

สิ่งที่ต้องทำ	เหตุผลที่คุณควรทำเรื่องนี้	วิธีที่คุณสามารถทำได้
ระบุสารก่อภูมิแพ้หรือส่วนผสมที่มีสารก่อภูมิแพ้ที่มีปรากฏในสถานปฏิบัติงาน	การมีสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์อาหารเป็นตัวกำหนดสิ่งนี้อาจจำเป็นต้องประกาศในฉลากบนบรรจุภัณฑ์ของอาหาร	1. สอบถาม และทำการทบทวน ข้อมูลจำเพาะของผู้จำหน่าย สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งหมดและส่วนผสมทั้งหมดที่ซื้อ
แจ้งให้พนักงานของคุณทราบอย่างชัดเจนว่ามีสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์อาหารใดที่พวกเขากำลังจัดการ/ทำอยู่	การมีส่วนร่วมของพนักงานในการบริหารสารก่อภูมิแพ้จะช่วยในการควบคุมการปนเปื้อนข้าม	1. แสดงการมีสารก่อภูมิแพ้ต่าง ๆ ในตารางการผลิตอย่างชัดเจน 2. จัดทำตารางการผลิตให้พร้อมสำหรับพนักงานของคุณ 3. ใช้รหัสสีสำหรับสารก่อภูมิแพ้ที่เฉพาะเจาะจง 4. พนักงานจะสามารถวางแผนสำหรับการเปลี่ยนจากกระบวนการหนึ่งไปยังอีกกระบวนการหนึ่ง และการทำความสะอาด และจะปรับปรุงประสิทธิภาพได้
อย่าคิดไปเองว่าผลิตภัณฑ์และส่วนผสมต่าง ๆ ที่คุณได้รับจะไม่มี การเปลี่ยนแปลง เรื่องนี้อาจเป็นจริงสำหรับส่วนผสมแบบเดี่ยว แต่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสม ผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถ และเปลี่ยนแปลงได้เป็นครั้งคราวหรือตามกาลเวลา และสามารถนำสารก่อภูมิแพ้เข้ามาได้	คุณต้องรักษาความถูกต้องของการติดตามและการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ที่ทราบ	1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้จำหน่ายของคุณให้คำแนะนำแก่คุณหากมีสารก่อภูมิแพ้ใหม่ ๆ เกิดขึ้นสำหรับผลิตภัณฑ์หรือส่วนผสมที่จัดส่งมาแล้ว 2. มีข้อตกลงกับผู้จำหน่ายของคุณให้คอยแจ้งคุณสำหรับข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงที่ส่งผลกระทบต่อส่วนผสมที่จัดส่งให้คุณ 3. ขอสำเนาข้อมูลจำเพาะใหม่ ๆ จากผู้จำหน่ายของคุณเป็นประจำ หรือส่งแบบสอบถามเพื่อให้ผู้จำหน่ายกรอกข้อมูลที่เน้นส่วนผสมและองค์ประกอบ
หยุดสารก่อภูมิแพ้ไม่ให้ปนเปื้อนจากอาหารรายการหนึ่งไปยังอีกรายการหนึ่ง และปนเปื้อนสู่อาหารอื่นๆ ที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้อยู่	อาหารบางรายการสามารถก่อให้เกิดปฏิกิริยาแก่คนที่ เป็นภูมิแพ้ได้ หากคุณจำกัดรายการอาหารใดที่มีการปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้ คุณสามารถลดระดับการติดตาม "อาจมี" ที่คุณจะต้องใช้ เรื่องนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคของคุณ เนื่องจากผู้บริโภคสามารถรับประทานผลิตภัณฑ์ของคุณได้มากขึ้น จุดมุ่งหมายโดยรวมคือเพื่อตรวจสอบให้มั่นใจว่ารายการอาหารต่าง ๆ ที่ไม่มีสารก่อภูมิแพ้จะไม่ถูกปนเปื้อนโดยไม่จำเป็น	1. ทันทีที่ส่วนผสมที่มีสารก่อภูมิแพ้เข้ามาในสถานปฏิบัติงาน ให้ใช้สติ๊กเกอร์สี (เช่น สีแดงสำหรับถั่วลิสง สีเขียวสำหรับ ถั่วพีช สีน้ำเงินสำหรับถั่วเหลือง เป็นต้น) ที่ระบุสารก่อภูมิแพ้ (ต่าง ๆ) ที่มีอยู่ในวัตถุดิบ 2. แยกส่วนผสมทั้งหมดที่มีสารก่อภูมิแพ้ไว้ต่างหากในที่เดียว ในพื้นที่จัดเก็บโดยอยู่ให้ห่างจากวัตถุดิบที่ไม่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ 3. จัดเก็บส่วนผสมที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ไว้ในระดับที่ต่ำสุดในชั้นวางแทนที่จะอยู่เหนือวัสดุอื่น ๆ 4. แยกส่วนผสม / ผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ที่แตกต่างกันออกจากกันโดยมีสิ่งกีดขวางทางกายภาพ ตัวอย่างเช่น ใสแผ่นพลาสติกทึบหรือพลาสติกแบบยืดหยุ่นที่ติดบนบานพับบนชั้นวาง เพื่อทำเป็น "มาน" ในการแยกสารก่อภูมิแพ้อย่างหนึ่งออกจากอีกสารหนึ่ง 5. ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการมัดกล่อง ถุง ถึงวัตถุดิบทั้งหมดอย่างแน่นหนาตลอดเวลา 6. ทำความสะอาดสิ่งที่หกโดยทันทีและทำให้การผลิตหรือการแปรรูปกลับมาทำงานต่อเมื่อพื้นที่นั้น ๆ สะอาดอย่างหมดจดเท่านั้น
ไม่อนุญาตให้พนักงาน 'ติดค้าง' สารก่อภูมิแพ้จากพื้นที่หนึ่งไปยังอีกพื้นที่หนึ่ง หรือจากผลิตภัณฑ์อาหารหนึ่งไปยังอีกผลิตภัณฑ์หนึ่ง	สารก่อภูมิแพ้ติดค้างสามารถติดไปกับชุดป้องกันที่พนักงานสวมอยู่ได้	1. สวมปลอกแขนแบบใช้แล้วทิ้งและผ้ากันเปื้อนแบบใช้แล้วทิ้ง
ควบคุมเมล็ดงาไม่ให้กระจายตัว	เมล็ดงามีน้ำหนักเบา จึงสามารถกระจายไปทั่วพื้นที่ขนาดใหญ่และติดแน่นบนพื้นผิวของอาหาร ภาชนะ มือ เสื้อผ้า ฯลฯ ได้อย่างง่ายดาย	1. หลังจากเปิดถุงเมล็ดงาแล้ว ให้เทเมล็ดงาลงในถังที่กำหนด มีฉลากติด และมีฝาปิด 2. ใช้ที่ตักที่กำหนด สะอาดและแห้ง เก็บที่ตักไว้ในถังเก็บ 3. หลังจากหรือในช่วงระหว่างการจัดการกับเมล็ดงา ขอให้ระวังอย่าเขย่ามือ สะบัดผ้า หรือมีฉนวนเมล็ดงาจะ 'กระจาย' 4. ทำความสะอาดอย่างซ้ำ ๆ และระมัดระวัง และทิ้งผ้าที่ใช้แล้วตามวัตถุประสงค์

แนวทางการจัดการอาหารปลอดภัย : การควบคุมสารก่อภูมิแพ้

<p>Consider allocating cleaning equipment for post-allergen cleaning. พิจารณาจัดสรรอุปกรณ์ทำความสะอาดสำหรับการทำความสะอาดหลังเกิดสารก่อภูมิแพ้</p>	<p>Depending on your products, processes and complexity, you may need to consider the impact of allergen residues in cleaning equipment. คุณอาจต้องพิจารณาถึงผลกระทบของสารก่อภูมิแพ้ตกค้างในอุปกรณ์ทำความสะอาด ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์ กระบวนการและความซับซ้อนของคุณ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้ผ้าทำความสะอาดที่กำหนดเฉพาะเพื่อทำความสะอาดหลังจากเกิดสารก่อภูมิแพ้ 2. พิจารณาสีหรือประเภทที่หลากหลายหากคุณมีสารก่อภูมิแพ้หลายชนิดที่ต้องพิจารณา 3. อย่าแพร่กระจายโปรตีนที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ไปทั่วสถานปฏิบัติงานโดยใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดเดียวกันในทุกพื้นที่ 4. พิจารณาให้มีถังที่กำหนดเฉพาะสำหรับใส่น้ำเพื่อทำความสะอาด 5. หลักการคือ ทำความสะอาดอุปกรณ์ทำความสะอาดให้เป็นประจำ
<p>ลดเวลาที่ใช้ในการทำความสะอาดระหว่างสารก่อภูมิแพ้ต่าง ๆ</p>	<p>การทำความสะอาดเพื่อบริหารสารก่อภูมิแพ้เป็นการหยุดงานที่มีราคาแพง เว้นแต่จะได้รับการบริหารจัดการให้ดีที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. วางแผนกำหนดการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกันผลิตตามกัน ดังนั้น จึงไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดระหว่างผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ
<p>ตรวจสอบความถูกต้องและทวนสอบว่ากระบวนการทำความสะอาดขจัดร่องรอยของสารก่อภูมิแพ้ที่ไม่พึงประสงค์ออกไปแล้ว</p>	<p>หากคุณไม่สามารถกำจัดสารก่อภูมิแพ้ได้สำเร็จ คุณอาจต้องประกาศสารก่อภูมิแพ้ที่ไม่พึงประสงค์ไว้บนฉลากของบรรจุภัณฑ์</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทำการทดลอง: กำหนดว่าจะใช้วิธีการทำความสะอาดแบบใด จะใช้สารเคมีชนิดใด และขั้นตอนการล้างและทำให้แห้งแบบใดที่มีประสิทธิผลในการกำจัดร่องรอยของสารก่อภูมิแพ้ที่ตรวจพบได้ 2. ใช้ swabs เพื่อตรวจจับโปรตีนเพื่อยืนยันว่าพื้นผิวสะอาด 3. ทำการทดลองทำความสะอาดซ้ำๆ เท่าที่จำเป็นจนกว่าคุณจะได้วิธีการที่ถูกต้องรับรองได้
<p>หากคุณผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีการอ้างว่า 'ปลอดจาก' สารก่อภูมิแพ้ที่เป็นที่รู้จัก คุณจำเป็นต้องมีขั้นตอนต่าง ๆ อยู่เพื่อรองรับการอ้างสิทธิ์ต่าง ๆ ดังกล่าว</p>	<p>การอ้างว่า 'ปลอดจาก' บนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งเหมือนกับการอ้างสิทธิ์ใด ๆ ก็ตาม จะต้องอยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยลักษณะการค้าอย่างเป็นธรรม</p> <p>หากผลิตภัณฑ์ของคุณไม่สามารถทำได้ตามการอ้างของผลิตภัณฑ์ และสามารถพิสูจน์ได้ ดังนั้น ธุรกิจของคุณจะต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากเรื่องนี้ ซึ่งสามารถสร้างความเสียหายต่อแบรนด์และชื่อเสียงของธุรกิจคุณอย่างมากได้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ช่วงเวลาที่ดีในการกำหนดเวลาการดำเนินการผลิตแบบ "ปลอดจาก" คือโดยทันทีหลังจากที่มีการทำความสะอาดโรงงานและอุปกรณ์อย่างละเอียดแล้ว