

När många livsmedelsproducenter pratar om livsmedelshygien så menar de enbart bakterier. Självklart är det viktigt att processutrustningen är fri från bakterier och produktrester innan man startar men överkänslighet och allergi är något som diskuteras mer och mer och det uppmärksammas ofta i media. Dagens livsmedelproducenter måste aktivt lyfta fram och ta med allergener i företagets faroanalys.

# Räknas allergener till Livsmedelshygien?

● Idag är det många av Sveriges konsumenter som måste äta specialkost och då gäller det att de kan lita på märkningen av produkterna. Om en allergisk konsument får i sig fel föda så kan det bli en mycket komplicerad situation som i värsta fall kan leda till döden. Det är alltid producentens ansvar att leverera säker mat och det är viktigt med bra kunskap inom detta område på företaget.

## Vad är skillnaden mellan överkänslighet, allergi och intolerans?

Överkänslighet är ett samlingsbegrepp för sjukdomsliknande reaktioner vid kontakt med ett allmänt förekommande ämne. Allergi härstammar från det grekiska ordet allos och betyder föränd-





rad reaktion. Personer som har allergi utvecklar en immunologisk reaktion och bildar antikroppar mot detta ämne. De livsmedel som oftast ger allergiska reaktioner är mjölk, ägg, fisk, skaldjur, baljväxter som jordnötter och soja, nötter och fröer av olika slag samt spannmål.

Vid intolerans reagerar däremot inte immunförsvaret. Kroppen saknar istället möjlighet att hantera ett specifikt ämne, varpå detta ämne orsakar besvär. Lak-

tosintolerans är vanligt och det innebär att vi har brist på enzymet laktas. Detta enzym bryter ned mjölksockret laktos i tunntarmen. I vissa delar av världen har hela befolkningen laktosintolerans, exempelvis i Afrika och Asien.

#### **Att mäta är att veta**

Detta hör vi ofta och då måste vi ju veta vad vi ska mäta och hur. Det finns numera enkla metoder för att kvantitativt mäta allergener både i produkter och på

ytter (omgivningskontroll). Dessa metoder kan användas för screening av många produkter. Vid positivt svar (allergener hittas) så bör resultatet konfirmeras med en annan testmetod eller skickas iväg till ett ackrediterat laboratorium.

Jan-Erik Carlsson är verksam vid FOOD DIAGNOSTICS AB i Göteborg, som arbetar aktivt med att tillföra den Svenska marknaden både säkra och enkla snabbmetoder för att mäta allergener. Just nu lanseras produkt-sortimentet Bioavid där svarstiden är ca 15 minuter. Sortimentet består idag av femton olika allergener och det utvecklas nya tester kontinuerligt. Metoden är utvecklad både för omgivnings- och produktkontroll. ••

*Av Jan-Erik Carlsson,  
FOOD DIAGNOSTICS AB*

## **Att testa är att veta!**

### **Snabb och enkel analysmetod av allergener**

Vid allergi kan mycket små mängder av ett protein ge allvarliga reaktioner. Livsmedel som oftast ger allergiska reaktioner är nötter, ägg, mjölk, fisk och soja.

Som livsmedelsproducent är det viktigt att du försäkrar dig om att du kontrollerar och märker dina produkter på ett korrekt sätt.

#### **Varför ta onödiga risker?**



Kontakta Jan-Erik Carlsson  
janerik@food-diagnostics.se  
Tel. 031-335 13 61

## **Nyhet!**



**FOOD DIAGNOSTICS**

Din partner i livsmedelssäkerhet  
[www.food-diagnostics.se](http://www.food-diagnostics.se)