

Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych

Wydział ds. Bezpieczeństwa Żywności i Kontroli

Waszyngton, DC.

DYREKTYWA FSIS	7230.1	3/10/15
-----------------------	--------	---------

BIEŻĄCA WERYFIKACJA RECEPTURY PRODUKTU I OZNAKOWANIA DOTYCZĄCA 8 NAJCZĘŚCIEJ WYSTĘPUJĄCYCH („WIELKA ÓSEMKA”) ALERGENÓW POKARMOWYCH

I. CEL

Niniejsza dyrektywa zawiera instrukcje dla personelu kontrolnego (IPP) w celu zweryfikowania, czy zakłady odpowiednio kontrolują i oznakowują osiem najczęściej występujących („Wielka Ósemka”) alergenów pokarmowych. Alergeny te są opisane jako „główne alergeny pokarmowe” w [Ustawie o oznakowaniu alergenów pokarmowych i ochronie konsumentów \(FALCPA\) z 2004.](#)

KLUCZOWE PUNKTY:

- *FSIS rozpocznie bieżące, comiesięczne zadanie weryfikacyjne w dniu 12 kwietnia 2015 r. w celu ustalenia, czy zakłady odpowiednio kontrolują i oznakowują alergeny pokarmowe należące do „Wielkiej Ósemki”.*
- *Zadanie pt. „Weryfikacja receptury Wielkiej Ósemki” w PHIS obejmować będzie przegląd ewidencji, obserwację procesu produkcji oraz odpowiadanie na określone, związane z zadaniem pytania w PHIS.*

II. PRZESŁANKI

A. Od 2008 r. ma miejsce nieprzerwany wzrost liczby przypadków wycofania z rynku regulowanych przez FSIS produktów, które zawierają niezadeklarowane alergeny i składniki stanowiące zagrożenie zdrowia publicznego.

B. Alergeny pokarmowe należące do „Wielkiej Ósemki” stanowią około 90% wszystkich reakcji alergicznych w przypadku żywności. Alergeny pokarmowe należące do „Wielkiej Ósemki” to:

1. Pszenica
2. Skorupiaki (np. kraby, homary, krewetki, itp.)
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Mleko
7. Orzechy (np. migdały, pekan, orzechy włoskie, itp.) oraz
8. Soja

- C. Składniki stanowiące zagrożenie zdrowia publicznego obejmują alergeny należące do „Wielkiej Ósemki”, a także dodatki mogące spowodować nietolerancję pokarmową, takie jak konserwanty na bazie siarki (siarczyny), laktoza, żółcień spożywcza 5 FD&C (tartrazyna), gluten oraz glutaminian sodu (MSG).
- D. Analizy FSIS dotyczące wcześniejszych wydań i przypadków wycofania z rynku dotyczących niezadeklarowanych alergenów i składników stanowiących zagrożenie zdrowia publicznego ujawniły, że wiele z nich miało miejsce z uwagi na zmiany dostawców składników, produkty w niewłaściwym opakowaniu lub oznakowane nieprawidłowo wydrukowaną etykietą lub zmiany w recepturze produktu lub składnika.
- E. Analiza FSIS dotycząca przypadków wycofania z rynku ujawniła także sytuacje, które miały miejsce, gdy produkt mięsny lub drobiowy miał kontakt z niezadeklarowanym składnikiem alergennym, który nie został bezpośrednio dodany do produktu. Przykładem może być zakład, który wytwarza produkt na powierzchni przeznaczonej do kontaktu z żywnością, spryskanej zapobiegającą przywieraniu powłoką zawierającą lecytynę sojową i nie deklaruje lecytyny sojowej w odpowiedni sposób na oznakowaniu.
- F. Gdy zakład w celach komercyjnych dokonuje wysyłki produktu zawierającego niezadeklarowany alergen, oznacza to, że jego system bezpieczeństwa żywności jest zawodny. W przypadku zakładów wytwarzających produkty mięsne i drobiowe, zakład albo nie uwzględnił chemicznego zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności (alergen) w swojej analizie zagrożeń, albo nie zapewnił poparcia decyzji dokonanych w analizie zagrożeń, albo nie wdrożył skutecznie środków kontrolnych w celu poparcia decyzji dokonanych w analizie zagrożeń.
- G. Istotne jest, aby zakłady wdrożyły środki zapobiegawcze lub środki kontroli dla potrzeb uwzględnienia niezadeklarowanych alergenów pokarmowych. Jeśli alergeny pokarmowe należące do „Wielkiej Ósemki” lub inne składniki stanowiące zagrożenie zdrowia publicznego nie zostaną właściwie zadeklarowane, FSIS może zażądać dobrowolnego wycofania z rynku (zob. [Dyrektywa FSIS 8080.1. Wycofanie produktów mięsnych lub drobiowych z rynku](#), w celu uzyskania dodatkowych informacji na temat procedur wycofania z rynku).
- H. Niniejsza dyrektywa ma zastosowanie dla IPP w zakładach produktów jajecznych oraz zakładach produktów mięsnych i drobiowych, które wytwarzają produkt w ramach następujących kategorii HACCP:
1. Surowe – nie będące w stanie nienaruszonym (03B)
 2. Surowe – w stanie nienaruszonym (03C)
 3. Przetworzone termicznie, komercyjnie sterylne (03D)
 4. Nie poddane obróbce termicznej, trwałe (03E)
 5. Poddane obróbce termicznej, trwałe (03F)
 6. Całkowicie ugotowane, nietrwałe (03G)
 7. Poddane obróbce termicznej, nie całkowicie ugotowane, nietrwałe (03H) oraz
 8. Z dodatkiem inhibitorów wtórnych, nietrwałe (03I)

III. OBOWIĄZKI PERSONELU KONTROLNEGO

A. Podczas kolejnego cotygodniowego posiedzenia zakładowego, po otrzymaniu niniejszej dyrektywy, IPP spotyka się z zarządem zakładu w celu omówienia każdego elementu tła (sekcja II) niniejszej dyrektywy. Ponadto IPP:

1. Dowiaduje się, czy zakład opracował i wdrożył środki zapobiegawcze lub kontrolne w ramach planu HACCP, sanitarnych SOP lub innego programu wstępnego, w celu uwzględnienia alergenów;
2. Omawia, czy zakład wytwarza produkty zawierające jakiegokolwiek alergeny pokarmowe należące do „Wielkiej Ósemki”. **Załącznik 1** zawiera wykaz składników i produktów, które mogą pochodzić od tych alergenów pokarmowych;
3. Informuje zarząd zakładu, że IPP zweryfikuje, czy etykiety zakładowe są dopasowane do receptur produktu podczas bieżącego zadania pt. „Weryfikacja receptury Wielkiej Ósemki” realizowanego co miesiąc. IPP planuje dodatkowe zadania weryfikacyjne w odpowiedzi na obawy FSIS zgodnie z sekcją IV.C niniejszej dyrektywy; oraz
4. Informuje zarząd zakładu, że wytyczne zgodności FSIS w zakresie alergenów oraz wytyczne zgodności oznakowania są dostępne [online](#), co może pomóc im w ocenie własnego programu dotyczącego alergenów.

B. IPP realizuje przydzielone zadanie pt. „Weryfikacja receptur Wielkiej Ósemki” i dokumentuje ustalenia w PHIS, jak wskazano w sekcji V niniejszej dyrektywy.

IV. RAMY CZASOWE CZYNNOŚCI WERYFIKACYJNYCH

A. Każdemu zakładowi produktów mięsnych i drobiowych kwalifikującemu się do czynności weryfikacyjnych zgodnie z sekcją II.H i każdemu zakładowi produktów jajecznych zostanie przydzielone ukierunkowane comiesięczne zadanie PHIS pt. „Weryfikacja receptur Wielkiej Ósemki”, począwszy od 12 kwietnia 2015 r.

B. IPP może zaplanować częstsze przeprowadzanie zadania pt. „Weryfikacja receptur Wielkiej Ósemki” w zakładzie, jeśli istnieją wskazania zwiększonego ryzyka występowania niezadeklarowanych alergenów i składników stanowiących zagrożenie zdrowia publicznego. Przed zaplanowaniem dodatkowych zadań IPP omawia okoliczności powodujące zagrożenia ze swoim przełożonym oraz przełożonym pierwszej linii (FLS). Przy określaniu, czy konieczne jest zaplanowanie dodatkowych zadań IPP rozważa następujące sytuacje:

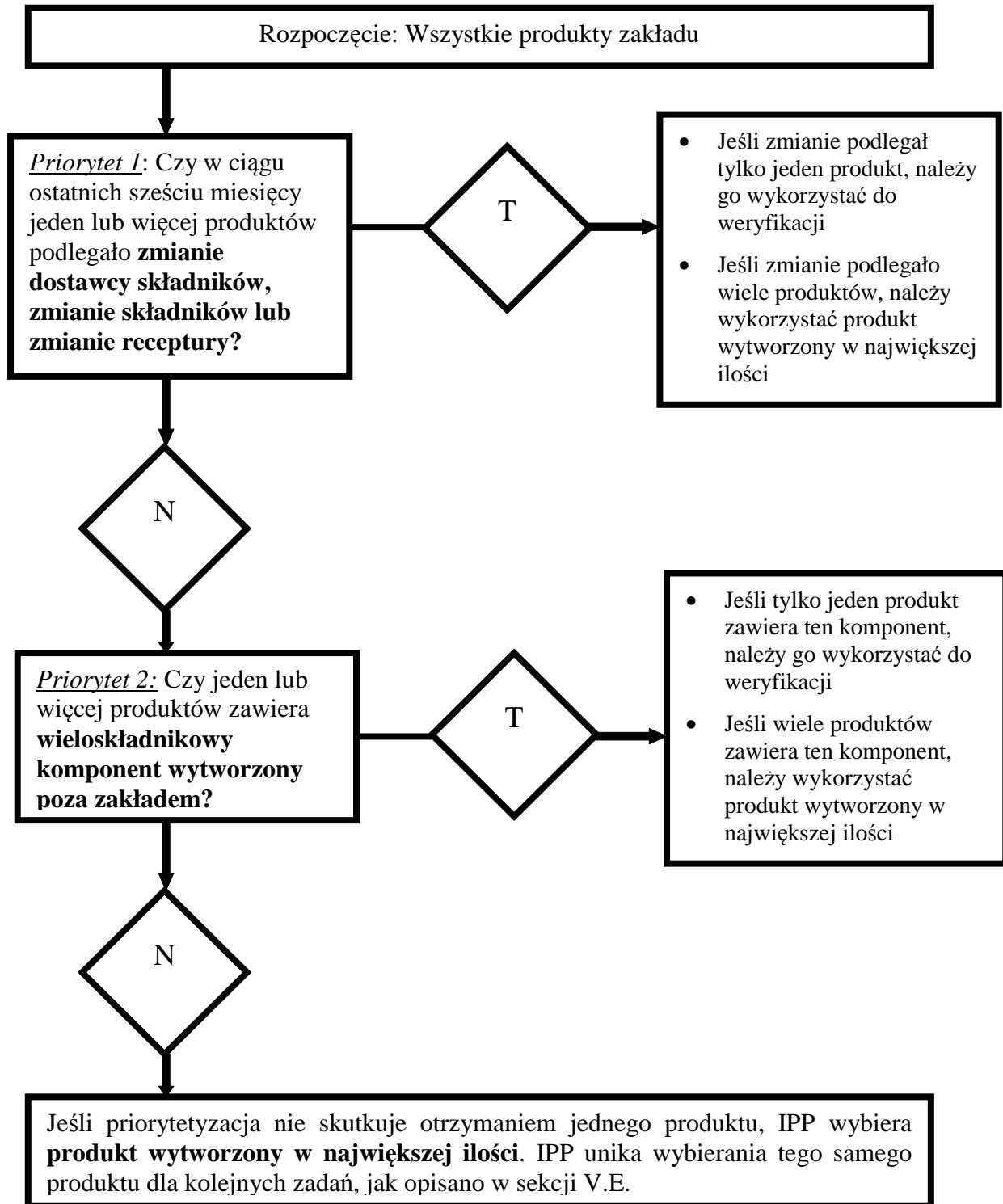
1. Wycofanie z rynku przez zakład w związku z alergenami pokarmowymi należącymi do „Wielkiej Ósemki”, składnikami stanowiącymi zagrożenie zdrowia publicznego lub innymi niezadeklarowanymi składnikami, które miało miejsce w ubiegłym roku;
2. Reklamacje konsumentów skierowane do zakładu w związku z alergenami, składnikami stanowiącymi zagrożenie zdrowia publicznego lub innymi niezadeklarowanymi składnikami, które miały miejsce w ubiegłym roku;
3. Historia zapisów niezgodności (NR) w zakresie higieny oraz NR w zakresie HACCP dla zakładów mięsa i drobiu, w związku z alergenami, składnikami stanowiącymi zagrożenie zdrowia publicznego lub innymi niezadeklarowanymi składnikami, które wystawiono w ubiegłym roku;
4. NR w zakresie oznakowania dla zakładu, które wystawiono w ubiegłym roku; oraz

5. Zmiany receptur produktów, dostosowania do składników, zmiany dostawców, lub nowe produkty dodane przez zakład.

UWAGA: IPP kontaktuje się z przełożonym w celu uzyskania wskazówek zawsze wtedy, gdy ma podstawy uważać, że produkt opatrzony jest etykietami, które nie deklarują, że jeden z alergenów pokarmowych należących do „Wielkiej Ósemki” lub innych składników stanowiących zagrożenie zdrowia publicznego został wprowadzony na rynek (zob. [Dyrektywa FSIS 8080.1](#)).

V. ZADANIE PT. „WERYFIKACJA RECEPTUR WIELKIEJ ÓSEMKI”

- A. IPP przeprowadza i finalizuje ukierunkowane zadanie pt. „Weryfikacja receptur Wielkiej Ósemki”, co miesiąc, nie później niż 25 dni po wstępnym powiadomieniu o zadaniu w PHIS.
- B. IPP planuje zadanie z wyprzedzeniem i określa, które produkty zostaną wytworzone w tym dniu.
- C. IPP wybiera jeden produkt dla potrzeb zadania weryfikacyjnego. W zakładach, gdzie praca odbywa się na wiele zmian, IPP realizuje zadanie weryfikacyjne podczas każdej zmiany.
- D. W zakładach, gdzie praca odbywa się na wiele zmian, IPP uzgadnia między sobą celem uniknięcia wyboru tego samego produktu dla potrzeb zadania weryfikacyjnego.
- E. **IPP nie wybiera tego samego produktu dla potrzeb kolejnych zadań i próbuje najpierw wybrać produkty, które nie zostały wybrane wcześniej**, chyba że nastąpiła zmiana dostawcy, zmiana składników, zmiana receptury, lub zakład wytwarza bardzo ograniczoną liczbę produktów.
- F. Jeśli zakład wytwarza więcej niż jeden produkt, IPP stosuje następujący diagram następstwa produktów w celu priorytetyzacji produktu dla potrzeb procesu weryfikacyjnego. IPP wykorzystuje listę priorytetów względem wszystkich produktów i kwalifikowalnych zakładów zgodnie z sekcją II.H, niezależnie od tego, czy wytwarzają one produkty zawierające alergeny należące do „Wielkiej Ósemki”



UWAGA: Przykłady komponentów wieloskładnikowych to sosy, przyprawy takie jak ketchup lub musztarda, opakowania przypraw, dodatki smakowe, mieszanki przypraw, bazy do zup lub inne połączenia dwóch lub więcej zmieszanych ze sobą składników (w tym przypadku poza zakładem).

- G. IPP otrzymuje recepturę wybranego produktu od zakładu po zakończeniu procesu priorytetyzacji. Receptura produktu jest specyficzna dla rzeczywistego produktu, nie jest to receptura ogólna.
1. Zakłady produktów mięsnych i drobiowych muszą przekazać IPP dokładne informacje na temat wszystkich procedur zaangażowanych w przygotowanie produktu, włączając w to skład produktu, w celu weryfikacji zgodnie z 9 CFR 318.6 i 381.180.
 2. Zakłady produktów jajecznych muszą przekazać IPP dokładne informacje dotyczące przygotowania i receptury produktu dla celów weryfikacji zgodnie z 9 CFR 590.411 jak również ewidencję związaną z wytwarzaniem produktów zgodnie z 9 CFR 590.200.
- H. IPP przeprowadza weryfikację za pomocą przeglądu zapisów i elementu obserwacji wytwarzania produktu za pomocą priorytetyzacji produktu. IPP weryfikuje, czy:
1. Wszystkie składniki wykorzystywane podczas wytwarzania produktu znajdują się w zapisach receptury produktu (za pomocą przeglądu zapisów i obserwacji)
 2. Wszystkie składniki w recepturze produktu są zadeklarowane w deklaracji składników na etykiecie produktu z użyciem nazwy pospolitej lub zwyczajowej, w kolejności malejącej pod względem ilości oraz że produkt opatrzony jest odpowiednią etykietą (za pomocą przeglądu zapisów i obserwacji); oraz
 3. Etykieta jest zgodna z zakładowym zatwierdzeniem etykiety znajdującym się w aktach (za pomocą przeglądu zapisów).

UWAGA: IPP może wykorzystać wykaz powszechnych składników i produktów spożywczych w **Załączniku 1** w ramach pomocy przy identyfikacji alergenów należących do „Wielkiej Ósemki”.

- I. IPP odpowiada na określone pytania związane z niniejszym zadaniem w PHIS. Pytania te znajdują się w zakładce zadania pt. „Informacje dodatkowe”. Zobacz **Załącznik 2** w celu zapoznania się z pytaniami, wyborami w zakresie odpowiedzi oraz wskazówek.
- J. IPP nie zakłada, bez weryfikacji, że wszystkie składniki zastosowane w recepturze produktu są odpowiednio zadeklarowane na końcowych etykietach produktów mięsnych, drobiowych lub jajecznych.
1. IPP weryfikuje, czy wszystkie składniki wyszczególnione na etykietach przychodzących produktów spożywczych i składników żywności (np. komponentów wieloskładnikowych takich jak sosy lub opakowania przypraw) wymienione są na etykietach produktów mięsnych, drobiowych lub jajecznych, w których są stosowane.
 - a. Składniki zaklasyfikowane jako przyprawy i dodatki smakowe można zadeklarować w ramach ogólnej deklaracji „przyprawy” lub „dodatki smakowe”.
 - b. Etykieta nie musi deklarować substancje, które zostały uznane przez FSIS za spełniające definicję substancji pomocniczej w przetwórstwie lub substancji obcej. FSIS nie uważa alergenów (np. soi) oraz składników stanowiących zagrożenie zdrowia publicznego za substancje pomocnicze w przetwórstwie ani substancje obce, które są zwolnione z oznakowania.
 - c. Środki zapobiegające przywieraniu stosowane w celu zapobiegania przywieraniu produktów spożywczych do powierzchni kontaktu z żywnością nie są uważane za substancje pomocnicze w przetwórstwie ani substancje obce. Etykieta musi deklarować środki zapobiegające przywieraniu zawierające alergeny pokarmowe (np. soję).

2. IPP weryfikuje, czy wszystkie składniki wymienione w deklaracji „może zawierać” lub „wyprodukowano w zakładzie” dla przychodzącej żywności i składników żywności są wyszczególnione na etykiecie produktu końcowego, za wyjątkiem sytuacji, gdzie zakład kontaktuje się z dostawcą komponentu i uwzględnia deklarację. Zakłady wytwarzające produkty mięsne i drobiowe uwzględniają deklarację w analizie zagrożeń. W szczególności, wszystkie składniki w deklaracji „może zawierać” lub „wyprodukowano w zakładzie” zakupionego składnika nie muszą zostać wyszczególnione na etykiecie końcowej, jeśli zakład urzędowy:
 - a. Kontaktuje się z dostawcą i potwierdza na piśmie, że deklaracja stanowi deklarację ostrzegawczą i żaden taki składnik nie znajduje się w produkcie; oraz
 - b. Uwzględnia pisemną deklarację w swojej dokumentacji analizy ryzyka w celu dostarczenia dowodów na to, dlaczego deklaracja „może zawierać” lub „wyprodukowano w zakładzie” nie została przeniesiona na etykietę końcowego produktu mięsnego lub drobiowego.

VI. NIEZGODNOŚĆ „WERYFIKACJI RECEPTURY WIELKIEJ ÓSEMKI”

- A. IPP rejestruje każdą niezgodność ustaloną na NR zgodnie z [Dyrektywą FSIS 5000.1](#) IPP w zakładach produktów jajecznych przestrzega instrukcji w [Dyrektywie FSIS 5030.1](#), *Metodyka kontroli wykorzystująca system informacji o zdrowiu publicznym (PHIS) do weryfikacji zgodności regulacyjnej w zakładach produktów jajecznych*. IPP powiadamia przełożonego, jeśli ustali niezgodność podczas weryfikacji.
- B. Jeśli IPP wykryje niezadeklarowany alergen, musi przywołać zarówno odpowiednią analizę zagrożeń **jak również** regulacje w sprawie oznakowania. Przykłady potencjalnych niezgodności to:
 1. Analiza zagrożeń:
 - a. Jeśli podczas weryfikacji IPP wykryje, że produkt mięsny lub drobiowy zawiera niezadeklarowany alergen, a zakład **nie** zidentyfikował tego składnika jako zagrożenie chemiczne w swojej analizie zagrożeń, IPP dokumentuje niezgodność. IPP przywołuje 9 CFR 417.2(a)(1) jako odpowiednią regulację, ponieważ zakład nie uwzględnił w swoim procesie chemicznego zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności. IPP weryfikuje także, czy zakład wdrożył działania naprawcze, które spełniają wymogi 9 CFR 417.3(b) w odpowiedzi na nieprzewidziane zagrożenie i dokumentuje każdą zidentyfikowaną niezgodność;
 - b. Jeśli podczas weryfikacji IPP wykryje, że produkt mięsny lub drobiowy zawiera niezadeklarowany alergen, a zakład **zidentyfikował** alergen jako zagrożenie chemiczne w swojej analizie zagrożeń i ustalił, że **nie** istnieje prawdopodobieństwo jego wystąpienia w wyniku programu wstępnego, zachodzi niezgodność z 9 CFR 417.2(a)(1) i 417.5(a)(1) ponieważ istnieje dowód na to, że program wstępny nie zapobiega skutecznie prawdopodobnemu wystąpieniu zagrożenia chemicznego. IPP weryfikuje także, czy zakład wdrożył działania naprawcze, które spełniają wymogi 9 CFR 417.3(b) i 417.3(c) i dokumentuje każdą zidentyfikowaną niezgodność;
 - c. Jeśli podczas weryfikacji IPP wykryje, że produkt mięsny lub drobiowy zawiera niezadeklarowany alergen, a zakład **zidentyfikował** alergen jako zagrożenie chemiczne w swojej analizie zagrożeń i **ustalił**, że istnieje prawdopodobieństwo jego wystąpienia, IPP dokumentuje niezgodność, przywołując 9 CFR 417.2(c)(4). Postępuje tak, ponieważ zaobserwował odchylenie od limitu krytycznego, które nie zostało wykryte

przez zakładową procedurę monitorowania. IPP weryfikuje także, czy zakład wdrożył działania naprawcze, które spełniają wymogi 9 CFR 417.3(a) i 417.3(c) i dokumentuje każdą zidentyfikowaną niezgodność; oraz

UWAGA: IPP rozważa, czy jego ustalenia pokazują ogólną skuteczność zakładowego systemu bezpieczeństwa żywności i bierze te ustalenia pod uwagę podczas wykonywania kolejnego zadania weryfikacji analizy zagrożeń (HAV). Prosimy zapoznać się z [Dyrektywą FSIS 5000.6 Wykonywanie zadania weryfikacji analizy zagrożeń \(HAV\)](#), w celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących wykonywania HAV. IPP omawia swoje obawy z przełożonym, jeśli uważa, że konieczne jest ukierunkowane zadanie HAV.

2. Oznakowanie: jeśli podczas weryfikacji IPP wykryje, że produkt mięsny, drobiowy lub jajeczny zawiera jeden z alergenów z „Wielkiej Ósemki”, którego nie zadeklarowano na etykiecie końcowej, IPP dokumentuje niezgodność w zakresie oznakowania dotyczącego bezpieczeństwa żywności. Niezgodność zostaje udokumentowana w ramach zadania weryfikacji receptury „Wielkiej Ósemki” za pomocą 9 CFR 317.2, 381.118 lub 590.411(c)(1) jako odpowiednich regulacji w zakresie oznakowania.

UWAGA: Jeśli IPP wykryje dodatkowe zagrożenia w zakresie oznakowania, opisuje i dokumentuje ustalenia. Na przykład, jeśli IPP wykryje, że produkt zawiera składnik inny niż alergen należący do „Wielkiej Ósemki”, który stanowi zagrożenie zdrowia publicznego i że ten składnik nie został zadeklarowany, lub jeśli kolejność występowania składników na etykiecie jest nieprawidłowa, IPP planuje ukierunkowane zadanie w zakresie ogólnego oznakowania i dokumentuje niezgodność dotyczącą ogólnego oznakowania z 9 CFR 317.2, 381.118 lub 590.411(c)(1) jako odpowiednimi regulacjami.

VII. OBOWIĄZKI PRZEŁOŻONEGO PIERWSZEJ LINII (FLS)

- A. FLS zapewnia, że IPP wie, w jaki sposób dokonywać przeglądu etykiet i receptur produktów.
- B. FLS może zażądać lub zalecić ocenę bezpieczeństwa żywności (FSA) lub potencjalne działanie egzekucyjne, jeśli zakład skutecznie nie zapewnił, że alergeny i składniki stanowiące zagrożenie zdrowia publicznego są właściwie stosowane i deklarowane, lub jeśli FLS ustali, że brak kontroli powoduje obawy co do odpowiedniości systemu HACPP zakładu produktów mięsnych lub drobiowych.

VIII. ANALIZA DANYCH

Personel ds. analizy danych i integracji (DAIS) co kwartał analizuje dane PHIS z czynności weryfikacyjnej. DAIS oraz personel ds. ryzyka, innowacji i zarządzania (RIMS), OPPD, liderzy projektu będą wykorzystywać te analizy do ustalenia, czy konieczne są dodatkowe instrukcje w zakresie polityki.

IX. PYTANIA

Prosimy kierować pytania dotyczące niniejszej dyrektywy do RIMS za pomocą [askFSIS](#) lub telefonicznie pod numerem 1-800-233-3935. Przesyłając pytanie, prosimy skorzystać z zakładki **Prześlij pytanie** i wprowadzić w podanych polach następujące informacje.

Pole tematu: Wpisać **Dyrektywa 7230.1**
Pole pytania: Wpisać pytanie z podaniem jak największej liczby szczegółów.
Pole produktu: Wybrać **Ogólna polityka kontroli** z menu rozwijanego.
Pole kategorii: Wybrać **Pobieranie próbek** z menu rozwijanego.
Obszar polityki: Wybrać **Tylko krajowe (U.S.)** z menu rozwijanego.

Po uzupełnieniu wszystkich pól, prosimy wcisnąć **Kontynuuj** i na następnym ekranie wcisnąć **Zakończ przesyłanie pytania**.

UWAGA: Prosimy zapoznać się z [Dyrektywą FSIS 5620.1](#), *Stosowanie askFSIS*, aby uzyskać dodatkowe informacje na temat przesyłania pytań.

Asystent Administratora

Biuro Polityki i Rozwoju Programu

Składniki i produkty spożywcze wywołujące alergię

[Badania i edukacja na temat alergii pokarmowych](#) to źródło informacji dotyczących alergii pokarmowych. Jeden z ich zasobów dla konsumentów wymienia składniki wywołujące alergię i produkty spożywcze mogące zawierać składniki wywołujące alergię. Poniższy wykaz składników i produktów spożywczych można wykorzystać w celu umożliwienia identyfikacji alergenów pokarmowych należących do „Wielkiej Ósemki”.

1. Pszenica

Konsumenci mający alergię na produkty pszenne powinni unikać produktów spożywczych, które mogą zawierać te składniki. Jeśli produkty mięsne, drobiowe lub jajeczne zawierają którykolwiek z poniższych składników, prawdopodobnie zawierają pszenicę.

bułka tarta	Farina	kiełkująca pszenica	gluten pszenny
bulgur	mąka*	pszenżyto	trawa pszeniczna
ekstrakt zbożowy	hydrolizowane białko pszenne	witalny gluten pszenny	sól pszenny
pszenica karłowata	kamut	pszenica	izolat białka pszennego
kuskus	maca	otręby pszenne	kiełki pszenicy
mączka z krakersów	makaron	hydrolizat otręb pszennych	skrobia pszenna
durum	seitan	pszenica durum	całe ziarna pszenicy
pszenica samopsza	semolina	zarodki pszenicy	
pszenica płaskurka	orkisz	olej z zarodków pszenicy	

**uniwersalna, na chleb, na ciasto, durum, wzbogacona, graham, wysokoglutynowa, wysokobiałkowa, instant, cukiernicza, samorosnąca, z pszenicy zwyczajnej, drobnoziarnista, gruboziarnista, razowa*

Dodatkowo, pszenica może czasem znajdować się w następujących produktach spożywczych:

proszki do pieczenia (zwłaszcza importowane)	syrop glukozowy	skrobia	sos worcester
bulion	sos sojowy	surimi	

2. Skorupiaki

Konsumenci mający alergię na skorupiaki powinni unikać produktów spożywczych, które mogą zawierać te składniki. Jeśli produkty mięsne, drobiowe lub jajeczne zawierają którykolwiek z poniższych składników, prawdopodobnie zawierają alergen należący do „Wielkiej Ósemki”.

wąsonogi	raki	homary	krewetki
kraby	kryle	krewetki olbrzymie	

Dodatkowo, skorupiaki mogą czasem znajdować się w następujących produktach spożywczych:

zupa bouillabaisse	bulion rybny	substytuty ryb/skorupiaków	surimi
atrament mątwy	glukozamina	aromat owoców morza	

3. Jaja

Konsumenci mający alergię na jaja powinni unikać produktów spożywczych, które mogą zawierać te składniki. Jeśli produkty mięsne, drobiowe lub jajeczne zawierają którykolwiek z poniższych składników, prawdopodobnie zawierają jaja.

albumina	białko jaja	lizozym	albumina jaja
jaja suszone	żółtko jaja	majonez	proszek jajeczny
sucha masa jaja	napój eggnog	beza	surimi

Dodatkowo, jaja mogą czasem znajdować się w następujących produktach spożywczych:

pieczywo	lecytyna	marcepan	nugat
zastępniki jaj	makaron	pianki	makaron

4. Ryby

Ogólnie zaleca się, aby konsumenci mający alergię na ryby unikali wszystkich ryb. Najpopularniejsze gatunki ryb powodujące alergię to łosoś, tuńczyk i halibut.

Dodatkowo, ryby mogą czasem znajdować się w następujących produktach spożywczych:

potrawy azjatyckie	zupa bouillabaisse	klops	sos worcester
sos barbecue	substytuty ryb/ skorupiaków	dressing do sałatek	

5. Orzeszki ziemne

Konsumenci mający alergię na orzeszki ziemne powinni unikać produktów spożywczych, które mogą zawierać te składniki. Jeśli produkty mięsne, drobiowe lub jajeczne zawierają którykolwiek z poniższych składników, prawdopodobnie zawierają orzeszki ziemne.

sztuczne orzechy	orzechy mielone	jądro orzecha	mączka arachidowa
orzechy do piwa	mieszanki orzechów	kawałki orzechów	hydrolizat białka arachidowego
orzechy w czekoladzie	fistaszki	masło arachidowe	

Dodatkowo, orzeszki ziemne mogą czasem znajdować się w następujących produktach spożywczych:

potrawy afrykańskie, azjatyckie, latynoskie, amerykańskie	chili	marcepan	
pieczywo	sajgonki	sos mole	
słodycze	sos enchilada	nugat	

FDA wyłącza wysoko rafinowany olej arachidowy z oznakowania jako alergen.

6. Mleko

Konsumenci mający alergię na mleko powinni unikać produktów spożywczych, które mogą zawierać te składniki. Jeśli produkty mięsne, drobiowe lub jajeczne zawierają którykolwiek z poniższych składników, prawdopodobnie zawierają mleko.

masło	kazeinaty	produkty pół na pół	amorficzny fosforan wapnia
tłuszcz maślany	ser	laktoalbumina	kazeina podpuszczkowa
olej maślany	serek wiejski	laktoferyna	śmietana
kwas masłowy	śmietanka	laktoza	kwaśne mleko
ester masłowy	twaróg	laktuloza	tagatoza
maślanka	sos custard	mleko*	serwatka

kazeina	diacetyl	hydrolizat białka mlecznego	hydrolizat białka serwatki
hydrolizat kazeiny	masło klarowane	budyń	jogurt

**mleko we wszystkich postaciach (skondensowane, produkty mlekopochodne, mleko suszone, odparowane, mleko kozie i innych zwierząt, niskotłuszczowe, z dodatkiem słoju, tłuszcz mleczny, mleko odtłuszczone, w proszku, białko mleka, mleko chude, sucha masa, mleko pełne).*

Dodatkowo, mleko może czasem znajdować się w następujących produktach spożywczych:

sztuczny maślany aromat	czekolada	margaryna	kiełbasy
pieczywo	hot dogi	nizyna	
bulion	kultura starterowa kwasu mlekowego i inne kultury bakteryjne	produkty inne niż mleczarskie	
karmelki	mielonka	nugat	

7. Orzechy

Konsumenci mający alergię na orzechy powinni unikać produktów spożywczych, które mogą zawierać te składniki. Jeśli produkty mięsne, drobiowe lub jajeczne zawierają którykolwiek z poniższych składników, prawdopodobnie zawierają alergen należący do „Wielkiej Ósemki”.

migdały	kokosy	orzechy nangai	orzechy pili
sztuczne orzechy	orzechy laskowe	naturalny ekstrakt orzechowy	orzeszki piniowe
bukiew	gianduja	masła orzechowe	pistacje
orzechy brazylijskie	orzechy miłorzębu	mączka orzechowa	pralinki
orzechy szare	orzechy hikory	pasta orzechowa	orzechy shea
cashew	orzechy liczi	kawałki orzechów	orzechy włoskie
kasztany	orzechy macadamia	pekan	
kasztany karłowate	pasta marcepanowa/migdałowa	pesto	

Dodatkowo, orzechy mogą czasem znajdować się w następujących produktach spożywczych:

ekstrakty alkoholowe	ekstrakt z łupin orzecha czarnego	destylaty orzechowe	ekstrakt z łupin orzecha włoskiego
potrawy azjatyckie	naturalny ekstrakt orzechowy	oleje orzechowe	

8. Soja

Konsumenci mający alergię na soję powinni unikać produktów spożywczych, które mogą zawierać te składniki. Jeśli produkty mięsne, drobiowe lub jajeczne zawierają którykolwiek z poniższych składników, prawdopodobnie zawierają soję.

edamame	błonnik sojowy	kiełki sojowe	tamari
miso	mąka sojowa	jogurt sojowy	tempeh
matto	płatki sojowe	soja	teksturowane białko roślinne
shoyu	lody sojowe	ziarno soi	tofu
albumina sojowa	mleko sojowe	proteina sojowa	
ser sojowy	orzeszki sojowe	sos sojowy	

**FDA wyłącza wysoko rafinowany olej sojowy z oznakowania jako alergen. Niemniej jednak tłoczony na zimno olej sojowy, który jest rzadziej stosowany, nie jest wyłączony z oznakowania jako alergen, gdyż prawdopodobnie zawiera więcej białka resztkowego.*

Pytania PHIS dla zadania pt. „Weryfikacja receptury Wielkiej Ósemki”

Pytanie 1: Który z poniższych alergenów należących do „Wielkiej Ósemki” uwzględniony jest w recepturze dowolnego produktu w zakładzie:

Opcje wyboru: soja, mleko, ryby, skorupiaki, orzeszki ziemne, orzechy, pszenica, jaja, żaden z wymienionych

UWAGA: *IPP w zakładach produktów jajecznych powinien uwzględnić „jaja” w swojej odpowiedzi.*

Pytanie 2: Czy zakład opracował i wdrożył środki zapobiegania lub kontroli w ramach planu HACCP, sanitarnych SOP lub innego programu dotyczącego alergenów?

Opcje wyboru: Tak – plan HACCP, Tak – sanitarne SOP, Tak – inny program, Nie

UWAGA: *Zaznaczyć wszystkie stosowne opcje wyboru.*

Pytanie 3: Czy zakład stosuje wieloskładnikowy komponent wytwarzany/mieszany poza zakładem?

Opcje wyboru: Tak, Nie

UWAGA: *Przykłady komponentów wieloskładnikowych to sosy, przyprawy takie jak ketchup lub musztarda, opakowania przypraw, dodatki smakowe, mieszanki przypraw, bazy do zup lub inne połączenia dwóch lub więcej zmieszanych ze sobą składników (w tym przypadku poza zakładem)*

Pytanie 4: Jaki produkt wybrano do czynności weryfikacji?

Odpowiedź: *Prosimy wymienić nazwę produktu wybranego do weryfikacji na podstawie priorytetyzacji.*

Pytanie 5: Ile składników zawiera produkt wybrany do czynności weryfikacji?

Opcje wyboru: Poniżej 15, 15-30, Powyżej 30

Pytanie 6: Czy receptura produktu była zgodna z tym, czego zastosowanie zaobserwowano podczas produkcji?

Opcje wyboru: Tak, Nie

Pytanie 7: Czy wszystkie alergeny należące do „Wielkiej Ósemki” obecne w recepturze produktu zostały zadeklarowane na etykiecie produktu dołączonej do produktu?

Opcje wyboru: Tak, Nie, Nie dotyczy

Pytanie 8: Czy etykieta produktu dołączona do produktu była zgodna z zatwierdzeniem etykiety znajdującym się w aktach?

Opcje wyboru: Tak, Nie