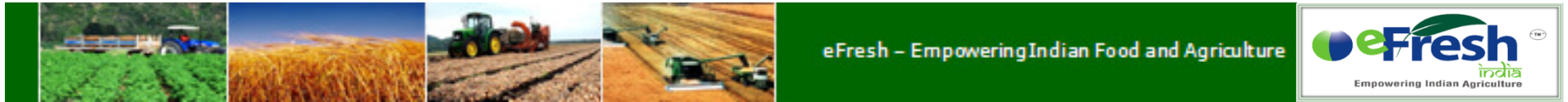




MICHIGAN STATE  
UNIVERSITY

# खाद्य खतरों का नियंत्रण - एलर्जी कारक

## एफ एस के एन FSKN 10



# ज०एफ एस आय GFSI बुनियादी स्तर

- सणठन क०यह सुनिश्चित करना ह०णा कि एलर्जी कारकों के क्रॉस स०क्रमण क०र०कने के लिए वहाँ जगह में पर्याप्त मात्रा में नियंत्रण के उपाय उपलब्ध हैं. उत्पादों में खाद्य एलर्जी प०दा करने वाल०सभ०ज्ञात सामग्र०की स्पष्ट रूप से पहचान की जान०चाहिए और ग्राहकों क०सूचित किया जाना चाहिए.





# मापदण्ड

- एलर्जी कारकों का महत्व
- एलर्जी कारकों की हैंडलिण्ण और नियन्त्रण



# एलर्जी कारकों का महत्व

- खाद्य एलर्जी एक विशिष्ट खाद्य के लिए प्रतिलिपि प्रस्तुत करने याण्य प्रतिकूल प्रतिक्रिया है जिसमें प्रतिरक्षा प्रणाली शामिल है लगभग सभी एलर्जी प्रोटीन होते हैं.
- खाद्य एलर्जी कारक को खाद्य असहिष्णुता के एक रूप में परिभाषित किया जाता है जो एक अत्यंत अनुभूत प्रतिरक्षा प्रतिक्रिया मध्यस्थता प्रतिक्रिया के साथ संबंधित है जिसमें प्रतिरक्षा एंटीबॉडी बनते हैं.
- एक खाद्य असहिष्णुता को एक खाद्य लिए प्रतिलिपि प्रस्तुत करने याण्य एक प्रतिक्रिया के रूप में परिभाषित किया जाता है जो एक अत्यंत अनुभूत प्रतिरक्षा प्रतिक्रिया के बिना होता है



# एलर्जी कारकों का महत्व

- एलर्जी कारकों की सूचियाँ क्षेत्र क्षेत्र से भिन्न हसत हैं.
- एक वषिक आधार पर 1-2% के वयस्क और लगभग 5-8% के बच्चे खाद्य एलर्जी से ग्रस्त हसते हैं
- एलर्जी प्रतिक्रियाओके परिणाम से मौत और गभर स्वास्थ्य समस्या भसकत हैं.
- कुछ मामलों में 1 मिलग्राम भसक प्रतिक्रिया उत्प्रेरित कर सकते हैं और यहासक कि मृत्यु भसकत हैं.
- 2006 में मूणफल एलर्जी के कारण अमेरिका में लगभग 100 लणों की

मृत्यु





# लक्षण

- श्वसन की प्रतिक्रिया उदा. दमा
- जठरांत्र संबंधी प्रतिक्रिया उदा. उल्टी, दस्त
- त्वचा की प्रतिक्रिया उदा. जिल्द की सूजन/ चमड़े का प्रगह
- अनाफयलाक्टिक सदमा - रक्तचाप में गिरावट, श्वसन मार्ग का गंभीर संकुचन, अनेक अवयव की विफलता और मृत्यु





# कानून आवश्यकताएँ

- यूरोपियन संघ के निर्देशक 2003/89/EC के रूप में खाद्य पदार्थों में मौजूद सामग्र-संबंध के संकेत
- अमेरिका के सार्वजनिक कानून की 201 - 210 धारा
- ऑस्ट्रेलिया / न्यूज़ीलैंड- खाद्य संहिता मानक 1.2.3





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



## यूरप्राय सभ की आवश्यकताएँ बनाम ऑस्ट्रेलिया की आवश्यकताएँ

- अजवाइन
- अनाज (ग्लूटेनयुक्त) और अपवाद (उदा. ग्लूकॉज सिरप्स, माल्टाडिक्सत्रिन्स डिस्टिलेट और अन्य मादक पेय के लिए इस्तेमाल किया जाता अनाज)
- क्रस्टेशिया
- अष्ट
- मछल (मछल श्लेषा/जिलेटिन या अभ्रक क छड़कर)
- दूध (डिस्टिलेट और अन्य अल्काहल पेय के लिए इस्तेमाल मट्ठे क छड़कर)
- मूलाफल
- तिल के बज
- सायाबान (पूरी तरह से रिफाइंड तेल और वसा, टाक्रफेरॉक्स, फायतास्टेराक्स, स्टाना एस्टेर्स छड़कर)
- सल्फर डाइऑक्साइड और सलफाईट (>10 मिलीग्राम/कि.ग्रा. या 10 मिलीग्राम/ लीटर SO<sub>2</sub> के रूप में )
- मलस्क्स
- ल्यूपिन
- अनाज (ग्लूटेनयुक्त)
- क्रस्टेशिया
- अष्ट
- मछल
- दूध
- मूलाफल
- सायाबान
- सलफाईट
- ट्री नट
- तिल के बज
- मधुमक्ख पराग
- प्राप्रलिस
- रायल जेल







# एलर्जी कारकों की हैंडलिण और नियंत्रण





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



# लक्षण



- उत्पाद पहचान और नियंत्रण विधि द्वारा स्टाफ जागरूकता
- हाथ धोना
- कपड़े
- पुनः काम पर नियंत्रण
- कचरे पर नियंत्रण
- बर्तन का उपयोग
- खाद्य की खपत पर नियंत्रण



# कच्चा माल और घटक

- आपूर्तिकर्ताओं से सामग्रों की स्थिति ज्ञात/जानना चाहिए अर्थात् सञ्चालित क्रॉस सफ़रमण
- निर्दिष्टकरण/ विशिष्टताएँ
- स्पष्ट लेबलिङ या पहचान





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



# पकेजिणा

- पकेजिणा पर सही नियंत्रण
- पकेजिणा लाइन परिवर्तन
- ' गलत लेबलिणा ' के साथ उच्च स्तर की समस्या



© 2009 Coca-Cola Company and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, CC-BY-SA

MICHIGAN STATE  
UNIVERSITY



# साफ सफाई



- क्रॉस सफ़ाई के ज़रूरत कम करने के लिए प्रभावशाली सफाई
- समर्पित सफाई के उपकरण
- साफ सफाई अनुसूचियाँ
- छलकाव /स्पिलेज की साफ सफाई
- निराकरण के उपकरण



# उत्पादन

- कारखाने के विभिन्न भाग
- भौतिक अवरोध
- समर्पित उपकरण
- सामग्रियों की गति को कम करना
- उत्पादन का समयबद्धन  
उत्पादन के साथ उचित सफाई के साथ चलाता है
- पुनः कार्य का नियंत्रण





# सवाल ?



© 2009 Coca-Cola Company and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, CC-BY-SA





# License to Reuse

- © 2009 Coca-Cola Company and Michigan State University, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2009 Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.