ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 71883— 2024

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ

Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2024 г. № 1933-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ

Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности

Meat industry. Order of development of allergen management program for meat industry

Дата введения — 2025—06—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает порядок разработки программы управления пищевыми аллергенами (далее — аллерген), общие требования к организации и осуществлению процесса управления аллергенами, документальному оформлению результатов данной деятельности и анализу результатов на предприятиях мясной промышленности.

Настоящий стандарт не распространяется на аллергены, вызывающие гиперчувствительность с неиммунологической этиологией.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт:

ГОСТ 33182 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 33182, [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пищевой аллерген:** Антиген, вызывающий аллергическую реакцию, источником которого является пищевая продукция.

3.2 **вспомогательные материалы:** Вспомогательное сырье (ингредиенты, используемые для выработки мясных продуктов, белковые, жировые, углеводные и другие пищевые добавки, специи, пряности и смеси из них, разрешенные к применению в производстве мясных и комбинированных продуктов) и/или упаковочные материалы, используемые в производстве.

Издание официальное

4 Общие положения

4.1 Настоящий стандарт дает рекомендации производителям по разработке процедур для выявления аллергенов в процессе производства пищевой продукции мясной промышленности (далее — мясная продукция), а также по реализации мер управления аллергенами, включая меры контроля:

- для управления уровнем опасности, угрожающей безопасности мясной продукции, который характерен продукции и среде, в которой она производится;
- управления вероятностью того, что производственная среда станет источником возникновения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции;
- обеспечения правильной маркировки аллергенов для упакованной готовой продукции.

4.2 В соответствии с [2] к аллергенам относятся:

- арахис и продукты его переработки;
- аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
- горчица и продукты ее переработки;
- злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 мг / 1 кг или 10 мг / 1 л в пересчете на диоксид серы.
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- орехи и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- сельдерей и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- яйца и продукты их переработки.

4.3 Положения настоящего стандарта следует применять на предприятиях мясной промышленности, с учетом разнообразия ингредиентов, процессов и мер контроля продуктов и различных степеней риска, связанных с управлением аллергенами на производстве.

4.4 Потребители должны быть проинформированы о том, что касается присутствия аллергических компонентов в продукции или потенциально возможного их попадания в продукцию. Производитель обязан сообщать потребителю о составе продуктов, в том числе о наличии аллергенов, путем нанесения соответствующих надписей на маркировку.

4.5 Управление аллергенами направлено на предотвращение непреднамеренного попадания аллергена в мясную продукцию в процессе ее производства.

4.6 Руководство предприятия должно обеспечить контроль аллергенов, сводя к минимуму вероятность перекрестного загрязнения, обеспечивая достоверность информации, идентифицирующей аллергены, присутствующие в продукции, ее ясность и правильность.

4.7 Руководство предприятия обязано обеспечить надлежащие обучение и подготовку персонала в части осведомленности об аллергенах и их воздействии на здоровье потребителя, для того чтобы гарантировать осуществление необходимого контроля аллергенов на предприятии.

4.8 Руководство предприятия должно обеспечить информирование персонала о мерах контроля аллергенов на предприятии и их выполнение.

4.9 Группа ХАССП (группа безопасности пищевой продукции) должна определить технологические операции, которые представляют риск перекрестного загрязнения аллергенами, оценить уровень риска и определить критические риски.

4.10 Группа ХАССП должна внедрить эффективные процедуры контроля для минимизации перекрестного загрязнения аллергенами на этапах технологических операций, установить мониторинг за контрольными процедурами для обеспечения их постоянной эффективности; с заданной периодичностью проверять процедуры контроля аллергенов, особенно при смене операций или при введении нового компонента.

5 Порядок разработки и утверждения

5.1 При разработке, внедрении или поддержании на предприятии системы ХАССП руководством определяются ответственные члены группы ХАССП для проведения анализа нормативной, технической, сопроводительной документации на сырье, вспомогательные материалы и готовую продукцию с целью составления и утверждения списка аллергенов и продуктов, их содержащих, а также для установления точек контроля. Контроль должен быть основан на оценке рисков.

5.2 Ответственные члены группы ХАССП осуществляют сбор и проверку информации по использованию аллергенов на предприятии и составляют соответствующий перечень.

5.3 После составления перечня аллергенов и продуктов их содержащих группа ХАССП должна проанализировать производственный процесс, провести анализ рисков, связанный с перекрестным загрязнением аллергенами, и выявить точки контроля, после чего сформулировать меры по управлению аллергенами, которые также должны быть включены в программу управления аллергенами.

5.4 В тех случаях, когда не удается предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами, несмотря на реализацию предупреждающих мер и надлежащую производственную практику, и их наличие в мясной продукции полностью исключить невозможно, информацию о возможном наличии аллергенов размещают непосредственно после указания состава готовой пищевой продукции.

5.5 Информация, необходимая для анализа рисков, должна включать:

- перечень аллергенов, присутствующих на предприятии;
- природу аллергена, т. е. является ли сырье / готовый продукт аллергеном или аллерген входит в состав ингредиента;
- агрегатное состояние используемого аллергена (сухое, жидкое, пастообразное);
- технологические операции, на которых используется аллерген;
- количество аллергена, присутствующего в продуктах, согласно рецептуре;
- количество аллергенсодержащего компонента, вызывающего иммунный ответ (при наличии данной информации).

5.6 Программа управления аллергенами согласуется членами группы ХАССП, утверждается руководством и рассылается в подразделения предприятия.

6 Документирование и ведение регистрационно-учетных документов

6.1 Сотрудники предприятия должны обладать достаточными знаниями и пониманием принципов и практик контроля аллергенов, чтобы иметь возможность оценивать потенциальные риски и определять необходимость новых или пересмотренных процедур для предотвращения непреднамеренного попадания аллергена или необходимости применения корректирующих мер, если меры контроля аллергенов на предприятии не выполняются должным образом.

6.2 Деятельность по управлению аллергенами подтверждается документально, при этом документация должна соответствовать характеру и масштабам предприятия.

6.3 Все документы по управлению аллергенами должны быть легко читаемыми, достаточно подробными и однозначно понимаемыми.

6.4 Документация по управлению аллергенами (программа управления аллергенами) может включать:

- процедуру по управлению закупками сырья и вспомогательных материалов, содержащих аллергены (например, чек-лист, опрос и/или аудит);
- спецификации для сырья и вспомогательных материалов, являющихся аллергенами, содержащих аллергены;
- процедуру обращения и хранения аллергенов;
- процедуру по разработке и утверждению маркировки;
- процедуру по хранению и утилизации этикеток;
- планирование производства;
- процедуру по разработке новых рецептур;
- процедуру по вторичной переработке;
- программу санитарной обработки;
- данные проверки эффективности очистки;
- действия по проверке (включая любые аналитические результаты теста на аллергены);

- записи по обучению персонала, включающие программу обучения, фамилии, имена, отчества, должности обученного персонала, тип обучения и дату обучения.

7 Меры по управлению аллергенами

7.1 Проектирование предприятия и объекты

7.1.1 Проект предприятия должен сводить к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами в отношении разграничения и изоляции зон, расположения оборудования, технологических потоков, движения персонала и систем вентиляции.

7.1.2 Если мясную продукцию, содержащую аллергены и продукцию, свободную от них, невозможно производить на разных площадках или технологических линиях, производство может быть разделено физически и/или по времени.

7.1.3 Группой ХАССП должен проводиться анализ процесса, включая размещение и конструкцию оборудования, для определения риска загрязнения аллергенами и установления необходимости выделения отдельных технологических линий, модернизации оборудования или других мер контроля для обеспечения надлежащей производственной практики.

7.1.4 Если для мясной продукции с различными видами аллергенов используются отдельные производственные линии, руководство предприятия должно обеспечить достаточное разделение, чтобы минимизировать вероятность перекрестного загрязнения аллергенами между линиями, исключив их точки пересечения или обеспечив их изолирование. При невозможности физического разделения производственных процессов необходимо осуществить разделение по времени, обеспечив достаточную санитарную обработку между процессами.

7.2 Производственные помещения

7.2.1 Группа ХАССП, основываясь на оценке риска, при необходимости должна рассмотреть вопрос о проектировании помещений таким образом, чтобы обеспечить надлежащий уровень удаления пыли, например посредством оборудования помещений системой независимой вентиляции для снижения риска перекрестного загрязнения аллергенами в воздухе по всей площади обработки, особенно когда используются сухие аллергены, например, такие, как пшеничная мука, сухое молоко, соевый белок.

7.2.2 Помещения должны быть спроектированы таким образом, чтобы можно было проводить эффективную уборку для уменьшения перекрестного загрязнения аллергенами.

7.2.3 Руководство предприятия обязано обеспечить раздельное хранение аллергенов и сырья и вспомогательных материалов, не содержащих аллергены.

7.3 Оборудование

7.3.1 Оборудование, инструменты, тара (кроме упаковки), контактирующие с сырьем, вспомогательными материалами и готовой продукцией, являющимися аллергенами или содержащими аллергены, должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы обеспечить эффективное удаление аллергенов во время мойки и дезинфекции.

7.3.2 Оборудование, инструменты, тару необходимо содержать в надлежащем состоянии (отсутствие трещин, щелей), чтобы свести к минимуму возможность перекрестного загрязнения аллергенами.

7.3.3 Сварные швы должны быть гладкими, уплотнения и шланги не должны иметь трещин. Другие участки, где могут скапливаться остатки сырья, вспомогательных материалов, содержащих аллергены, должны быть устранены.

7.4 Сырье и вспомогательные материалы

7.4.1 Источниками аллергена, непреднамеренно присутствующего в готовом продукте, могут быть сырье и вспомогательные материалы, полученные непосредственно от поставщика или изготовленный сторонним поставщиком. Предприятие должно устанавливать спецификации для своих поставщиков, подтверждающие отсутствие аллергенов в сырье и вспомогательных материалах.

7.4.2 Поставщику следует предоставлять спецификацию и гарантию отсутствия аллергенов в поставляемом сырье и вспомогательных материалах на каждую партию. Данное требования рекомендуется отражать в договоре с поставщиком.

7.4.3 Предприятие должно иметь процедуры/политики, позволяющие поставщикам своевременно уведомлять о любых изменениях в работе поставщика, которые могут повлиять на состав поставляемых сырья и вспомогательных материалов.

Примечание — К таким изменениям можно отнести введение нового вида аллергена на предприятии поставщика, особенно если этот аллерген будет использоваться на той же линии, на которой производят продукцию, поставляемую предприятию.

7.4.4 Руководству предприятия целесообразно обеспечить проведение аудита своих поставщиков для оценки внедренной программы управления аллергенами.

7.4.5 Поставщикам следует иметь программу управления аллергенами, чтобы минимизировать риск перекрестного загрязнения аллергенами поставляемой продукции.

7.4.6 Поставщикам следует убедиться в том, что все аллергены, включая аллергены в сырье и вспомогательных материалах, которые они используют для производства готовой продукции, указаны в маркировке.

7.4.7 Периодичность проведения производственного контроля входящего сырья и вспомогательных материалов должна основываться на разработанной документации по оценке поставщиков и зависеть от стабильности поставщика.

7.4.8 Предприятие должно иметь процедуру/политику, отражающую действия с поставляемым(ыми) продуктом(ами) при изменении поставщика в отношении контроля программы управления аллергенами.

7.4.9 При поступлении сырья и вспомогательных материалов предприятие должно проверить маркировку и сопроводительные документы на поставку для подтверждения наличия только заявленных в спецификации аллергенов. Особое внимание следует уделить многокомпонентным ингредиентам.

7.4.10 При поступлении сырья и вспомогательных материалов, содержащих аллергены, предприятие должно проверять условия транспортирования, целостность упаковки, в которых осуществлялась перевозка. В случае повреждения упаковки сотрудники предприятия должны осмотреть соседние упаковки на предмет перекрестного загрязнения аллергенами и, при необходимости, оформить возврат поставщику или правильно утилизировать.

7.4.11 Для минимизации вероятности перекрестного загрязнения аллергенами при повреждении упаковки во время хранения необходимо обеспечить ее изоляцию.

7.4.12 Для хранения сырья и вспомогательных материалов, содержащих аллерген, следует использовать безопасные промаркированные закрывающиеся емкости.

7.4.13 На предприятии должны быть четко отделены зоны хранения сырья и вспомогательных материалов, содержащих аллерген, по виду аллергена от тех, которые не содержат аллергенов. Если это невозможно, сырье и вспомогательные материалы, содержащие аллергены, следует хранить на стеллажах ниже тех, которые не содержат аллергенов, чтобы минимизировать возможность перекрестного загрязнения аллергенами в случае повреждения упаковки.

7.4.14 Емкости и тара, используемые для хранения или передвижения сырья и вспомогательных материалов, содержащих аллерген, должны предназначаться для хранения определенного вида аллергена, при этом допускается использование одноразовых пакетов.

7.4.15 Вспомогательные материалы, содержащие аллерген, должны подготавливаться и взвешиваться в специально отведенных местах и транспортироваться в цех на технологическую линию только в закрытых емкостях.

7.5 Минимизация перекрестного загрязнения аллергенами во время производственного процесса

7.5.1 Временные графики производства могут быть установлены таким образом, чтобы сырье, не содержащее аллергенов, перерабатывалось в начале смены, или сырье, содержащее один и тот же вид аллергенов, могло последовательно перерабатываться перед сырьем с различными видами аллергенов, для того чтобы уменьшить риск перекрестного загрязнения.

7.5.2 Вспомогательные материалы, содержащие аллерген, должны добавляться как можно позже в производственный процесс или как можно ближе к этапу упаковки, чтобы свести к минимуму количество оборудования в производственной зоне, в которой возможен контакт с аллергеном.

7.5.3 Предприятие должно разработать и утвердить схему потоков перемещения сырья, вспомогательных материалов, содержащих аллерген, и персонала, занятого на производстве мясной продук-

ции, содержащей аллерген. Схема потоков должна включать как движение персонала, так и посетителей предприятия.

7.5.4 Необходимо исключить или свести к минимуму работу на технологических линиях, производящих мясную продукцию, содержащую аллергены, сотрудников, задействованных на линиях, производящих мясную продукцию свободную от них.

7.5.5 Инструменты, используемые в технологических операциях с различными видами аллергенов, должны предназначаться для определенного вида аллергена и иметь соответствующую маркировку или цветовую кодировку для идентификации аллергена. Если данное требование невыполнимо, необходимо провести эффективные процедуры очистки.

7.5.6 На предприятии следует оборудовать постоянные и/или временные перегородки, крышки и поддоны для защиты незащищенной упакованной мясной продукции от перекрестного загрязнения аллергенами.

7.5.7 Предприятие должно быть обеспечено отдельно используемыми средствами измерений и оборудованием для производства готовой продукции, содержащей аллерген. Если данное требование невыполнимо, должны быть произведены эффективные процедуры очистки.

7.5.8 Сотрудники предприятия при производстве мясной продукции не должны использовать неидентифицированные ингредиенты, не гарантирующие отсутствие в них аллергенов.

7.5.9 Сухие ингредиенты, являющиеся аллергеном или содержащие аллерген, следует добавлять в сырье таким образом, чтобы минимизировать вероятность непреднамеренного рассеивания пыли.

Примечание — Образование и рассеивание пыли можно свести к минимуму, добавляя при смешивании жидкие ингредиенты одновременно с сухими, используя при этом системы сбора пыли (например, местные вытяжные, вентиляционные системы и/или вакуумные системы), контролируя окружающие источники пыли и/или укрывая оборудование.

7.5.10 Использование сухих аллергенов должно, по возможности, планироваться в конце рабочей смены / технологической операции, чтобы выделить достаточное время для того, чтобы система очистки воздуха удалила всю остаточную аллергенную пыль из производственной среды предприятия, при этом необходимо вести подтверждающие записи.

7.5.11 Раковины для мытья рук необходимо располагать в соответствующих местах, определенных по результату проведения оценки рисков, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами через персонал.

7.5.12 На предприятии должны быть обеспечены меры по минимизации риска перекрестного загрязнения аллергенами, связанного с сотрудниками, участвующими в производстве продукции, содержащей различные виды аллергенов, например посредством своевременной смены перчаток. В зависимости от степени риска загрязнения аллергенами группа ХАССП также должна рассмотреть необходимость замены защитной/санитарной одежды, особенно когда персонал перемещается между зонами, где используются сухие вспомогательные материалы, содержащие аллергены.

7.6 Переработка и незавершенное производство

7.6.1 Переработанное сырье, содержащее аллергены, следует хранить в промаркированных емкостях (маркировка должна содержать информацию об аллергенах, содержащихся в них) с герметичными плотными крышками в четко обозначенных местах.

7.6.2 Добавление переработанной продукции (допустимый технологический лом, брак и пр.), содержащей аллергены, должно быть возможным только при производстве такой же продукции.

7.7 Разработка нового вида продукта или изменение рецептуры

7.7.1 При разработке новых видов мясной продукции, внесении изменений в состав или смене поставщиков необходимо учитывать возможность использования сырья, вспомогательных материалов, не содержащих аллергены, которые несут ту же функциональность, что и аллергенсодержащее сырье и вспомогательные материалы, для того чтобы избежать введение нового аллергена на предприятие или производственную линию.

7.7.2 При разработке нового вида продукции, содержащей аллерген, группе ХАССП необходимо пересмотреть процедуры предотвращения перекрестного загрязнения аллергенами, а также соответствующие документы ХАССП по ГОСТ 33182, рабочие инструкции и соответствующую программу обучение персонала.

7.7.3 Маркировку мясной продукции следует разработать и проверить в соответствии с рецептурой до того, как будет произведен новый продукт или изменена рецептура, а спецификации продуктов и маркировок, которые больше не используются, должны быть уничтожены или заархивированы таким образом, чтобы предотвратить их случайное использование.

7.8 Использование воды

7.8.1 Вода, используемая в мясной продукции, которая содержит аллерген, не должна рециркулироваться и использоваться при производстве продукции, которая не содержит данный аллерген, если такое использование может привести к перекрестному загрязнению аллергенами.

7.8.2 Следует избегать повторного использования промывочной воды из моечного оборудования, содержащего аллерген, если это может привести к перекрестному загрязнению аллергенами, который может представлять риск для потребителей.

7.9 Техническое обслуживание и санитарная обработка предприятия

7.9.1 Эффективное управление аллергенами улучшается путем разработки эффективных программ технического обслуживания и санитарной обработки предприятия, которые сводят к минимуму вероятность перекрестного загрязнения аллергенами.

7.9.2 Необходимо периодически осматривать и удалять с производства все ручные инструменты и тару, если они повреждены и не поддаются санитарной обработке.

7.9.3 Оборудование и помещения должны быть надлежащим образом подвержены санитарной обработке при смене выработки мясной продукции с различными видами аллергенов.

7.9.4 Программы санитарной обработки предприятия для удаления остатков аллергена должны зависеть от вида производимой продукции, оборудования (разборное/неразборное), поверхности контакта с пищевыми продуктами, характера санитарной обработки (например, сухой или влажной очистки), инструментов и материалов, используемых для санитарной обработки, что следует учитывать в программе управления аллергенами.

7.9.5 При влажной санитарной обработке необходимо использовать водяные шланги низкого давления вместо водяных шлангов высокого давления для удаления остатков сырья и вспомогательных материалов с участков влажной обработки, поскольку водяные шланги высокого давления могут растекаться и распылять остатки аллергена во время очистки.

7.9.6 При удалении сухих вспомогательных материалов из труднодоступных мест необходимо использовать скребки, щетки и пылесосы (которые подходят по назначению), а не сжатый воздух, поскольку сжатый воздух может рассеивать остатки аллергена из одной области в другую.

Примечание — Если сжатый воздух используется из-за того, что пылесосы не могут удалить остатки аллергенсодержащих сырья и вспомогательных материалов, а разбирать оборудование для очистки нецелесообразно, предприятие должно принять меры предосторожности для сбора остатков сырья и вспомогательных материалов, которые удаляются сжатым воздухом.

7.9.7 Санитарная обработка должна включать воздуховод в вентиляционных системах, где это необходимо для минимизации перекрестного загрязнения аллергенами.

7.9.8 Контейнеры и прочую тару, используемые для сырья и вспомогательных материалов, которые являются аллергеном или содержат аллерген, следует подвергать санитарной обработке как можно скорее после опустошения.

7.9.9 Чистящее оборудование, инструменты, тряпки, губки и чистящие растворы должны быть предназначены для контакта с пищевыми продуктами с определенными видами аллергенов и использоваться таким образом, чтобы не привести к перекрестному контакту.

7.10 Программы санитарной обработки

7.10.1 Предприятию следует разработать процедуры санитарной обработки, предназначенные для максимально возможного удаления аллергенов. В этих процедурах должны быть указаны оборудование, тара, инвентарь, производственные и вспомогательные помещения предприятия, подлежащие санитарной обработке с использованием этих процедур; инструменты и чистящие материалы, которые будут использоваться, а также последовательность действий, которую необходимо выполнить; мероприятия по мониторингу и любые действия, которые необходимо предпринять, если процедуры не выполнялись или если остатки сырья не были надлежащим образом удалены.

7.10.2 Процессы санитарной обработки должны быть проверены с помощью визуальной оценки (проверка того, что оборудование является визуально чистым) и, где это возможно, с помощью аналитических испытаний.

7.10.3 Предприятие должно разработать процедуры санитарной обработки от аллергенов для производственной линии в случае разлива/рассыпания ингредиентов, содержащих аллерген.

7.10.4 На предприятии следует вести записи санитарной обработки, включая любые результаты испытаний, и их проверку, для подтверждения того, что процедуры санитарной обработки были проведены и были адекватно удалены аллергены.

7.11 Контроль эффективности программы санитарной обработки

7.11.1 Эффективность санитарной обработки необходимо контролировать (проверять) после каждой санитарной обработки, чтобы гарантировать выполнение утвержденных процедур.

7.11.2 Должно периодически проводиться тестирование экспресс-методами для определения аллергенов в готовой продукции. Экспресс-методы должны соответствовать назначению, т. е. подходить для целевого аллергена, например, экспресс-метод на казеин (молочный белок) не следует использовать, когда сыворотка (другой молочный белок) является аллергеном. Предприятие должно знать предел обнаружения используемого метода и его специфику. При необходимости следует получить экспертную консультацию по интерпретации результатов (например, у поставщика испытательного комплекта или в аккредитованной испытательной лаборатории).

7.12 Личная гигиена

7.12.1 Руководство предприятия должно разработать инструкцию по личной гигиене персонала, включающую правила мытья рук между обработкой продукции, имеющей различные виды аллергенов, или после контакта с другими источниками потенциальных аллергенов.

7.12.2 Персонал, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен носить сменную санитарную одежду в местах, где обрабатываются определенные аллергены и существует высокий риск перекрестного загрязнения аллергенами.

7.12.3 Руководству предприятия целесообразно обеспечить цветовую идентификацию санитарной одежды персонала, работающего на технологических операциях с различными видами аллергенов.

7.12.4 Должно быть запрещено употребление персоналом напитков и еды в производственных помещениях и на складах хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, так как эти продукты могут содержать аллергены и приводить к перекрестному загрязнению.

7.13 Управление отходами

На предприятии отходы, которые содержат аллергены, следует помещать в промаркированные закрытые контейнеры, которые обрабатываются таким образом, чтобы минимизировать вероятность перекрестного загрязнения аллергенами.

7.14 Транспортирование

7.14.1 Готовую продукцию, содержащую аллергены, необходимо контролировать во время транспортирования, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами.

7.14.2 Предприятие должно направлять в реализацию готовую продукцию, которая имеет соответствующую маркировку о содержании аллергенов.

7.14.3 Реализуемую продукцию следует надлежащим образом упаковывать для защиты от перекрестного загрязнения аллергенами.

7.14.4 Предприятие должно организовать перевозку готовой продукции таким образом, чтобы неупакованные продукты с различными видами аллергенов транспортировались отдельно. Если это невозможно, то следует рассмотреть другие способы разделения продуктов, такие как использование крышки, поддона (например, большой пластиковый пакет, используемый для покрытия всего поддона), укладывая при этом неаллергенную продукцию поверх продукции, содержащей аллергены, или использование упаковки в виде полиэтиленовых пакетов, мешков или пакетов с полиэтиленовой пленкой.

7.14.5 Руководство предприятия должно четко информировать выбранного перевозчика о процедурах управления аллергенами во время транспортирования, например о недопущении смешанных перевозок грузов, когда существует риск перекрестного загрязнения аллергенами. В свою очередь перевозчик обязан подтвердить понимание представленных ему требований.

7.14.6 Используемые транспортные средства и транспортные емкости должны быть надлежащим образом спроектированы и изготовлены для облегчения их проверки и очистки.

7.14.7 Транспортные средства, используемые на предприятии, должны быть надлежащим образом очищать между загрузками, чтобы минимизировать перекрестный контакт аллергена.

7.14.8 Транспортные средства (включая соответствующие принадлежности, соединения) и зоны переноса груза должны быть осмотрены и, при необходимости, очищены, по мере возможности, от остатков предыдущей загрузки перед повторной загрузкой. Принятый метод очистки должен соответствовать типу продукции и виду аллергена.

7.14.9 При осуществлении грузовых перевозок персоналом необходимо сделать запись об осмотре транспортного средства перед загрузкой, даже если очистка не требуется. Если это возможно, для перевозки открытых или сыпучих аллергенных ингредиентов следует использовать специальные транспортные средства.

7.14.10 Если во время погрузки, транспортировки или разгрузки происходит случай, который может привести к загрязнению продукции аллергеном, перевозчик должен сообщить об обстоятельствах руководству предприятия для принятия дальнейших мер.

7.15 Система борьбы с вредителями

Система борьбы с вредителями не должна использовать аллергены (например, арахисовое масло, сыр) в качестве приманки в ловушках. Важно, чтобы предприятие информировало поставщиков услуг по борьбе с вредителями об опасениях по поводу использования аллергенов и возможности перекрестного контакта аллергенов.

7.16 Маркировка

7.16.1 Руководство предприятия должно внедрить процедуры для обеспечения точности информации об аллергенах, выносимой на маркировку и проверки правильности нанесения информации на маркировку на производственной линии по упаковке/маркировке продуктов.

7.16.2 В соответствии с [1] следует установить продукты и ингредиенты, которые вызывают аллергическую реакцию и которые должны всегда указываться на этикетке.

7.16.3 Данные процедуры могут включать визуальный контроль и/или автоматические проверки путем распознавания штрихкода.

7.16.4 Предупредительная маркировка о возможном наличии аллергена (например, «может содержать...») должна использоваться для информирования потребителей о том, что продукты могут содержать аллерген (кроме тех, которые перечислены в составе) в соответствии с [2].

7.16.5 Этикетки и маркированные емкости для продукции свободной от аллергенов должны храниться таким образом, чтобы свести к минимуму возможность использования данных этикеток и маркировок с емкостей для мясной продукции, содержащей аллергены. Все этикетки и маркированные емкости должны быть удалены по завершению использования.

7.16.6 Руководство предприятия должно внедрить процедуру утилизации старой упаковки, маркировки и этикеток, если рецептура продукта была изменена или маркировка нанесена неправильно.

7.17 Обучение персонала

7.17.1 Производственный персонал должен иметь достаточную подготовку в области управления аллергенами, чтобы обеспечить реализацию мер по минимизации перекрестного контакта с аллергенами.

7.17.2 Персонал, занимающийся производством, приготовлением, распределением продукции, должен понимать свою роль в управлении аллергенами и последствиях для безопасности пищевых продуктов при наличии в них незаявленных аллергенов. Данное требование применяется и к постоянному, и к временному персоналу.

7.17.3 Руководство предприятия должно обеспечить обучение персонала требованиям, предъявляемым к управлению аллергенами на предприятии в соответствии со своими должностными обязанностями, чтобы сотрудники смогли внести вклад в разработанные меры, необходимые для минимизации риска перекрестного контакта аллергена и ошибок маркировки.

7.17.4 Руководство предприятия должно сообщать и/или принимать незамедлительные меры в отношении персонала, допускающего ошибки при маркировке продукции.

7.17.5 Предприятие должно разработать программу обучения персонала, которая может включать:

- общую информацию об аллергенах, включая природу и возможные последствия для здоровья от непреднамеренного или незаявленного присутствия аллергенов в продуктах с точки зрения потребителя;
- информацию о возможных рисках перекрестного загрязнения аллергенами на производственных этапах, а также о профилактических мерах и процедурах документирования;
- надлежащую производственную практику, например относительно использования санитарной и спецодежды, мытья рук и контакта рук с пищевыми продуктами для предотвращения перекрестного загрязнения аллергенами;
- проектирование помещений и оборудования в отношении аллергенов;
- требования к уборке помещений, оборудованию и инструментам, их значение в предотвращении перекрестного загрязнения аллергенами;
- особенности повторной переработки продукции, связанные с предотвращением попадания в продукт незаявленных аллергенов;
- обращение с отходами для предотвращения перекрестного загрязнения аллергенами;
- рассмотрение ситуаций, в которых возможен перекрестный контакт аллергена между продуктами, производственными линиями или оборудованием, а также меры профилактики;
- процедуры корректирующих действий при подозрении на перекрестное загрязнение аллергенами или ошибки в маркировке;
- потоки движения персонала (например, движение сотрудников, меняющих производственную линию или площадку, движение в столовую, комнату отдыха, движение посетителей и т. д.), минимизирующие возможность переноса аллергенов из одной зоны в другую;
- потоки перемещения инвентаря, тары, оборудования (например, инструментов для технического обслуживания, тележек, лотков и т. д.), минимизирующие перенос аллергена из одной зоны в другую;
- требования к маркировке и осведомленности о наличии аллергена в сырье, вспомогательных материалах и готовой продукции;
- источники информации об аллергенах, например, спецификации поставщика, записи по результатам аудита поставщика.

7.18 Жалобы потребителей

7.18.1 Предприятие должно разработать процедуру для рассмотрения жалоб потребителей в отношении незаявленных аллергенов в готовой продукции.

7.18.2 Процедура должна определять шаги, которые необходимо соблюдать при рассмотрении жалоб, и включать сбор жалоб, расследование, анализ, ведение записей и представление отчетов органам государственного контроля (при необходимости).

7.18.3 Жалобы необходимо рассматривать с принятием решения о последующих предпринимаемых действиях (например, отзыв продукта, изменения в процессе производства или подготовки).

7.18.4 План последующих действий должен зависеть от результатов расследования.

7.18.5 Следует своевременно принимать запланированные меры, чтобы избежать дальнейших инцидентов и обеспечить защиту здоровья и безопасности потребителя.

8 Мониторинг и верификация

8.1 Руководство предприятия должно обеспечивать проведение регулярных внутренних аудитов для проверки и подтверждения того, что состав продукта соответствует записям об использовании аллергенных ингредиентов, что фактический состав готового продукта соответствует ингредиентам, указанным на этикетке, что программа управления аллергенами должным образом реализована и что персонал, работающий на производстве, соответственно обучен.

8.2 Руководству предприятия целесообразно обеспечить проведение аудитов поставщиков, чтобы убедиться, что многокомпонентные ингредиенты (например, соусы, смеси пряностей) не изменились и что предупредительная маркировка аллергенов (например, «может содержать») применяется только в тех случаях, когда производитель не может разумно предотвратить возможное попадание аллергена.

Библиография

[1] Технический регламент О безопасности мяса и мясной продукции Таможенного союза ТР ТС 034/2013

[2] Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки Таможенного союза ТР ТС 022/2011

УДК 637.5:57.083.32:006.354 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: мясная промышленность, аллергены, программа управления аллергенами

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 20.12.2024. Подписано в печать 10.01.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru