

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

**КОНТРОЛЬ ПИЩЕВЫХ АЛЛЕРГЕНОВ.
НОРМЫ И ПРАВИЛА ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ
СХС 80-2020**

Принят в 2020 году

ВВЕДЕНИЕ

Пищевые аллергии, т.е. иммуноопосредованная гиперчувствительность к пище, становится во всем мире все более серьезной проблемой безопасности пищевых продуктов, которая ложится тяжким бременем и на системы здравоохранения, и на здоровье отдельных людей. От пищевой аллергии страдает относительно небольшая часть населения, однако аллергические реакции могут быть очень тяжелыми и иногда приводят к летальному исходу. Все более очевидно также, что у людей с пищевой аллергией существенно снижено качество жизни, но в ряде случаев ситуацию можно смягчить, обеспечив согласованный подход к вопросам контроля аллергенов в продовольственной цепи.

Аллергены являются постоянной проблемой безопасности пищевых продуктов для потребителей, страдающих пищевой аллергией, для тех, у кого такие лица есть на попечении, для операторов предприятий пищевой отрасли (ОППО) и для компетентных органов.

По мере обострения проблемы пищевых аллергенов возникают ожидания, что ОППО примут какие-то меры для надлежащего информирования о присутствии аллергенных ингредиентов в пищевых продуктах, сведения к минимуму соответствующих рисков и по возможности предотвращения случайного попадания аллергенов в продукты питания, а компетентные органы сформулируют для ОППО необходимые рекомендации и обеспечат надзор за рассмотрением жалоб по поводу пищевых аллергенов. ОППО, в том числе производители, перерабатывающие предприятия, оптовики, дистрибьюторы, импортеры, экспортеры, предприятия розничной торговли, транспортные компании и предприятия общественного питания, – все они играют свою роль в обеспечении контроля аллергенов.

На глобальном рынке крайне важно обеспечить единое понимание этой проблемы и мер, необходимых для ее решения. В производстве, торговле и общественном питании методы контроля аллергенов должны быть элементом надлежащей гигиенической практики (НГП), а в соответствующих случаях – систем ХАССП.

Контроль аллергенов необходим во всех звеньях товаропроводящей цепочки и на всех этапах производственного процесса. Обработки, которые используются для уничтожения патогенных микроорганизмов (нагревание, обработка под высоким давлением и т. д.), как правило, не приводят к разрушению аллергенных белков. Процессы, которые разрушают белки, такие как ферментативный или кислотный гидролиз, для уничтожения или полного разрушения аллергенных белков использовать не следует.

Определение характеристик факторов риска

Для лиц с предрасположенностью к аллергиям аллергенный характер некоторых пищевых продуктов следует признать угрозой безопасности этих продуктов. Пищевая аллергия обусловлена неблагоприятной иммунной реакцией на определенные пищевые белки (гиперчувствительностью). Виды аллергических реакций на продукты питания можно классифицировать по их иммунному механизму:

- иммуноглобулин Е (IgE)-опосредованные реакции (гиперчувствительность немедленного типа);
- не-IgE-опосредованные реакции (клеточно-опосредованные реакции, или гиперчувствительность замедленного типа); и
- смешанные IgE- и не-IgE-опосредованные.

Время проявления симптомов IgE-опосредованной аллергической реакции обычно составляет от нескольких минут до одного-двух часов, а симптомы не-IgE-опосредованной и смешанной аллергических реакций проявляются через несколько часов после приема пищи. Симптомами IgE-опосредованной пищевой аллергии могут быть зуд вокруг рта, крапивница, отек губ и глаз, затрудненное дыхание, падение кровяного давления, диарея и, в самой тяжелой форме, анафилаксия; такая аллергическая реакция может привести к летальному исходу.

У лиц, предрасположенных к аллергическим реакциям, они могут возникать на самые разные продукты, но большинство пищевых аллергий в мире обусловлены реакцией на определенные белки, присутствующие в восьми продуктах (группах пищевых продуктов), а также в их производных продуктах. Это¹:

- злаки, содержащие глютен, т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес², спельта или их гибридные разновидности;
- ракообразные;
- яйца;
- рыба;
- молоко;
- арахис;
- соевые бобы; и
- древесные орехи.

Наиболее распространенными видами древесных орехов, вызывающих аллергические реакции, являются миндаль, бразильский орех, кешью, фундук, макадамия, пекан, фисташки и грецкий орех. Кроме того, такие злаки, как пшеница, ячмень и рожь, содержат глютен, который может вызвать побочные реакции у людей с целиакией³, а также у людей, имеющих специфическую аллергию на эти злаки.

Перечисленные выше аллергены являются наиболее распространенными, но есть и другие, которые считаются важными во многих странах: например, семя кунжута, гречиха, сельдерей, горчица, моллюски и люпин. Список признанных пищевых аллергенов варьируется в зависимости от страны, и есть вероятность, что в дальнейшем будут выявлены и другие важные аллергены. Меры контроля, описанные в настоящих Нормах и правилах (далее – "Нормы и правила"), будут примерно одинаковыми для любых других аллергенов, и ОППО должны использовать их в соответствии с требованиями своей хозяйственной деятельности и применимым законодательством. ОППО должны знать, какие пищевые аллергены считаются важными в тех странах, куда они экспортируют свою продукцию, осуществлять меры контроля этих аллергенов и обеспечивать, чтобы информация об этих аллергенах присутствовала в маркировке продуктов.

Из-за ненадлежащего контроля в пищевых продуктах могут присутствовать незаявленные и/или непредусмотренные аллергены в различных концентрациях, что может представлять риск для страдающих аллергией на эти продукты. Дозы, провоцирующие аллергические реакции, у разных людей различны и частично зависят от типа аллергена. Риск развития аллергических реакций у большей части населения, страдающего пищевой аллергией, возрастает с увеличением концентрации незаявленного аллергена.

Перекрестное загрязнение аллергенами может быть вызвано рядом факторов, связанных с производством пищевых продуктов, их приготовлением и обращением с ними; в зависимости от конкретного фактора риск перекрестного загрязнения может быть выше. Меры контроля, принимаемые для предотвращения или минимизации вероятности перекрестного загрязнения аллергенами, должны основываться на оценке риска, проводимой операторами предприятия пищевой отрасли.

ОППО должны уметь определять аллергенный характер продуктов и их ингредиентов, а также тех технологических добавок, с которыми они работают, и принимать меры контроля в связи с потенциальным присутствием незаявленных аллергенов.

¹ Все перечисленные пищевые продукты, кроме сульфитов, упоминаются в "Общем стандарте на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) как продукты и ингредиенты, вызывающие аллергические реакции, поэтому их присутствие в продуктах обязательно должно быть указано в маркировке.

² Овес не содержит глютена, но он обычно производится там же, где и глютенсодержащие злаки, такие как пшеница, что приводит к перекрестному загрязнению аллергенами.

³ Целиакия – это серьезное хроническое заболевание, связанное с непереносимостью глютена: при его употреблении иммунная система атакует собственные ткани организма. Это вызывает повреждение слизистой оболочки кишечника и приводит к неспособности организма правильно усваивать питательные вещества из пищи.

Факторы, увеличивающие риск

Лица, страдающие пищевой аллергией, могут подвергаться воздействию незаявленных аллергенов по многим причинам. Вот некоторые из них.

На этапах сбора урожая, погрузочно-разгрузочных работ, хранения и транспортировки:

- ненадлежащая или неэффективная очистка тары, в том числе многоразовых мешков, и транспортных средств;
- случайное попадание посторонних частиц (например, зерна, орехов или семян);
- несоблюдение требований к отдельной обработке или хранению товаров с разными аллергенными профилями; и
- отсутствие необходимой подготовки и недостаточная осведомленность сотрудников о методах контроля пищевых аллергенов, включая отсутствие понимания серьезности проблемы пищевой аллергии.

На предприятиях по производству фасованных пищевых продуктов:

- ошибки маркировки (например, ошибки при составлении этикетки, опечатки в этикетках, устаревшие этикетки, потеря этикеток, нанесение на упаковку этикетки от другого пищевого продукта, неправильный перевод этикетки или пропуск информации об аллергенах, неправильная упаковка продукта);
- случайное попадание аллергена вследствие перекрестного загрязнения аллергенами в процессе производства или после изготовления продукта;
- ошибки проектирования (отсутствие надлежащего разделения производственных зон, неправильное расположение оборудования, неправильная схема организации движения, ненадлежащая система вентиляции и т.п.);
- ошибки обращения с переработкой;
- неправильная последовательность (планирование) производственных операций, приводящая к случайному попаданию аллергенов из продуктов, произведенных ранее;
- ненадлежащие или неэффективные процедуры очистки/санитарной обработки оборудования при переналадке;
- отсутствие управления изменениями, связанными с рецептурой продукта, поставками ингредиентов и оформлением документации;
- неправильное использование аллергенсодержащих ингредиентов или неправильное обращение с ними;
- присутствие незаявленного аллергена в ингредиенте поставщика; и
- отсутствие необходимой подготовки (образования) персонала по вопросам контроля пищевых аллергенов.

На предприятиях розничной торговли и общественного питания:

- неспособность предприятия получить точную информацию из товаропроводящей цепочки или отсутствие информации об аллергенах, содержащихся в получаемых ингредиентах или пищевых продуктах;
- непредоставление поставщиком своевременной информации об изменениях в ингредиентах;
- ошибки маркировки аллергенных продуктов;
- отсутствие надлежащих зон хранения или подготовки продукции, которые могли бы предотвратить или минимизировать риск перекрестного загрязнения аллергенами;
- неправильная последовательность или неправильное разделение операций, неправильное размещение оборудования или принадлежностей;

- отсутствие или нерациональность процедур подготовки пищевых продуктов и технического обслуживания, которые помогли бы избежать перекрестного загрязнения аллергенами;
- отсутствие необходимой подготовки (образования) персонала по вопросам контроля пищевых аллергенов, включая отсутствие понимания серьезности проблемы пищевой аллергии;
- неспособность ОППО четко донести информацию об аллергенах до потребителя;
- отсутствие информации о наличии аллергенов в пищевых продуктах на сайтах доставки продуктов питания и ситуации, когда службы доставки не сообщают ОППО, которые занимаются приготовлением пищи, о требованиях потребителя в отношении аллергенов; и
- ситуации, когда лица, страдающие пищевой аллергией, не сообщают об этом персоналу предприятий общественного питания.

Перекрестное загрязнение аллергенами может происходить во многих точках продовольственной цепи. Эти точки описаны в соответствующих разделах настоящих Норм и правил.

Обязанности ОППО

ОППО рекомендуется иметь подробные документально оформленные меры политики и процедуры по контролю аллергенов, предназначенные для предприятий пищевой отрасли. Установление политики и процедур контроля аллергенов и их соблюдение:

- позволяют предприятиям продемонстрировать, что они принимают все необходимые меры для устранения или уменьшения вероятности случайного попадания аллергенов в пищевые продукты;
- повышают точность заявлений об аллергенных ингредиентах;
- дают возможность предприятиям продемонстрировать надлежащие навыки и знания в области контроля аллергенов; и
- снижают риск случайного попадания аллергенов в пищевые продукты, которому подвергаются потребители с пищевой аллергией.

РАЗДЕЛ I. ЦЕЛИ

Настоящие Нормы и правила представляют собой руководство для ОППО, в т.ч. для производителей сырья, по вопросам разработки мер политики и процедур выявления аллергенов на всех этапах производства и приготовления пищевых продуктов в общественном питании, а также по вопросам внедрения мер контроля аллергенов, которые позволяют:

- предотвратить или минимизировать вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, которое представляет риск для потребителей с пищевой аллергией;
- предотвратить или минимизировать потенциальное присутствие в пищевых продуктах незаявленных аллергенов из-за ошибок, возникающих в товаропроводящей цепи;
- обеспечить точность информации об аллергенах на этикетках фасованных пищевых продуктов;
- обеспечить предоставление потребителям точной информации в торговых точках, если пищевые продукты не расфасованы.

Представленные в настоящих Нормах и правилах инструменты управления и рекомендации позволят обеспечить действенный превентивный контроль аллергенов на этапах производства и приготовления пищевых продуктов и в общественном питании и снизить риски для потребителей. Такой подход предпочтительнее мер реагирования, которые приходится принимать уже после того, как угрозы для безопасности пищевых продуктов будут обнаружены.

Контроль пищевых аллергенов также подразумевает включение информации об аллергенах в маркировку продуктов. В настоящих Нормах и правилах рассматриваются меры контроля, позволяющие обеспечить правильность этикеток на фабричной упаковке продукта в процессе его производства или на потребительской упаковке, которая производится на предприятиях розничной торговли. Требования к маркировке пищевых продуктов регулируются "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) и "Стандартом на продукты для специального диетического питания, предназначенные для лиц с непереносимостью глютена" (СХС 118-1979).

РАЗДЕЛ II. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Сфера применения

Настоящие Нормы и правила касаются контроля аллергенов во всей товаропроводящей цепочке, включая первичное производство, все остальные этапы производства, а также розничную торговлю пищевыми продуктами и пункты общественного питания. Они дополняют нормы НГП в области производства и приготовления пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

В настоящих Нормах и правилах рассматриваются IgE-опосредованные и не IgE-опосредованные аллергические реакции и другие виды гиперчувствительности (такие как целиакия), которые могут быть вызваны употреблением небольших количеств специфических пищевых аллергенов; таким образом, помимо надлежащей маркировки, ОППО обязаны также обеспечить соблюдение норм НГП. В мире насчитывается восемь видов (групп) пищевых продуктов (плюс соответствующие производные продукты), которые вызывают большинство пищевых аллергий: это глютенсодержащие злаки, ракообразные, яйца, рыба, молоко, арахис, соевые бобы и древесные орехи. Но поскольку полный перечень признанных пищевых аллергенов варьируется в зависимости от страны, при экспорте пищевых продуктов необходимо учитывать, какие именно аллергены следует иметь в виду.

Настоящие Нормы и правила не распространяются на случаи гиперчувствительности неиммунной этиологии, такие как непереносимость лактозы и чувствительность к сульфитам. Побочные реакции, связанные с пищевой непереносимостью, обычно возникают как не опосредованные иммунной системой реакции на пищу. Это может быть, в частности, отсутствие в организме какого-либо фермента, необходимого для нормального переваривания пищевых продуктов (как, например, отсутствие или дефицит лактазы у лиц с непереносимостью лактозы). Хотя в последующем тексте отдельные виды непереносимости напрямую не упоминаются, но некоторые из описанных мер контроля могут применяться и для защиты здоровья лиц с непереносимостью пищевых продуктов.

2.2 Использование

Настоящие Нормы и правила составлены в том же формате, что и "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), и должны использоваться в сочетании с этим документом, а также с другими применимыми стандартами и сводами норм и правил, такими как "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) и "Нормы гигиенической практики для транспортировки пищевых продуктов большими партиями и частично упакованных пищевых продуктов" (СХС 47-2001).

Положения настоящего документа распространяются на предприятия пищевой отрасли (включая производство, розничную торговлю и общественное питание) с учетом разнообразия ингредиентов, процессов и мер контроля, а также различных степеней рисков для здоровья населения, связанных с аллергенными пищевыми продуктами и ингредиентами.

В настоящих Нормах и правилах изложены принципы контроля пищевых аллергенов, которым должны следовать операторы предприятий пищевой отрасли в целом, и отдельно указаны те из них, которые непосредственно относятся к секторам розничной торговли и общественного питания.

2.3 Определения

См. определения в "Общих принципах гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и в других применимых нормах и правилах. Кроме того, для целей настоящих Норм и правил приведенные ниже термины имеют следующие значения:

Аллерген. Безвредное в других отношениях вещество, которое у отдельных лиц может вызывать ответ иммунной системы, приводящий к аллергической реакции. В случае пищевых продуктов аллергеном является содержащийся в этих продуктах белок, который вызывает такую реакцию у лиц, чувствительных к нему.

Перекрестное загрязнение аллергенами происходит при случайном попадании аллергенного продукта или ингредиента в другой пищевой продукт, который не должен содержать этот аллергенный продукт или ингредиент.

Аллергенный профиль. Пищевые аллергены, присутствие которых обусловлено их добавлением или случайным попаданием в пищевой продукт (а также отсутствие в пищевом продукте каких бы то ни было аллергенов).

Общественное питание. Предприятие или организация пищевой отрасли, занимающиеся производством, приготовлением и подачей продуктов питания для непосредственного потребления.

Розничная торговля. Предприятие пищевой отрасли, преимущественно занимающееся продажей фасованных или нефасованных продуктов питания непосредственно потребителям для потребления за пределами этого предприятия или когда-либо в будущем.

Переработка. Чистые, не фальсифицированные пищевые продукты, изъятые из производства на любом его этапе, включая этап окончательной упаковки, по причинам, не связанным с антисанитарией, или продукты, успешно восстановленные путем повторной обработки и пригодные для использования в качестве пищевого продукта или компонента.

Визуальная чистота. Отсутствие видимых остатков пищевых продуктов, мусора и других материалов.

РАЗДЕЛ III. ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ПРИНЦИП:

В тех случаях, когда интродукция какого-либо аллергена может ухудшить аллергенный профиль пищевого продукта на более поздних этапах продовольственной цепочки, первичное производство должно быть организовано так, чтобы снизить вероятность попадания таких аллергенов..

В этом разделе рассматриваются вопросы производства первичного продовольственного сырья в случаях, когда существует вероятность перекрестного загрязнения аллергенами (которое часто называют также случайным присутствием аллергенов в пищевом продукте).

3.1 Гигиена окружающей среды

Возделывая различные сельскохозяйственные культуры, фермеры должны учитывать возможность перекрестного загрязнения аллергенами из окружающей среды. Чтобы оценить вероятность такого загрязнения, фермеры должны знать историю конкретной зоны выращивания (т.е. какие культуры там выращивались ранее), а также то, какие культуры выращиваются в непосредственной близости. В случаях, когда для обеспечения соответствующего аллергенного профиля конечного пищевого продукта (например, для производства продуктов без глютена) необходимо контролировать возможность случайного присутствия того или иного аллергена, могут потребоваться специальные меры по возможно более полному удалению с поля остатков ранее выращенных культур перед повторным посевом.

3.2 Гигиеничное производство источников продовольствия

В процессе выращивания следует предотвращать или минимизировать вероятность присутствия в сельхозтехнике, используемой для ухода за посевами (например, прополочных машинах), другого растительного материала, из-за которого может произойти перекрестное загрязнение аллергенами.

3.3 Погрузочно-разгрузочные работы, хранение и транспортировка

Перед сбором урожая следует осмотреть уборочную технику и убедиться в отсутствии в ней видимых растительных остатков и признаков ранее убраных культур и продовольственного сырья.

В тех случаях, когда это возможно и соответствует применимым стандартам Кодекса, собранный урожай следует по возможности очистить от посторонних аллергенных материалов с помощью таких методов, как просеивание, аэрация и механическая очистка.

Для того чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, следует осмотреть и надлежащим образом очистить складские помещения, предназначенные для хранения различных видов сырья. Работая с несколькими видами сырьевых товаров одновременно, например с зерновыми, зернобобовыми и семенами, следует обеспечить их отдельную обработку и хранение, чтобы предотвратить или свести к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами. Для контроля возможного перекрестного загрязнения аллергенами следует составить четкую и понятную "карту аллергенов" (см. раздел 5.2.1.1) соответствующего хранилища, на которой должно быть указано, куда попадают и где хранятся аллергенные культуры.

Если сырье упаковано в мешки, эти мешки должны быть чистыми, а те, что используются для хранения аллергенных товаров, должны быть легко идентифицируемыми (например, быть окрашены в разные цвета). Мешки, которые использовались для аллергенных сырьевых товаров, не следует использовать повторно для других товаров. В частности, не допускается повторное использование джутовых

(парусиновых) мешков для неаллергенных товаров, если они уже использовались для аллергенных. Если зерновые или зернобобовые культуры упакованы в мешки и хранятся вместе, аллергенные товары следует хранить на нижних полках склада: в этом случае, даже если из мешков, хранящихся выше, что-то просыплется, это не повлечет перекрестного загрязнения неаллергенных товаров.

ОППО должны обеспечить ясную маркировку или цветовое кодирование зон хранения и материалов тары для хранения аллергенных товаров, чтобы предотвратить непреднамеренное смешивание товаров.

Для того чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, для транспортировки пищевых продуктов следует использовать только чистые и сухие транспортные средства, в которых отсутствуют остатки товаров, перевозимых ранее. В случае необходимости грузовые контейнеры следует очистить перед использованием. После разгрузки грузовых контейнеров с аллергенными товарами их следует полностью освободить от всех грузов и соответствующим образом очистить, чтобы предотвратить или свести к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами следующих партий груза. Для некоторых перевозчиков хорошим вариантом является использование одноразовой упаковки. Более подробная информация о транспортировке содержится в разделе 8.

3.4 Очистка, эксплуатация помещений и соблюдение персоналом правил личной гигиены на этапе первичного производства

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

Кроме того, для предотвращения утечек (рассыпания) и перекрестного загрязнения аллергенами ОППО должны обеспечить чистоту зоны сушки сырья и наличие необходимых перегородок. Материалы и тара, используемые для укладывания, развешивания и упаковки сырьевых товаров в мешки, должны быть очищены от аллергенных остатков.

РАЗДЕЛ IV. ПРЕДПРИЯТИЕ: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И УСТРОЙСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

ПРИНЦИП:

Предприятие должно быть спроектировано таким образом, чтобы возможность перекрестного загрязнения аллергенами можно было предотвратить или свести к минимуму за счет разграничения и изоляции соответствующих зон, правильного расположения оборудования и организации надлежащей последовательности технологических операций, маршрутов перемещения персонала и работы систем вентиляции.

4.1 Местоположение

4.1.1 Предприятия

ОППО, производящие пищевые продукты на нескольких площадках, должны рассмотреть возможность сосредоточения всех операций по производству, переработке и хранению продукции, содержащей специфические аллергены, на какой-то одной площадке. Это не всегда осуществимо, особенно для малого бизнеса, но такой подход может ограничить перекрестное загрязнение аллергенами. Если специализация производственных помещений невозможна, то производство различных товаров может быть разнесено во времени (см. раздел 5.2.1.) или в пространстве (отдельные помещения или технологические линии для различных аллергенов), а предприятие может быть спроектировано так, чтобы поток производства был линейным. Для контроля перекрестного загрязнения аллергенами необходимы также эффективные процедуры очистки, например те, которые описаны в разделе 6.

4.1.2 Оборудование

4.1.2.1 Пищевое производство

Предприятия по производству пищевых продуктов обычно работают сразу с несколькими аллергенами, и зачастую для этого используется одно и то же оборудование. В идеале на таких объектах должны быть отдельные технологические линии для производства пищевых продуктов специфического аллергенного профиля, и там, где это осуществимо, производители должны рассмотреть возможность использования именно отдельных линий, но такое возможно не всегда. Одним из возможных вариантов, особенно для малого бизнеса, является надлежащая организация последовательности технологических операций (то есть их разнесение по времени). Для того чтобы определить вероятность перекрестного загрязнения аллергенами и установить потребность в отдельных технологических линиях, репрофилировании

оборудования или других мерах контроля для предотвращения или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами, следует провести анализ технологического процесса, в том числе конструкции оборудования.

Если для производства пищевых продуктов разного аллергенного профиля (например, для продуктов, содержащих и не содержащих определенный аллерген) используются разные технологические линии, то они должны быть расположены на достаточном расстоянии друг от друга: это позволит предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами продуктов с одной технологической линии продуктами с другой. Все это следует организовать с учетом вида продуктов, характера технологического процесса и вероятности перекрестного загрязнения. Чтобы предотвратить попадание продуктов с одной линии на другую, производители должны устранить возможность их пересечения или обеспечить соответствующие средства защиты (например, установить закрытые транспортеры, герметичные трубопроводы для транспортировки сыпучих и жидких материалов или закрытые ленточные конвейеры).

4.1.2.2 Розничная торговля и общественное питание

Предприятия розничной торговли и общественного питания обычно работают сразу с несколькими аллергенами, и зачастую для этого используется одно и то же оборудование. Там, где возможно, следует использовать оборудование, специально предназначенное для продуктов, содержащих определенный аллерген: например, отдельные ломтерезки для сыра, который содержит молоко, и для мяса (оно молока не содержит). Если отдельное оборудование использовать невозможно, то перед началом работы с продуктом с другим аллергенным профилем оборудование следует очищать (см. раздел 6.1).

4.2 Производственные помещения

Там, где это возможно, ОППО (производители, а также предприятия розничной торговли и общественного питания), оценив вероятность перекрестного загрязнения аллергенами и связанный с этим риск для потребителей с пищевой аллергией, должны рассмотреть вопрос о создании на своих предприятиях специальной производственной зоны для подготовки продуктов, не содержащих аллергенов, или отдельных производственных зон (либо защитных перегородок для создания временных изолированных зон) для работы с продуктами разного аллергенного профиля. Например, если предприятие работает с рыбой и моллюсками, то для обработки этих продуктов можно выделить отдельные помещения или отдельные зоны. Предприятия, работающие с различными типами сухих белков, таких как соевый белок и сухое молоко, могут выделить специальные зоны для работы с ними. Если это невозможно, то перед началом работы с продуктом с другим аллергенным профилем оборудование следует тщательно очищать (см. раздел 6.1). Эти зоны должны быть спроектированы таким образом, чтобы в них можно было провести надлежащую очистку с целью уменьшения перекрестного загрязнения аллергенами.

ОППО должны рассмотреть возможность организации зон для отдельного хранения разных аллергенных ингредиентов, а также для отдельного хранения аллергенных и неаллергенных пищевых продуктов и ингредиентов.

4.2.1 Пищевое производство

В соответствующих случаях производителям следует рассмотреть возможность устройства защитных барьеров (стен, перегородок, занавесок) или физического разнесения технологических линий (например, расположения их на определенном расстоянии друг от друга), чтобы предотвратить или свести к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами, если производство пищевых продуктов с разными аллергенными профилями происходит в одно и то же время.

В случае необходимости и с учетом оценки риска для потребителей с пищевой аллергией производители должны рассмотреть вопрос о создании производственных помещений, в которых обеспечивается надлежащее удаление аллергенной пыли или устройены системы вытяжной вентиляции, которые позволяют снизить вероятность воздушного перекрестного загрязнения аллергенами во всей производственной зоне, особенно когда используются порошкообразные аллергены, такие как пшеничная мука, сухое молоко, соевый белок и т. п. Такие меры контроля могут быть необходимы там, где происходит сбрасывание порошкообразных ингредиентов в миксеры, бункеры или на тележки, поскольку это предотвратит оседание пыли на стоящем поблизости оборудовании. Там, где системы пылеудаления отсутствуют, можно использовать другие меры контроля, например очистку прилегающих площадей и оборудования после сброса порошкообразных продуктов: это снизит вероятность попадания сухих аллергенных белков в другие пищевые продукты (см. раздел 5.2.1).

4.3 Оборудование

4.3.1 Пищевое производство

Все оборудование, инструменты, посуда и тара (кроме одноразовых контейнеров и упаковки), контактирующие с пищевыми продуктами, содержащими аллергены, должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы во время их очистки можно было эффективно удалить аллергены. Для того чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, оборудование, инструменты и посуда в идеале должны быть спроектированы или подобраны таким образом, чтобы аллергены, особенно те, которые присутствуют в твердых продуктах (арахис, древесные орехи, семя кунжута, крошки хлебобулочных изделий и т.д.), не попадали в щели, откуда их трудно извлечь в процессе применяемых процедур очистки. Сварные швы должны быть гладкими, на уплотнителях и шлангах не должно быть трещин, а "заглушки" в трубопроводах и других "карманах", где могут накапливаться остатки пищевых продуктов, содержащих аллергены, должны быть устранены; если же это невозможно, то такие места необходимо надлежащим образом очищать.

4.3.2 Розничная торговля и общественное питание

Используемые на предприятиях розничной торговли и общественного питания оборудование, инструменты, посуда и тара (кроме одноразовой тары и упаковки) должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы во время их очистки можно было эффективно удалить аллергены.

4.4 Производственные помещения

ОППО, в том числе в секторах розничной торговли и общественного питания, должны разместить в соответствующих зонах раковины для мытья рук, чтобы предотвратить или свести к минимуму перекрестное загрязнение аллергенами, связанное с действиями персонала. При наличии удобных раковин люди будут охотно мыть руки с мылом перед началом работы с продуктом с другим аллергенным профилем. Оценив риски для потребителей с пищевой аллергией, ОППО также должны рассмотреть возможность выделения помещений, где персонал мог бы сменить защитную одежду, особенно на выходе из определенных производственных зон предприятия, например тех, где работают с порошкообразными аллергенами.

РАЗДЕЛ V. КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ПРИНЦИП:

Случайное присутствие аллергенов в пищевых продуктах можно предотвратить или свести к минимуму за счет превентивных мер контроля, основанных на принципах НГП и ХАССП, на соответствующих этапах производственного процесса.

5.1 Контроль рисков на производстве пищевых продуктов

Для контроля аллергенов ОППО должны предотвращать или минимизировать вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, обеспечивать четкость и правильность информации об аллергенах, содержащихся в пищевых продуктах, и организовать работу предприятий розничной торговли и общественного питания таким образом, чтобы у них была возможность сообщать об аллергенах, присутствующих в продуктах питания, которые они готовят. Меры контроля должны быть основаны на оценке риска. Для оценки вероятности перекрестного загрязнения аллергенами, которое представляет риск для потребителей с пищевой аллергией, может быть полезна следующая информация:

- аллергены, присутствующие в данном производственном помещении;
- аллергены, которые могут присутствовать на одной и той же технологической линии;
- характер аллергена (т. е. является ли аллергеном сам пищевой продукт, является ли он производным аллергенного продукта или аллерген является одним из компонентов какого-либо ингредиента);
- присутствуют ли (или могут присутствовать) аллергены в данном пищевом продукте, согласно информации поставщика;
- является ли аллерген частицей, порошком, жидкостью или пастой;
- этапы обработки, на которых используется аллерген;

- насколько просто предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами технологических линий;
- насколько просто очистить оборудование, используемое для производства пищевых продуктов с разными аллергенными профилями; и
- максимальное количество аллергена, образующееся в результате перекрестного загрязнения аллергенами (при наличии такой информации).

Очень важно, чтобы ОППО повышали осведомленность персонала о пищевых аллергенах и их воздействии на здоровье. Это необходимо для того, чтобы персонал осуществлял соответствующие меры контроля аллергенов.

ОППО должны:

- определить все этапы своих технологических процессов, на которых существует вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, оценить связанный с этим уровень риска для потребителей с пищевой аллергией и установить, какие из этих этапов являются критическими;
- ввести действенные процедуры контроля аллергенов в целях предотвращения или сведения к минимуму возможности перекрестного загрязнения аллергенами на этих этапах;
- осуществлять мониторинг процедур контроля аллергенов и, случае необходимости, составлять соответствующие протоколы, в целях обеспечения их постоянной эффективности;
- периодически пересматривать процедуры контроля аллергенов, особенно в случае изменения технологических операций;
- удостовериться, что поставщики ознакомлены со спецификациями пищевых аллергенов и соблюдают их требования;
- своевременно уведомлять потребителей обо всех изменениях в аллергенном профиле продукта; и
- обеспечивать осведомленность персонала о процедурах контроля аллергенов и следовать им.

5.1.1 Пищевое производство

Производители должны определить этапы технологического процесса, критически важные для того, чтобы обеспечить надлежащее информирование о присутствии аллергенов в пищевом продукте (включая также проверку рецептов и этикеток сложносоставных ингредиентов), чтобы в производстве продукта использовались правильные ингредиенты и чтобы продукты были правильно упакованы (т.е. снабжены правильными этикетками). При проверке рецептов продукта следует также учитывать процессы улучшения его качества, например смазывание тестовых заготовок яйцом, которое производится для того, чтобы поверхность выпечки выглядела блестящей.

5.1.2 Розничная торговля и общественное питание

Операторы предприятий розничной торговли и общественного питания должны также контролировать наличие информации об аллергенах в меню (как на самих предприятиях, так и на веб-сайтах), чтобы удостовериться, что содержание меню актуально и адекватно описывает пищевые продукты.

5.2 Ключевые аспекты систем гигиенического контроля

5.2.1 Пищевое производство

5.2.1.1 Минимизация перекрестного загрязнения аллергенами в процессе производства

Если одна и та же производственная зона используется для работы с пищевыми продуктами разного аллергенного профиля, то производители должны по возможности планировать технологические операции таким образом, чтобы производство продуктов с разными аллергенными профилями было разнесено по времени, например чтобы операции с продуктами, не содержащими аллергенов, проводились до операций с аллергенными продуктами. Скажем, в некоторых случаях можно организовать график производственного процесса так, чтобы сначала в производство поступали продукты, не содержащие аллергенов, затем, последовательно, различные продукты с одним и тем же аллергенным профилем, а после них – продукты с разными аллергенными профилями. Это снизит вероятность перекрестного загрязнения аллергенами (например, все замороженные десерты,

содержащие только молоко, можно запускать в производство перед продуктами, содержащими и молоко, и яйца). Для того чтобы свести к минимуму количество оборудования, контактирующего с аллергеном в производственной зоне, аллергенные ингредиенты по возможности следует добавлять на более позднем этапе производственного процесса или как можно ближе к концу технологической линии (например, как можно ближе к фасовочному и упаковочному оборудованию). Это поможет предотвратить или минимизировать возможность перекрестного загрязнения аллергенами и облегчит очистку оборудования.

Производителям следует организовать потоки аллергенсодержащих ингредиентов, отходов и упаковочных материалов и маршруты перемещений персонала в процессе производства пищевых продуктов таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами. При этом следует также учитывать перемещения лиц, находящихся в соответствующих производственных зонах непостоянно: управляющих, персонала по обеспечению качества, инспекторов, обслуживающего персонала и посетителей.

Для определения зон, где необходимы особые меры контроля для предотвращения или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами, может быть полезна "карта аллергенов" (схема, на которой показано, в каких зонах предприятия осуществляются хранение, обработка и приготовление аллергенных продуктов, с указанием соответствующих производственных процессов).

Там, где существует вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, обусловленного действиями персонала, не следует допускать, чтобы лица, которые работают на линии по производству продукта, содержащего какой-либо аллерген, параллельно работали на линиях, где этот аллерген отсутствует. Производителям следует рассмотреть вопрос о создании системы четкой визуальной идентификации персонала, работающего на линиях по производству продуктов с разными аллергенными профилями, например использовать униформу или сеточки для волос разных цветов.

Тару и принадлежности, используемые для хранения или перемещения пищевых продуктов, содержащих конкретные аллергены, следует по возможности распределить и пометить соответствующей этикеткой, биркой или цветовой маркировкой, которые позволят идентифицировать этот аллерген. Там, где выделить отдельную тару и принадлежности для каждого конкретного аллергена невозможно, необходимы эффективные процедуры их очистки перед использованием для работы с пищевыми продуктами, имеющими другой аллергенный профиль. Одной из эффективных стратегий здесь является также использование одноразовых вкладышей.

Для защиты неупакованных продуктов от перекрестного загрязнения аллергенами производители должны использовать защитные экраны, постоянные и/или временные перегородки, крышки и поддоны-ловушки. Для того чтобы предотвратить распыление сухих ингредиентов и их попадание на оборудование (транспортёры, бункеры, хранилища силосного типа, шейкеры и калибровочные машины), следует использовать специальные чехлы. Чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, на технологических линиях по производству продуктов каждого конкретного аллергенного профиля производители должны по возможности использовать отдельные принадлежности и инструменты, обеспечив возможность визуально отличить их друг от друга (например, с помощью специальной этикетки, бирки или цветовой маркировки). Можно также рассмотреть возможность дублирования каких-то единиц оборудования (например, весов) для работы с продуктами, содержащими конкретные аллергены.

Использование ингредиентов с неизвестным аллергенным профилем не допускается. Производители никогда не должны строить догадок или предположений относительно присутствия или отсутствия в продукте того или иного аллергена. Если это возможно и необходимо для предотвращения или минимизации вероятности перекрестного загрязнения аллергенами, то вскрытие тары с аллергенсодержащими ингредиентами и взвешивание таких ингредиентов следует производить в специально отведенных местах, а затем передавать их на технологическую линию в прикрытых или закрытых контейнерах.

Если существует вероятность перекрестного загрязнения аллергенами из-за распыления сухих ингредиентов, которые или являются пищевыми аллергенами сами, или содержат аллергены, то эти ингредиенты следует добавлять таким образом, чтобы вероятность случайного рассеивания пыли была минимальной. Образование и рассеивание аллергенной пыли можно свести к минимуму следующим образом: одновременно с порошковыми ингредиентами добавлять в миксеры жидкие ингредиенты; использовать аспирационные системы обеспыливания (например, местные вытяжки, вентиляционные и/или вакуумные системы); контролировать окружающие источники пыли; и/или накрывать оборудование

чехлами. Работу с сухими аллергенами, которые могут образовывать пыль, следует по возможности проводить ближе к концу производственной смены (рабочего дня).

Производители должны оценить вероятность перекрестного загрязнения аллергенами через пищевые среды, такие как вода или масло. Бывают случаи, когда необходимо применить соответствующий метод удаления всех аллергенсодержащих материалов (например, специальных пищевых сред), если риск попадания аллергена невозможно предотвратить или свести к минимуму иным образом: например, когда частицы одного аллергенного продукта могут оказаться в продукте с другим аллергенным профилем.

Если продукты, содержащие пищевые аллергены, пролились или просыпались, следует незамедлительно все убрать, не допуская их дальнейшего распространения (для жидкостей можно использовать специальные комплекты для сбора разлива, для пыли – пылесосы). Используя моечные устройства высокого давления, следует соблюдать осторожность, чтобы не допустить образования аэрозолей, а если используются шланги для подачи сжатого воздуха – не допускать повторного распыления взвешенных частиц.

5.2.1.2 Переработка и незавершенная продукция

Переработку и незавершенную продукцию (НЗП), содержащие аллергены, следует хранить в прочной таре с надежными крышками в специально отведенных четко обозначенных зонах. В процессе хранения и использования переработку и НЗП необходимо маркировать с указанием всех присутствующих в них пищевых аллергенов, надлежащим образом инвентаризировать и включать в учет. Это необходимо для того, чтобы вероятность их использования не по назначению была сведена к минимуму.

Производителям следует проводить политику, в соответствии с которой переработка должна по возможности возвращаться в исходный продукт.

5.2.1.3 Нанесение этикеток

Производители должны ввести процедуры обеспечения правильности содержащейся на этикетках информации об аллергенах (см. раздел 5.3 "Требования к поступающим материалам") и проверки правильности этикеток, используемых для маркировки продуктов на производственных линиях на этапах упаковки и маркировки. Это могут быть ручные и/или автоматизированные проверки, такие как распознавание штрих-кодов или системы визуального контроля, позволяющие убедиться в правильности используемой упаковки.

Хранение этикеток и маркированной тары должно быть организовано таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность вытаскивания неправильных этикеток или тары в процессе производства. По окончании производственного цикла все этикетки и маркированная тара должны быть удалены и возвращены на хранение в отведенное для них место.

Производители должны ввести процедуры раздельного хранения неправильно промаркированных продуктов и нанесения новых этикеток. Если нанести новые этикетки невозможно, следует ввести процедуру уничтожения неправильно промаркированных пищевых продуктов.

5.2.1.4 Мониторинг и проверка

Следует регулярно проводить внутренние проверки производственных систем, чтобы убедиться, что рецептура продукта, включая все ее изменения, соответствует документам об использовании аллергенных ингредиентов, что состав конечного продукта соответствует перечню ингредиентов, указанных на этикетке, что контроль перекрестного загрязнения аллергенами осуществляется должным образом и что линейный персонал надлежащим образом обучен.

Следует регулярно проверять поставщиков, чтобы удостовериться в отсутствии каких бы то ни было изменений в ингредиентах (включая многокомпонентные, например соусы или смеси специй), технологических добавках и операциях, которые могли бы привести к появлению нового аллергенного ингредиента или к перекрестному загрязнению аллергенами. Можно также проводить периодические проверки продукта на предмет выявления в нем незаявленных аллергенов.

5.2.1.5 Создание новых продуктов и внесение изменений в рецептуру существующих

При создании новых продуктов и внесении изменений в рецептуру существующих, а также при замене поставщиков ингредиентов производители должны рассмотреть возможность использования неаллергенных ингредиентов, обеспечивающих те же функции, что и аллергенные, чтобы избежать появления на предприятии или на технологической линии новых аллергенов.

В тех случаях, когда этого избежать невозможно, например во время заводских испытаний или потребительской экспертизы, следует позаботиться о том, чтобы не допустить перекрестного загрязнения аллергенами при контакте с существующими продуктами.

Для решения проблемы, связанной с созданием нового продукта или с использованием новой рецептуры с другим аллергенным профилем, особенно если речь идет о появлении на производственном объекте новых аллергенов, может потребоваться пересмотр действующих процедур по предотвращению или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами, а также соответствующих документов ХАССП, операционных процедур и связанных с этим вопросов обучения персонала.

Перед началом производства нового продукта или продукта по измененному рецепту необходимо проверить продуктовые этикетки: информация на них должна соответствовать рецептуре. Спецификации продуктов и этикеток, которые больше не используются, следует уничтожать таким образом, чтобы предотвратить их случайное использование. В тех случаях, когда изменение рецептуры приводит к изменению аллергенного профиля продукта, производителям следует рассмотреть возможность размещения этой информации с пометкой "новая рецептура" на упаковке продукта и на своих веб-сайтах в течение определенного времени. Если в составе продукта появляется новый аллерген, можно также рассмотреть вопрос об изменении упаковки, например ее цвета.

5.2.2. Розничная торговля и общественное питание

Оборудование, используемое для аллергенсодержащих пищевых продуктов, должно быть помечено специальной этикеткой, биркой или цветовой маркировкой для идентификации аллергена. Там, где такой подход нецелесообразен, перед началом работы с продуктом другого аллергенного профиля следует проводить очистку оборудования.

Аллергенсодержащие пищевые продукты в негерметичной упаковке также следует маркировать, указывая содержащиеся в них аллергены, и хранить отдельно от продуктов, не содержащих аллергенов, и от продуктов с другим аллергенным профилем (например, обеспечить раздельное хранение, предотвращающее физический контакт).

5.2.2.1 Минимизация перекрестного загрязнения аллергенами в процессе приготовления пищи

Персонал предприятий розничной торговли и общественного питания должен быть осведомлен об аллергенах, которые присутствуют в предоставляемых потребителям продуктах питания, чтобы иметь возможность сообщить им об этом, если потребитель укажет, что страдает пищевой аллергией. Персонал также должен знать о вероятности перекрестного загрязнения аллергенами в процессе приготовления пищи, и понимать последствия такого загрязнения. Перекрестное загрязнение аллергенами в процессе приготовления в основном происходит следующими путями:

- продукт – продукт: например, при соприкосновении продуктов друг с другом или при стекании капель с одного продукта на другой;
- продукт – руки – продукт: например, когда персонал (повара, работники на раздаче, продавцы) дотрагивается до продуктов руками или берет ингредиенты из контейнеров, в которых находятся продукты с разными аллергенными профилями, не помыв руки между этими операциями (как, например, при добавлении разных начинок в пиццу, при сборке сэндвичей и т. д.);
- продукт – оборудование/принадлежности/рабочие поверхности – продукт: например, когда персонал использует один и тот же венчик сначала для вымешивания молочного соуса, а потом, тщательно не помыв его и не вытерев, взбивает с его помощью яйца, или когда одна и та же разделочная доска, противень, жаровня или другая поверхность используется для приготовления рыбы и моллюсков; и
- продукт – пищевая среда: например, когда для приготовления разных видов пищи используется одна и та же фритюрница или один и тот же чан.

Процессы должны быть организованы таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами во время приготовления пищи. С этой целью можно, например, отделить оборудование и приборы, используемые для продуктов с разными аллергенными профилями, или выделить специальные приборы/оборудование для аллергенсодержащих продуктов, или тщательно очищать все оборудование, посуду и поверхности, используемые для приготовления пищи, перед началом работы с продуктом другого аллергенного профиля.

Операторы предприятий розничной торговли и общественного питания по возможности должны рассмотреть вопрос о назначении специального сотрудника, который будет заниматься приготовлением аллергенных продуктов (например, отделением кишечника у креветок). Если это невозможно, то перед началом работы с продуктом другого аллергенного профиля следует ввести процедуры контроля аллергенов (такие как мытье рук, смена одноразовых перчаток).

Тару и инструменты, используемые для хранения и перемещения аллергенных продуктов, следует по возможности распределить между продуктами, содержащими конкретные аллергены, и пометить их соответствующей этикеткой, биркой или цветовой маркировкой, позволяющей идентифицировать этот аллерген. Там, где такая организация работы невозможна, необходимы эффективные процедуры очистки тары и инструментов перед началом работы с продуктом другого аллергенного профиля.

В процессе приготовления пищи следует использовать только те ингредиенты, которые указаны в рецепте, не допуская замены одного ингредиента другим, если достоверно не известно, что этот ингредиент не содержит новых или каких-то других аллергенов. Для того чтобы помочь ОППО разобраться с аллергенными продуктами и ингредиентами, можно составить список аллергенов и разместить его в кухонной зоне. Использование продуктов с неизвестным аллергенным профилем не допускается. Операторы никогда не должны строить догадок или предположений относительно присутствия или отсутствия в продукте того или иного аллергена.

ОППО следует рассмотреть вопрос о целесообразности и необходимости выделения отдельных пищевых сред, таких как вода или масло, для приготовления продуктов специфического аллергенного профиля, чтобы предотвратить или свести к минимуму перекрестное загрязнение аллергенами: например, не использовать одно и то же масло для жарки рыбы в кляре или в сухой панировке и для жарки картофеля, так как частицы кляра или панировочные сухари могут попасть в картофель. Бывают случаи, когда необходимо применить соответствующий метод удаления всех аллергеносодержащих частиц, присутствующих в масле для жарки, если есть вероятность, что такие частицы могут попасть в продукт с другим аллергенным профилем.

Продукты питания, выставленные на витрине, должны быть защищены от перекрестного загрязнения аллергенами: например, они могут быть обернуты упаковочным материалом или отделены друг от друга, в том числе с помощью пластиковых перегородок. Для работы с продуктами разного аллергенного профиля следует по возможности выделять специальную посуду, которая должна использоваться только для этих продуктов, а если это невозможно, то перед началом работы с продуктом другого аллергенного профиля посуду необходимо тщательно очищать.

Персонал, обслуживающий покупателей у витрины, а также персонал ресторанов и других предприятий общественного питания, должен быть хорошо осведомлен о присутствующих в продуктах аллергенах или знать, где можно быстро получить информацию об этом, особенно если на продуктах отсутствует маркировка с указанием аллергенов.

5.2.2.2. Переработка

Переработку и НЗП следует хранить в прочной таре с надежными крышками в специально отведенных четко обозначенных зонах. Для того чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность их использования не по назначению, переработка и НЗП должны быть соответствующим образом промаркированы. ОППО следует проводить политику, в соответствии с которой переработка должна по возможности возвращаться только в исходный продукт.

5.2.2.3 Нанесение этикеток

На предприятиях розничной торговли и общественного питания, где осуществляются упаковка и маркировка продуктов, продаваемых непосредственно потребителю, этикетки и информация об аллергенах обычно печатаются там же, и зачастую прямо в точке продажи. Операторы предприятий розничной торговли и общественного питания должны внедрить процедуры, обеспечивающие правильность продуктовых этикеток и предоставление потребителям достоверной информации о пищевых продуктах при их упаковке и маркировке. Следует ввести процедуры раздельного хранения и переупаковки неправильно промаркированных продуктов или нанесения на них новых этикеток либо уничтожать такие продукты.

5.2.2.4 Мониторинг и проверка

Начальство предприятий розничной торговли и общественного питания должно периодически проверять соблюдение персоналом процедур, установленных для предотвращения или минимизации возможности

перекрестного загрязнения аллергенами и для информирования потребителей о наличии аллергенов в пищевых продуктах, включая нанесение соответствующих этикеток на фасованные продукты и предоставление необходимой информации о продуктах без упаковки. Чтобы удостовериться в правильности предоставляемой информации об аллергенах, следует также регулярно проверять ингредиенты, рецептуру и этикетки.

5.2.2.5 Создание новых продуктов и внесение изменений в рецептуру существующих

В случае появления нового продукта или рецепта с другим аллергенным профилем следует пересмотреть и, возможно, изменить процедуры по минимизации вероятности перекрестного загрязнения аллергенами. Персонал, который работает с такими продуктами, в частности те, кто непосредственно взаимодействует с потребителями, должны быть своевременно осведомлены о внесенных изменениях. Информация об аллергенах в меню и на веб-сайтах также должна обновляться.

5.3 Требования к поступающим материалам

5.3.1 Пищевое производство

В своих требованиях к поставщикам производители должны указывать, какие меры контроля аллергенов должны осуществлять поставщики и как производитель будет использовать соответствующие ингредиенты.

Производители должны убедиться, что поставщики применяют надлежащие методы контроля аллергенов, позволяющие предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами продуктов разного аллергенного профиля. Поставщики должны также обеспечить, чтобы в информации о продукте или на этикетке готового продукта были указаны все присутствующие в нем пищевые аллергены, включая те, которые присутствуют в ингредиентах, используемых производителями для производства других продуктов (например, в смеси специй, используемой для производства продукта, могут быть следы молока), и чтобы на предприятии действовали процедуры контроля маркировки аллергенов.

У производителей должна быть система оценки действующих у поставщиков программ контроля аллергенов. Это может быть анкета/опрос поставщика и/или аудит в целях оценки аллергенного профиля пищевых продуктов, произведенных на объекте поставщика, и действующего у поставщика плана контроля аллергенов, включая контроль перекрестного загрязнения аллергенами и программ очистки. Для оценки действующих у поставщика программ контроля пищевых аллергенов, а также для проведения периодических испытаний на наличие незаявленных аллергенов, если это необходимо для проверки, может быть полезно также периодически или с каждой партией проверять технический паспорт продукта, протокол анализа или гарантию поставщика.

Производители должны разработать процедуры/порядок, позволяющие поставщикам своевременно уведомлять их обо всех изменениях в своей работе, которые могут повлиять на аллергенный профиль поставляемого ингредиента (например, об изменении рецептуры, влияющем на аллергенный профиль, или о появлении на предприятии поставщика нового аллергена, особенно если этот аллерген будет использоваться на той же производственной линии, что и ингредиент, поставляемый производителю). У производителей должны действовать процедуры/политика, позволяющие обеспечить, чтобы в случае любых изменений, происходящих у поставщика, поставляемые этим поставщиком продукты проверялись на предмет эффективности действующей у поставщика программы контроля аллергенов.

Поступающие продукты, которые сами являются аллергенами или содержат аллергены, должны быть промаркированы таким образом, чтобы присутствующие в них аллергены можно было идентифицировать с помощью общеупотребительных терминов (например, если одним из ингредиентов является казеин, следует использовать термин "молоко"). Производители должны проверять этикетки и сопроводительные документы поставляемых ингредиентов (в т.ч. ингредиентов, используемых в небольших количествах, таких как смеси специй и ароматизаторы), чтобы удостовериться в том, что ингредиент содержит только ожидаемый пищевой аллерген (аллергены). Особое внимание следует уделять многокомпонентным фасованным смесям ингредиентов, если информацию об аллергенах трудно найти на упаковке.

Производители должны проверять ингредиенты во время приемки, особенно аллергенсодержащие, чтобы убедиться в целостности тары и в том, что ее содержимое не вытекло и не рассыпалось. В случае обнаружения протечки, разрывов и других дефектов тары производители должны проверить находящиеся рядом единицы тары на предмет возможного перекрестного загрязнения аллергенами. Производители должны либо отбраковывать (или надлежащим образом утилизировать) ингредиенты,

если они поступают в поврежденной таре или если есть признаки перекрестного загрязнения аллергенами, либо принять меры к тому, чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами из-за повреждения тары (например, поместить поврежденную единицу тары или ее содержимое в другой контейнер).

У производителей должна быть система четкой идентификации аллергенсодержащих ингредиентов с разным аллергенным профилем (например, бирки или цветовая маркировка ящиков/поддонов/мешков), с помощью которой персонал сможет определить, что обращение с такими материалами требует особых мер предосторожности на всей территории предприятия. Следует оценить вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, содержащимися в технологических добавках (например, в таких, как составы для смазывания хлебопекарных форм, которые могут содержать сою), и определить, необходимы ли какие-то специальные меры предосторожности и правила обращения с ними.

Аллергенсодержащие ингредиенты и технологические добавки следует хранить в прочной плотно закрывающейся таре. Производители должны обеспечить раздельное хранение ингредиентов, содержащих аллергены разного типа, и ингредиентов, не содержащих аллергенов. Для этого могут использоваться, например, отдельные складские помещения или зоны предприятия, а также устройство в складских помещениях отдельных отсеков или зон. Если это невозможно, то ингредиенты, содержащие аллергены, должны храниться ниже тех, которые их не содержат, чтобы предотвратить или свести к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами в случае разлива или утечки.

5.3.2 Розничная торговля и общественное питание

Операторы предприятий розничной торговли и общественного питания должны приобретать только ингредиенты с известным аллергенным профилем, например фасованные продукты, на этикетке которых перечислены все ингредиенты. Так, если на этикетке пакетика со смесью сушеных белых грибов и сухих трав для ризотто не перечислено все его содержимое, то такой продукт использовать не следует. Предотвратить или свести к минимуму вероятность изменения аллергенного профиля поставляемых продуктов могут закупки ингредиентов у одного и того же поставщика.

Операторы предприятий розничной торговли и общественного питания должны:

- проверять во время приемки все поступающее сырье и ингредиенты, особенно аллергенсодержащие, чтобы убедиться в целостности тары и в том, что ее содержимое не вытекло и не рассыпалось. В случае обнаружения протечки, разрывов и других дефектов тары операторы должны проверить находящиеся рядом единицы тары на предмет возможного перекрестного загрязнения аллергенами;
- отбраковывать (или надлежащим образом утилизировать) ингредиенты, если они поступают в поврежденной таре или если есть признаки перекрестного загрязнения аллергенами; и
- принять меры к тому, чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами из-за повреждения тары (например, поместить поврежденную единицу тары или ее содержимое в другой контейнер).

Поступающие фасованные ингредиенты следует проверять для того, чтобы удостовериться в поставке именно тех продуктов, которые были заказаны. Для того чтобы получить информацию об аллергенах, присутствующих в готовых блюдах быстрого приготовления, следует проверять сведения об аллергенах на этикетках поступающих фасованных ингредиентов, используемых для приготовления этих продуктов. Операторы розничной торговли и общественного питания должны организовать хранение аллергенсодержащих ингредиентов таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами: например, ингредиенты, содержащие аллергены, должны храниться ниже тех, которые их не содержат.

5.4 Упаковка

У ОППО должны быть процедуры проверки и утверждения всех предлагаемых этикеток для всех пищевых продуктов. Эти процедуры должны гарантировать точность заявляемой информации об аллергенах и обновление этикеток в случае каких бы то ни было изменений рецептуры продуктов. Чтобы избежать ошибок в маркировке аллергенов, необходима процедура уничтожения старой упаковки и этикеток в случае изменения рецептуры продукта (а также система электронного документооборота, с помощью которой можно проконтролировать вопросы обращения со старыми этикетками).

5.5 Вода

Не допускается рециркуляция воды, которая была в контакте с пищевым продуктом, являющимся аллергеном или содержащим аллерген (например, воды, используемой для кулинарной обработки или мойки продуктов), с целью ее повторного использования для работы с пищевым продуктом, который не содержит этого аллергена, если такое использование может привести к перекрестному загрязнению аллергенами и, соответственно, создать угрозу для потребителей с пищевой аллергией.

Следует избегать повторного использования воды из систем безразборной мойки (CIP-систем), в том числе промывочной воды, использовавшейся для мойки оборудования, на котором могут присутствовать аллергены, если это может привести к перекрестному загрязнению аллергенами и, соответственно, создать угрозу для потребителей с пищевой аллергией.

5.6 Управление и контроль

Менеджерам и контролерам ОППО необходимо обладать достаточными знаниями и пониманием принципов и методов контроля аллергенов, позволяющими определить вероятность перекрестного загрязнения аллергенами и установить необходимость в каких-то новых процедурах или в пересмотре существующих для предотвращения или минимизации присутствия незаявленных аллергенов или необходимость в корректирующих действиях, если процедуры контроля аллергенов не выполняются должным образом.

5.7 Документация и отчетность

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

5.7.1 Пищевое производство

Документация может включать следующие сведения:

- действующие у поставщиков программы контроля аллергенов (это может быть анкета, опрос поставщика и/или аудит в целях оценки аллергенного профиля пищевых продуктов, произведенных на объекте поставщика, и действующего у поставщика плана контроля аллергенов, включая контроль перекрестного загрязнения аллергенами и графики очистки);
- информация об аллергенах на предприятиях поставщиков (спецификации);
- правила обращения с аллергенсодержащими продуктами и условия их хранения;
- информация о проверке этикеток;
- информация о нанесении этикеток;
- информация о планировании;
- информация о приготовлении смесей (о соединении ингредиентов для изготовления пищевого продукта);
- информация о переработке;
- информация об очистке (стандартные операционные процедуры (СОП) и документация о проведении очистки);
- описание процедур очистки технологических линий для удаления этикеток и упаковочных материалов при переналадке;
- упаковочные этикетки и документы, связанные с их изготовлением;
- данные о проверках эффективности очистки от аллергенов;
- информация о проверочных мероприятиях (включая все результаты аналитических тестов на аллергены);
- информация о принятых корректирующих действиях;
- информация о профессиональной подготовке (обучение персонала, вид обучения и дата обучения);
- СОП по минимизации/предотвращению перекрестного загрязнения аллергенами;

- "карта аллергенов"; и
- документация ХАССП.

5.7.2 Розничная торговля и общественное питание

Документация может включать следующие сведения:

- аллергенные ингредиенты, содержащиеся в каждой позиции меню;
- печать и нанесение этикеток (там, где это возможно)
- информация об очистке (СОП);
- СОП обработки заказов клиентов с пищевой аллергией;
- информация о профессиональной подготовке (обучение персонала, вид обучения и дата обучения).

5.8 Порядок отзыва

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

В планах отзыва пищевых продуктов ОППО должны быть процедуры отзыва, связанные с пищевыми аллергенами.

В целях обеспечения возможности изъятия продуктов в случае необходимости следует разработать и внедрить систему отслеживания, которая должна соответствовать "Принципам отслеживаемости/отслеживания продукта в качестве инструмента системы контроля и сертификации пищевых продуктов" (СХГ 60-2006). Необходимо разработать порядок и процедуры, позволяющие в случае инцидента с пищевым аллергеном (например, аллергической реакции на незаявленный аллерген) проследить продукт на один шаг назад и на один шаг вперед.

5.8.1 Жалобы потребителей и их урегулирование

У ОППО должны быть процедуры рассмотрения жалоб потребителей, которые могут быть поданы в связи с присутствием в пищевых продуктах незаявленных аллергенов. Эти процедуры должны определять те шаги, которые следует предпринять при рассмотрении жалоб, и включают получение жалоб, расследование, анализ, ведение документации и, в случае необходимости, представление отчетности соответствующим компетентным органам.

Необходимо изучить суть жалобы и принять решение о том, какие действия следует предпринять в связи с ней (например, отозвать продукт, внести изменения в порядок его производства или приготовления, сделать публичное заявление о подробностях инцидента с пищевым аллергеном). Принимая решение о необходимых действиях, следует учитывать потенциальный риск для потребителей, а также своевременность, обоснованность и правдоподобность жалобы. Для определения оптимального порядка действий ОППО может потребоваться помощь компетентного органа.

Главной целью расследований по жалобам на присутствие в пищевых продуктах незаявленных аллергенов является обеспечение защиты здоровья и безопасности населения и предотвращение повторных инцидентов. План действий зависит от результатов расследования. Следует всегда принимать своевременные меры для предотвращения дальнейших инцидентов и для защиты здоровья и безопасности населения.

РАЗДЕЛ VI. ПРЕДПРИЯТИЕ: ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И САНИТАРИЯ**ПРИНЦИП:**

Эффективному контролю пищевых аллергенов способствует создание эффективных программ технического обслуживания и очистки, которые позволяют предотвратить или минимизировать вероятность перекрестного загрязнения аллергенами.

6.1 Техническое обслуживание и очистка**6.1.1 Пищевое производство**

Следует осматривать все ручные инструменты и посуду, и, если они повреждены и не поддаются очистке, уничтожать их. Там, где возможно и уместно, следует рассмотреть вопрос о выделении специальных инструментов для конкретного оборудования и/или пометить этикеткой или цветовой маркировкой инструменты для технического обслуживания, использование которых предполагает контакт с конкретными аллергенами.

Перед началом работы с продуктом с другим аллергенным профилем оборудование и зоны подготовки пищевых продуктов следует надлежащим образом очищать, чтобы предотвратить или минимизировать возможность перекрестного загрязнения аллергенами. Процедуры очистки для удаления остатков аллергенов зависят от характера остатков пищи, от типа производственного оборудования и контактных поверхностей, от характера очистки (например, сухая это очистка или влажная), а также от того, какие инструменты и материалы и оборудование используются для очистки. Для того чтобы должным образом удалить остатки пищевых аллергенов, может возникнуть необходимость его разобрать (если это возможно). Если же какое-либо оборудование разобрать невозможно, то программа контроля аллергенов должна это учитывать. Мешки для сбора пыли следует периодически снимать и очищать.

Во время влажной уборки для удаления остатков пищи следует использовать водяные шланги низкого давления, поскольку шланги высокого давления могут в процессе очистки распылить остатки пищевых аллергенов в виде аэрозоля. При удалении сухих остатков пищи из труднодоступных мест следует использовать подходящие для этой цели скребки, щетки и пылесосы. Воздуходувки использовать не следует, так как сжатый воздух может рассеивать остатки пищевых аллергенов, перенося их из одной зоны в другую. Если же для удаления остатков пищи воздуходувки все-таки используются, поскольку пылесосом такие остатки удалить невозможно, а разбирать оборудование для таких целей нецелесообразно, то производители должны принимать меры предосторожности, чтобы не допустить рассеивания остатков пищи, которые удаляются устройствами сжатого воздуха. При очистке производственной среды для предотвращения или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами в соответствующих случаях следует учитывать необходимость очистки воздуховодов в системах вентиляции.

Баки, емкости и контейнеры, используемые для ингредиентов, которые сами являются пищевыми аллергенами или содержат аллергены, следует очищать как можно скорее после опорожнения, чтобы избежать перекрестного загрязнения аллергенами.

Там, где возможно, оборудование для уборки, инструменты, тряпки, губки и чистящие растворы должны быть предназначены для пищевых продуктов специфического аллергенного профиля и использоваться таким образом, чтобы не допустить перекрестного загрязнения аллергенами. Например, чистящие растворы должны быть только свежеприготовленными. Чтобы предотвратить повторное загрязнение поверхностей остатками аллергенных пищевых продуктов, не следует повторно использовать чистящие растворы, которые уже использовались для очистки зон, контактировавших с продуктами другого аллергенного профиля.

6.1.2 Розничная торговля и общественное питание

Для того чтобы предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами, все оборудование, посуду, тару и зоны подготовки пищевых продуктов следует надлежащим образом очищать (до состояния как минимум визуальной чистоты) сразу же после приготовления, хранения и выдачи пищевых продуктов. Там, где возможно, оборудование для уборки, инструменты, тряпки, губки и чистящие растворы должны быть предназначены для пищевых продуктов специфического аллергенного профиля и использоваться таким образом, чтобы не допустить перекрестного загрязнения аллергенами. Например, чистящие растворы должны быть только свежеприготовленными. Чтобы предотвратить повторное загрязнение поверхностей остатками аллергенных пищевых продуктов, не следует повторно использовать чистящие растворы,

которые уже использовались для очистки зон, контактировавших с продуктами другого аллергенного профиля.

6.2 Программы очистки

6.2.1 Пищевое производство

Производители должны разработать процедуры очистки, обеспечивающие максимально возможное удаление всех пищевых аллергенов. В описании этих процедур должны быть указаны оборудование, посуда и зона предприятия, подлежащие очистке, используемые инструменты и чистящие средства, последовательность этапов очистки, которую необходимо соблюдать, все необходимые виды демонтажа, мероприятия по мониторингу, а также все действия, которые необходимо предпринять, если эти процедуры не были соблюдены или если остатки пищи не были удалены надлежащим образом.

Проверка результатов очистки позволяет убедиться в том, что процессы очистки достаточны для уменьшения количества или устранения остатков пищевых аллергенов и, таким образом, предотвращают или минимизируют вероятность перекрестного загрязнения аллергенами. Порядок такой проверки подбирается для конкретной комбинации аллергена, процесса и продуктовой матрицы. Результаты очистки следует проверять визуально (т.е. необходимо удостовериться, что оборудование выглядит чистым), а где возможно и целесообразно – с помощью программы аналитических испытаний (см. раздел 6.5 настоящих Норм и правил).

Поскольку попадание воды в определенные производственные помещения и оборудование может привести к микробиологическим проблемам, некоторые производственные процедуры предусматривают метод "проталкивания", при котором для удаления остатков пищи через систему прогоняется последующий продукт, какой-либо инертный ингредиент (например, сахар или соль) или аллергенный ингредиент (такой как пшеничная мука), который будет ингредиентом в последующем продукте. Там, где возможно и целесообразно использовать тест на аллергены, следует оценить "проталкиваемый" материал, т.е. тот продукт, который проходит через систему первым, чтобы продемонстрировать, что в результате этого процесса пищевой аллерген из предыдущего производственного цикла был надлежащим образом удален.

Производители должны разработать процедуры очистки технологических линий от аллергенов, которые необходимо соблюдать в случае разлива аллергенных ингредиентов.

Производители должны вести протоколы очистки, включающие все результаты испытаний, и проверять их, чтобы убедиться, что процедуры очистки были выполнены, а аллергены надлежащим образом удалены.

6.2.2 Розничная торговля и общественное питание

Операторы розничной торговли и общественного питания должны разработать процедуры очистки зон приготовления, хранения и подачи пищевых продуктов от аллергенов в случае разлива/рассыпания аллергенсодержащих продуктов.

6.3 Системы борьбы с вредителями

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

Кроме того, в системах борьбы с вредителями не допускается использование в качестве приманки аллергенных продуктов (таких как арахисовое масло или сыр). ОППО должны осведомить поставщиков услуг по борьбе с вредителями о недопустимости использования пищевых аллергенов и о потенциальном перекрестном загрязнении аллергенами.

6.4 Удаление отходов

Отходы, содержащие пищевые аллергены, должны находиться в закрытых баках, мешках и контейнерах, идентифицируемых как емкости для отходов. Обращаться с ними следует таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами.

6.5 Мониторинг эффективности

Производители должны по возможности проверять результаты очистки, чтобы удостовериться в том, что соблюдение установленных процедур обеспечивает эффективное удаление аллергенов. Оборудование следует проверять после каждой очистки. Необходимо удостовериться, что оно визуально чистое. Это особенно важно, если речь идет о частицах аллергенов.

Если для очистки трубопроводов, машин и оборудования производитель использует систему безразборной мойки, то следует удостовериться, что СIP-система эффективно удаляет аллергены (например, провести анализ смывов или ватных тампонов).

Чтобы удостовериться в соблюдении и эффективности процедур очистки, производителям следует периодически проводить тесты на выявление остатков пищевых продуктов на рабочих поверхностях после их очистки. Там, где возможно, эти тесты должны проводиться с помощью аллерген-специфических тест-систем (если таковые имеются для пищевых аллергенов, присутствующих в продуктовой матрице). Тесты должны соответствовать своему назначению, то есть целевому аллергену: например, не следует использовать тест на казеин (молочный белок), если проблему представляет сыворотка (другой молочный белок); кроме того, тест должен быть валидирован для работы с соответствующей продуктовой матрицей/пищевым продуктом. ОППО должны знать предел обнаружения используемого теста и специфичность теста. В случае необходимости ОППО должны получить консультацию эксперта по вопросу интерпретации результатов (например, обратиться к поставщику тест-систем или в аккредитованную испытательную лабораторию).

РАЗДЕЛ VII. ПРЕДПРИЯТИЕ: ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

ПРИНЦИП:

Соблюдение правил личной гигиены должно предотвращать или сводить к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, обусловленного действиями персонала предприятий

ОППО должны учитывать возможность перекрестного загрязнения пищевых продуктов аллергенами из-за переноса аллергенных материалов персоналом предприятий пищевой отрасли. Например, персонал может стать источником перекрестного загрязнения аллергенами в случае переноса пищевых аллергенов с кожи или одежды непосредственно на продукты питания. Если аллергены присутствуют в сухих (порошковых) продуктах, вероятность переноса аллергенов персоналом будет выше, чем в случаях, когда аллергены содержатся в нелетучих жидкостях.

ОППО должны обучить персонал мыть руки перед началом работы с продуктом другого аллергенного профиля или после контакта с другими источниками потенциальных аллергенов. Если для работы с пищевыми продуктами используются перчатки, следует предусмотреть возможность их регулярной замены, чтобы уменьшить вероятность перекрестного загрязнения аллергенами.

7.1 Пищевое производство

В случае необходимости в зонах, где производится обработка продуктов, содержащих специфические аллергены, и существует высокая вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, персонал должен носить специальную рабочую одежду. Ношение такой одежды следует ограничить только этими зонами. В ряде случаев целесообразно обеспечить возможность визуальной идентификации персонала, работающего на линиях обработки пищевых продуктов с разными аллергенными профилями (например, предусмотреть рабочую одежду разных цветов: халаты, сеточки для волос).

Персоналу следует запретить проносить продукты питания и напитки в зоны, где находятся пищевые продукты, ингредиенты и первичная упаковка, поскольку эти продукты питания и напитки могут содержать аллергены, что создает риск перекрестного загрязнения.

7.2 Розничная торговля и общественное питание

В тех случаях, когда рабочий процесс невозможно организовать так, чтобы подготовкой аллергенных пищевых продуктов (например, отделением кишечника у креветок) занимался один специальный работник, следует обеспечить, чтобы, перед тем как переходить к обработке продукта с другим аллергенным профилем, этот человек тщательно вымыл руки; если он работает в перчатках, то он должен сменить перчатки, а в соответствующих случаях и верхнюю одежду.

РАЗДЕЛ VIII. ТРАНСПОРТИРОВКА

ПРИНЦИП:

Транспортировку пищевых продуктов, содержащих аллергены, следует осуществлять таким образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами.

8.1 Общие положения

В целях предотвращения перекрестного загрязнения аллергенами в процессе сбыта продукты должны быть надлежащим образом упакованы или защищены.

Организуя перевозку продуктов, ОППО должны удостовериться в том, что у перевозчика (транспортной компании) есть четкие инструкции, которые он обязан соблюдать во избежание возможного перекрестного загрязнения аллергенами.

У перевозчика (транспортной компании) должны быть процедуры, обеспечивающие целостность перевозимых грузов.

8.2 Требования

Транспортировка пищевых продуктов должна быть организована таким образом, чтобы неупакованные продукты с разными аллергенными профилями перевозились отдельно. Если это невозможно, следует рассмотреть другие способы отдельного хранения продуктов в процессе перевозки: например, можно перевозить продукты в закрытых поддонах (использовать большие полиэтиленовые мешки, которыми можно прикрыть весь поддон), чтобы уменьшить вероятность перекрестного загрязнения аллергенами, укладывать неаллергенные продукты выше аллергенных или упаковывать продукты в полиэтиленовые мешки, мягкие контейнеры или в мешки в полиэтиленовой пленке. Производители должны давать своему перевозчику (транспортной компании) четкие инструкции, например о недопустимости смешанных перевозок, если существует вероятность перекрестного загрязнения аллергенами.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов⁴ и соответствующая тара должны быть сконструированы таким образом, чтобы их можно без труда осмотреть и очистить. См. "Нормы гигиенической практики для транспортировки пищевых продуктов большими партиями и частично упакованных пищевых продуктов" (СХС 47-2001).

Перевозчик (транспортная компания) должен продемонстрировать, что хорошо понимает, какие пищевые продукты перевозит, и обеспечить такие условия, чтобы персонал был в состоянии определить, в каких ситуациях может случиться перекрестное загрязнение аллергенами.

8.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Транспортные средства, используемые для перевозки жидкостей (сырого молока, молочных смесей, соков, яичного меланжа, масел, воды), например автоцистерны большой емкости, следует надлежащим образом очищать после каждой перевозки, чтобы предотвратить или свести к минимуму перекрестное загрязнение аллергенами. В некоторых случаях – например, для перевозки порошковых грузов, таких как пшеничная мука, – лучше всего использовать специальные автоцистерны большой емкости.

Перед погрузкой очередной партии следует осмотреть транспортные средства для перевозки пищевых продуктов (включая соответствующие вспомогательные механизмы и соединения) и несущие поверхности и, если нужно, по возможности полностью очистить от всех остатков предыдущего груза. Применяемый метод очистки должен соответствовать типу товара и типу аллергена, загружаемого в транспортное средство.

Корзины и тележки, используемые для перевозки продуктов питания в пунктах розничной торговли и общественного питания, а также сервировочные тележки для разноса блюд клиентам следует тщательно очищать после каждого использования. Например, если тележку с остатками омлета с сыром и тостов надлежащим образом не очистить перед очередным использованием, эти остатки могут загрязнить новое

⁴ Согласно "Нормам гигиенической практики для транспортировки пищевых продуктов большими партиями и частично упакованных пищевых продуктов" (СХС 47-2001), транспортными средствами для перевозки пищевых продуктов называются транспортные средства или тара, находящаяся в контакте с пищевыми продуктами (коробки, контейнеры, лотки, емкости для бестарных продуктов) в автомобилях, самолетах, трейлерах и судах, а также любые другие средства транспортировки пищевых продуктов.

блюдо, столовые приборы или чашки, предназначенные для другого клиента, у которого аллергия на яйца, молоко или пшеницу.

При перевозке грузов в промышленных масштабах следует вести протоколы осмотра транспортного средства, даже если очистка не требуется. Для перевозки открытых или сыпучих аллергенных ингредиентов, например сырых древесных орехов, следует по возможности использовать специальные транспортные средства.

Если во время транспортировки происходит разлив/рассыпание аллергенсодержащих пищевых продуктов, его следует как можно скорее убрать, чтобы не допустить последующего перекрестного загрязнения аллергенами. Если во время погрузки, транспортировки или разгрузки происходит какой-либо инцидент, который может привести к загрязнению аллергеном, следует уведомить об этом владельца или заказчика товара и получить их инструкции относительно необходимости каких-то специальных мер в этой связи.

РАЗДЕЛ IX. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ И ОСВЕДОМЛЕННОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ

ПРИНЦИП:

У потребителя должен быть доступ к правильной и достоверной информации об аллергенном характере пищевых продуктов. Это будет гарантией того, что страдающие аллергией смогут избежать употребления аллергенных продуктов и ингредиентов.

9.1 Идентификация партии

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

Применяется "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985).

9.2 Информация о продукте

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

9.2.1 Пищевое производство

Ко всем пищевым продуктам и ингредиентам должна прилагаться сопроводительная документация, из которой другие производители, перерабатывающие предприятия и потребители могут узнать, являются ли сами эти продукты и ингредиенты аллергенами или содержат аллергены.

У производителей должны быть процедуры, обеспечивающие надлежащую маркировку пищевых продуктов в соответствии с разделом 9.3.

9.2.2 Розничная торговля и общественное питание

Ко всем пищевым продуктам и ингредиентам должна прилагаться сопроводительная документация, из которой потребители могут узнать, являются ли сами эти продукты и ингредиенты аллергенами или содержат (или могут содержать) аллергены. Рестораны должны обеспечивать актуальность всей информации об аллергенах как в самих заведениях (например, в меню и при продаже блюд в розницу), так и в Интернете. То же касается и предприятий розничной торговли: операторы должны удостовериться, что предоставляемая ими (например, в Интернете) информация об аллергенах актуальна и правильна, а на этикетках всех фасованных пищевых продуктов указана вся необходимая информация об аллергенах.

Персонал, обслуживающий клиентов, должен быть хорошо осведомлен об аллергенах, содержащихся в блюдах из меню, и о тех способах приготовления пищи на предприятиях, которые могут привести к перекрестному загрязнению аллергенами, или знать, как получить такую информацию. Можно также использовать таблички в меню или на стойках с просьбой к посетителям сообщать персоналу предприятий общественного питания о своих диетических требованиях, связанных с присутствием аллергенов в продуктах питания. В случаях, когда операторы и персонал предприятий общественного питания не могут гарантировать, что пищевой продукт не содержит того или иного аллергена, клиента следует четко проинформировать об этом.

Особый риск для потребителей с пищевой аллергией могут представлять зоны самообслуживания, где потребители могут иметь дело с неупакованными пищевыми продуктами, поскольку там может произойти

перекрестное загрязнение аллергенами. В этих случаях следует рассмотреть вопрос об информировании потребителей о вероятности такого загрязнения (например, с помощью вывесок или табличек с предупреждением об аллергенах или с использованием соответствующих символов или значков).

9.3 Маркировка

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

Применяется "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985).

В "Общем стандарте на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) перечислены продукты и ингредиенты, которые известны тем, что могут вызывать аллергическую реакцию, и поэтому "всегда должны быть указаны" на этикетке.

9.4 Просвещение потребителей

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

РАЗДЕЛ X. ОБУЧЕНИЕ

ПРИНЦИП:

Персонал, занятый в операциях с пищевыми продуктами, должен иметь достаточный уровень подготовки по вопросам контроля пищевых аллергенов, чтобы осуществлять меры по предотвращению или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами и обеспечивать нанесение на упаковку пищевых продуктов правильных этикеток с указанием всей необходимой информации об аллергенах.

10.1 Осведомленность и ответственность

Весь персонал, занимающийся производством, изготовлением и приготовлением пищевых продуктов, погрузочно-разгрузочными работами, сбытом, розничной торговлей и работой на предприятиях общественного питания, должен понимать свою роль в контроле аллергенов и те последствия для безопасности пищевых продуктов, которые связаны с присутствием в них незаявленных аллергенов. Все сказанное касается также временного и ремонтно-обслуживающего персонала.

10.2 Программы обучения

Весь профильный персонал предприятия пищевой отрасли в соответствии со своими должностными обязанностями должен пройти курс обучения по вопросам контроля пищевых аллергенов, чтобы иметь возможность участвовать в мероприятиях по предотвращению или минимизации вероятности перекрестного загрязнения аллергенами и ошибок маркировки. В целях обеспечения актуальности и пригодности программ обучения их следует регулярно пересматривать. Весь соответствующий персонал должен знать, что необходимо сообщать обо всех подозрениях, касающихся ошибок в маркировке или присутствия незаявленного аллергена в пищевом продукте, и/или незамедлительно принимать меры в этой связи.

В зависимости от должностных обязанностей сотрудника программы обучения должны включать следующие вопросы:

- общие сведения об аллергенах, включая серьезность этой проблемы и возможные последствия для здоровья потребителей, вызванные случайным или незаявленным присутствием аллергенов в продуктах;
- информация о вероятности перекрестного загрязнения аллергенами на каждом этапе продовольственной товаропроводящей цепочки и о профилактических мерах и порядке ведения документации на предприятиях пищевой отрасли;
- нормы НГП, например касающиеся ношения рабочей одежды, мытья рук и необходимости минимизации контактов рук с пищевыми продуктами в целях предотвращения или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами;
- гигиеническое исполнение производственных помещений и оборудования в целях предотвращения или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами;
- очистка помещений, оборудования и инструментов, включая четкие инструкции по очистке, необходимой перед началом работы с продуктом с другим аллергенным профилем, и ее

важность для предотвращения или минимизации перекрестного загрязнения аллергенами;

- правила обращения с переработкой, соблюдение которых необходимо для предотвращения или минимизации случайного попадания аллергенов в пищевые продукты;
- правила удаления отходов, в частности те из них, соблюдение которых позволяет предотвратить или свести к минимуму перекрестное загрязнение аллергенами;
- ситуации, в которых может произойти перекрестное загрязнение аллергенами продуктов, технологических линий или оборудования, и соответствующие меры профилактики;
- порядок осуществления корректирующих действий при подозрении на перекрестное загрязнение аллергенами или ошибки маркировки;
- процедуры организации движения людей на объекте, позволяющие предотвратить или минимизировать вероятность переноса аллергена из одной зоны в другую, например при смене производственной линии или участка, перемещениях в столовую/комнату отдыха, а также при перемещениях посетителей;
- порядок перемещения оборудования на объекте (инструментов для технического обслуживания, тележек, подносов и т. д.), позволяющий предотвратить или минимизировать вероятность переноса аллергенов из одной зоны в другую;
- маркировка и осведомленность о присутствии аллергенов в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции; и
- источники информации об аллергенах, например спецификации поставщиков, документы аудиторской проверки поставщиков.

10.3 Инструкции и контроль

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

10.4 Повышение квалификации

См. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).