

## Allergeenien hallinta elintarviketuotannossa - ETS:n webinaari

**Aika:** 8.10.2021

**Paikka:** etänä Teamsilla

**Asiasanat:** VITAL-ohjelma, FSSC 22000, allergeenipesu, pesujen validointi, allergeenianalyysi

**Lisätiedot:** Kaija Vesanen, [etunimi.sukunimi@satafood.net](mailto:etunimi.sukunimi@satafood.net), gsm 050 599 4102

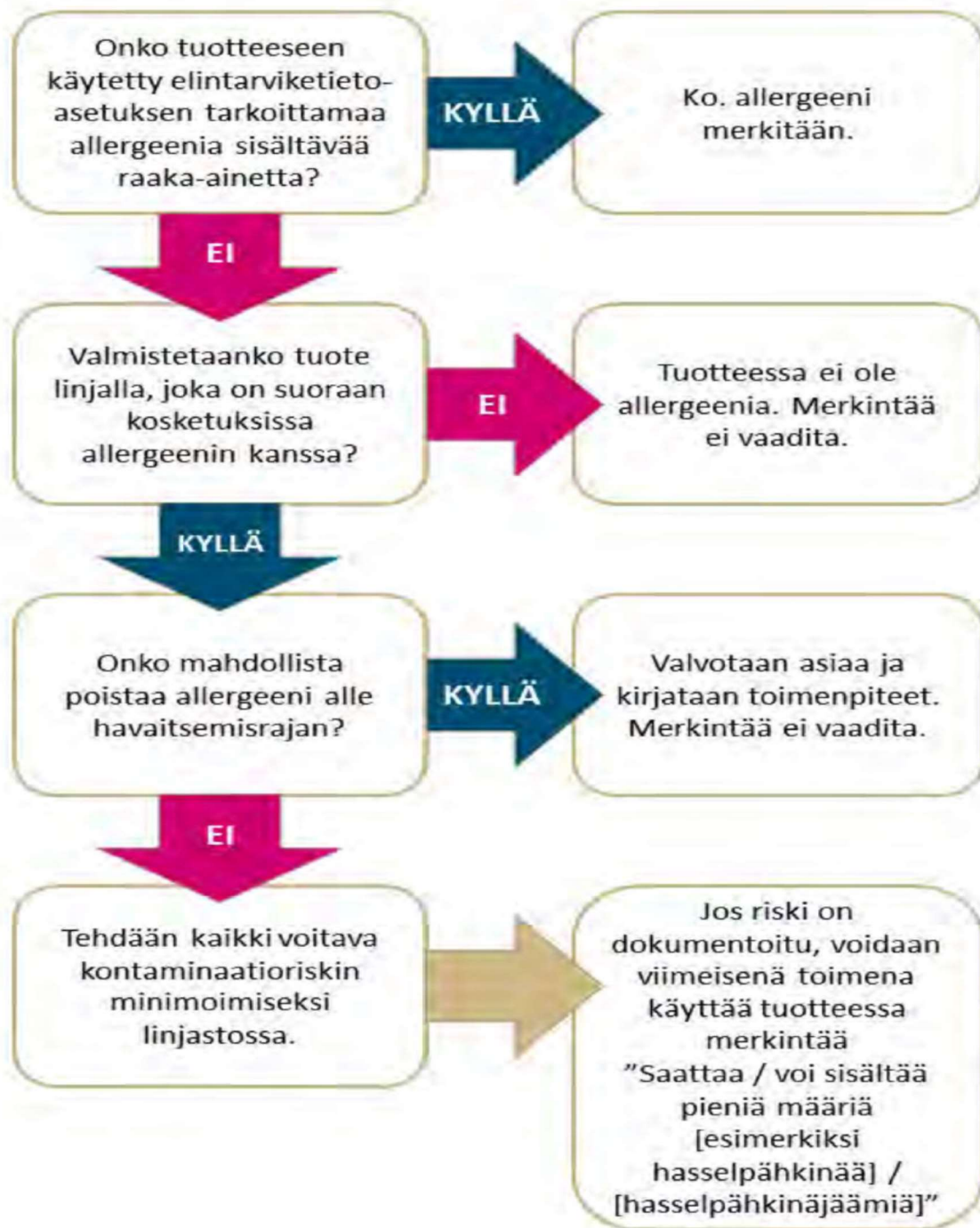
Elintarviketieteiden Seuran (ETS) Elintarviketurvallisuusjaosto järjesti lokakuussa monipuolisen webinaarin allergeenien hallinnasta elintarviketeollisuudessa. Tilaisuus kokosi suuren joukon kuulijoita, yli 200 henkeä netin ääreen. Todennäköisesti paljon enemmän mitä tavalliseen seminaariin olisi tullut/mahtunut väkeä.

Aluksi **Kirsten Grinter** Australian Allergen Bureausta kertoi sikäläisestä VITAL -ohjelmasta (=Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling), jota yritykset soveltavat vapaaehtoisesti. Ohjelma on elintarviketeollisuuden edustajien elintarviketeollisuutta varten tekemä. Australiassa ja Uusi-Seelannissa on paljon allergisia ihmisiä. 10 % vauvoista, 4 - 8 % leikki-ikäisistä ja 2 % aikuisista on jokin ruoka-aineallergia. VITAL- ohjelman avulla arvioidaan tuotteisiin ristikontaminaation johdosta joutuneita allergeeneja, mutta ei niitä, jotka on tarkoituksella lisätty. Tavoitteena on ottaa huomioon allergikkojen tarpeita ja suojella heitä. Esimerkiksi 70 gramman kananmuna sisältää 8,9 g proteiinia, joka voi laukaista allergisen reaktion häviävän pienenä määränä (kynnysarvo 0,2 mg). Ohjelma täyttää lainsäädännön puutteita ristikontaminaation suhteen. VITAL-ohjelmassa myös haetaan oireita aiheuttavia globaaleja kynnysarvoja ristikontaminaatioille sekä esitetään allergeenikontaminaatioitten merkitsemistä pakkausmerkinnöissä.

Allergen Bureaun nettisivulta [www.allergenbureau.net](http://www.allergenbureau.net) löytyy vapaasti ladattava raportti Unexpected Allergens in Food. VITAL®Online löytyy osoitteesta [www.vital.allergenbureau.net](http://www.vital.allergenbureau.net).

Myyntijohtaja **Marli Vahtera** Mauste Sallinen Oy:ltä kertoi allergeenien hallinnasta raaka-ainetoimittajalla ja viestimisestä asiakkaille. Mauste-Sallisella on yli 2000 tuotetta. Yritys maahantuo, valmistaa ja pakkaa tuotteita vähittäiskauppaan, tukuille ja elintarviketeollisuuteen. Mauste-Sallisen tuotteissa on mauste-, siemen-, pähkinä- ja kuivahedelmäseoksia, joiden käsittelyssä allergeenien hallinta on oleellisen tärkeitä. Ristikontaminaation estämiseksi tuotannolla on tarkkoja ohjeita ja yrityksellä on sertifioitu FSSC 22000 elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä.

Jokaisen asiakkaan tulee harkita omista lähtökohdistaan, miten allergeenit ilmoitetaan pakkausmerkinnöissä. Merkinnän käytön tarpeellisuutta arvioitaessa voidaan käyttää apuna seuraavaa päätöksentekomallia, joka on peräisin Ruokaviraston ohjeesta 17068/2 sivu 71 (215).



Toiminta perustuu pitkäaikaisiin toimittajiin, hyväksytyjen toimittajien listaan, itseauditointeihin, omiin auditointeihin sekä ulkopuolisilla organisaatioilla teetettyihin auditointeihin.

Allergeenien hallinnassa raaka-aineissa haasteena on analysoinnin vaikeus, kontaminantit eivät jakaudu tasaisesti, eikä kaikille kontaminanteille ole olemassa raja-arvojakaan. Allergeeneistä ilmoitetaan joko sisältää, ei sisällä tai saattaa sisältää, jolloin on aina olemassa riski.

Allergeenien hallinnasta raaka-ainehankinnassa ja lastenruokatuotannossa kertoi **Nghia Huynh** Nestlen Turun tehtaalta. Turussa valmistetaan lasipurkkeihin pakattavia lastenruokia 4-36 kuukauden ikäisille lapsille. Raaka-aineita on paljon, samoin tuotteita ja kohderyhmänä pienet lapset, joten laatukulttuuri ja tuoteturvallisuus on erityisen tärkeää. Esityksestä sai hyvän kuvan siitä, miten tuoteturvallisuusasiat hoidetaan lastenruokateollisuudessa. Laatukulttuuri on sitä, että toimitaan oikealla tavalla vaikkei kukaan valvo.

Laatu- ja vastuullisuuspäällikkö **Laura Pokela** Snellmanin Kokkikartano Oy:stä kertoi allergeenien hallinnasta valmisruokatuotannossa. Snellmanin tavoitteena on olla vastuullisin elintarvikeyritys, jonka arvoketjussa kaikilla on mahdollisuus menestyä. Snellmanilla on muutenkin hyvät periaatteet: Kohtele toisia kuten toivoisit itseäsi kohdeltavan. Annamme mahdollisuuden parempaan. Menestys ansaitaan tekemällä hyvää.

Kokkikartanossa allergeenien hallinta alkaa jo tuotekehityksestä ja raaka-aineiden hankinnasta, jossa myös raaka-ainetoimittajilta edellytetään hyvää allergeenien hallintaa. Tuotannossa allergeenejä hallitaan tuotantojärjestyksellä, allergeenipesuilla, erillisillä välineillä, pesutulosten validoinnilla, dokumentoinnilla. Ei käytetä ristiin välineitä tai mittareita ja prosessi tehdään vain niillä laitteilla, jotka kuuluvat prosessiin. Huolehditaan siisteydestä, eikä jätetä raaka-aineita niille kuulumattomiin paikkoihin. Allergeenejä hallitaan myös osaamisen ja koulutuksen kautta. Henkilökunnalle järjestetään allergeenikoulutusta, jossa oppiminen todennetaan testeillä. Myös varastoinnissa kiinnitetään huomioita allergeenien hallintaan. Kuluttajalle allergeenien hallinta näkyy tuotetiedoissa, joitten on oltava oikein ja oikeata tuotetta oikeassa pakkauksessa. Sekaannusten välttämiseksi pakkauslinjalla voi olla kerrallaan vain yhteen tuotteeseen liittyvää materiaalia, edelliset poistetaan tuotevaihdon yhteydessä. Jos tuotteeseen laitetaan väittämä, siitä seuraa myös tuotteelle velvoite olla sitä mitä luvataan. Koska allergeenit voivat olla hengenvaarallisia allergikolle, tuotteiden on oltava sitä mitä luvataan eli vastattava pakkausmerkintöjä.

Tuotepäällikkö **Petteri Vartiainen** Oy Christeyns Nordic Ab:ltä puhui pesukemikaaleista allergeenien hallinnassa. Christeyns tarjoaa pesu- ja desinfointiaineiden, pesulaitteiden ja -järjestelmien lisäksi myös laitehuoltoa, käyttö – ja koulutustukea asiakkailleen. Silloin kun

samoja laitteita ja linjoja käytetään erilaisten, erilaisia allergeenejä sisältävien tuotteiden valmistukseen, huolella ja oikeilla aineilla suoritettujen pesujen avaintekijä tuoteturvallisuuden ylläpidossa. Tärkeätä on hyvä suunnittelu ja huomion kiinnittäminen yksityiskohtiin sekä huolellisuus suoritusvaiheessa, joka edellyttää koulutusta, suorituksen valvontaa ja pesukirjanpitoa. Lisäksi on huomattava, että mikrobiologisesti puhdas pinta voi silti sisältää allergeenejä, jotka ovat proteiineja, eikä niistä pääse eroon desinfiointiaineilla. Vartiainen korosti henkilökunnan koulutuksen merkitystä. Pesuista vastaavien henkilöiden tulee ymmärtää vastuunsa ja pesujen merkitys elintarvikkeiden käyttäjille.

Tehdaspäällikkö **Kaisa Virtanen-Holappa** Saarioinen Oy:ltä puhui puhtaanapidosta allergeenien hallinnassa. Esityksessä käytiin läpi pesujen validoinnin suorittamista. Niiden validointiin on olemassa netistä löytyvä ohje Doc 45 – Part 1: Cleaning validation in food industry, jonka on tehnyt EHEDG <https://www.ehedg.org/guidelines/> Validointi toistetaan vähintään 3 kertaa, jotta saadaan varmuus pesuprosessin toimivuudesta. Validointien avulla on pystytty osoittamaan, että allergeeneista maito, kala, soija ja gluteeni poistuvat normaali matalapainepesussa.

Pakkausmerkintöjen, raaka-aineiden, elintarvikkeiden valmistuksen, pesujen ja puhdistusten lisäksi teemapäivässä käytiin läpi vielä myös allergeenianalytiikkaa Eurofins Scientific Finland Oy:n analyysipalvelupäällikkö Päivi Laakson toimesta. Allergeenianalytiikka on haastavaa tehdä; menetelmän tulee olla erittäin spesifinen, toteamisrajojen matalia, soveltuva monenlaisille näytematriiseille ja prosessivaiheille, pitää pystyä kvantitoimaan allergeeni ja myös nopea on-site-analysointi on tarpeen. Menetelmiä on kolmea tyyppiä ELISA, PRC sekä LFD-pikatestit.

Kaiken kaikkiaan hyvä tilaisuus, josta sai vinkkejä omaan työhön.