



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №460

620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 50б, ул. Ильича, 50в



Редакция №1 стр. 1 из 8

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МАДОУ детский сад №460

Е. Б. Семья Е. Б. Семья

«30» июля 2019 г.

## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

### «УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ»

ДП-12-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460  
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель. Общие положения .....	3
2. Нормативные ссылки .....	3
3. Термины и определения .....	3
4. Ответственность и полномочия.....	3
5. Описание процесса управления аллергенами .....	4
6. Мониторинг, анализ и оценка процесса .....	5
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	6

## 1. ЦЕЛЬ. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая Процедура разработана для выполнения требований гл. 3, ст. 10, п. 3 ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001 и определяет порядок контроля продуктов – потенциальных аллергенов, являющихся ингредиентами при приготовлении блюд на пищеблоках обоих зданий МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение). Процедура обязательна к применению на всех процессах приготовления и реализации готовых блюд (от хранения до раздачи в группах).

1.2. Целью контроля над аллергенами является:

- предоставление полной информации для группы потребителей, которые являются уязвимыми к специфической опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции;
- исключение случайного попадания их в готовую продукцию в результате загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергических реакций;
- проверка при входном контроле сырья / пищевых продуктов на содержание в них не заявленных при заключении договора веществ, в том числе ГМО.

## 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.3. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

2.4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.6. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

2.7. ДП-09 «Входной контроль».

2.8. ДП-10 «Хранение».

2.9. ДП-11 «Перекрестные загрязнения».

## 3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей Procedure применяются следующие термины с соответствующими определениями:

**пищевые аллергены:** пищевые продукты, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции;

**аллергия:** это чрезмерная чувствительность (так называемая истинная аллергия) или неправильная реакция организма (называется псевдоаллергия), на вещества, которые в норме безопасны для большинства людей, проявляющаяся в виде симптомов: резь в глазах, отеки, насморк, крапивница, кашель, чихание и другие.

## 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ

Руководитель и сотрудники пищеблоков обоих зданий Учреждения, вовлечённые в процессы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, обязаны применять положения настоящей Procedure.

Ответственность за контроль в области управления аллергенами распределяется между сотрудниками, в зависимости от этапа производственного процесса:

- ✓ приемка сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил складирования и порядка хранения – Кладовщик совместно с Поваром;
- ✓ производственный процесс – Повар.



## 5. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ АЛЛЕРГЕНАМИ

5.1. Перечень наиболее распространенных веществ или продуктов, содержание которых в пищевой продукции, может способствовать возникновению аллергических реакций:

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- арахис и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- орехи и продукты их переработки;
- сельдерей и продукты его переработки;
- горчица и продукты ее переработки;
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- диоксид серы и сульфаты при концентрациях больше чем 10 мг/кг или 10 мг/литров в пересчете на диоксид серы;
- аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли).

5.2. Перечень аллергенов, подлежащих контролю на пищеблоках Учреждения:

- мука;
- рыба и продукты ее переработки;
- молоко и продукты его переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- витамин С и его модификации (порошок, раствор, таблетки и т.д.).

5.3. Управление аллергенами в Учреждении включает в себя следующие мероприятия:

- контроль входящего сырья, пищевых продуктов и ингредиентов;
- контроль порядка хранения сырья, пищевых продуктов и ингредиентов;
- соблюдение технологических карт при производстве блюд;
- контроль порядка проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- контроль перекрестных загрязнений аллергенами.

### 5.3.1 Контроль входящего сырья, пищевых продуктов и ингредиентов

Входной контроль сырья, пищевых продуктов и ингредиентов проводится в соответствии с ДП-09 «Входной контроль».

При проведении входного контроля с целью обеспечения дальнейшего исключения загрязнения аллергенами других пищевых продуктов и самих готовых блюд, Кладовщик должен:

- проверить маркировку. Вещества или продукты, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций, используемые в качестве ингредиентов, приводятся в составе упакованного продукта независимо от их количества;
- тщательно осмотреть целостность потребительской и транспортной тары, наличие следов аллергена (россыпь, бой). Запрещается принимать сырье с признаками гнили и наличием плесени;
- проследить за правильным складированием продуктов, вызывающих аллергические реакции и их условиями хранения согласно ДП-10 «Хранение».

### 5.3.2 Контроль порядка хранения сырья, пищевых продуктов и ингредиентов

Процесс хранения аллерген-содержащего сырья / пищевых продуктов осуществляется в соответствии с ДП-10 «Хранение». Ответственность распределяется в соответствии с используемой процедурой.

При хранении аллерген-содержащего сырья, пищевых продуктов и компонентов, необходимо обеспечить их раздельное хранение и не соприкосновение с пищевыми продуктами, не содержащими и не являющимися аллергенами.

### 5.3.3 Соблюдение технологических карт при производстве блюд

Готовые блюда производятся в соответствии с утверждёнными Заведующим Учреждением технологическими картами (далее – ТК).

Повар обязан следить за чётким соблюдением рецептуры и используемых ингредиентов, представленных в ТК к конкретному блюду. Не допускается внесение в блюда ингредиентов, не установленных ТК.

С целью обеспечения соблюдения технологии приготовления и рецептур, на рабочие места размещаются технологические карты, утверждённые Заведующим Учреждением.

В случае не соблюдения рецептуры / инструкций, готовое блюдо может стать потенциально небезопасно для определённой группы потребителей.

Ответственность за соблюдение технологических карт и инструкций несёт Координатор группы ХАССП.

### 5.3.4 Контроль порядка проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Внесение аллергенов в напитки при проведении витаминизации осуществляет Повар.

Информация о времени внесения аллергена в напитки и внесённое количество препарата фиксируется Поваром в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение А).

Контроль соблюдения назначенных диет для каждого воспитанника (наличием аллергических реакций и ограничений в пищевом рационе при наличии медицинского заключения) осуществляет Координатор группы ХАССП.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

### 5.3.5 Контроль перекрёстных загрязнений аллергенами

С целью снижения рисков перекрёстных загрязнений, в том числе аллергенами, в Учреждении установлена процедура ДП-11 «Перекрёстные загрязнения».

Ответственность за контроль соблюдения мероприятий по управлению перекрёстными загрязнениями, возлагается в соответствии с используемой процедурой.

## 6. МОНИТОРИНГ, АНАЛИЗ И ОЦЕНКА ПРОЦЕССА

Координатору группы ХАССП предоставляется требуемый объём информации:

- о нарушениях требований к хранению сырья, содержащего аллергены;
- о нарушениях требований к технологическому процессу.

На основании полученных сведений группой ХАССП проводится их анализ и разрабатываются корректирующие мероприятия, которые передаются Координатору группы ХАССП на утверждение и контроль реализации.

## Форма «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Подпись
1	2	3	4	5	6	7	8





Лист рассылки и ознакомления

Ф. И. О.	Должность	№ копии	Дата ознакомления / выдачи бумажной копии	Подпись
+				