

Информация о методе осуществления государственного санитарного надзора, направленного на снижение риска здоровью, ассоциированного с содержанием в специализированной пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающих непереносимость.

Метод осуществления государственного санитарного надзора, направленного на снижение риска здоровью, ассоциированного с содержанием в специализированной пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающих непереносимость, разработан в рамках задания 06.03 «Разработать и внедрить комплекс мер по снижению риска здоровью, ассоциированного с контаминацией специализированной пищевой продукции ингредиентами, обладающими аллергенными свойствами или вызывающими непереносимость, при ее производстве» подпрограммы «Безопасность среды обитания человека» ГНТП «Научно-техническое обеспечение качества и доступности медицинских услуг» 2021-2025 годы, представлен в Инструкции по применению № 048-0622 «Метод осуществления государственного санитарного надзора, направленного на снижение риска здоровью, ассоциированного с содержанием в специализированной пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающих непереносимость», утвержденной заместителем Министра здравоохранения – Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 26.08.2022.

Разработанный метод осуществления государственного санитарного надзора, направленный на снижение риска здоровью, ассоциированного с содержанием в специализированной пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающих непереносимость, за пищевыми предприятиями, изготавливающими специализированную пищевую продукцию включает комплекс мер, направленный на 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.

В Инструкции по применению обоснована модель управления пищевыми ингредиентами, обладающими аллергенными свойствами или вызывающими непереносимость. Разработаны правила по обеспечению прослеживаемости ингредиентов, содержащий аллергенный материал, правила повторной переработки продукции внутри производства; процедуры на случай непреднамеренной контаминации пищевой продукции аллергенами; обоснованы критерии необходимости вынесения на маркировку предупреждающей надписи о возможном содержании аллергенов в пищевой продукции, требования к программам обучения персонала в области риска для здоровья аллергенов и мер по его управлению и правила личной гигиены персонала. Разработаны требования к программе производственного контроля содержания аллергенов в пищевой продукции и среде технологического окружения

Инструкция по применению предназначена для специалистов учреждений здравоохранения, осуществляющих государственный санитарный надзор, научных медицинских организаций, государственных учреждений образования, осуществляющих подготовку специалистов с высшим медицинским образованием и может быть использована в комплексе медицинских услуг, направленных на первичную профилактику аллергических заболеваний: при государственном санитарном надзоре за условиями производства специализированной пищевой продукции для чувствительных групп населения; разработке и реализации санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на снижение заболеваемости населения, обусловленной наличием в пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающих непереносимость; государственной санитарно-гигиенической экспертизе технологической документации на производство; оценке эффективности программ производственного контроля на предприятиях по производству специализированной пищевой продукции.