

Nye mærkningskrav for allergener er kun starten på

ALLERGISIKRE FØDEVARER

De nye EU krav om mærkning af fødevarer der kan fremkalde allergi, stiller helt nye krav til fødevarereproducenterne, som skal arbejde mere bevidst og systematisk med deres produksikkerhedsstrategi

Af **Anders Nilsson**, levnedsmiddelansvarlig, LRQA Norden, anders.nilsson@lrqa.com og **Tim Karll**, Lead Auditor, LRQA Danmark, tim.karll@lr.org

Forbrugeren forventer og kræver, at alle der håndterer fødevarer har den viden og indsigt, som kræves for at kunne levere sikre fødevarer af god kvalitet!

Nye krav er ikke tilstrækkeligt

Fra den 25. november i år skal fødevarereproducenter altid mærke følgende allergi- og overfølsomhedsskabende ingredienser:

Glutenholdige kornprodukter, krebsdyr, æg, fisk, jordnødder, sojabønner, mælk, laktose, nødder, selleri, sennep, sesamfrø, svovldioxid/

sulfit. (se BEK nr. 1095 af 15/11/2004).

Produkter, der er fremstillet på basis af disse ingredienser, skal ligeledes deklareres, hvis de ikke er med på EU's undtagelseslister (se f.eks. direktiv 2005/26/EU og VEJ nr. 9523 af 15/08/2005 Vejledning om mærkning af fødevarer med indhold af allergene stoffer).

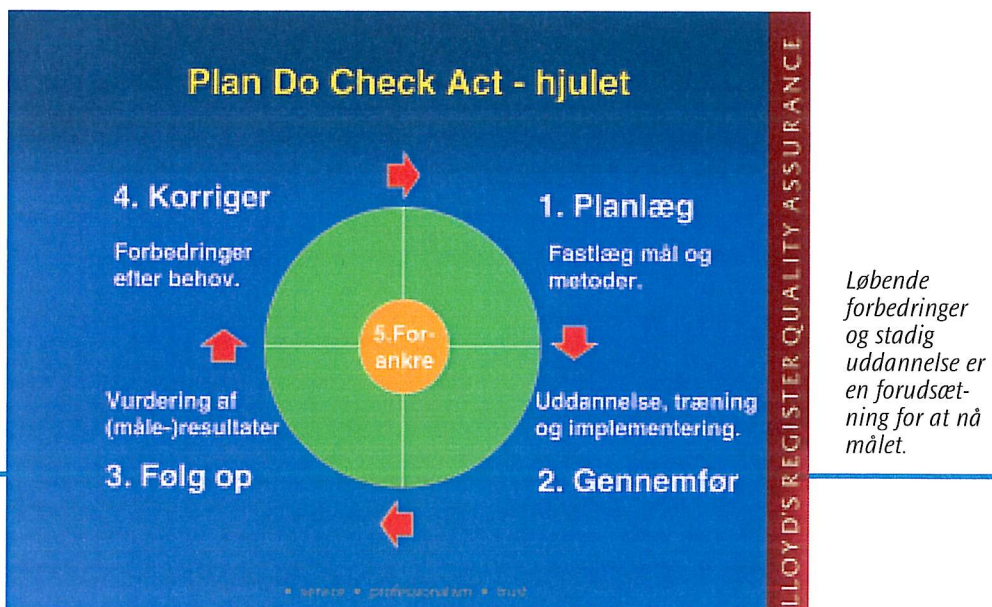
"Mærkningslisten" er dog ikke fuldstændig set ud fra et produksikkerhedsmæssigt synspunkt. Der er andre ingredienser, der kan skade allergiske konsumenter, hvis de ikke bliver håndteret rigtigt. Eksempler på sådanne

allergener er: Abrikoskerner, solsikkefrø, valmuefrø og ærter. Overfølsomhedsskabende stoffer som for eksempel benzoesyre er heller ikke omfattet.

Det sætter fokus på et ofte overset spørgsmål - at allergener og andre overfølsomhedsskabende stoffer skal medtages i HACCP- og produksikkerhedsarbejdet! Det er ikke tilstrækkeligt blot at følge mærkningsreglerne for at få allergensikre fødevarer!

Produksikkerhedsarbejdet skal effektiviseres

Fra den 1. januar 2006 skær-



Fødevarer sikkerhed

pes kravene til fødevarerik-somhedernes produktsikkerhedsarbejde (se f.eks. Rådets forordning (EF) Nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne). Standarden ISO 22 000 *Food safety management system – Requirements for any organization in the food chain* er et godt hjælpemiddel for virksomheder til at opfylde disse krav.

Uanset om din virksomhed er certificeret eller ej, skal eksisterende produktsikkerhedsprogrammer hele tiden forbedres. Ny viden om allergi og overfølsomhedsreaktioner og de nye mærkningsregler er eksempler på, at en sådan opdatering er nødvendig!

Kompetencekrav i alle led

Erfaringen viser, at farer som allergener og andre overfølsomhedsskabende stoffer bedst håndteres, hvis alle involverede parter er bevidste

om konsekvenserne af ikke at tage dem alvorligt!

Et argument som fra tid til anden føres frem er, at allergispørgsmålet er mindre vigtigt, da det kun er få personer, der har allergi eller anden overfølsomhed. Der findes dog mange eksempler på farer, som kun rammer visse individer, men alligevel skal styres og kontrolleres af fødevarerproducenterne. Bakterien *listeria* er et sådant eksempel.

Fødevarerallergier rammer en lille del af befolkningen men kan, under visse omstændigheder, blive livstruende. 1-2% af den voksne befolkning og 5-8% af børnene lider af allergi.

De fleste allergier starter i barndommen, men de kan også komme senere i livet. Mange udvikler pollenallergi i teenagealderen. I forbindelse med dette optræder

ofte allergi mod f.eks. hasselnødder, mandler, æbler og rå gulerødder. Med krydsreaktioner bliver andelen af voksne personer med allergi betydeligt større. Der er rapporteret tal i en størrelsesorden af 15-20 %, hvilket indebærer, at en betydelig andel voksne mennesker undgår visse fødevarer.

Fødevarerstyrelsen har udgivet informationsbrochurer, der henvender sig til forbrugere, men som også kan bruges til at uddanne personalet – se: www.foedevareallergi.dk.

Nye svenske brancheretningslinjer

For at fremme arbejdet med at producere "allergensikre fødevarer" har producenter, detailhandelen, forbrugerorganisationer og Livsmedelsverket i Sverige udarbejdet nye brancheretningslinjer

med navnet "Allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel". Retningslinjerne er netop nu ved at blive oversat til engelsk og vil blive registreret i EU som nationale brancheretningslinjer af det svenske Livsmedelsverket.

Det er formålet at "Retningslinjerne" skal gøre det daglige valg af fødevarer lettere for allergiske og overfølsomme forbrugere. De giver konkrete råd til alle i fødevarerekæden og omfatter alle trin fra indkommende råvarer til indtagelse af det færdige produkt inklusive uddannelse og ledelse af personale.

Spørgsmålet om mærkning belyses ud fra de skærpede krav i EU's mærkningsregler. Retningslinjerne forudsætter, at arbejdet med stoffer, som kan forårsage allergi og anden overfølsomhed, indgår i



DE GULE SIDER
findes det
findes det her

Kontaktinformationer på 125.000 danske virksomheder

Find din næste leverandør af varer og tjenester på

TDC Forlag fagbogdanmark.dk



Lad "Emma" lægge ryg til

Emma klarer løft og transport af rørededler og andre tunge ting i køkkenet. Du undgår dårlig ryg og andre ubehagligheder.

Emma er lille, rengøringsvenlig og løfter ved tryk på en knap.

Ring og få oplyst forhandler - Gratis afprøvning.

HOVMAND

H.C. Hovmand A/S
Rustkammervej 10 · 4180 Sorø
Tlf: 57 83 33 00 · Fax: 57 83 33 55 · mail@hovmand.com

det løbende produktsikkerheds- og kvalitetsarbejde.

I retningslinjerne indgår checklister for de forskellige dele i fødevarekæden, inklusive en liste med forholdsregler, som kan bruges, hvis en konsument rammes, til trods for alle forsigtighedsforanstaltninger.

Retningslinjerne findes på følgende websites:

www.dagligvaror.se og

www.li.se

Ved spørgsmål om allergener og anden overfølsomhed samt certificering i henhold til f.eks. ISO 22 000 eller BRC Global standard – Fødevarer, er De velkommen til at kontakte forfatterne!