

17. Allergeenien hallinta

Allergeenit: Yleisimpiä allergiaa aiheuttavia kasviksia ovat kiivi, omena, päärynä, kirsikka, persikka, sitrushedelmät ja aprikoosi, pinaatti, tomaatti, persilja, palsternakka, selleri sekä pähkinät ja lupiini. Allergeenille altistuminen on mahdollista, jos allergeeni; koskettaa suoraan tuotteisiin, koskettaa pintojen kautta tuotteisiin, tai allergisoiva tuote sekoittuu muihin tuotteisiin. Allergeenille voi altistua välillisesti myös veden kautta, jos kyseessä on tuote, jota pestään vedellä.

Allergeenien hallintaohje:

- Allergeeneja sisältävät raaka-aineet ja tuotteet pidetään selkeästi erillään muista tuotteista kaikissa tuotantovaiheissa.
 - Allergisoivat tuotteet eristetään huolellisesti muovikalvolla tai riittäväällä etäisyydellä toisista tuotteista, jos niitä on pakkaamattomina säilytettävä tai kuljetettava samoissa tiloissa muiden tuotteiden kanssa.
- Allergisoivien tuotteiden säilytykseen ja käsittelyyn käytetään erilliset työvälineet, astiat, pakkausmateriaalit, puhdistusvälineet ja käsineet:
 - Jos on käytettävä samoja säilytyslaatikoita allergisoiville ja ei-allergisoiville tuotteille, on säilytyslaatikot aina pestävä huolellisesti allergisoivan tuotteen säilytyksen jälkeen.
 - Hyvä havainnollinen tapa erillään pidossa on ottaa käyttöön tietynväriset työvälineet, säilytysastiat, puhdistusvälineet ja käsineet allergisoiville tuotteille ja muun väriset varusteet muille tuotteille.
- Huolehdi siitä, että allergeenit eivät pääse missään vaiheessa tuotantoprosessia saastuttamaan ei-allergisoivien tuotteiden pakkausmateriaaleja.
- Allergisoivia ja muita tuotteita ei käsitellä samanaikaisesti samoilla tuotantolinjoilla.
 - Jos samoja tuotantolinjoja käytetään sekä allergisoivien että muiden tuotteiden käsittelyyn, tulee työ aina pyrkiä aloittamaan ei-allergisoivilla tuotteilla.
 - Työvälineet, laitteet ja kosketuspinnat puhdistetaan huolellisesti allergisoivan tuotteen käsittelyn jälkeen. Muista myös kuljetusauton tavaratilan puhdistaminen, jos allergisoiva tuote on päässyt kosketukseen tavaratilan pintojen kanssa.
- Allergisoivat tuotteet on merkittävä pakkausmerkinnöissä aina omilla nimillään.
- Huolehditaan huolellisesta henkilökunnan ja tavarakuljettajien perehdytyksestä allergeenien hallintaan.

Lisätietoa allergeenien merkintävaatimuksista ja hallintakeinoista hakusanoilla
”ruokavirasto allergeenit”

