

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад №119»

Т. В Орехова

16.05.2023 г..



ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ»

г. Екатеринбург

2023

1. Цель. Общие положения

1.1. Настоящая Процедура разработана для выполнения требований п.12 части 3 статьи 10, части 1 статьи 13, части 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции», п.4.9 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и определяет порядок контроля за аллергенами, являющимися ингредиентами при производстве продукции на предприятии. Процедура обязательна к применению в учреждении.

1.2. Целью контроля за аллергенами является:

- предоставление полной информации для группы потребителей, которые являются уязвимыми к специфической опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции;
- исключение случайного попадания их в готовую продукцию в результате загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергических реакций.

2. Нормативные ссылки

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 С ИЗМ. ОТ 14.07.2021 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Национальный стандарт российской федерации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

3. Термины и определения

В настоящей Procedure применяют следующие термины с соответствующими определениями:

пищевые аллергены: пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции.

аллергия: это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия), или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия), на вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

4. Сокращения

Принятые в настоящей Procedure сокращения:

Учреждение – МАДОУ детский сад №119

5. Ответственность и полномочия

Все руководители сотрудники подразделений Учреждения, вовлечённых в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, обязаны применять положения настоящей Procedure.

Ответственность за контроль в области управления аллергенами возложена на **Кладовщика**.

6. Описание процесса управления аллергенами

Перечень наиболее распространенных веществ или продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций:

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- арахис и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- орехи и продукты их переработки;
- сельдерей и продукты его переработки;
- горчица и продукты ее переработки;
- кунжут и продукты его переработки.
- люпин и продукты его переработки;
- диоксид серы и сульфаты при концентрациях больше чем 10 мг/кг или 10 мг/литров в пересчете на диоксид серы;
- аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли).

6.1 Перечень аллергенов, подлежащих контролю на предприятии:

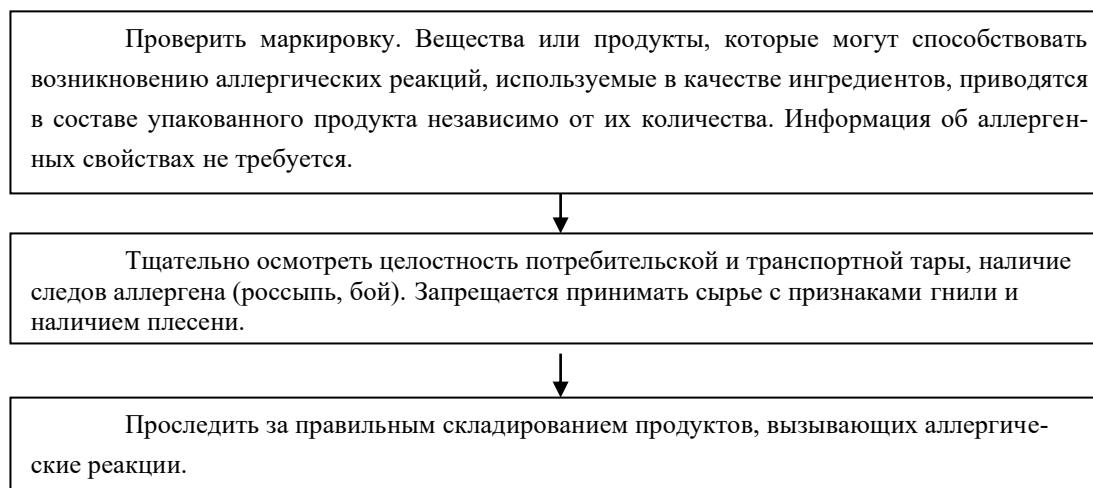
- мука как продукт переработки хлебных злаков (т.е. пшеницы, ржи, ячменя, овса), содержащая клейковину;
- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- орехи и продукты их переработки.

6.2 Порядок контроля за аллергенами, для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергической реакции.

6.2.1. Контроль за внесением аллергенов в третьи блюда и напитки осуществляет Шеф-повар.

6.2.2. Контроль за соблюдением назначенных педиатром/медицинской сестрой диет для каждого воспитанника (наличием аллергических реакций и ограничений в пищевом рационе) осуществляет Шеф-повар совместно с медицинской сестрой.

При приёмке Кладовщик должен:



6.3 Порядок складирования и хранения потенциальных аллергенов

Наименование аллергена	Порядок складирования	Ответственное лицо
Мука	Складировать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже. Расстояние от уровня пола 15 см, от стен - 50 см.	Кладовщик
Молочные продукты	Должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4°C отдельно от остальных продуктов.	Кладовщик
Яйца	Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой точности.	Кладовщик
Кунжут, орехи, арахис и продукты их переработки	Складировать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже.	Кладовщик
Рыба и продукты её переработки	Хранятся в отдельном помещении	Кладовщик

Не допускается хранение сырья, соответствующего требованиям, с сырьём сомнительного качества.

7. Мониторинг, анализ и оценка процесса

Руководителю группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации:

- о нарушениях требований к хранению сырья, содержащего аллергены;
- о нарушениях требований к технологическому процессу.

На основании полученных сведений проводится их анализ и разрабатываются корректирующие мероприятия, которые передаются Заведующему.