



# 食品危害： 过敏原控制

## FSKN 10

# GFSI 基本要求

- 公司食品企业必须确保制定完备的控制措施，防止过敏原造成的交叉污染，必须清楚地向客户标识出产品中所有能够引起食品过敏的配料配料成分。

# 标准

- 过敏原的重要性
- 过敏原的处理与控制

# 过敏原的重要性

- 食品过敏是由某种特定食品引起的一种可以重复发生的不利的免疫系统反应。几乎所有的过敏原都属于蛋白质。
- 食品过敏是一种食品不适症，这种食品不适症会造成过敏性的免疫反应，因而有抗体产生
- 食品不适症是对某种食品重复发生的不适反应，但不表现过敏性的免疫反应。

# 过敏原的重要性

- 过敏原会因地区不同而所不同
- 全球范围内来说，大约1-2%的成年人和5-8%的儿童会发生食品过敏现象
- 食物过敏反应可能导致死亡和严重的健康问题
- 在一些情况下，1毫克的过敏原就足以产生过敏反应，甚至导致死亡
- 美国2006年由花生过敏所导致的死亡事故有100例

# 症状

- 呼吸道反应，例如哮喘
- 胃肠反应，例如呕吐和腹泻
- 皮肤反应，例如皮炎
- 过敏性休克，例如血压下降、严重的气管收缩、多重器官衰竭和死亡



# 法律规定

- 欧盟2003/89/EC法令，对食品中的配料做出了相关的规定
- 美国公法第201-210部分
- 澳大利亚/新西兰：食品法典标准1.2.3

# 欧盟的法律要求 vs 澳大利亚的法律要求

- 芹菜
- 谷物 (包括面筋), 不包括葡萄糖浆、麦芽糊精、蒸馏和酿酒所用的谷物等
- 甲壳类
- 禽蛋类
- 鱼类, 不包括鱼胶与明胶
- 牛奶, 不包括用于蒸馏、酿酒和制造乳糖醇的牛奶 不包括用于蒸馏、酿酒所用的乳清和乳糖醇
- 芥末
- 坚果, 不包括用于蒸馏和酿酒的坚果
- 花生
- 芝麻
- 大豆, 不包括精炼油和脂肪、维生素E、植物甾醇类、甾醇酯等
- 二氧化硫和亚硫酸盐 (SO<sub>2</sub>的含量 > 10 毫克/千克 或者 10毫克/升)
- 软体动物
- 羽扇豆
- 谷物 (包括面筋)
- 甲壳类
- 禽蛋类
- 鱼
- 牛奶
- 花生
- 大豆
- 亚硫酸盐
- 坚果
- 芝麻
- 蜜蜂花粉
- 蜂胶
- 蜂王浆





# 过敏原的处理和控制



# 人



- 通过产品识别和配方控制的方法来提高员工的认识水平
- 洗手
- 着装
- 返工控制
- 废品处理
- 器具的使用
- 食品消费的控制

# 原材料和配料

- 弄清楚供应商供应的配料的情况，如可能的交叉污染
- 规格
- 清楚地贴标签或进行识别



# 包装

- 正确的包装控制
- 包装线的变更
- ‘贴错标签’ 所产生的严重问题



# 清洗



- 有效地清洗从而降低交叉污染的风险
- 专有的清洗设备
- 清洗流程表
- 溢出部分的清洗
- 拆卸设备

# 生产

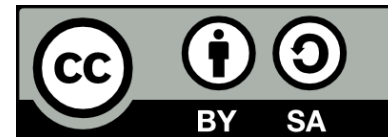
- 工厂的不同部分
- 各种障碍
- 专用设备
- 把原料的移动降低到最低水平
- 生产批次之间，对生产线进行清洗
- 返工控制



# 有什么问题？



# 再次使用许可证



- 使用“知识共享署名-相同方式 3.0 Unported (CC-BY-SA)”发放许可证的 © 2009 可口可乐公司和密歇根州立大学。
- 来源: © 2009 密歇根州立大学, 原创在 <http://www.fskntraining.org>, 使用“知识共享署名-相同方式 3.0 Unported”发放许可证。
- 如欲查看本许可证, 请访问 <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> 或发信到以下地址:  
Creative Commons  
559 Nathan Abbott Way,  
Stanford, California 94305, USA