

Συνήθη Σφάλματα στη Διαχείριση Αλλεργιογόνων Τροφίμων σε Επιχειρήσεις Τροφίμων

Γιώργου Γιωργαλλά

τ. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών
Σύμβουλος Διαχείρισης & Ασφάλειας Τροφίμων



Η διαχείριση αλλεργιογόνων τροφίμων σε επιχειρήσεις τροφίμων δεν είναι εύκολη υπόθεση. Σφάλματα μπορεί να επισυμβούν κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να προκαλείται πρόβλημα στην τελική συσκευασία ενός τροφίμου το οποίο περιέχει αλλεργιογόνο χωρίς αυτό να δηλώνεται. Υπάρχουν πολλά κομμάτια του παζλ τα οποία πρέπει να είναι στρατηγικά τοποθετημένα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι παρουσιάζεται ένας ακριβής κατάλογος των συστατικών στη σήμανση των τροφίμων.

Γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο, είναι σημαντικό ώστε, οι επιχειρήσεις τροφίμων να διαθέτουν ένα πλήρες ανεπτυγμένο σχέδιο διαχείρισης αλλεργιογόνων, το οποίο να είναι γνωστό σε όλα τα εμπλεκόμενα μέρη στην επιχείρηση. Το πρώτο σφάλμα που μπορεί να επιτρέψει την ανεπιθύμητη παρουσία ενός αλλεργιογόνου σε ένα τρόφιμο είναι όταν, ένα σχέδιο διαχείρισης αλλεργιογόνων δεν είναι πλήρως γνωστό σε όλα τα εμπλεκόμενα μέρη, εμποδίζοντας έτσι τη σωστή εφαρμογή και εκτέλεση του συγκεκριμένου σχεδίου. Για να εξασφαλιστεί αυτό, όλοι οι συμμετέχοντες στην εκτέλεση και εφαρμογή του σχεδίου θα πρέπει από την αρχή να εμπλακούν στην μελέτη για την αξιολόγηση του κινδύνου από τα αλλεργιογόνα και επιπλέον στην υλοποίηση του σχεδίου.

Ποια είναι όμως τα σφάλματα τα οποία μπορεί να προκύψουν κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας; Και το πιο σημαντικό, ποιες πρακτικές ή διαδικασίες μπορούν να εφαρμοστούν για να μειωθεί η πιθανότητα να υπάρξει ή να ανιχνευθεί ένα τέτοιο σφάλμα στη γραμμή παραγωγής; Τα πιο κάτω, είναι μερικά από τα σημεία που μας παρέχουν πληροφορίες, π.χ από τα εισερχόμενα προϊόντα, μέχρι τη συσκευασία, και σχετικά με τις περιοχές που θα πρέπει να ανησυχούμε για αλλεργική επιμόλυνση.

Εισερχόμενα προιόντα και συστατικά.

Το γεγονός ότι, μια εγκατάσταση επεξεργασίας τροφίμων, εφαρμόζει ένα καλό σχέδιο διαχείρισης αλλεργιογόνων, δεν σημαίνει απαραίτητα ότι οι προμηθευτές με τους οποίους συνεργάζεται η επιχείρηση ακολουθούν τις ίδιες πρακτικές. Έτσι, οι απαιτήσεις για τα αλλεργιογόνα, θα πρέπει να κοινοποιούνται σε όλους τους εμπλεκόμενους και επιπλέον οι πρακτικές που εφαρμόζουν οι προμηθευτές να επαληθεύονται.

Για να αποφευχθεί αυτή η πιθανότητα επιμόλυνσης, μια ορθή πρακτική είναι όπως, όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων απαιτούν από τους προμηθευτές τους πιστοποιητικά ανάλυσης των προιόντων που προμηθεύονται. Αν δεν είστε απόλυτα βέβαιοι για τα συστατικά στα προιόντα σας, ίσως χρειαστεί επιπρόσθετα από τα πιστοποιητικά αναλύσεων, να εφαρμόσετε ένα δικό σας πρόγραμμα αναλύσεων (π.χ. συσκευές ταχείας ανίχνευσης).

Είναι επίσης σημαντικό, να αξιολογηθεί η σύνθεση των εισερχόμενων προιόντων. Με τις πληροφορίες από την αξιολόγηση αυτή, θα πρέπει να θεσπιστούν διαδικασίες για να εξασφαλιστεί ότι, τα συστατικά που είναι γνωστό ότι είναι πηγή αλλεργιογόνων διαχωρίζονται, αποθηκεύονται και διακινούνται ξεχωριστά από τα συστατικά που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα, έτσι ώστε με τον τρόπο αυτό να αποφευχθεί η επιμόλυνση.

Μια άλλη πιθανή πηγή ενός προβλήματος, είναι η ανάπτυξη νέων προιόντων που μπορούν να οδηγήσουν σε αναδιαμόρφωση ενός προιόντος που ήδη παρασκευάζεται, και κατά συνέπεια, τόσο η πηγή, όσο και ο τύπος των συστατικών που χρησιμοποιούνται, δεν είναι τα ίδια. Επομένως, εάν υπάρξει αλλαγή στη συνταγοποίηση και δεν κοινοποιείται, υπάρχει η πιθανότητα αυτή η αλλαγή να αυξήσει τον κίνδυνο εμφάνισης αλλεργιογόνου που δεν είχε ληφθεί υπόψη προηγουμένως.

Παραγωγική Διαδικασία

Η ακούσια διασταυρούμενη επαφή αλλεργιογόνων με μη αλλεργιογόνα τρόφιμα, είναι ένα από τα πιο συνηθισμένα προβλήματα διαχείρισης αλλεργιογόνων ουσιών κατά την επεξεργασία τροφίμων και ποτών. Χρησιμοποιώντας προκαθορισμένα εργαλεία, εξοπλισμό ή ακόμα και καθορισμένους χώρους για αλλεργιογόνα τρόφιμα, μπορεί να είναι ο καλύτερος τρόπος για να αποφευχθεί αυτό, αλλά αυτό δεν είναι πάντοτε κατορθωτό, ιδιαίτερα σε μικρής κλίμακας επιχειρήσεις. Για ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης, μπορούμε να προγραμματίσουμε την παραγωγή, και να έχουμε επαρκή σχεδιασμό των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού για να διευκολύνεται η διαδικασία του καθαρισμού.

Σε όλες τις εγκαταστάσεις τροφίμων, οι διαδικασίες καθαρισμού θα πρέπει να επικυρώνονται, για να αποδεικνύεται ότι, είναι αποτελεσματικές και επίσης, θα πρέπει η επιχείρηση να εφοδιασθεί με τον κατάλληλο εξοπλισμό επαλήθευσης, για να επιτρέπει την τακτική παρακολούθηση της αποτελεσματικότητας της διαδικασίας καθαρισμού.

Επιπρόσθετα, η αλλεργιογόνος μόλυνση μπορεί να προκληθεί από κακό χειρισμό των τροφίμων από τους εργαζόμενους και την έλλειψη γνώσης από αυτούς.

Πρέπει να καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλιστεί ότι, οι δίαυλοι επικοινωνίας λειτουργούν σωστά, έτσι ώστε, κάθε τμήμα της επιχείρησης και κάθε άτομο κατανοεί τον σημαντικό ρόλο που διαδραματίζουν για να εξασφαλίσουν ότι, τα προϊόντα που παράγουν είναι ασφαλή για τους καταναλωτές.

Η συνεχής εκπαίδευση, που να είναι κατάλληλη για κάθε ομάδα, θα πρέπει επίσης να εφαρμοστεί για την ευαισθητοποίηση σχετικά με τις τροφικές αλλεργίες και για την ασφάλεια των τροφίμων.

Για να εξασφαλιστεί ότι, ο χώρος επεξεργασίας και ο εξοπλισμός, δεν εισάγουν αλλεργιογόνα στα προϊόντα, θα πρέπει να σχεδιαστεί ένα καλό πρόγραμμα παρακολούθησης του περιβάλλοντος, συνοδευόμενο από ένα σχέδιο δειγματοληψίας και διαδικασίες που να εκτελούνται σωστά από εκπαιδευμένο προσωπικό.

Συσκευασία

Μια από τις κύριες αιτίες ανάκλησης αλλεργιογόνων από την αγορά, είναι η μη ορθή αντιστοίχιση, μεταξύ του τροφίμου και της συσκευασίας του, όπου, το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν συνάδει με την επισήμανση του. Χρειαζόμαστε να διαθέσουμε πολύ λίγο χρόνο για να επιβεβαιώσουμε τη σωστή επισήμανση στη συσκευασία του προϊόντος. Δυστυχώς όμως, ελάχιστοι παρασκευαστές τροφίμων το κάνουν. Έτσι, όταν ολοκληρωθεί η παραγωγή ενός συγκεκριμένου προϊόντος, κάντε ένα τελευταίο έλεγχο, θέτοντας τα δύο αυτά ερωτήματα.

1. Τα στοιχεία στην επισήμανση, συνάδουν με το περιεχόμενο της συσκευασίας και είναι αυτά που θα έπρεπε να είναι;
2. Αν ναι, μια ταχεία δοκιμή (ανάλυση), αποδεικνύει ότι είναι πραγματικά απαλλαγμένο το τρόφιμο από αλλεργιογόνα;

Πάντοτε υπάρχει η πιθανότητα, μια συσκευασία να χρησιμοποιηθεί για λάθος προϊόν, ειδικά σε εγκαταστάσεις στις οποίες παράγονται πολλαπλά είδη και ποικιλίες προϊόντων. Επιπλέον, παλιές συσκευασίες των οποίων η σήμανση έχει παρέλθει και δεν συνάδει με το προϊόν, θα πρέπει να καταστρέφονται για να αποφεύγεται η τυχαία χρήση τους. Η ίδια η συσκευασία, μπορεί επίσης να αποτελέσει πηγή αλλεργιογόνου, οπότε η εκτίμηση επικινδυνότητας πρέπει να περιλαμβάνει τόσο τα υλικά, όσο και τις συσκευασίες.

Όλες οι εγκαταστάσεις, πρέπει να έχουν μια διεξοδική διαδικασία για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου αλλεργιογόνων. Πρέπει επίσης να εντοπίσουν τα σημεία στη διαδικασία όπου είναι δυνατή η επικύρωσή τους. Αδράξτε λοιπόν την ευκαιρία και αποδείξτε ότι η παραγωγική σας διαδικασία λειτουργεί μέσα στα ορθά πλαίσια.