

## Chất gây dị ứng

Thách thức Hiện nay trong Ngành Thực phẩm Toàn cầu



**bsi.**

Bạn có muốn tìm thấy **sữa bò** trong **sữa dừa** không? **Cá** trong mì Ý gà/**Gluten** trong thực phẩm được ghi nhãn là “không có gluten”? **Lạc** trong sản phẩm lúa mì? **Chất gây dị ứng** không mong muốn hoặc không được công bố và việc **trình bày sai** thông tin thực phẩm tiếp tục là vấn đề nhận nhiều sự quan tâm và là nguyên nhân chính của việc thu hồi thực phẩm trên toàn cầu. Trong khi tác động của việc này làm thiệt hại danh tiếng của thương hiệu về tài chính, tác động đối với người tiêu dùng nhạy cảm với việc nhiễm chất gây dị ứng có thể gây bệnh cho họ. Sự nhận thức của ngành thực phẩm về chất gây dị ứng và trình bày sai thông tin thực phẩm đã cải thiện đáng kể trong thập kỷ qua, tại sao chúng ta vẫn tiếp tục gặp phải thách thức khi quản lý chúng?

### Thách thức

Chất gây dị ứng không được công bố trong thực phẩm đã sản xuất hoặc nguyên liệu thô có thể có tác động mang tính toàn cầu do khối lượng lớn và mạng lưới phân phối rộng khắp. Phục vụ thực phẩm đối mặt với rủi ro tương tự nhưng sẽ có tác động mang tính cục bộ hơn. Thách thức hiện nay xuất phát từ chuỗi cung ứng thực phẩm ngày càng phức tạp và sự thay đổi về thói quen ăn uống. Điều này kết hợp với sự phụ thuộc vào ghi nhãn chính xác để thông báo rủi ro của chất gây dị ứng với người hoặc cộng đồng dễ bị ảnh hưởng.

**Nhiễm chất gây dị ứng có thể xảy ra ở bất cứ giai đoạn nào của chuỗi cung ứng thực phẩm** từ sản xuất ban đầu, vận chuyển, bảo quản, chế biến đến phục vụ thực phẩm. Như trình bày trong > **“Gian lận Thực phẩm: Điều bạn không biết”**, việc bổ sung hoặc thay thế bằng nguyên liệu rẻ hơn để tăng giá trị kinh tế nhằm sinh lợi và không phổ biến. Sự gian lận thực phẩm có thể làm giảm lòng tin của khách hàng và người tiêu dùng về sản phẩm và thương hiệu của bạn nhưng khi sự thay thế liên quan đến chất gây dị ứng, nó cũng có thể có hậu quả chết người. Lạc không được công bố được tìm thấy trong bột ở Ai Cập ở Hoa Kỳ và Canada trong khi hạt hạnh nhân không được công bố được tìm thấy trong bột ớt và bột ở Ai Cập ở Vương quốc Anh, Đan Mạch, Thụy Điển và Na Uy. Trong khi nguyên nhân của việc nhiễm chưa được xác định chắc chắn, lạc xay rẻ bị nghi ngờ được bổ sung để “tăng” hương vị. Việc nhiễm này dẫn đến nhiều lần thu hồi ở Châu Âu và Bắc Mỹ.

Thách thức chính của việc sản xuất phát sinh từ áp lực cạnh tranh trên thị trường toàn cầu để sản xuất sản phẩm chất lượng cao với giá thấp nhất. Nông dân sử dụng việc luân canh và thiết bị thu hoạch, bảo quản và vận chuyển rộng rãi giữa các vụ mùa thường vô tình dẫn đến việc nhiễm chéo giữa ngũ cốc chứa gluten và ngũ cốc không chứa gluten. Động vật giấp xác và tôm thực phẩm có sulfit được bổ sung sau khi thu hoạch để duy trì hình thức tươi ngon. Với sự thay đổi trong quá trình, việc thẩm định thường khó khăn và nồng độ của sulfit có thể vượt quá giới hạn có thể chấp nhận theo quy định hoặc pháp luật.

Cơ sở sản xuất thực phẩm xử lý nhiều chất gây dị ứng cần được quản lý từ việc tiếp nhận đến bảo quản, chế biến, đóng gói, ghi nhãn và phân phối. Việc nhiễm chất gây dị ứng trực tiếp có thể bị gây ra bởi:

- **Quản lý kém hệ thống, thiếu kiểm soát quá trình và thực hiện không hiệu quả trong khu vực sản xuất yêu cầu chia tách về vật lý và thời gian giữa chất gây dị ứng và chất không gây dị ứng.**
- **Thiết kế thiết bị kém và quá trình làm sạch không đầy đủ có thể duy trì dư lượng sản phẩm và làm quá trình sản xuất sau đó nhiễm chất gây dị ứng.**
- **Áp dụng chất gây dị ứng mới trong quá trình thử nghiệm phát triển sản phẩm và khu vực không sản xuất như nhà ăn của nhân viên và máy bán hàng.**

Ngành phục vụ thực phẩm cần đảm bảo quản lý chất gây dị ứng từ khi đặt hàng thông qua dịch vụ giao nhận thịt gà và thịt. Điều này thường khó khăn trong ngành có nhân viên tạm thời có thể không có kỹ năng hoặc được đào tạo kém về quản lý chất gây dị ứng. Một sự việc gần đây xảy ra ở Vương quốc Anh khi một chủ nhà hàng đã đi tù vì tội ngộ sát sau khi phục vụ gà masala chứa lạc cho khách hàng yêu cầu bữa ăn không có lạc.

**Ghi nhãn thiếu** là nguyên nhân chính của việc thu hồi liên quan đến chất gây dị ứng. Sự chính xác của thông tin đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo tất cả chất gây dị ứng trong sản phẩm được công bố là thành phần, chất hỗ trợ chế biến hoặc rủi ro khi tiếp xúc chéo. Chất gây dị ứng có độ quan trọng và ưu tiên khác nhau ở các quốc gia khác nhau do định nghĩa của “chất gây dị ứng” khác nhau theo khu vực và quốc gia, làm tăng sự phức tạp của việc báo cáo chính xác trong chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu.

Cảnh báo tiếp xúc chéo với chất gây dị ứng được ghi bằng nhiều hình thức từ “có thể chứa”, “đóng gói trong một cơ sở xử lý”, đến “sản xuất trên dây chuyền cùng chế biến”. Thông tin cảnh báo không cần được sử dụng là một “chính sách bảo hiểm” cho nhà sản xuất và chỉ cần áp dụng khi không thể kiểm soát hiệu quả rủi ro của chất gây dị ứng. Nếu không có rủi ro thực tế của việc nhiễm, thông tin cảnh báo chỉ tạo ra sự lộn lộn với mức độ rủi ro thực tế, có thể dẫn đến sự chấp nhận của người tiêu dùng.

Lỗi đóng gói dẫn đến việc ghi sai nhãn sản phẩm là nguyên nhân chính của việc thu hồi liên quan đến chất gây dị ứng. Quy định đối sản phẩm nghiêm ngặt là cần thiết để tránh lỗi như nhãn sai sẽ dẫn đến sản phẩm bị mô tả sai và công bố không chính xác về chất gây dị ứng.

**Chuyên môn kỹ thuật cùng với mục đích kinh doanh thực tế** là cần thiết để quản lý hiệu quả chất gây dị ứng do việc đánh giá rủi ro phức tạp, mất thời gian và phải chặt chẽ. Cần có kiến thức chuyên môn để đánh giá và hiểu rõ rủi ro đặc trưng của từng chất gây dị ứng. Việc áp dụng đánh giá rủi ro của chất gây dị ứng sau đó sẽ cần được cân bằng với tính thực tế của quá trình sản xuất và phục vụ thực phẩm.

Một số loại chất gây dị ứng gây ra vấn đề đặc biệt như chất gây dị ứng “dạng hạt” là một hạt riêng và khác biệt như hạt vừng, lạc xay và phở mai nghiền. Chất gây dị ứng dạng hạt không trộn đều với các phần khác của thực phẩm và gây rủi ro lớn khi chúng có ở dạng cô đặc trong thành phẩm. Chúng cũng dễ bị phát tán sang khu vực sản xuất khác thông qua vệ sinh kém và thao tác của nhân viên xử lý thực phẩm. Chất gây dị ứng dạng bột như trứng, sữa, gluten lúa mì và chiết xuất đậu nành. Chất gây dị ứng dính hoặc béo như hạt vừng, dầu lạc và protein sữa sẽ dính vào bề mặt và khó lấy ra khỏi thiết bị và yêu cầu biện pháp kiểm soát khác nhau.

### Thành phần cần công bố:



Ngũ cốc chưa gluten gồm lúa mì, lúa mạch đen, đại mạch, yến mạch, bột mì spelt hoặc giống lai



Động vật giấp xác và sản phẩm của chúng



Trứng và sản phẩm trứng



Cá và sản phẩm cá



Lạc, đậu nành và sản phẩm chiết xuất từ chúng



Sữa và sản phẩm sữa gồm lactose

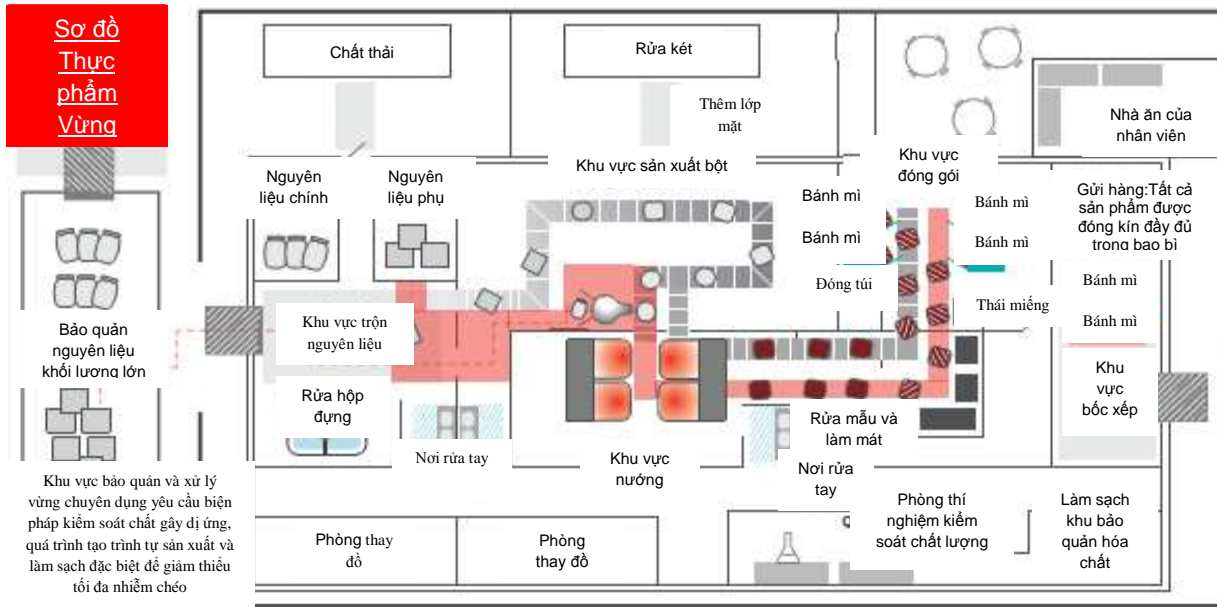


Hạt cây và sản phẩm hạt



Sulfit ở nồng độ 10 mg/kg hoặc lớn

Nguồn: Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex Quốc tế, Ghi nhãn Thực phẩm. Chỉ được quy định để đo. Quy định của địa phương có thể gồm mục khác nhau và/hoặc bổ sung.



**Vẽ sơ đồ chất gây dị ứng**

Quá trình trực quan hóa luồng nguyên liệu gây dị ứng khi nó thay đổi từ một nguyên liệu thành sản phẩm cuối cùng tại cơ sở sẽ giúp bạn xác định điểm cụ thể có khả năng nhiễm chất gây dị ứng và xem xét biện pháp kiểm soát có thể được áp dụng để giúp giải quyết rủi ro của việc nhiễm chéo.

Tuân thủ 'hướng dẫn về sơ đồ cơ sở về chất gây dị ứng' của BSI để bảo vệ người mua sản phẩm và thương hiệu.

[> Tìm hiểu cách thực hiện](#)



**Tương lai**

Xu hướng đóng gói thực phẩm không dễ phân biệt giữa những thương hiệu và hương vị trong cùng một danh mục thực phẩm đang tăng lên. Điều này chủ yếu do nhu cầu muốn cải thiện sự công nhận thương hiệu và việc cố ý thiếu sự khác biệt giữa sản phẩm độc quyền và sản phẩm bán lẻ làm tăng cơ hội cho việc sản phẩm được đóng gói vào bao bì sai. Nhu cầu về thực phẩm "không có chất gây dị ứng", đặc biệt là thực phẩm không có gluten đang tăng và nhà bán lẻ đang tạo ra xu hướng thay thế sản phẩm gây dị ứng bằng sản phẩm thay thế không gây dị ứng, nếu phù hợp. Chi phí tuân thủ cao trong việc duy trì biện pháp kiểm soát chất gây dị ứng ở mức độ cao do mức độ thử nghiệm không giới hạn yêu cầu đối với nguyên liệu thô và thành phẩm để đảm bảo rằng thái không có chất gây dị ứng. Kết quả tích cực của việc thử nghiệm chất gây dị ứng là trọng tâm của nó tiếp tục tạo ra phương pháp thử nghiệm tinh chế và cải thiện giới hạn phát hiện.

Xây dựng và duy trì kiến thức tổng thể là một thách thức do việc thông báo thay đổi trạng thái của chất gây dị ứng trong nguyên liệu thô và thành phẩm thông qua chuỗi cung ứng thực phẩm là khó khăn và yêu cầu theo dõi, báo cáo liên tục và nhận xét. Việc duy trì trọng tâm và sự chặt chẽ trong quản lý chất gây dị ứng ở tất cả giai đoạn của chuỗi cung ứng thực phẩm sẽ làm giảm sự cố về chất gây dị ứng không mong muốn. Xây dựng năng lực cho nhân viên bằng cách trang bị kiến thức và kỹ năng cho họ để hiểu và quản lý tích cực thách thức gây ra bởi chất gây dị ứng sẽ là chìa khóa của thành công trong tương lai.

Chúng ta đều là người tiêu dùng thực phẩm và hầu hết chúng ta đều biết một ai đó bị dị ứng hoặc không chịu được thực phẩm. Bạn hoặc công ty và thương hiệu của bạn có thể xử lý việc thu hồi sản phẩm có chất gây dị ứng không? Quá trình quản lý chất gây dị ứng của bạn có đủ chặt chẽ để ngăn chặn việc này xảy ra ở hiện tại và trong tương lai không?

**Tìm hiểu về Quản lý Chất gây dị ứng**

Tất cả tiêu chuẩn GFSI (Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu) và an toàn thực phẩm bán lẻ đều có yêu cầu quy định và áp dụng ở mức độ cao với chất gây dị ứng. Tuy nhiên, tiêu chuẩn này thường bị hạn chế với hoạt động trực tiếp của cơ sở sản xuất và không bao gồm rủi ro của chất gây dị ứng trong lĩnh vực khác của chuỗi cung ứng thực phẩm. Có ít lợi ích nếu nhà sản xuất thực hiện biện pháp kiểm soát chặt chẽ để ngăn nhiễm chất gây dị ứng vào thiết bị và quá trình sản xuất khi sau đó tiếp nhận và sử dụng một nguyên liệu thô chứa chất gây dị ứng không mong muốn. Quy định cơ bản để quản lý chất gây dị ứng hiệu quả gồm:

**Hiểu rõ nhà cung cấp** và thường xuyên thông báo về nguồn nguyên liệu thô để hiểu rủi ro tiềm tàng của chất gây dị ứng. Nếu sử dụng nguyên liệu thô trong một sản phẩm có tuyên bố "không có nguyên liệu thô", nhà cung cấp cần biết điều này để đảm bảo việc thay đổi trạng thái của chất gây dị ứng được ưu tiên và thông báo.

**Hiểu rủi ro đặc thù và trạng thái của chất gây dị ứng** trong tất cả nguyên liệu thô. Trong khi cần trình bày chi tiết thông tin này trong quy cách sản phẩm, độ chính xác và tin cậy của nó phụ thuộc vào hiểu biết về kỹ thuật và năng lực của tác giả. Quy cách sản phẩm thường được hoàn thành từ xa mà không thực hiện đánh giá tại cơ sở để xác định rủi ro thực tế của chất gây dị ứng.

**Áp dụng đánh giá rủi ro chặt chẽ** để xác định nguy cơ nhiễm chất gây dị ứng ở từng bước trong quá trình sản xuất. Luồng nguyên liệu gây dị ứng từ tiếp nhận đến gửi thành phẩm cần được vẽ sơ đồ để xác định điểm nhiễm chất gây dị ứng cụ thể và biện pháp kiểm soát cần được áp dụng tại từng điểm nhiễm tiềm tàng để ngăn chặn, loại bỏ hoặc giảm thiểu rủi ro của chất gây dị ứng. Biện pháp kiểm soát này có thể được xác định thông qua HACCP hoặc chương trình tiên quyết.

**Thực hiện, theo dõi và đánh giá hiệu quả hiện nay** và tính bền vững của biện pháp kiểm soát như tách sản phẩm gây dị ứng hoặc lập kế hoạch sản xuất để giảm thiểu tối đa tần suất thay đổi giữa sản phẩm chứa chất gây dị ứng và chất không gây dị ứng. Quần áo khác nhau về hình thức có thể được sử dụng để đánh dấu sự di chuyển của nhân viên xử lý thực phẩm giữa khu vực có chất gây dị ứng và không có chất gây dị ứng. Cần quá trình tái sản xuất chặt chẽ để đảm bảo chất gây dị ứng không được thêm vào sản phẩm không chứa chất gây dị ứng. Sẽ yêu cầu quá trình xử lý và thải bỏ chất thải đặc biệt để đảm bảo quá trình loại bỏ không là nguồn gây nhiễm chất gây dị ứng vào khu vực khác của cơ sở. Tính bền vững của biện pháp kiểm soát sẽ phụ thuộc vào việc đào tạo hiệu quả nhân viên xử lý thực phẩm do lỗi con người là một nhân tố quan trọng dẫn đến rủi ro của việc nhiễm chất gây dị ứng và ghi sai nhãn sản phẩm.

## Tại sao chọn BSI?

Chúng tôi tin rằng thế giới cần được sử dụng thực phẩm an toàn, chất lượng và chúng tôi cung cấp nhiều dịch vụ chứng nhận An toàn Thực phẩm và quản lý rủi ro.

Chúng tôi là nhà cung cấp chứng nhận an toàn thực phẩm hàng đầu với khả năng và năng lực đánh giá toàn diện để thực hiện đánh giá tích hợp nhiều tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm và đồ uống - bao gồm tiêu chuẩn được công nhận GFSI.

Giải pháp dịch vụ của chúng tôi về an toàn thực phẩm gồm chứng nhận, đào tạo, đánh giá và giải pháp chuỗi cung ứng - tạo sự đảm bảo cho bạn và khách hàng và cho phép bạn quản lý rủi ro hiệu quả hơn.



## Sản phẩm và dịch vụ của chúng tôi

### Kiến thức

Hoạt động kinh doanh cốt lõi của chúng tôi tập trung vào kiến thức chúng tôi tạo ra và truyền đạt cho khách hàng.

Trong phạm vi tiêu chuẩn, chúng tôi tiếp tục xây dựng danh tiếng của mình như một cơ quan chuyên môn kết hợp những chuyên gia từ ngành để tạo ra tiêu chuẩn ở cấp độ địa phương, khu vực và quốc tế.

Trên thực tế, BSI ban đầu tạo ra tám trong số mười tiêu chuẩn hệ thống quản lý hàng đầu thế giới.

### Đảm bảo

Đánh giá độc lập về sự phù hợp của một quá trình hoặc sản phẩm với một tiêu chuẩn cụ thể đảm bảo khách hàng của chúng tôi thực hiện với mức độ hiệu quả cao. Chúng tôi đào tạo khách hàng của mình bằng kỹ thuật thực hiện và đánh giá cấp thế giới để đảm bảo họ tối đa hóa lợi ích của tiêu chuẩn.

### Tuân thủ

Để trải nghiệm lợi ích thực tế, lâu dài, khách hàng của chúng tôi cần đảm bảo tuân thủ liên tục quy định, nhu cầu thị trường hoặc tiêu chuẩn để nó trở thành một thói quen thường xuyên. Chúng tôi cung cấp dịch vụ tư vấn và công cụ quản lý khác biệt giúp tạo điều kiện thực hiện quá trình này.

**bsi.**

#### **Viện Tiêu Chuẩn Anh BSI Việt Nam**

P. 1106, Tầng 11, Tòa nhà Citilight,  
45 Võ Thị Sáu, P. Đakao, Q.1, Tp.HCM  
info.vietnam@bsigroup.com  
bsigroup.com.vn

#### **Trụ sở tại Hồ Chí Minh**

T: +84 (28) 38 200 066  
F: +84 (28) 38 200 022

#### **Văn phòng Hà Nội**

T: +84 (24) 3762 1170  
F: +84 (24) 3762 1171

#### **Văn phòng Đà Nẵng**

T: +84 (236) 3888 720  
F: +84 (236) 3888 719

#### **Văn phòng Cần Thơ**

T: +84 (292) 3819 092  
F: +84 (292) 3819 093

