

คำถามจากสัมมนา เรื่อง การจัดการสารก่อภูมิแพ้ในบรรจุภัณฑ์สัมผัสอาหาร (Managing allergens in food contact packaging)

คำถาม	คำตอบ
1. LAB ในประเทศไทยมีความสามารถในการตรวจหาสารก่อภูมิแพ้ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกหรือไม่คะ	ต้องถามไปยังห้องปฏิบัติการทดสอบ แต่ผู้ประกอบการต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุที่นำมาผลิตบรรจุภัณฑ์ว่ามีส่วนประกอบจากวัสดุธรรมชาติที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ทางอาหารหรือไม่คะ
2. bioplastic อันไหนบ้างที่มีสารก่อภูมิแพ้	ในเอกสารประกอบ webinar มีรายละเอียดอยู่ค่ะ เช่น ต้นข้าวสาลี รวมถึงธัญพืชที่มีกลูเตน ต้นถั่วเหลือง เป็นต้น
3. ถ้าไลน์การผลิตมีสารก่อภูมิแพ้ชนิดเดียวกันทั้งหมดจะต้องสวอปเทสสารก่อภูมิแพ้อีกไหมคะ	ไม่ทราบผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีส่วนประกอบของอาหารที่เป็นสารก่อภูมิแพ้หรือไม่ ถ้ามีก็ต้องทำการ swab ค่ะ ยกเว้นทุกอย่างจะไปรวมอยู่ในผลิตภัณฑ์เดียวกันทั้งหมด
4. เคยมีกรณีที่ตรวจพบว่าสารก่อภูมิแพ้ที่เกิดจากบรรจุภัณฑ์มั้ยคะ	มีบรรจุภัณฑ์หลายชนิดที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ มีส่วนประกอบของวัสดุที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ทางอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกระดาษ หรือพลาสติกค่ะ
5. ถ้าเป็นถงพลาสติกไม่ได้ใช้บรรจุอาหารโดยตรงมีความจำเป็นต้องยืนยันวัตถุดิบที่ใช้ผลิตถงหรือไม่	มีความจำเป็นต้องยืนยันวัตถุดิบที่ใช้ผลิตถงหากมีความเสี่ยงที่จะเกิดการสัมผัสข้ามคะ
6. กรณีโรงงานแจ้งไม่มีสารก่อแพ้ จำเป็นต้องทวนสอบเรื่อง allergen มั้ยคะ	ให้ระวังอาหารจากพนักงาน ต้องทวนสอบการสัมผัสข้ามในกรณีนี้คะ