

Elintarvikealan allergeenien hallinta

Aika: 5.11.2020

Paikka: Teams

Asiasanat: *elintarviketurvallisuus, allergeenit, takaisinvedot*

Lisätiedot: Hanna Hällfors, hanna.hallfors@satafood.net, 040 129 1030

Tilaisuus oli Foodwestin toteuttama Teams-koulutus elintarvikealan allergeenien hallinnasta.

Laillistettu ravitsemusterapeutti **Sara Pohjavuori** kertoi esitelmässään ruoka-aineallergioista ja yliherkkyyksistä. Kaikista ruoka-allergioista 90 % muodostuu kahdeksasta pääallergeenista. Nämä pääallergeenit ovat maito, kananmuna, soija, pähkinät, maapähkinät, kala, äyriäiset ja vehnä (gluteeni). Näiden allergeenien lisäksi Euroopan ja Suomen lainsäädäntöön kuuluu kuusi muuta pääallergeeniä. Pääallergeenit tulee ilmoittaa tuotepakkauksissa selkeästi.

Asiantuntija **Irina Männistö** totesi, että elintarvikkeiden takaisinvetojen määrät ovat olleet kasvussa viime vuosina. Laaduntarkkailu on tehostunut ja asiakkaiden tekemät reklamaatiot ovat lisääntyneet. Takaisinvetoja oli vuonna 2019 yhteensä 200. Allergeenivirheet olivat suurin syy (27 %) takaisinvetoihin. Tuote tulee vetää pois markkinoilta, jos allergeeneja ei ole merkitty pakkausmerkintöihin ja jotka säädösten mukaan tulisi pakkausmerkinnöissä ilmoittaa. Allergeenit pitää ilmoittaa ja korostaa pakkausmerkinnöissä lainsäädännön mukaisesti.

Kehityspäällikkö **Sirkku Aarikka** kertoi allergeenien riskinarvioinnista ja -hallinnasta. Omavalvonnassa tulee olla työohjeet varmistamaan, että allergeenit merkitään asianmukaisesti pakkausmerkintöihin ja tahaton allergeenikontaminaatio estetään. Tärkeitä toimenpiteitä allergeenien hallintaan ovat pakkausmerkinnät, vaara-analyysi, kontaminaatio, puhtaanapito sekä henkilökunnan koulutus ja perehdytys. Allergeenien hallitsemiseksi kannattaa tehdä riskienarviointi. Tuotekehitysvaiheessa kannattaa miettiä, voiko välttää allergeeneja. On parempi, mitä harvempia hallittavia allergeeneja on tuotannossa.