

Информация о методах предотвращения контаминации специализированной пищевой продукции ингредиентами, обладающими аллергенными свойствами или вызывающими непереносимость, при ее производстве.

Методы предотвращения контаминации специализированной пищевой продукции ингредиентами, обладающими аллергенными свойствами или вызывающими непереносимость, разработаны 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, представлены в Инструкции о методике лабораторного контроля содержания приоритетных аллергенов в пищевой продукции и среде технологического окружения, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 06.06.2022 № 755.

Впервые в республике с использованием оценки риска и современных лабораторных технологий обоснованы методы и разработан алгоритм лабораторного контроля содержания приоритетных аллергенов в пищевой продукции и технологическом окружении в процессе производства специализированной пищевой продукции.

Установлено, что основными путями кросс-контаминации аллергенами в процессе производства специализированной пищевой продукции являются: совместное хранение сырья, содержащего аллерген, и ингредиентов, не содержащих такие вещества; одновременное или последовательное использование оборудования; неэффективная очистка производственного окружения и 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, низкий уровень осведомленности в области рисков здоровью, связанных с пищевыми аллергенами. Проведен анализ стабильности аллергенов в процессе производства пищевой продукции.

В инструкции изложен порядок контроля, определены факторы, указывающие на существование вероятности перекрестной контаминации пищевой продукции в процессе производства и хранения, подходы к определению точек контроля, выбор метода лабораторного контроля, исходя из природы ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающими непереносимость, и чувствительности метода определения.

Методика включает: анализ состава пищевой продукции; оценку вероятности перекрестной контаминации пищевой продукции аллергенами в процессе ее производства; анализ необходимости контроля наличия аллергенов в пищевой продукции и на поверхностях объектов среды технологического окружения; лабораторные исследования на наличие аллергенов в пищевой продукции и на поверхностях объектов среды технологического окружения; обоснование необходимости дополнительной оценки программы производственного контроля, эффективности процесса деконтаминации пищевой продукции, вынесения на маркировку пищевой продукции информации о непреднамеренной контаминации аллергенами; оценку возможности вынесения на маркировку информации об отсутствии аллергенов в пищевой продукции, в том числе об отнесении пищевой продукции к гипоаллергенной.

Инструкция предназначена для работников учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, учреждений образования, имеющих кафедры по подготовке, переподготовке и повышению квалификации специалистов с высшим образованием в области гигиены и профилактической медицины системы Министерства здравоохранения, с целью использования в рамках осуществления государственного санитарного надзора на объектах промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, в том числе специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, с целью минимизации риска перекрестной контаминации аллергенами. Практическое использование инструкции будет способствовать повышению эффективности государственного санитарного надзора за безопасностью пищевой продукции, и медицинской профилактики заболеваний, ассоциированных с содержанием в пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами или вызывающими непереносимость.