

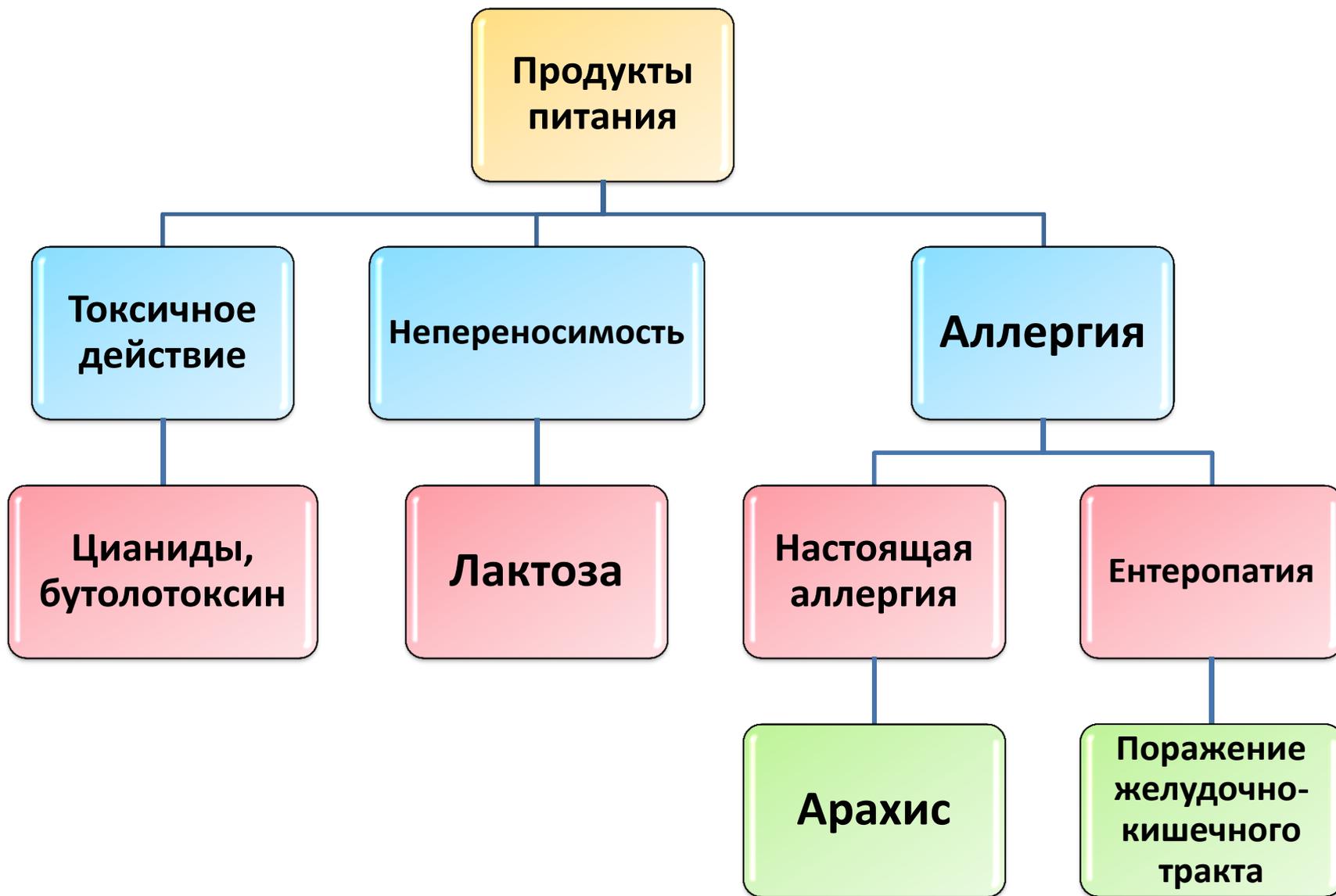


Практика управления аллергенами на пищевых предприятиях



Кузлякина Ю.А., к.т.н.
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.
ГОРБАТОВА» Российской Академии Наук

Опасное воздействие пищевых продуктов





Что Вы можете и что Вы должны делать....

- При сертификации систем безопасности продуктов питания всегда проверяется управление аллергенами
- IFS, BRC, ISO 22000 в отношении к ЕС-Директиве 2007/68/EG
- Также это требование заложено и в требовании об ответственности за продукт, так как оно подразумевает, что продаваемый продукт питания не должен быть опасен для потребителя.





Законодательные требования

- **Требования стандарта ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1 Производство пищевой продукции. Требования IFS (International Food Standard)**
- **Требования BRC Global Standard for Food Safety**
- **ТР ТС 022/2012 «Пищевая продукция в части ее маркировки»**



ТР ТС 022/2011 п. 14. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

- 1) арахис и продукты его переработки;**
- 2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль;**
- 3) горчица и продукты ее переработки;**
- 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;**
- 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;**
- 6) кунжут и продукты его переработки;**
- 7) люпин и продукты его переработки;**
- 8) моллюски и продукты их переработки;**
- 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);**
- 10) орехи и продукты их переработки;**
- 11) ракообразные и продукты их переработки;**
- 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);**
- 13) сельдерей и продукты его переработки;**
- 14) соя и продукты ее переработки;**
- 15) яйца и продукты их переработки.**



Правила указания аллергенов

13. Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в пункте 15 части 4.4 настоящей статьи, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

15. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции, за исключением сведений об аспартаме и аспартам-ацесульфам соли, в случае использования которых при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись «Содержит источник фенилаланина».

16. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален.

18. В случаях, если аллергенсодержащие компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.



(SAS) знак качества



ПРОЕКТ ГОСТ Р «Разработка программы управления аллергенами на мясоперерабатывающих предприятиях»

**ПРОЕКТ
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Proposed draft code of practice on food allergen management for food business operators
www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en//**

Пример размещения надписи на этикетке





Риск-ориентированное планирование

- Какие аллергены существуют на предприятии?
- В какие продукты добавляются аллергены?
- Где хранятся аллерген содержащие добавки или полуфабрикаты и т.п.?
- Каким образом производится добавление компонентов, содержащих аллергены (напр., при применении специй)?
- Какое рабочее оборудование имеет контакт с аллергенными веществами? Возникает ли образование пыли при применении субстанций, содержащих аллергены?
- Где может возникнуть перекрестная контаминация (например: через контакт продукта с вторичными поверхностями, персонал, рабочее оборудование, гигиена помещения)?
- Какой режим очистки служит для предотвращения контаминации?
- Какое влияние может иметь личная гигиена (одежда, перчатки)?

Люди



- Осведомленность персонала об идентификации продуктов и контроля рецептуры
- Мойка рук
- Одежда
- Контроль переделок продукта
- Контроль отходов
- Использование инвентаря
- Контроль за употреблением продуктов



Информация от поставщиков

- Информация от поставщиков: при любом производстве продуктов, не содержащих аллергены, обязательно необходимо четкое знание всех составляющих компонентов
- Поставщики сырья должны предъявить доказательства того, что их сырье не содержит аллергены
- или же содержащиеся аллергены должны быть четко перечислены в спецификации.
- Поставщики сырья должны сообщать, какие мероприятия в рамках управления аллергенами были проведены.
- В любом случае, поставляемое сырье должно проверяться производителем на наличие аллергенных веществ.

Упаковка

- Правильный контроль упаковки
- Смена упаковочных линий
- Большой уровень проблем с «неправильной маркировкой»

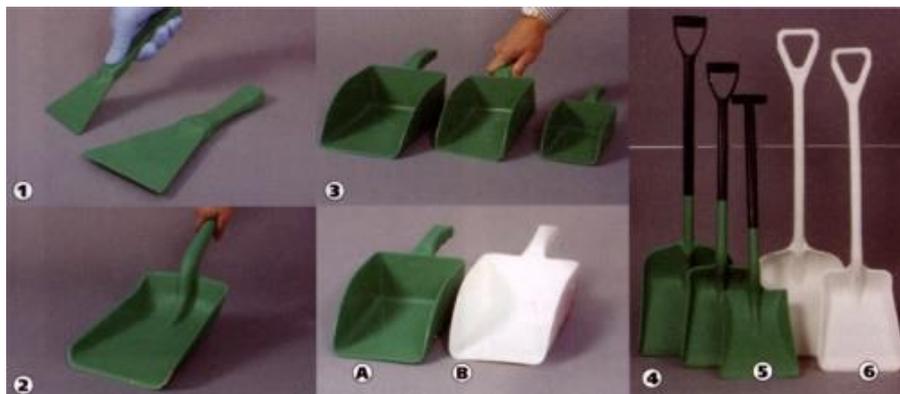


Мойка



- Эффективная мойка для удаления остатков с целью предотвращения кросс-контаминации
- Выделенный инструмент для мойки
- График мойки
- Уборка рассыпанных веществ
- Демонтаж оборудования при мойке

Простое цветовое обозначение вспомогательных веществ



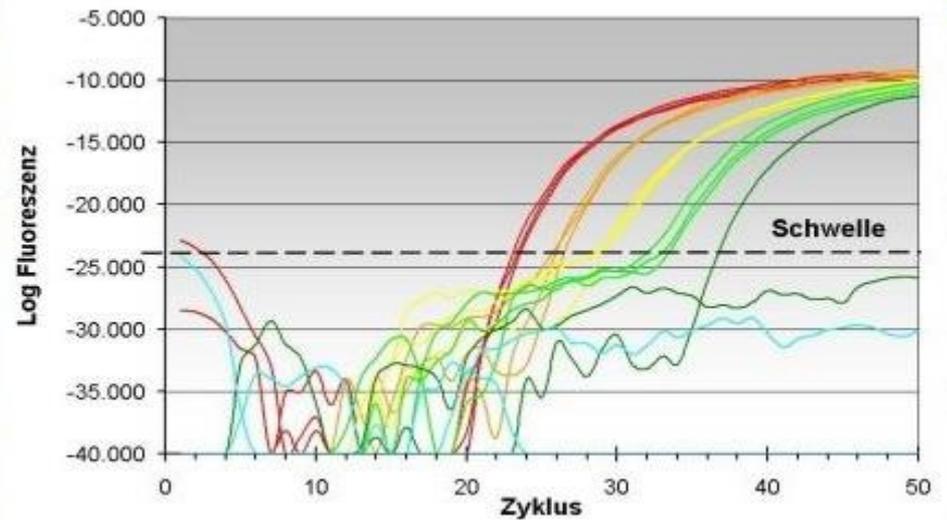


Производство

- Различные цеха предприятия
- Физические барьеры
- Выделенное оборудование
- Минимизация передвижения материалов
- Установление графика производства партий с соответствующей мойкой между производством различных партий
- Контроль за повторным включением продукта в процесс



Контроль продукта





Обозначение следов аллергенов на готовых продуктах питания

- В Швейцарии установлено критическое значение - 0,1 % аллергена от контаминации при процессе производства
- Критические значения зависят от аллергена и колеблются в интервале от 0,01% - до 0,001% аллергенного пищевого вещества в готовом продукте питания.
- В Австралии применяется концепция VITAL
Концепция VITAL – это стандартизированный метод для установления и декларирования непреднамеренных следов аллергенов в продуктах питания («перекрестный контакт»), проводимый на основании критических значений.

Трехступенчатая схема для обозначения непреднамеренного занесения аллергенов в продукты согласно концепции VITAL*

Мероприятие	Обозначение непреднамеренного занесения аллергенов	Декларирование на упаковке
1	нет	Никакого указания
2	требуется	“содержит следы XYZ”
3	Требуется обозначение как „пищевой компонент“	“содержит XYZ” как компонент

* Quelle: www.allergenbureau.net

Более подробная информация

- [www. Aktionsplan-allergien.de](http://www.Aktionsplan-allergien.de)
- www.daab.de
 - Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V
- www.dzg-online.de
 - Deutsche Zöliakiegesellschaft e. V
- [www. Aid.de](http://www.Aid.de)
- www.dge.de
- www.foodallergens.info
- [www. BfR.de](http://www.BfR.de) (Institut für Risikobewertung)
- [www. MRI.de](http://www.MRI.de) (Max Rubner Institut)
- Europäische Stiftung für Allergieforschung – ECARF,
Charité - Universitätsmedizin Berlin, Hautklinik
Schumannstraße 20/21, 10117 Berlin, Tell.: 030/450 518
044, Fax: 030/ 450 518 938, www..ecarf.org





ООО «ККК»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции

УТВЕРЖАЮ

«__» _____ 20__ г.

Программа управления аллергенами

Программа управления аллергенами	ООО «ККК» Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Лист _____ 2 Количество листов _____ 11
----------------------------------	---	--

Содержание:

1. Назначение.....
2. Нормативные ссылки.....
3. Порядок разработки и утверждения.....
4. Список аллергенов и продуктов их содержащих.....
5. Меры по управлению аллергенами.....
6. Анализ и улучшение.....
7. Лист согласования.....
8. Лист предоставления копий утвержденных документов.....
9. Лист регистрации изменений.....



1. Составить перечень аллергенов

№	Аллерген	Производитель/Поставщик

3. Установить меры контроля

3.3 Процедура управления – персонал.

2.3.1. В Программу обучения персонала, *начальником отдела контроля качества* включается тема о значимости аллергенов и важности соблюдать инструкции, предусмотренные данной программой.

Обучение и подтверждение знаний персонала по управлению аллергенами проводится в соответствии с Программой управления аллергенами.

2.3.2. Предотвращение загрязнения продукции аллергенами обеспечивается ознакомлением сотрудников с *правилами гигиены и санитарии на производстве (инструкции по мойке рук, правилам ношения одежды, инструкции по мойке оборудования и инвентаря)*.

2.4. Процедура управления – сырье и материалы

2.4.1. Все сырье и материалы, содержащие аллергены, хранятся на отдельных промаркированных стеллажах.



Спасибо за внимание!

Вопросы?

Телефоны для получения
более подробной информации:

+7(495) 676-97-51, 676-35-29

Адрес электронной почты:

st@fncps.ru

Адрес института в Интернете:

www.vniimp.ru

