

過敏原

全球食品業持續面臨挑戰



小麥



花生



海鮮

您期望從椰子水中找到牛奶嗎？青醬雞肉義大利麵中找到魚？在明顯標示 不含麩質 的產品中含有麩質？小麥製品中含有花生？

食品之中含有意料外或未標示出的過敏原，以及標示不當等問題，持續在新聞頭條出現，這是造成全球食物召回的主要原因。這些對於品牌的衝擊可能損及財務，然而對於某些對過敏原污染敏感的消費者而言，則將可能造成嚴重傷害。過去十年以來，食品業對於過敏原的認知與食品不當標示的關注已大幅提升，那麼何以我們仍然在管理上面臨著持續的挑戰？

挑戰

製造的食品或原料未能標示出過敏原，將可能因為大量與廣泛分銷網路而造成全球性的影響。食品服務業面臨同樣的風險，但是通常是屬於國內的衝擊。目前的挑戰主要源自於我們日益複雜的食品供應鏈，以及改變中的飲食習慣。另外也必須仰賴 正確的標示，而把過敏原風險告知過敏的人或群體。

過敏原感染可能發生在食品供應鏈之中的任何一個階段，從最初的生產、運輸、儲存、製造以迄食品的服務。一如 食物詐欺:您所不知道的 一文所討論的內容，為了經濟上的利益，而用便宜的替代品或偽製品，是有利可圖並且因此是非常普遍的。食物詐欺可能傷害顧客與消費者對您產品與品牌的信心，但是如果這些替代品含有過敏原物質，更有可能造成嚴重的後果。在美國與加拿大，碎蒔蘿中含有未標示出的花生，英國、丹麥、瑞典與挪威，在辣椒與碎蒔蘿中含有未標示的杏仁。雖然污染的原因尚未正式確認，但是懷疑廉價的碎堅果核被大量添加到香料之中。這些污染導致整個歐洲與北美的回收作業。

主要的生產問題來自於高度競爭的全球市場，必須以最低的可能價格，生產高品質產品的壓力。農人以輪作種植，以及廣泛分享收穫，各種作物的儲存與運輸設備，往往不經意之間導致穀物的交叉感染，其中包含了麩質與不含麩質的產品。甲殼類與蝦中都含有亞硫酸鹽以保持新鮮的外觀。在這些過程之中有了這些變數，往往不易進行驗證，更有可能亞硫酸鹽超出規定的許可容量。

食品製造設備通常會處理到各種過敏原，而必須從接貨到倉儲、加工、包裝、標示以及配銷過程都與以處理。直接的過敏原污染可能因如下原因造成:

- 系統管理不良、缺乏加工控管，以及缺乏在過敏原與非過敏原的生產區域，有實體上或時間隔離之管理。
- 設備設計不良以及清潔流程不足，可能造成生產的殘留物存在，並且污染後續的生產運作。
- 由於產品開發的實驗，以及非生產區域，例如員工餐廳以及販售機等，引致的新過敏原。

食品服務業必須確保所有的過敏原從下訂單開始，經過廚房與食品遞送服務的整個過程之中都予以妥善管理。在一個員工可能缺乏相關技能且流動快速，或對於過敏原管理缺乏訓練的產業而言，往往更為不易。最近在英國發生了一個新的案例，一名餐館負責人提供含花生的瑪莎拉雞肉，給一位特別要求不含核果餐飲的顧客，而因過失殺人入獄。

標示不當是產生過敏原相關召回事件的主要原因。資訊的正確性非常重要，是確保產品之中所有的過敏原，已經被標示為某一種內含物、加工助劑或交叉接觸之風險。由於各個地區與國家對於過敏原有不同的定義，因而在各個國家都有特定意義與優先順序，也使得在全球食品供應鏈之中能夠正確地標示更為不易。

過敏原交叉接觸的警示，是用一段陳述說明 其中可能包含…、在處理…的設施之中包裝 以及 在層經處理過…的作業線。警示說明不應該被用來做為製造商的保險政策，僅能在過敏原的風險無法有效控制的情況下使用。如果沒有實際的汙染風險，則僅需警示說明。

包裝錯誤導致產品標示錯誤，是過敏原導致產品回收的主要原因。嚴格的產品轉換作業規範是非常重要的，可以避免錯誤的標示，造成不正確的產品說明，以及不正確的過敏原標示。

包裝錯誤導致產品標示錯誤，是過敏原導致產品回收的主要原因。嚴格的產品轉換作業規範是非常重要的，可以避免錯誤的標示，造成不正確的產品說明，以及不正確的過敏原標示。

某些過敏原的類型有特殊的問題，例如 顆粒 過敏原，是分散與獨立的個體，例如芝麻子、杏仁果與碎奶酪。顆粒狀過敏原不會均勻地融合到食品之中，因此如果由於清潔不當或處理過程不當，則可能在生產區域以獨立的濃縮方式而產生高度風險。粉狀的過敏原例如蛋、牛奶、麥片麩質與黃豆萃取物，很容易從空而降，並且成為汙染源。黏性或含脂肪的過敏原，例如芝麻子、核果醬與牛奶蛋白，將會黏附在表面，並且難以從設備上清除，因此必須另行控制。

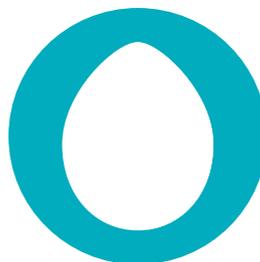
內容物



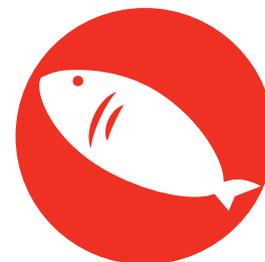
含麩質之穀片，包括小麥、裸麥、大麥、燕麥斯佩耳特小 及其雜交菌株



甲殼類產品



蛋與蛋製品



魚類與魚製品



花生、黃豆以及衍生產品



木本堅果與核果產品所製造的產品



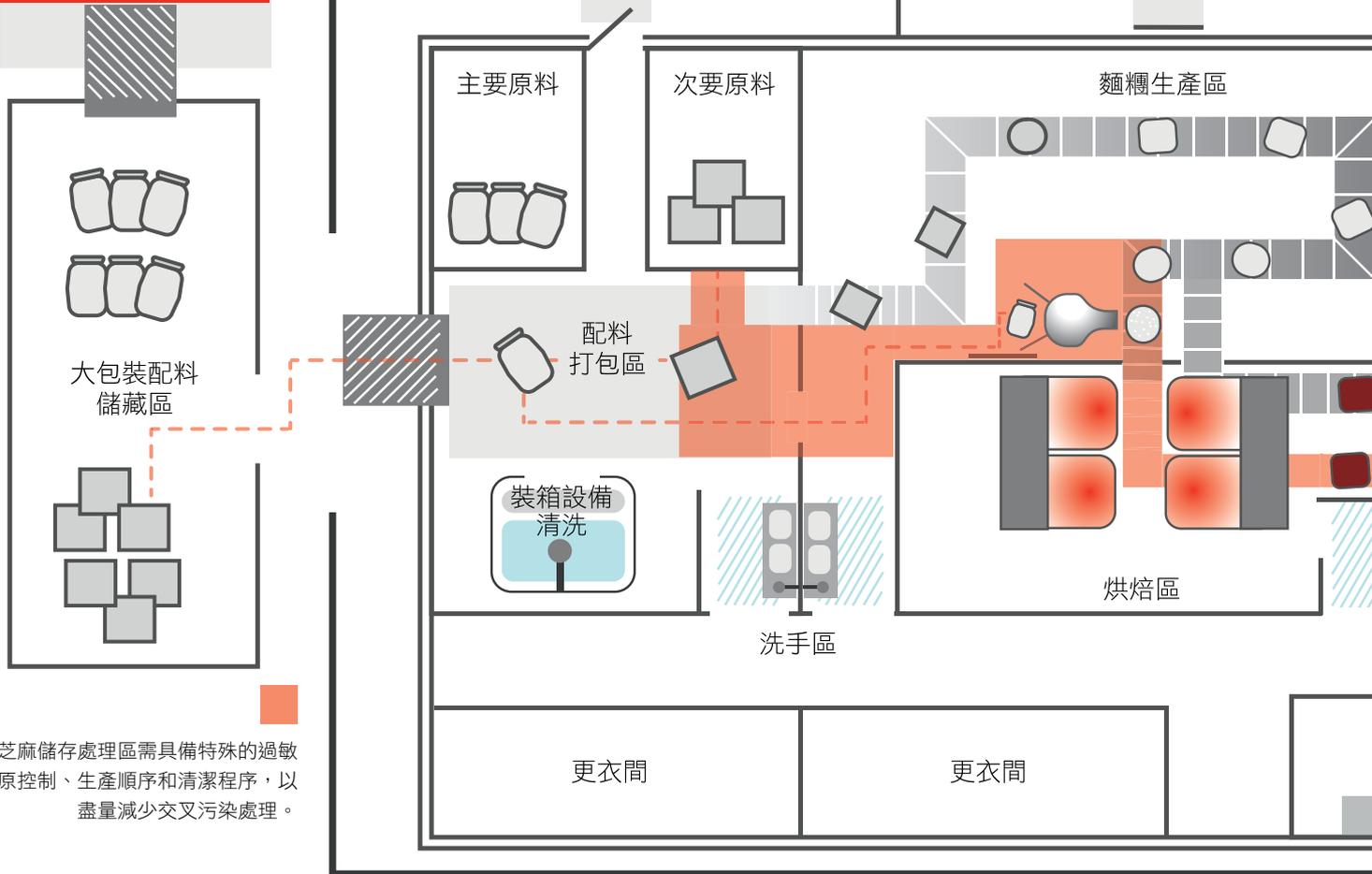
牛奶與包括乳糖在內的奶製品



濃縮亞硫酸鹽每公斤/10毫克

資料來源：Codex Alimentarius, Food Labelling. 僅提供參考基準用，各地規範有所不同或新增項目。

芝麻 食品圖



芝麻儲存處理區需具備特殊的過敏原控制、生產順序和清潔程序，以盡量減少交叉污染處理。

學習過敏原管理

所有的GFSI(全球食品安全評估)以及零售商食品安全標準，都對過敏原處理規範有著高水準的期許。然而，這往往受限於製造場所的直接運作方式，而在其他食品供應鏈的產業中，也並不一定含有過敏原風險。製造商在設備與生產流程之中，能夠確實控制，防範汙染的發生，如果使用了某一個含有某種意外過敏原的原料，則仍然影響到成果。

有效的過敏原管理基礎包括：

瞭解您的供應商，並且定期與原料來源供應者溝通，因而能掌握到過敏原風險。如果某一個原料預期將使用在會標示為「不含…」的產品，則供應商便必須體認到過敏原狀態

的改變，是需要最優先處理，並且予以充分溝通的訊息。

瞭解所有原材料特定的風險與過敏原狀態。雖然這些資訊應該在產品規格之中詳細說明，然而其正確性與可靠性則仰賴於作者的技術知識與能力。通常產品規格都是在缺乏現場評估以確定實際的過敏原風險的情況下，遠端製作而成。

在製造過程之中，每一個步驟都進行強化的風險評估，而確認潛在的過敏原汙染。過敏原物質的流程，從接貨一直到最終產品的配送，都必須圖示而找出某些潛在汙染的特定位置。在每一個可能造成汙染的位置，都必須採取控制措施，而預造成散布，或降

畫出您的過敏原

將過敏的原料，從原料到最終產品之變化過程予以圖示，有助於讓您確認特定的潛在汙染點，並且可考慮採取控制措施，而解除交叉汙染的風險。

依循BSI的「[過敏原設施圖示指南](#)」而保戶購您的產品與品牌的人

> [Learn how](#)

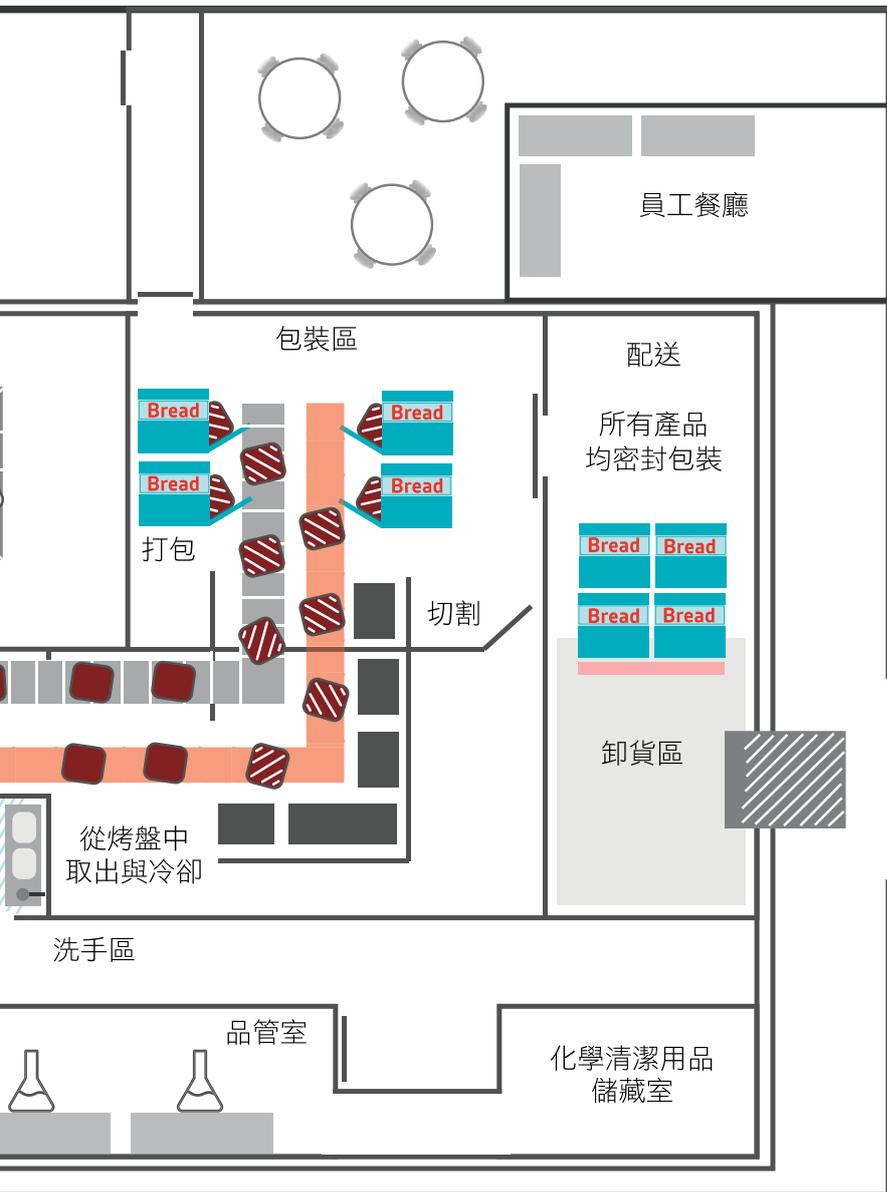
未來



食品包裝的一個新趨勢是在某一種食品類別之中，品牌或其他風味食品之間，並沒有很明顯的區別。主要的原因是對於品牌認知與對於不含…食品的需求，尤其是不含麩質食品的需求日漸增高，零售商便儘可能以不含過敏原的替代品取代過敏產品。由於必須大量測試原料與最終的成品，使其確保不含過敏原，要維持高水準的過敏原控制，將會產生相當大的成本需求。過敏原測試的正面結果，是此一焦點將持續引導精細的測試方法，並且改善偵測的能力。

建立與搜集相關知識確實不易，因為在整個食物供應鏈過程中，持續針對原料與成品的過敏原改變狀況進行溝通，是非常繁重，並且必須持續地控制、提報與回饋。在食品供應鏈的所有階段，持續聚焦於過敏原的管理，可以降低意外過敏原所導致的意外事件。使員工獲得相關知識與技術，而瞭解並且積極面對過敏原所導致的問題，是未來成功的關鍵。

我們都是食品的消費者，大多數人也都知道到某些人有過敏或其他無法承受的問題。您或您的企業或品牌，是否會配合過敏原產品的回收？您的過敏原管理計畫是否可以防範目前與未來的這些問題？



低過敏原風險。這些控製作業可以運用 HACCP或預先防範方案。

進行控管並且審查控管的效益與持續性，例如隔離含過敏原產品，或在生產過程中降低含過敏原與不含過敏原產品的轉換作業。可以在含過敏原與非過敏原不同的區域，運用明顯的視覺效果衣著，來區分食品作業人員的行動。嚴格規定的重新作業流程，將可以確保過敏原不至於在非過敏原產品之中。加強的廢棄物與遺漏物的處理，將可以確保廢棄物作業將不至於汙染到其他的設施所在。控製作業的持續時間將視食品作業人員的訓練成果而定，因為人為的錯誤，是過敏原感染與產品誤標的最大風險因素。

為何選擇BSI?

我們認為充斥著這世界的食品，應該是既安全又永續及高品質的。我們是食品安全驗證的業界領導者，針對整個飲食供應鏈中的各種食品安全標準，包括各項符合全球食品安全倡議要求的標準，進行全面稽核。

我們針對食品業的服務包括驗證、訓練、評估以及供應鏈解決方案。運用這些服務組合可以讓您的顧客得到保證，幫您控管風險，並且管理產品、流程、人員以和整個供應鏈產生的機會，令您的組織更具韌性。

擁有超過2800種食品與農產品的標準，我們絕對可以承擔支持此一產業，以及包括食品安全、食品防護、永續性、土地使用、能源、水與企業社會責任等所面臨之挑戰的責任。



我們的產品與服務

知識

我們的業務核心在於發展並教育我們的顧客知識令其受惠。在標準的領域裡，我們持續建立作為一個專業機構的名聲，並集結產業界的專家來制定地方性、區域性以及國際性的標準。事實上，全球10大管理系統之標準均為BSI首制訂。

保證

獨立評估某項作業或產品是否符合特定的標準，可確保我們的顧客達成高標準的卓越績效。我們運用世界級的執行方案與稽核技巧訓練我們的顧客，以確保他們能夠將標準所產生的利益發揮到最大化。

守規性

要獲得真實、長期性的利益，我們的顧客必須確保能夠持續性地符合相關法規、市場需求或標準，並讓其成為一個生根的習慣。我們提供諮詢服務與差異化的管理工具，使此一流程更為便利。

取得更多我們如何協助您
做食品安全管理的資訊，
請造訪 bsigroup.tw 或
email infotaiwan@bsigroup.com