

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по медицинской части

Чуприна М.А

«25» февраля 2021 г.

ПРОГРАММА КОНТРОЛЯ АЛЛЕРГЕНОВ

ИНСТРУКЦИЯ

ИНС 11-2021

г.Задонск
2021 г

На предприятие используются следующие пищевые аллергены:

- яйца;
- молоко коровье молочные продукты;
- рыба;
- мука пшеничная.

Данные аллергены являются аллергенами среднего риска.

В ходе выполнения производственных операций необходимо предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами пищевых продуктов, не содержащих аллергенов. Это достигается за счет

-разделения потоков аллергенов при переработке (использования различных для каждого вида аллергенов посуды, инвентаря, оборудования, контактирующих с продуктами);

- установления необходимой последовательности производственного процесса, очистки оборудования перед работой с новой продукцией;

- декларирование аллергенов (внесение данных о наличии аллергенов на этикетку).

1. Разделение потоков аллергенов при переработке

Для каждого аллергена используется инвентарь, посуда, оборудование, предназначенные для переработки одного конкретного аллергенсодержащего продукта. Такие инвентарь, посуда, оборудование должны быть

- промаркированы несмываемой краской,
- очищаться щетками, предназначенными для очистки каждой группы промаркированного инвентаря;

- хранится отдельно по группам.

2. Установление необходимой последовательности производственного процесса, очистки оборудования перед работой с новой продукцией

Необходимо четко планировать производство аллергенсодержащей продукции. Следует определить достаточное количество времени для проведения санитарной уборки после производства продукта с аллергеном и внести его в производственный график.

После каждой переналадки линии с производства продукта, содержащего аллергены, на производство другого продукта и до запуска линии оборудование должно быть проверено на предмет отсутствия видимых остатков продукта на поверхностях, соприкасающихся с продуктами, и в зонах над открытыми участками продукта.

Контроль аллергенов – чистка оборудования (переналадка на производство другого продукта).

Визуальная проверка технологического/упаковочного оборудования и зон над открытыми участками продукта на предмет отсутствия видимых остатков после переналадки линии с производства продукта, содержащего известный пищевой аллерген (аллергены) на производство продукта, не содержащего данный аллерген (аллергены).

Корректировочные действия:

Если в ходе проверки будут выявлены видимые остатки содержащего аллерген продукта либо если будет установлен факт нарушения/невыполнения процедуры чистки оборудования, требуется повторно очистить поверхности оборудования для удаления остатков продукта до начала работы с не содержащим аллерген продуктом (либо продуктом, содержащим другой аллерген).

3. Декларирование аллергенов.

Аллергены, входящие в состав продукта пищевого продукта, должны быть в обязательном порядке вынесены на этикетку независимо от их количества.

В случаях, если аллергены не использовались при производстве продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции (надпись включает: продукт может содержать следы).

Сведения о пищевых аллергенах указываются на этикетке потребительской упаковки (для упакованной пищевой продукции);

Управление аллергенами.

- проведение анализа опасностей до введения нового аллергена на производстве
- обучение персонала по программе контроля за аллергенами
- создание условий, препятствующих возможному перекрестному загрязнению аллергеном продукции, свободной от аллергена через оборудование, инвентарь, производственные операции. Проведение контроля.
 - внедрение и поддержание эффективных санитарных программ уборки и контрольных мероприятий
 - проведение верификации и ежегодной валидации эффективности санитарных программ уборки