

ALLERGEN DEFENSE



UITGEBREIDE SERVICE VOOR ALLERGENENBEHEERSING IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

DETECTIE VAN ALLERGENENVERONTREINIGING

VERWIJDERINGSPROCEDURES

PREVENTIEPROTOCOLLEN

FEEL SAFE WITH US

CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE



Een uitdaging voor de voedingsindustrie

Het verwijderen van allergenen van werkoppervlakken is momenteel is een van de belangrijkste aandachtspunten in de levensmiddelen- en drankenindustrie om de risico's voor kwetsbare consumenten als gevolg van onbedoeld kruiscontact van allergene eiwitten met voedsel te verminderen.

Sporen van onbedoelde allergenen in levensmiddelen kunnen het product onveilig maken voor sommige consumenten, wat kan leiden tot ziekte of in extreme omstandigheden een anafylactische reactie.

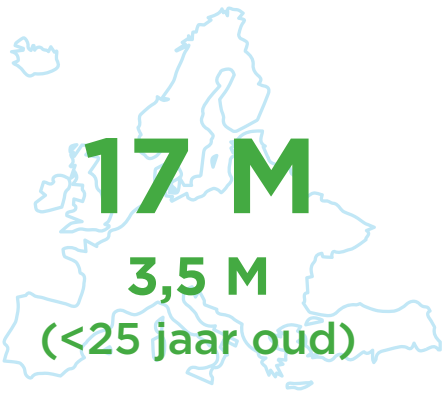
Christeyns heeft een gecoördineerd plan geïmplementeerd voor de controle op allergenen in de voedings-, zuivel- en drankenindustrie. De service biedt de nodige instrumenten voor de controle van de reinigingsprocessen en voor het behoud van een strikte hygiëne in de installaties.

Bij een doeltreffend allergenenbeheer moet rekening worden gehouden met alle handelingen die in het bedrijf plaatsvinden, van de invoer van grondstoffen tot de vervaardiging en verpakking van het eindproduct. Bedrijven moeten ook beschikken over controleprocedures en -instrumenten om mogelijke verontreiniging van levensmiddelen door allergenen uit de omgeving, uit andere levensmiddelen of van marktdeelnemers te voorkomen.

Voedselallergiepatiënten in de wereld

*Volgens de World Allergy Organization



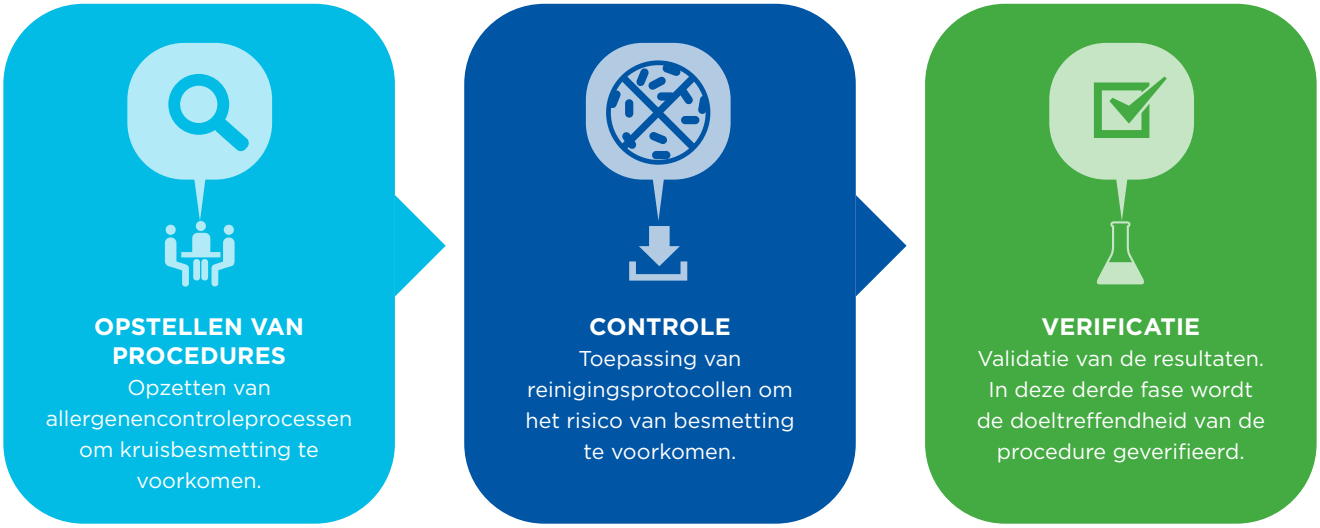


ALLERGEN DEFENSE

De service in de bestrijding tegen allergenen biedt de nodige instrumenten voor een snelle en doeltreffende detectie van allergenen die bij consumenten allergieproblemen kunnen veroorzaken. Deze service is het resultaat van jarenlange ervaring en onderzoek, in samenwerking met toonaangevende instellingen en universiteiten.

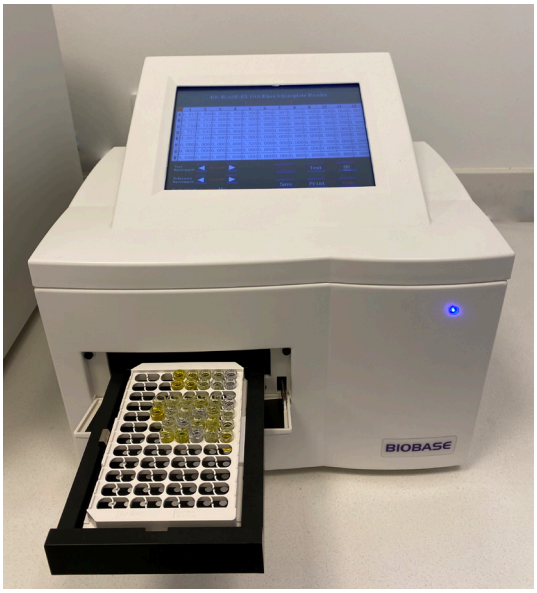
'Allergen Defense' is een service die de oorzaken van voedselbesmetting door allergenen opspoort en preventieve maatregelen uitvoert om toekomstige risico's tot een minimum te beperken, zowel in industrieën die deze besmetting hebben vastgesteld als in industrieën die hun preventiemechanismen willen verbeteren.

In het stadium van de analyse worden de nodige corrigerende controlemaatregelen voorgesteld en uitgevoerd. Zo nodig wordt een plan voor de bestrijding en eliminatie van de verontreiniging opgesteld en in alle gevallen wordt een preventieplan opgesteld om de mogelijkheid van verontreiniging van voedingsmiddelen te voorkomen.



'Allergene Defense' omvat de noodzakelijke aspecten voor de controle van allergenen door oppervlaktehygiëne, die fundamenteel is voor de volledige eliminatie van allergenen:

- Opzetten van procedures voor de identificatie van kritische punten en de toepassing van de juiste producten.
- Toepassing van procedures voor de eliminatie van besmetting.
- Validatie van het hygiëneproces en periodieke verificatie van de resultaten.



Met de Elisa-kit kunnen de in de monsters aanwezige allergenen worden opgespoord en gekwantificeerd.

PRODUCTEN

Christeyns beschikt over een assortiment producten voor de eliminatie van allergenen, zowel op basis van enzymen als op basis van bepaalde combinaties van specifieke chemische stoffen.

Het wordt gekenmerkt door:

- **Doeltreffendheid tegen de belangrijkste allergenen.** Bewezen doeltreffendheid tegen de eliminatie van gluten, ei, pinda, schaaldieren, melkeiwitten en soja door externe laboratoria.

- **Afbraak en eliminatie van eiwitten en vetresten.** Enzymatisch product dat helpt bij de afbraak van de eiwitten die de belangrijkste voedselallergische reacties veroorzaken. De oppervlakte-actieve stoffen die het bevat, geven het een hoog reinigend vermogen om vet- en eiwitresten te verwijderen.

- **Neutrale pH.** Werkt bij neutrale pH. Niet corrosief voor materialen. Levert ook een laag blootstellingsrisico op voor de gebruiker.

- **Biologisch afbreekbaar.** Milieuvriendelijk. De samenstelling is gemakkelijk biologisch afbreekbaar.

- **Gevalideerd**. Onze producten zijn getest tegen de meest relevante allergenen door externe laboratoria en door interne procedures met gebruikmaking van standaardmethoden en -apparatuur.

Onze op enzymen gebaseerde producten verwijderen de 6 belangrijkste allergenen met bewezen doeltreffendheid



PRODUCT	BESCHRIJVING	TOEPASSING
MIDA ENZY 1005	Reinigingsmiddelen met gecontroleerd schuim.	CIP-systemen
MIDA ENZY 1004	Schuimend reinigingsmiddelmiddel.	Open oppervlakken
MIDA FOAM 196 FI	Chloorhoudend alkalisch schuimend desinfectiemiddel Registratienummer in België: 10415B)*.	Open oppervlakken
MIDA FLOW 142 CL	Chloorhoudend alkalisch niet-schuimend desinfectiemiddel Registratienummer in België: 7415B)*.	CIP-systemen
MIDA FOAM 150 AF	Schuimend alkalisch reinigingsmiddel.	Open oppervlakken
MIDA FLOW 127 NA	Alkalisch reinigingsmiddel.	CIP-systemen
MIDA FOAM 170 BIO	Schuimend enzymatisch reinigingsmiddel.	Open oppervlakken

* Gebruik biociden veilig. Lees vóór gebruik eerst het etiket en de productinformatie

Voor meer informatie over onzeproducten die zijn gevalideerd tegen voedselallergenen, kunt u contact opnemen met een technisch manager van **Christeyns**.

VOEDSELALLERGENEN, BESMETTING EN CONTROLE

Allergenen zijn eiwitten in levensmiddelen die een immunologische reactie veroorzaken die voedselallergie wordt genoemd.

Voedingsmiddelen die de meeste voedselallergieën veroorzaken
Er zijn meer dan 120 voedingsmiddelen waarvan wordt gezegd dat ze voedselallergieën veroorzaken. De meest voorkomende reacties zijn onder andere:
Melk, eieren, schaal- en schelpdieren, noten, pinda's, tarwe, gluten, peulvruchten, sojabonen, fruit en vis.

Een voedselallergie is een reactie van het immuunsysteem die optreedt kort na het eten van een bepaald levensmiddel.

Besmetting wordt veroorzaakt door contact met allergene omgevingen, grondstoffen, vervoer, ondoeltreffende reiniging of kruisbesmetting.

Het correct en doeltreffend **reinigen van oppervlakken** met geschikte reinigingsmiddelen is meestal voldoende om allergene eiwitten te verwijderen.



'Allergen Defense' richt zich op het ontwerp, de validatie en de verificatie van allergenenbestrijdingsprocessen in de industrie, voornamelijk gebaseerd op een goede reiniging. Op die manier wordt een veilige en hygiënische voedselproductie bereikt zonder risico voor de eindverbruiker. Vanaf de detectiefase worden de juiste corrigerende controlemaatregelen voorgesteld en geïmplementeerd.

CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE

MEER INFORMATIE

Neem contact op met uw lokale Christeyns-contactpersoon voor een oplossing op maat.

Afrikalaan 182, B - 9000 Gent
T + 32 9 223 38 71
E info@christeyns.com

CHRISTEYNS.COM

C-ALLERGEN-DEFENSE-01_ NL