

## Voedselallergenen

In de voedingssector is dit een alom gekende term. Echter wordt dit maar al te vaak foutief beoordeelt wanneer het gaat over reiniging en desinfectie.

De bekendste bronnen voedingsallergenen zijn gluten, schaaldieren, ei, vis, pinda, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfiet, lupine en weekdieren. Met andere woorden men kan allergenen benoemen als eiwitten of eiwitdelen in voedingsproducten die een voedselallergie veroorzaken. De allergische reactie wordt veroorzaakt doordat het afweersysteem van het lichaam overgevoelig reageert en het tegen deze eiwitten/eiwitdelen specifieke antilichamen aanmaakt.



Na het produceren van levensmiddelen met deze specifieke eiwitten is het dus belangrijk om de productie grondig te reinigen zodat er geen kruiscontaminatie kan optreden naar de volgende batch.

Allergenen zijn organische componenten die verwijderd worden met behulp van een alkalisch reinigingsmiddel. De goed uitgevoerde reinigingsfase is cruciaal bij de verwijdering van allergenen. Een ontsmettingsmiddel daarentegen heeft het doel micro-organismen af te doden. De praktijk toont aan dat de reinigingsresultaten beter zijn op gebied van allergenen, wanneer er meerdere malen gespoeld wordt gedurende het ganse reinigingsproces. In deze context kan er besloten worden dat de ontsmettingsfase wel het verwijderen van allergenen kan bevorderen doordat er dan vaak extra spoelfase wordt ingelast. Dit houdt in: een voorspoelfase, reinigingsfase, spoelfase, ontsmettingsfase en vaak nog een naspoelfase.

Om de verwijdering van allergenen te evalueren is het van belangrijk om de resultaten na reiniging te valideren. Dit kan gaan van een visuele controle, een ATP-controle tot allergen specifieke testen. Er moet gestreefd worden naar negatieve allergenenresultaten na de reiniging, zodat er geen kruiscontaminatie kan plaatsvinden.

Kortom: verwijdering van allergenen staat in rechtstreeks verband met een goede reiniging!