

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2021-И-01



УТВЕРЖДАЮ

Директор

НОУ СОШ «Развитие»

И.Ю. Смирнова

«01» апреля 2021 г.

Инструкция по управлению аллергенами

1. Управление аллергенами

Согласно ТР ТС 022/2011 к наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции у чувствительных людей или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

- арахис и продукты его переработки;
- аспартам и аспартам-ацесульфамат соль;
- горчица и продукты ее переработки;
- диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 мг на 1 кг или 10 мг на 1 л в пересчете на диоксид серы;
- злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- орехи и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- сельдерей и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- яйца и продукты их переработки.

Информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре, представляется в виде списка наиболее распространенных аллергенных продуктов.

В меню прописывается состав каждого наименования блюда, включая аллергенные продукты.

Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;

2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на другом оборудовании или в той же или прилегающей производственной зоне.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Для отдельных аллергенных продуктов используется специальный промаркированный инвентарь. Весь инвентарь, тара, столы и оборудование сразу после использования аллергенных продуктов должны тщательно мыться и дезинфицироваться.

2. Управление ГМО

Согласно ТР ТС 021/2011 при производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию. В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал

Дата утверждения	01.04.2021
Номер изменения	-
Дата изменения	-
Код	П-02-2021-И-01

ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

Согласно ТР ТС 022/2011 информация об отличительных признаках пищевой продукции, в том числе об отсутствии в пищевой продукции компонентов, полученных из ГМО (или) с использованием ГМО, должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц. Доказательства наличия отличительных признаков пищевой продукции подлежат хранению в организациях или у индивидуальных предпринимателей, выпускающих данную пищевую продукцию в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, и предъявляются в случаях, предусмотренных законодательством Таможенного союза.

Для пищевой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов». В случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указывается.

Для пищевой продукции, полученной из генно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с применением методов генной инженерии) (далее – ГММ) или с их использованием, обязательна информация: - для содержащих живые ГММ – «Продукт содержит живые генно-модифицированные микроорганизмы»; - для содержащих нежизнеспособные ГММ – «Продукт получен с использованием генно-модифицированных микроорганизмов»; - для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ – «Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных микроорганизмов».

В маркировке пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются в отношении использованных технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО.

Перекрестный контакт с продуктами, содержащие ГМО в процессе производства может возникать:

1) из-за наличия ГМО от предыдущего продукта после его приготовления, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;

2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на другом оборудовании или в той же или прилегающей производственной зоне.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с продуктами, содержащими ГМО и соответствующими методами производства.

Весь инвентарь, тара, столы и оборудование сразу после использования продуктов, содержащие ГМО должны тщательно мыться и дезинфицироваться.

Для подтверждения, что производимая продукция не содержит ГМО, должна раз в год сдавать на анализ на ГМО в аккредитованную лабораторию.