



Метод используется в ходе государственного санитарного надзора и включает этапы:

1. Деятельность по предварительному управлению риском
2. Идентификация и выбор вариантов управления рисками
3. Реализация мер по управлению рисками

1. 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 пищевой продукции
- оценку способа упаковывания пищевой продукции и барьерные свойства используемых упаковочных материалов
- гигиеническую оценку планировочных решений

2. Идентификация и выбор вариантов управления рисками, в ходе государственного санитарного надзора при производстве пищевой продукции:

Этап поставки пищевых ингредиентов

- наличие одобрения поставщика в части обеспечения деkontаминации 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, раздельное 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 пищевой продукции

- верификация очистки технологического оборудования
- использование лабораторных методов верификации 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

3. Реализация мер по управлению риском, ассоциированным с содержанием в специализированной пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами:

- государственный санитарный надзор за условиями производства специализированной пищевой продукции для чувствительных групп населения;
- разработка и реализация санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на снижение заболеваемости населения, обусловленной наличием в пищевой продукции ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами;
- государственная санитарно-гигиеническая экспертиза технологической документации на производство;
- оценка эффективности программ производственного контроля на предприятиях по производству специализированной пищевой продукции.