



**МЕТОД ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО
НАДЗОРА, НАПРАВЛЕННОГО НА СНИЖЕНИЕ РИСКА ЗДОРОВЬЮ,
АССОЦИИРОВАННОГО С СОДЕРЖАНИЕМ В
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИНГРЕДИЕНТОВ,
ОБЛАДАЮЩИХ АЛЛЕРГЕННЫМИ СВОЙСТВАМИ ИЛИ
ВЫЗЫВАЮЩИХ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ**

(инструкция по применению № 048-0622, утверждена 26.08.2022)

АВТОРЫ: Федоренко Е.В., Цемборевич Н.В.

**Виртуальная выставка
научных разработок
«Гигиеническая
безопасность»**



Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



А.А.Тарасенко

2022 г.

Регистрационный № 018-06 22

МЕТОД ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА, НАПРАВЛЕННОГО НА СНИЖЕНИЕ РИСКА ЗДОРОВЬЮ, АССОЦИИРОВАННОГО С СОДЕРЖАНИЕМ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИНГРЕДИЕНТОВ, ОБЛАДАЮЩИХ АЛЛЕРГЕННЫМИ СВОЙСТВАМИ ИЛИ ВЫЗЫВАЮЩИХ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ-РАЗРАБОТЧИК:

республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»

АВТОРЫ:

к.м.н. Цемборевич Н.В., к.м.н., доцент Федоренко Е.В., Дурманова С.А.

Минск, 2022

Назначение:

- при государственном санитарном надзоре за условиями производства специализированной пищевой продукции для чувствительных групп населения;
- при разработке и реализации санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на снижение заболеваемости населения, обусловленной наличием в пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающих непереносимость;
- при государственной санитарно-гигиенической экспертизе технологической документации на производство;
- оценке эффективности программ производственного контроля на предприятиях по производству специализированной пищевой продукции.

Принципы метода:

- предотвращение наличия пищевых ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, в продовольственном сырье, предназначенном для производства специализированной пищевой продукции;
- предотвращение возможного загрязнения производственного сырья и специализированной пищевой продукции ингредиентами, обладающими аллергенными свойствами, в процессе производства, хранения и транспортировки;
- снижение вероятности внесения пищевых ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, в пищевые продукты через материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, окружающую и производственную среду.

ЭТАПЫ

деятельность по предварительному управлению риском

идентификация и выбор вариантов управления рисками

реализация мер по управлению рисками



Причины кросс-контаминации пищевой продукции аллергенами:

- совместное хранение сырья, содержащего аллерген и ингредиентов, не содержащих такие вещества;
- одновременное или последовательное использование оборудования, в том числе для взвешивания;
- неэффективная очистка производственного окружения, в том числе оборудования;
- нерациональное размещение помещений, производственных линий, способствующих перекрестной контаминации аллергенами;
- повторное использование при производстве гипоаллергенных пищевых продуктов готовой продукции, содержащей аллергены (переработка);
- несоблюдение работниками правил личной гигиены (мытьё рук, прием пищи, обработка спецодежды, несанкционированные перемещения);
- низкий уровень осведомленности в области рисков здоровью, связанных с аллергенами в пищевой продукции.

Деятельность по предварительному управлению риском, в ходе государственного санитарного надзора на этапе подготовки к производству включает:



государственную санитарно-гигиеническую экспертизу технологической документации на производство



гигиеническую оценку маркировки продукции



оценку способа упаковывания пищевой продукции и барьерные свойства используемых упаковочных материалов



гигиеническую оценку планировочных решений

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ВЫБОР ВАРИАНТОВ УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ, В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

Этап поставки пищевых ингредиентов

Этап хранения пищевых ингредиентов

Этап производства специализированной пищевой продукции

- наличие одобрения поставщика в части обеспечения деконтаминации сырья и ингредиентов от аллергенов на этапе их получения и транспортировки;

- отражение в документах на поставку требований по соблюдению процедур, предотвращающих или минимизирующих контаминацию сырья аллергенами (упаковка, отдельное хранение, транспортировка);

- указание в спецификациях (качественных удостоверениях) на сырье информации, подтверждающей состав и наличие/отсутствие аллергенов;

- наличие информации о наличии/отсутствии аллергенов на маркировке сырья для производства пищевой продукции.

ЭТАП ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ:



хранение сырья отдельно от других ингредиентов



обработка сырья в условиях, предотвращающих контаминацию среды технологического окружения



предотвращение перекрестной контаминации сырья в ходе транспортировки в производственные помещения



наличие маркировки, содержащей информацию об аллергенных свойствах ингредиентов

Этап производства специализированной пищевой продукции:

- верификация очистки технологического оборудования
- использование лабораторных методов верификация очистки поверхностей, не контактирующих с продукцией,
- мониторинг воздуха в производственной зоне и прилегающих зонах
- меры по обращению с отходами, загрязненными промывными водами и загрязненной одеждой;
- разработка процессов очистки для помещений и оборудования таким образом, чтобы процессы очистки сами по себе не представляли риска перекрестной контаминации;
- разработка подробных форм для записей в процессе очистки
- регистрация случаев проливания и рассыпания, инцидентов или отклонений от процедур;
- наличие маркировки оборудования, инвентаря, тары;
- контроль за соблюдением персоналом документированных правил личной гигиены

ПЛАНИРОВОЧНЫЕ И КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА СНИЖЕНИЕ КРОСС-КОНТАМИНАЦИИ АЛЛЕРГЕНАМИ:

1. Планирование отдельных систем вентиляции и кондиционирования воздуха для производственных площадей.
2. Сведение к минимуму риска загрязнения, вызванного рециркуляцией или повторным использованием неочищенного или недостаточно очищенного воздуха.
3. Контролируемое удаление пыли вблизи источника загрязнения через локальные вытяжные устройства.
4. Планирование «закрытых систем» для переработки пищевого сырья и передачи пищевой продукции между оборудованием.
5. Планирование систем с физическим барьером, в том числе изоляторов, как меры по локализации.
6. Планирование использования воздушных шлюзов и каскада давлений для локализации потенциального контаминанта, содержащегося в воздухе в пределах определенной зоны.





Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр гигиены»



220012, г. Минск
ул. Академическая, 8



+375 17 347-73-70



rspch@rspch.by



+375 17 272-33-45



rspch.by
certificate.by

Образовательный центр «МОЦНА»:

- курсы повышения квалификации;
- обучающие семинары;
- стажировки на рабочих местах.



+375 17 399-87-34



edu@rspch.by

Лаборатория изучения статуса питания населения:



+375 17 257-13-81



edu@rspch.by



Информация о всех разработках Центра
доступна по ссылке:
<https://rspch.by/ru/DevelopedDocuments>