

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : William, John Jr.

1.2 Article Title : Food allergens : effectively managing processing risks

1.3 Journal Title : Food Protection Trends

Vol. 24 No. 1

Year 2004 Page 20-22

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

สารที่ก่อให้เกิดการแพ้ในอาหาร: การจัดการกับความเสี่ยงในกระบวนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ในสหรัฐอเมริกาแต่ละปีมีประชากรถึงสองหมื่นคนได้รับการรักษาโรคแพ้อาหาร และจำนวนประชากรที่แพ้อาหารก็มีเพิ่มขึ้นทั่วโลกทุกปี ในสหรัฐอเมริกามีคนตายเนื่องจากปฏิกิริยาเกี่ยวข้องกับสารก่อแพ้ในอาหาร 100-200 คนในแต่ละปี โรงงานผลิตอาหาร 25% ในสหรัฐอเมริกาไม่ได้แจ้งรายการส่วนผสมอย่างถูกต้องชัดเจน ในฉลากผลิตภัณฑ์มักจะไม่มีข้อมูลที่รู้กันว่าก่อให้เกิดการแพ้ ตัวเลขเหล่านี้เป็นที่น่าตกใจ สืบเนื่องจากสถิติที่เป็นกลาง และการเรียกร้องค่าเสียหายที่เกี่ยวข้องกับสารก่อแพ้ในอาหารซึ่งมียอดสูง จึงมีบริษัทจำนวนมากหันมาจัดทำโปรแกรมการจัดการกับสารที่ก่อให้เกิดการแพ้เพิ่มเข้าไปในระบบคุณภาพของบริษัท โดยถือเป็นส่วนที่มีความสำคัญยิ่งในการลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อน และป้องกันอันตรายต่อผู้บริโภค อาหารที่ทำให้เกิดการแพ้มีมากถึง 170 ชนิด แต่สารที่ทำให้เกิดปฏิกิริยาแพ้อาหารถึง 90% ของจำนวนการแพ้อาหารทั้งหมดมีเพียง 8 ประเภทหลัก คือ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ไข่ พืชประเภทฝัก (legumes) ถั่วจากต้นไม้ (tree nuts) แป้งข้าวสาลี สัตว์น้ำที่มีเปลือกหุ้มตัว (crustaceans) ปลา และหอย (mollusks) การแพ้อาจเกิดจากผลิตภัณฑ์พลอยได้ของสารเหล่านี้ด้วย โปรแกรมการจัดการสารที่ก่อให้เกิดการแพ้มีหลักสำคัญที่ต้องทำในเรื่อง สารส่วนผสมหลักทั้งหมด วัตถุดิบที่จัดซื้อ และผู้จัดจำหน่ายซึ่งต้องรับรองการควบคุมสารที่ก่อให้เกิดการแพ้ การตรวจรับและการจัดเก็บต้องมีระบบป้องกันการปนเปื้อน การผลิตและการกำหนดการผลิตต้องควบคุมมิให้มีความเสี่ยงในการปนเปื้อน ต้องมีการติดป้ายอย่างชัดเจนระบุผลิตภัณฑ์ที่มีสารก่อแพ้ หากมีการผลิตแก้ไข (rework) ต้องทำความสะอาดและทำตามกฎสุขอนามัย มีการทวนสอบ (verification) เครื่องมืออุปกรณ์ มีการทดสอบทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจสอบข้อมูล และทำการแก้ไขในส่วนที่มีปัญหา ฉลากและภาชนะบรรจุต้องเขียนอธิบายด้วยภาษาที่เข้าใจง่ายและติดในบริเวณที่เห็นชัด หากมีการเปลี่ยนสูตรต้องแจ้ง มีการตรวจประเมิน (auditing) ทั้งภายในโรงงานและผู้จัดจำหน่าย พร้อมทั้งจัดอบรมพนักงานให้มีความเข้าใจและร่วมมือในการทำโปรแกรมนี้อย่างเต็มที่