

## **Sigurnosni propisi primjene enzima u proizvodnji hrane**

### **Sažetak**

Većina dostupnih industrijskih enzima primjenjuje se u prehrambenoj industriji. Zakonska regulacija njihove primjene razlikuje se od zemlje do zemlje, počevši od potrebne dozvole prije izlaska na tržište pa sve do informacija koje proizvođači trebaju dati za procjenu sigurnosti. Najveća su opasnost za sigurnost radnika alergenska svojstva enzima, jer je utvrđeno da su oni mogući inhalacijski alergeni te da mogu uzrokovati alergijsku reakciju poput astme. U izolatima enzima mogu biti i toksične tvari, uključujući bakterijske toksine i mikotoksine opasne za zdravlje potrošača. Postupci provjere sigurnosti su izgleda prikladni, jer dosad nije zabilježen niti jedan incident, zbog čega je predložen reducirani postupak provjere. Također su smanjene mjere opreza i praćenja sigurnosti primjene enzima u industriji, ali to ne znači da su sasvim uklonjeni profesionalni rizici. Izazov predstavljaju neriješena pitanja poput onih može li izravni dodir s enzimima uzrokovati alergijsku reakciju te nedostatak usklađivanja zakona s procjenom sigurnosti. U Europskoj uniji primjena većine enzima nije zakonski regulirana niti na razini Unije niti u pojedinoj zemlji članici pa se postavlja pitanje sigurnosti primjene dostupnih enzima s novim i neobičnim svojstvima. U budućnosti će biti potrebno u Europskoj uniji uskladiti zakone za reguliranje primjene enzima u proizvodnji hrane.