

Allergen,...? Alergi gara-gara habis makan,...?

Bagaimana Cara pengendalian Alergen di “Food Service”...?

[by Ragil K Syamadi]

Beberapa makanan atau komposisi makanan dapat menimbulkan beberapa reaksi yang sangat sensitive terhadap siapapun dalam jumlah yang sangat kecil. Detail dari beberapa produk pangan yang mengandung/merupakan bahan allergen dapat di dilihat pada tabel berikutnya. Khusus dalam tabel tersebut berisi jenis produk pangan, atau komposisi bahan pangan, yang diketahui dapat menghasilkan reaksi yang mengancam kehidupan orang yang sensitive terhadap bahan allergen tertentu.

Perusahaan atau pengolah produk pangan harus mempunyai program yang efektif untuk mengevaluasi, mengidentifikasi dan mengendalikan semua bentuk produk pangan yang berasal dari bahan allergen, guna memastikan bahwa bahan allergen tersebut tidak bercampur ke dalam produk yang tidak mengandung komposisi bahan yang dinyatakan dalam label atau informasi ke pelanggan (daftar menu/ komposisi produk).

Pengendalian Alergen di perusahaan dapat dilakukan dengan beberapa cara, diantaranya (terutama di food service) adalah dengan cara mengkomunikasikan kemungkinan adanya bahan allergen baik yang berasal dari produk tersebut ataupun dari peralatan proses lainnya, sehingga penilaian atau cleaning matrix allergen tidak diperlukan.

Sumber-sumber penyebab alergi (bahan baku/komposisi, langkah-langkah proses, alat/bahan pembantu proses, pengerjaan ulang, bahan bawaan (*carryover*) saat proses (karena tahapan pengolahan) harus dapat digambarkan dalam bentuk komunikasi yang diinformasikan ke pelanggan. Komunikasi ini dibuat dalam bentuk poster atau sejenisnya atau daftar komposisi dalam menu yang diinformasikan ke pelanggan. Bentuk komunikasi tersebut, contohnya :

Produk kami dibuat dengan Bahan-bahan berkualitas, dengan bahan dasar berupa : Beras, Mie, **Tepung Terigu/ Gandum, Telur**, Minyak, Garam, Gula dan bahan tambahan berupa : Sayuran dan Daging Segar, **Ikan, Keju, Wijen**, sesuai dengan standar resep masing-masing produk.

Atau :

Produk yang kami hasilnya diproduksi di peralatan yang juga memproduksi produk yang mengandung : **Tepung Terigu/ Gandum, Telur, Ikan, Keju, Wijen.**

Allergen yang tidak dapat dihindari, biasanya terjadi melalui kontak silang, termasuk *carryover product*. Hal ini tidak dapat dihindari melalui pemisahan tahapan proses dan mekanisme pembersihan (*cleaning*) yang disebabkan oleh keterbatasan teknis (sifat dari produk, design proses) yang ada dalam produk yang dijual (oleh supplier) ke perusahaan, sehingga harus diidentifikasi dan di-label (dikomunikasikan) secara benar. Hal ini harus diinformasikan kepada perusahaan agar dapat ditangani/ diberi identitas khusus (label) pada produk saat digunakan.

Daftar Kategori Makanan yang Dapat Menimbulkan Alergi :

Bahan-bahan dibawah ini mungkin sangat berpotensi, mengancam jiwa, serta menimbulkan reaksi pada orang-orang yang sensitif.

Kategori Bahan Produk Pangan Alergen	Daftar Ingredien atau produk pangan (namun tidak terbatas pada) :	Contoh produk pangan yang sering mengandung bahan allergen	Pengecualian (hanya yang tercantum dalam daftar ini)
Seledri	Umbi, daun atau batang		biji
Telur	Ovalbumin, telur utuh, kuning telur, putih telur, lysozyme, protein telur terhidrolisa	Mayonnaise, meringue (putih telur dan gula)	
Susu Sapi	mentega, lemak susu, kasein, keju, keju lembut, curds, whey, lactoglobulin, <i>lactose*</i> , susu bubuk, cream, <i>sodium caseinate</i> , susu asam, <i>yoghurt</i> , protein susu terhidrolisa (*Hanya jika mengandung protein)	Margarin, susu coklat, es krim, <i>custard</i> , <i>nougat pudding</i>	<i>Lactose</i> dan <i>lactitol</i> yang tidak mengandung protein (syaratnya harus menunjukkan proses untuk menghilangkan proteinnya)
Kacang	Selai kacang, kacang-kacangan, tepung kacang, protein kacang, protein kacang terhidrolisa	<i>Mixed nuts</i>	RBD peanut oil dan turunannya (hydrogenated oils)

Kacang Kedelai	Protein yang bersumber dari Soya, miso, tahu, protein kedelai terhidrolisa.		Lecitin Kedelai; RBD Soybean Oil dan turunannya (<i>hydrogenated oils</i>).
Sulfit +	<i>Sodium bisulphite, sodium metabisulphite, sulphur dioxide.</i>	Minuman Anggur, Produk buah kering, kentang olahan, sayuran kering.	Kurang dari 30ppm dalam bentuk <i>sulphur dioxide</i> dalam produk pangan yang dikonsumsi; peraturan perundangan yang berlaku harus diutamakan, sebagai contoh di Amerika Serikat mensyaratkan kurang dari 10ppm.
Gandum	Wheat derived bran, cereal extracts, dextrin, meal, farina, tepung graham, tepung malt, germ, gluten, tepung pati termasuk pati termodifikasi secara kimiawi atau enzimatis/ asam, semolina, protein gandum terhidrolisa.	Remahan Roti (Breadcrumbs), kreker, roti, pasta.	<i>Wheat derived glucose, glucose syrup, dextrose, dextrose monohydrate, maltodextrin (all DEs), sugar alcohols, dan caramelized glucose. RBD wheat germ oil dan turunannya (hydrogenated oils).</i>
Biji-bijian: Biji kapas Biji Bunga Poppy Biji wijen Biji bunga matahari	Setiap bijian-bijian dalam daftar kategori ini harus dipertimbangkan sebagai bahan allergen yang berbeda.		<i>RBD oils</i> dari Biji Kapas, Biji Wijen atau Biji Bunga Matahari dan turunannya (<i>hydrogenated oils</i>)
Makanan Laut (<i>Seafood</i>)	Udang, kepiting, moluska, ikan; setiap bahan produk laut dalam daftar kategori ini harus dipertimbangkan sebagai bahan allergen yang berbeda.		Tuna, gelatin dari tulang ikan, <i>Worcestershire sauce</i> yang mengandung <i>anchovy paste</i> . RBD fish oil dan turunannya (<i>hydrogenated oils</i>).
<u>Treenuts</u> Almond Brazil Nut Kacang Mede Chestnut <u>Hazelnut</u> (Filbert) Macadamia Nut Pine Nuts Pistachio Pecan Walnut	Setiap produk kacang-kacangan dalam daftar kategori ini harus dipertimbangkan sebagai bahan allergen yang berbeda.	<i>Mixed nuts</i> Beberapa produk coklat	RBD oil dari semua treenuts dan turunannya (<i>hydrogenated oils</i>).

+ Sulfit bukanlah bahan allergen sesungguhnya, namun bahan tersebut memungkinkan timbulnya reaksi yang mengancam jiwa.

Daftar bahan-bahan allergen tersebut di atas, jarang mengalami perubahan yang berarti, namun penambahan atau penghilangan dari daftar tersebut dapat terjadi pada saat terdapat

bukti baru. Daftar kategori Alergen bahan pangan tersebut sejalan dengan daftar-daftar Alergen pada British Retail Consortium dan/atau Codex.

PUBLIC TRAINING [PREMYSIS CONSULTING]

Bagaimana membuat “Dokumentasi HACCP” mulai dari 5 langkah awal hingga ke 7 prinsip HACCP untuk “Food Service Industry”...?

(Anda akan diajarkan “Step by Step” secara teknis bagaimana hingga akhirnya Anda mampu membuat Dokumentasi HACCP, dan Anda juga akan diajarkan terkait dengan “12 Common Mistakes in Developing HACCP Documentation)

[2 Hari Pelatihan (full day)]

Untuk keterangan lebih lanjut (special offer), segera hubungi Fera/ Haryati (021) 576-2727

e-Mail : publictraining@premysisconsulting.com

Twitter : @PremysisCons

