

输美食品企业需有效控制

过敏原

■ 周启明 上海出入境检验检疫局

摘要：本文说明了食物过敏的危害情况、主要过敏原的种类、美国《联邦食品、药品及化妆品法》中关于对食品企业控制过敏原的要求，阐释了食品企业需要控制过敏原的原因和有效控制过敏原的方法。

关键词：食品 企业 控制 过敏原

目前，受环境变化等多方面因素影响，因摄入含某些成分（过敏原）的食物而导致人体发生过敏反应的情况越来越多。美国约4%~6%的儿童和2%~3%的成人发生过食物过敏^[1,2]。食物过敏可严重影响过敏体质人群的身心健康，几微克的蛋白质可导致易感人群食物过敏^[3,4]，三分之一的易感人群在摄入最低诱发剂量的过敏原时，就可发生包括猝死在内的严重反应。

目前有170多种食物可导致过敏反应，但90%的过敏反应是由八种主要食品过敏原本身或含过敏原的食品成分引发^[5]。这八种主要过敏原是：牛奶、鸡蛋、花生、大豆、小麦、树木坚果（如杏仁、山核桃、核桃）、鱼类（如鲑鱼、比目鱼、鳕鱼等）和甲壳类食物（如蟹、虾）。因为没有治疗食物过敏的方法，易感消费者及其家庭必须严格避免接触食品过敏原。在食品工业日益发达、食品加工工艺日益复杂、原辅料成份日益繁多的今天，易感人群越来越依赖于食品标签中过敏原信息的完整、清楚和准确，依赖于企业对过敏原的有效控制。

美国《联邦食品、药品和化妆品法》中第418节(b)(1)(A)规定所有食品企业需要识别和评估已知的和可预见的危害，过敏原属于其中的一种化学危害；第418节(o)(3)(D)要求食品企业制定实施过敏原控制计划；第403节(w)列明主要食品过敏原标识要求。这些要求适用于我国所有生产、加工、包装、储存向美国出口食品的企业，企业需要采取以下控制食品过敏原的措施。

首先，食品企业需要对原辅料中过敏原进行监控。在原辅料采购环节，应要求供应商如实标注过敏原

信息；在验收环节，应审核/验证原辅料的过敏原情况；在储存环节，应对含有不同过敏原的原辅料明确标识、分别存放。

其次，食品企业需制定实施过敏原控制计划。包括两个方面：防止因交叉接触而引入过敏原和确保标签正确显示过敏原信息。

1 防止食品因交叉接触而引入过敏原

各类不规范的操作都可使得过敏原转移到食品上。食品企业需建立实施将含有过敏原的成分或产品与不含过敏原的成分或产品进行隔离的程序，以及含不同过敏原的成分或产品间进行隔离的程序，确保产品不会以交叉接触的方式引入食品过敏原。具体措施可包括：企业不同区域间设置物理隔离物，在不同的区域加工不同的食品；消除或尽可能减少含过敏原的粉末、悬浮颗粒或液体斑点的形成和移动；通过时间分隔或生产批次间进行清洗，将不同食品分开，以防止可能的交叉接触；通过有效清洁卫生，使得生产用具和维修工具不会将过敏原从一个产品转移到另一个食品；通过使得操作人员勤洗手和换工作服等，确保人员活动不会导致过敏原从一条生产线转移到另外一条。

2 确保标签正确显示过敏原信息

企业应制定实施针对产品标签的控制程序和操作步骤，从而防止食品加贴错误标签、食品使用错误包装、食品包装含错误的过敏原信息等。具体措施包括以下方面：确保食品标签正确标注全部食品过敏原（包含所使用的调味料、色素和添加剂中的过敏原），确保食品加贴了正确的标签，确保食品被正确地包装，确保标签与产品成分一致（在收到新的标签批次时，需要进行该比对）。

目前，我国部分食品企业对过敏原的重视程度不够，不了解相关规定或因担心写得太清楚过敏原会影响销售等原因，使得国内市场上食品过敏原标识较为混乱⁶，输美企业多次发生因食品标签未标注过敏原信息而被美国通报或要求召回的情况。所有加工输美食品的企业，都需重视过敏原问题，制定和有效实施过敏原控制计划，保护消费者健康。

参考文献

[1] Sampson, H. A., Update on Food Allergy, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 113:805-819, 2004.

[2] Sicherer, S. H. and H. A. Sampson, Food Allergy, *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 125:S116-S125, 2010.

[3] Bindslev-Jensen, C., D. Briggs, and M. Osterballe, "Can We Determine a Threshold Level for Allergenic Foods by Statistical Analysis of Published Data in the Literature?" *Allergy*, 57:741-746, 2002.

[4] Taylor, S. L., J. A. Nordlee, L. M. Niemann, and D. M. Lambrecht, Allergen Immunoassays - Considerations for Use of Naturally Incurred Standards, *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 395:83-92, 2009.

[5] Branum, A. M. and S. L. Lukacs, Food Allergy Among U. S. Children: Trends in Prevalence and Hospitalizations, *NCHS Data Brief*, 10, 2008.

[6] 食品商务网. "过敏原"提示 食品包装标识值得重视 [EB/OL].
<http://www.21food.cn/html/news/12/708813-p2.html>.