

KIỂM SOÁT MÔI NGUY THỰC PHẨM

Những chất gây dị ứng

FSKN 10

Mức độ cơ bản của GFSI

- Công ty phải đảm bảo có đủ các biện pháp kiểm soát để ngăn chặn sự nhiễm chéo của các chất gây dị ứng. Tất cả các thành phần trong sản phẩm được biết có thể gây dị ứng thực phẩm phải được xác định rõ ràng và cung cấp thông tin cho người tiêu dùng.



NỘI DUNG

- Tầm quan trọng của các chất gây dị ứng
- Xử lý và kiểm soát các chất gây dị ứng



Tầm quan trọng của các chất gây dị ứng

- Dị ứng thực phẩm là một phản ứng bất lợi lặp đi lặp lại đối với 1 loại thực phẩm đặc biệt có liên quan đến hệ thống miễn dịch. Hầu như tất cả chất gây dị ứng là protein
- Dị ứng thực phẩm được định nghĩa là hình thức không dung nạp thực phẩm liên quan đến một phản ứng siêu nhạy cảm miễn dịch trung gian qua đó các kháng thể được hình thành
- Sự không dung nạp thực phẩm được định nghĩa là phản ứng lặp đi lặp lại đối với một thực phẩm xảy ra mà không có phản ứng siêu nhạy cảm miễn dịch.



Tầm quan trọng của các chất gây dị ứng

- Danh sách chất gây dị ứng của các vùng miền khác nhau là khác nhau
- Trên toàn cầu, có khoảng 1-2% người lớn và 5-8% trẻ em bị dị ứng thực phẩm
- Những phản ứng dị ứng có thể gây ra những căn bệnh nguy hiểm và có thể chết người
- Trong vài trường hợp, 1 mg có thể gây ra phản ứng và chết người
- Khoảng 100 người chết ở Mỹ do dị ứng đậu phộng năm 2006



Triệu chứng

- Phản ứng hô hấp e.g. Hen suyễn
- Phản ứng tiêu hóa e.g. Ói mửa, tiêu chảy
- Phản ứng da e.g. Chứng viêm da
- Sốc phản vệ - giảm huyết áp, co thắt đường hô hấp nghiêm trọng, nhiều cơ quan bị tổn thương nghiêm trọng và chết.



Luật thực phẩm

- Chỉ thị của EU 2003/89/EC đề cập các thành phần có trong thực phẩm
- US - Public Law Section 201 -210
- Australia/ New Zealand- Food Code Standard 1.2.3

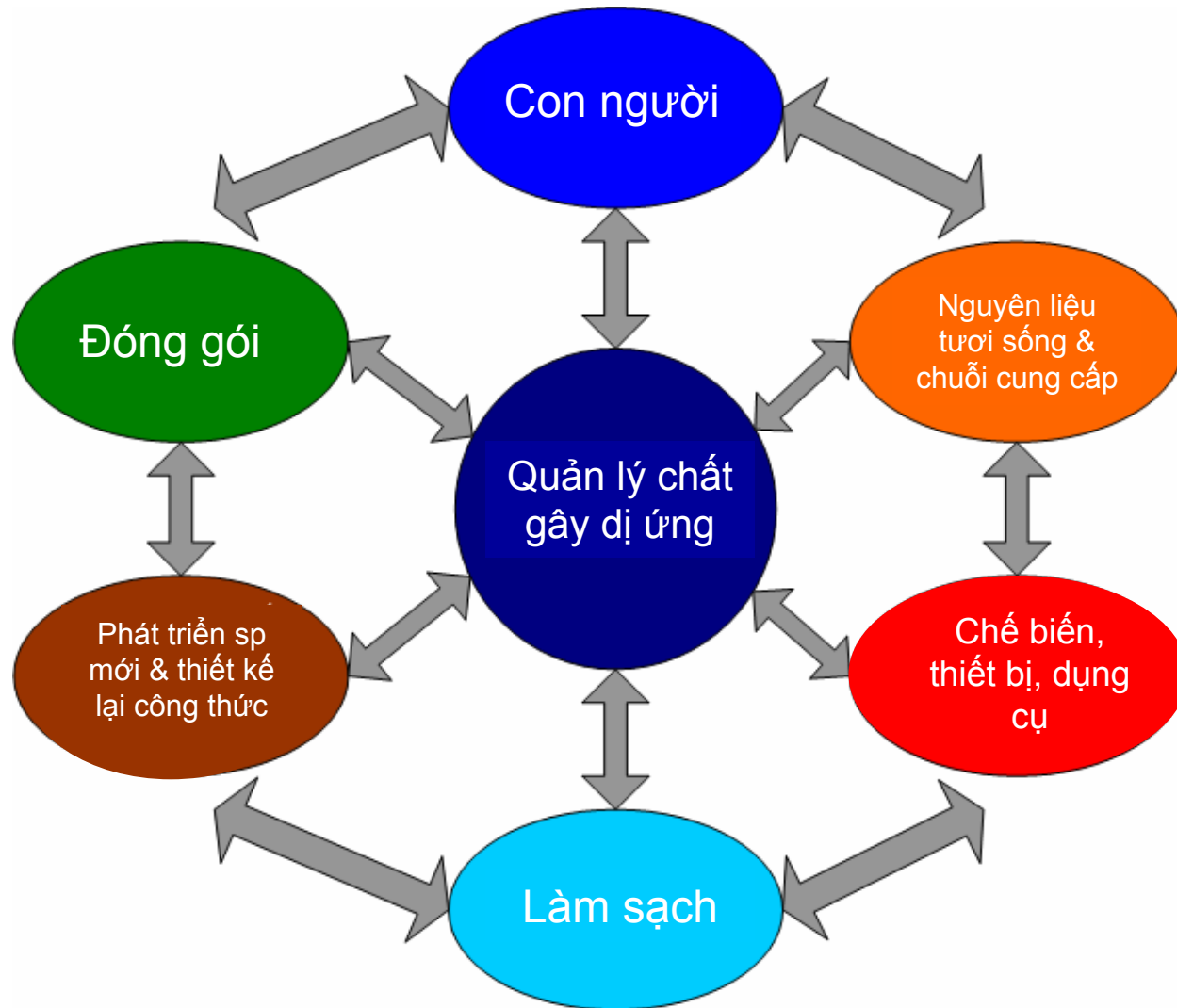


Luật của EU và Luật của Úc

- Cẩn tây
- Ngũ cốc (chứa gluten) và ngoại lệ (e.g. Dịch đường glucose, maltodextrin, ngũ cốc dùng để chung cất nước giải khát có cồn)
- Loài giáp xác (tôm, cua...)
- Trứng
- Cá (ngoại trừ gelatine và thạch bóng cá)
- Sữa (ngoại trừ protein dùng để chung cất nước uống có cồn và lactitol)
- Mùi tạt
- Quả hạch (ngoại trừ quả hạch dùng để chung cất nước uống có cồn)
- Đậu phộng
- Hạt vừng
- Đậu nành (Ngoại trừ dầu đã tinh chế, tocopherol, phytosterol, stanol ester)
- Sulphur Dioxide và Sulphites (> 10 mg/kg or 10mg /litre as SO₂)
- Động vật thân mềm
- Đậu Lupin
- Ngũ cốc (chứa gluten)
- Loài giáp sát
- Trứng
- Cá
- Sữa
- Đậu phộng
- Đậu nành
- Sulphite
- Các loại hạt
- Hạt vừng
- Phấn hoa
- Keo ong
- Sữa ong chua



Xử lý và kiểm soát dị ứng



Con người



- Nhận thức của nhân viên về cách nhận diện sản phẩm và kiểm soát thành phần
- Rửa tay
- Mặc đồ bảo hộ
- Kiểm soát việc thực hiện lại
- Kiểm soát chất thải
- Sử dụng dụng cụ
- Kiểm soát tiêu thụ thực phẩm

Thành phần và nguyên liệu sống

- Biết được tình trạng của nguyên liệu từ người cung cấp, ví dụ nguyên liệu có thể đã bị ô nhiễm từ nguồn khác
- Các hướng dẫn kỹ thuật
- Sự nhận diện và ghi nhãn rõ ràng



Đóng gói

- Kiểm soát đóng gói
- Sự thay đổi dây chuyền đóng gói
- Mức độ nghiêm trọng đối với sản phẩm ghi nhãn nhầm



Làm sạch



- Vệ sinh sạch sẽ để tránh nguy cơ nhiễm chéo
- Thiết bị vệ sinh chuyên dụng
- Lên lịch vệ sinh
- Dọn sạch các phần bị đổ
- Tháo dỡ thiết bị

Sản xuất

- Các phần khác nhau của nhà máy
- Hàng rào chắn
- Thiết bị chuyên dụng
- Hạn chế tối thiểu sự di chuyển của nguyên liệu
- Lịch sản xuất tương ứng phù hợp với lịch vệ sinh
- Kiểm soát việc sản xuất lại sản phẩm lỗi



CÂU HỎI?



Giấy phép sử dụng



- Bản quyền thuộc về trường Đại Học Bang Michigan và trường Đại học Cần Thơ, 2012. Giấy phép sử dụng đăng kí tại Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Nguồn: Bản quyền thuộc về Sáng kiến An Toàn Thực Phẩm Toàn Cầu và trường Đại Học Bang Michigan, 2009. Bản gốc xem tại <http://www.fskntraining.org>, Giấy phép sử dụng đăng kí tại Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- Xem giấy phép tại <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> hoặc gửi thư tới Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.



License to Reuse



- © 2012 Michigan State University and Can Tho University, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2009 Global Food Safety Initiative and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.

