οι προειδοποιήσεις (alerts) που εκδόθηκαν το 2014 σε σύγκριση με εκείνες του 2009 δεν εμφανίζουν σημαντική βελτίωση αντιθέτως παρατηρείται αύξηση.

Σύμφωνα με τα πιο πάνω στοιχεία του RASFF για το 2014 προκύπτει ότι το 45% των προειδοποιήσεων αφορούσαν 2 κατηγορίες τροφίμων ήτοι, δημητριακά και είδη αρτοποιίας καθώς και ψάρια και είδη ψαριών. Για όλες τις περιπτώσεις δεν υπήρχε δήλωση στη σήμανση τους για ύπαρξη αλλεργιογόνων ουσιών.

Οι προειδοποιήσεις (alerts) για ύπαρξη αλλεργιογόνων ουσιών σε ένα τρόφιμο εκδίδονται όταν τα τρόφιμα αυτά αποσύρονται ή ανακαλούνται από την αγορά και όταν υπάρχει κίνδυνος για τους καταναλωτές, επειδή δεν υπάρχει κατάλληλη σήμανση για τα αλλεργιογόνα, ή είναι ελλιπής ή όταν υπάρχουν κάποιοι άλλοι κίνδυνοι.

Τα στοιχεία αυτά ίσως να εκπλήσσουν λαμβάνοντας μάλιστα υπόψη την νομοθετική πίεση που έχει εφαρμοσθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση, όπου απαιτείται από το 2005 η υποχρεωτική σήμανση για 12 συγκεκριμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα. Ο κατάλογος αυτός έχει τώρα επεκταθεί στα 14, όπως αυτά καθορίζονται στον νέο Κοινοτικό Κανονισμό με Αρ. 1169/2011 που αφορά την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές και προβλέπεται στο σύντομο μέλλον να επεκταθεί ακόμα περισσότερο.

Τα 14 αλλεργιογόνα τρόφιμα που καθορίζει ο κανονισμός είναι: δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, καρκινοειδή, αυγά, ψάρια, αραχίδες, σόγια, γάλα, ξηροί καρποί με κέλυφος, σέλινο, σινάπι, σπόροι σησαμιού, διοξειδίο του θείου, λούπινο, μαλάκια.

Ο νέος κανονισμός που τέθηκε σε εφαρμογή στις 13 Δεκεμβρίου 2014, θεσπίζει αυστηρότερα μέτρα για την υποχρέωση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων να δηλώνουν τις αλλεργιογόνες ουσίες στη σήμανση των τροφίμων καθώς και την μορφή που πρέπει να έχει αυτή η δήλωση στη συσκευασία τους.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να αναφέρουν στη σήμανση των τροφίμων, τις ουσίες ή τα προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Συγκεκριμένα στον κατάλογο των συστατικών ενός τροφίμου θα πρέπει να αναγράφονται με σαφή αναφορά της ονομασίας της ουσίας ή του προϊόντος που περιλαμβάνεται στο παράρτημα του κανονισμού. Αυτά πρέπει να τονίζονται με διαφορετικό είδος χαρακτήρων από εκείνους του υπόλοιπου καταλόγου των συστατικών, για παράδειγμα μέσω της γραμματοσειράς, της μορφής ή του χρώματος του φόντου. Μπορεί δηλαδή τα αλλεργιογόνα που βρίσκονται στον κατάλογο να εκτυπωθούν με έντονους χαρακτήρες ώστε να ξεχωρίζουν από τα υπόλοιπα.

Για λόγους προστασίας της δημόσιας υγείας, ο κανονισμός επεκτείνει τις ισχύουσες απαιτήσεις στην επισήμανση των αλλεργιογόνων για την κάλυψη και μη προσυσκευασμένων προϊόντων, (χύμα τρόφιμα). Για τα τρόφιμα που προσφέρονται μη προσυσκευασμένα για πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες ομαδικής εστίασης, ξενοδοχεία, εστιατόρια κ.λπ. ή για τα τρόφιμα που συσκευάζονται στον τόπο πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής, ή προσυσκευάζονται για άμεση πώληση.

Ο νέος Κανονισμός δίνει το δικαίωμα στα Κράτη Μέλη να θεσπίζουν εθνικά μέτρα σχετικά με τον τρόπο και την μορφή παρουσίασης των ενδείξεων για τα χύμα τρόφιμα που πρέπει να παρέχονται σε υποχρεωτική βάση. Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες έχουν ήδη ετοιμάσει προσχέδιο κανονισμών και βρίσκονται σε διαβούλευση με τις επηρεαζόμενες επιχειρήσεις και άλλους εμπλεκόμενους φορείς για τον τρόπο ενημέρωσης των καταναλωτών από τις μονάδες μαζικής εστίασης, (ξενοδοχεία, εστιατόρια κλπ.)

Οι αρμόδιες αρχές σε όλη την Ευρώπη έχουν πάρει πολύ στα σοβαρά αυτό το θέμα και έχουν εντάξει στους ελέγχους τους, τα προγράμματα διαχείρισης αλλεργιογόνων ουσιών, που εφαρμόζονται από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων. Επιπλέον διεθνή πρότυπα όπως το BRC, IFS, FSSC 22000, έχουν περιλάβει αυστηρότερες υποχρεωτικές ρήτρες που απαιτούν από τους παρασκευαστές τροφίμων να διενεργούν αξιολόγηση κινδύνου και να λαμβάνουν υπόψη την προέλευση και την πηγή των αλλεργιογόνων, και να υιοθετούν κατάλληλα προληπτικά μέτρα ελέγχου. Σκοπός αυτών των αυστηρότερων μέτρων είναι η μείωση των δεικτών που σχετίζονται με τα αλλεργιογόνα για τα οποία χρειάζεται να γίνει απόσυρση ή ανάκληση από την αγορά.

Η εφαρμογή από τη βιομηχανία τροφίμων και γενικά από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων ενός προληπτικού συστήματος ελέγχου όπως το σύστημα HACCP είναι το κλειδί για τον έλεγχο και την διαχείριση των αλλεργιογόνων.

Έτσι θα πρέπει να εφαρμοστούν συστήματα τέτοια που να διασφαλίζουν την ακεραιότητα και τη συμμόρφωση με τις προδιαγραφές σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού.