

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования «Лазурный»

Документированная процедура «Управление аллергиями»

ДП – 02- 2022

Экземпляр № 1



Утверждаю  
Директор АНО ДО  
Д.В. Томиллин  
(подпись)

**Документированная процедура**  
**«Управление аллергиями»**

**ДП – 02-2022**

## СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ .....

### Оглавление

1. Цель. Общие положения .....	4
2. Нормативные ссылки .....	4
3. Термины и определения.....	4
4. Сокращения.....	4
5. Ответственность и полномочия .....	4
6. Описание процесса управления аллергенами .....	5
7. Мониторинг, анализ и оценка процесса .....	6
Приложение АФорма журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.....	7

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования «Лазурный»

Документированная процедура «Управление аллергенами»

ДП – 02- 2022

Экземпляр № 1

## ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 Разработано Рабочей группой
- 2 Принят и введен в действие приказом \_\_\_\_\_
- 3 Введен впервые.

## 1. Цель. Общие положения

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

1.2. Целью контроля за аллергенами является:

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

## 2. Нормативные ссылки

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

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;

2.4. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

## 3. Термины и определения

В настоящей Procedure применяют следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

## 4. Сокращения

Принятые в настоящей Procedure сокращения:

ХАССП – анализ рисков и контрольно критические точки

## 5. Ответственность и полномочия

Руководитель и сотрудник пищеблока, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, обязаны применять положения настоящей Procedure.

Ответственность за контроль в области управления аллергенами возложена на руководителя группы ХАССП.

## **6. Описание процесса управления аллергенами**

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

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

### **6.1 Перечень аллергенов, подлежащих контролю в Учреждении:**

- мука как продукт переработки хлебных злаков (т.е. пшеницы, ржи, ячменя, овса), содержащая клейковину;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- витамин С и его модификации (порошок, раствор, таблетки и т.д.);
- орехи и продукты их переработки;
- и др.

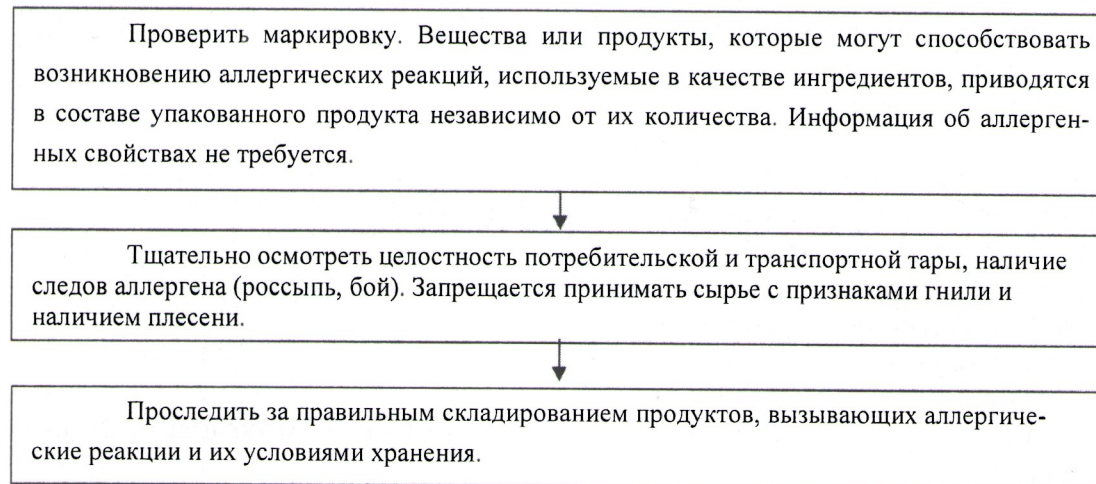
### **6.2 Порядок контроля над аллергенами, для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергической реакции.**

6.2.1. Контроль над внесением аллергенов в третьи блюда и напитки осуществляет медицинская сестра.

6.2.2. Информация о времени внесения аллергена в блюда и напитки, и внесённое количество препарата фиксируются в Журнале витаминизации (Приложение А).

6.2.3. Контроль над соблюдением назначенных диет для каждого потребителя (наличием аллергических реакций и ограничений в пищевом рационе) осуществляет медицинская сестра, руководитель группы ХАССП.

**При приёме руководитель группы ХАССП должен:**



**6.3 Порядок складирования и хранения потенциальных аллергенов**

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

Руководитель группы ХАССП, шеф-повар должны идентифицировать место хранения аллергенной продукции (сырья), обозначив «АЛЛЕРГЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ».

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

**7. Мониторинг, анализ и оценка процесса**

Руководителю группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации:

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

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования «Лазурный»

Документированная процедура «Управление аллергиями»

На основании полученных сведений проводится их анализ, и разрабатываются ДП – 02- 2022  
корректирующие мероприятия, которые передаются Руководителю группы ХАССП, Экземпляр № 1  
утверждаются и выполняются.

## Приложение А

### Форма журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного препарата	Время внесения препарата	Время приема блюда	Подпись
1	2	3	4	5	6	7	8

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования «Лазурный»

Документированная процедура «Управление аллергенами»

ДП – 02- 2022

Экземпляр № 1

**Лист рассылки и ознакомления**

ФИО	Должность	№ экземпляра	Дата выдачи копии	Подпись	Статус сотрудника

**Лист регистрации изменений**

Номер изменения	Дата введения изменения	Документ о введении изменения	Количество страниц изменения	ФИО лица, внесшего изменения	Подпись лица, внесшего изменения

Прошнуровано  
 Пронумеровано  
 Дата 2022.02.10  
 Директор Д.В.Доминин

