**УТВЕРЖДАЮ**

И. о. директора ОГБУ «Трубетчинский психоневрологический интернат»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Горяинова В.Ф.

« »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

**ПРОГРАММА КОНТРОЛЯ АЛЛЕРГЕНОВ**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**ИНС 11-2015**

с. Трубетчино

2020 г

На предприятие используются следующие пищевые аллергены:

- яйца;

- молоко коровье молочные продукты;

- рыба;

- мука пшеничная.

Данные аллергены являются аллергенами среднего риска.

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

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

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

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

1. Разделение потоков аллергенов при переработке

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

- промаркированы несмываемой краской,

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

- хранится раздельно по группам.

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

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

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

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

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

*Корректировочные действия:*

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

3. Декларирование аллергенов.

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

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

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

*Управление аллергенами.*

 - проведение анализа опасностей до введения нового аллергена на производстве

 - обучение персонала по программе контроля за аллергенами

 - создание условий, препятствующих возможному перекрестному загрязнению аллергеном продукции, свободной от аллергена через оборудование, инвентарь, производственные операции. Проведение контроля.

- внедрение и поддержание эффективных санитарных программ уборки и контрольных мероприятий

- проведение верификации и ежегодной валидации эффективности санитарных программ уборки

**Приложение А**

**ЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ АЛЛЕРГЕНОВ**

**(ПЕРЕНАЛАДКА НА ПРОИЗВОДСТВО ДРУГОГО ПРОДУКТА)**

**Цель:** Удаление остатков продукта, содержащего аллергены, со всех поверхностей, соприкасающихся с продуктами, и с зон над открытыми участками продукта путем очистки и осмотра оборудования.

**Технологический этап:** Контроль аллергенов – чистка оборудования (переналадка на производство другого продукта).

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

**Фактор риска:** Химический (пищевые аллергены)

**Критический предел:**

Отсутствие видимых остатков продукта на поверхности технологического/упаковочного оборудования и в зонах над открытыми участками продукта.

**Меры/периодичность контроля:**

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

Если чистка оборудования осуществляется путем безразборной мойки (CIP) или с помощью вспомогательной системы мойки (ACS), проверьте документы процесса чистки оборудования и результаты по ее завершению.

Примечание: эффективность процесса чистки оборудования должна быть документально зафиксирована по результатам пробной эксплуатации конкретной производственной линии / технологического процесса.

**Корректировочные действия:**

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

Если проверка документов указывает на то, что видимые остатки продукта, содержащего аллерген, не были удалены, либо что чистка оборудования не была завершена до запуска линии для производства продукта, не содержащего аллерген (либо продукта, содержащего другой аллерген), переведите все такие продукты в режим ожидания как продукцию Категории 2 и уведомьте об этом службу контроля качества предприятия для принятия решения о дальнейшем использовании таких продуктов.

Для помещения продукции в режим/снятия с режима ожидания требуется оформление соответствующих документов. Корректировочные действия должны быть документально зафиксированы.

**Минимальные мероприятия для проверки**

Назначенный ответственный работник (обычно инспектор по качеству) проверяет и подписывает журнал технической проверки оборудования на предмет наличия аллергенов минимум раз в день либо каждый раз после очистки оборудования от аллергенов.

Если чистка оборудования осуществляется путем безразборной мойки (CIP) или с помощью вспомогательной системы мойки (ACS), проводите проверку оборудования в разобранном виде с периодичностью, достаточной для обеспечения контроля и в соответствии с инструкциями отдела санитарного надзора предприятия.

**Приложение Б**

**ПРОМЫВКА ПРОДУКЦИИ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ АЛЛЕРГЕНОВ**

**(ПЕРЕНАЛАДКА ПРОЦЕССА НА ДРУГОЙ ПРОДУКТ)**

**Цель:** Удаление из оборудования остатков продукции, содержащих аллергены, посредством промывания оборудования с использованием продукции, не содержащей аллергены, или ингредиентов (например, сахара или воды).

**Технологический этап:** Контроль аллергенов – промывка продукции (переналадка на производство другого продукта).

Промывка продукции после переналадки линии с производства продукта, содержащего известный пищевой аллерген, на производство продукта, не содержащего данный аллерген.

**Фактор риска:** Химический (пищевые аллергены).

**Критический предел:**

Эффективность процесса промывки оборудования связана со всеми критическими пределами и должна быть документально зафиксирована. Критический предел должен быть основан на результатах пробной эксплуатации конкретной производственной линии / технологического процесса для обеспечения удаления аллергенов.

Все поверхности оборудования, соприкасающиеся с продукцией, промываются водой в объеме Х фунтов/кг или галлонов/литров в течение периода времени Y, где X и Y соответствуют документально утвержденным требованиями к процессу промывки оборудования;

либо все поверхности оборудования, соприкасающиеся с продукцией, промываются ингредиентом в объеме Х фунтов/кг или галлонов/литров, соответствующим документально утвержденным требованиями к процессу промывки оборудования;

либо все поверхности оборудования, соприкасающиеся с продукцией, промываются следующей продукцией, не содержащей аллергены, либо имеющей одинаковые аллергенные характеристики со следующей продукцией, в объеме Х фунтов/кг или галлонов/литров, соответствующим документально утвержденным требованиями к процессу промывки оборудования.

На некоторых производственных линиях процесс промывки сопровождается процессом очистки (например, линии выпечки).

**Меры/периодичность контроля:**

Промывочный материал (вода, ингредиент, следующий продукт и т.д.) взвешивается в начале процесса промывки либо накапливается и взвешивается (или измеряется по объему) в конце процесса промывки. Данные показатели фиксируются документально каждый раз при переналадке линии с производства продукции, содержащей известный пищевой аллерген, на производство продукции, не содержащей данный аллерген.

Если до промывки продукции необходима частичная очистка оборудования, то должна быть проведена проверка для подтверждения того, что частичная очистка проведена до промывки продукции.

**Корректировочные действия:**

Если определенные процедуры промывки не были выполнены (либо если возможность такого невыполнения была выявлена в ходе проверки документов), то необходимо перевести соответствующую продукцию в режим ожидания Категории 2 и уведомить об этом отдел контроля качества предприятия для принятия решения о дальнейшем использовании таких продуктов.

Если промывочный материал не удален с линии надлежащим образом и попал в продукт, в составе которого не указан определенный аллерген, то необходимо перевести соответствующую продукцию в режим ожидания Категории 1 и уведомить об этом службу контроля качества предприятия для принятия решения о дальнейшем использовании таких продуктов.

Для помещения продукции в режим ожидания/снятия с режима ожидания требуется оформление соответствующих документов. Корректировочные действия должны быть документально зафиксированы.

**Минимальные мероприятия для проверки:**

Назначенный ответственный работник (обычно инспектор по качеству) проверяет и подписывает документацию по промывке продукции каждый раз после переналадки линии (включая процедуру промывки) с выпуска продукции, содержащей аллергены.

Применительно к продуктам, на этикетке которых не указана возможность перекрестного контакта, необходимо проверить эффективность промывки при помощи наборов для анализа на аллергены (при наличии таковых).