

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор Вертіївського дошкільного
навчального закладу «Колосок»

_____ Я.С.Проценко

Наказом №19 від 15 січня 2021 року

Програма-передумова системи НАССР щодо управління алергенами

ЗМІСТ

1.	Мета	та	сфера	застосування	3
.....					3
2.	Порядок	введення	в	дію	3
.....					3
3.	Нормативні			посилання	4
.....					4
4.	Терміни та визначення				6
5.	Відповідальність				7
6.	Опис процедур (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії)				7
7.	Навчання			персоналу	8
.....					
8.	Додатки				
8.1.	Ф-1.1				
8.2.	Додаток А				

1. Мета та сфера застосування

Програма-передумова системи НАССР щодо управління алергенами (далі – Програма-передумова) розроблена для виконання вимог «Про безпеку харчової продукції», «Системи якості управління якістю харчових продуктів на основі принципів НАССР і визначає порядок контролю над алергенами, які є інгредієнтами при виробництві продукції в закладі дошкільної освіти (далі - заклад).

Процедура обов'язкова до застосування в закладі при організації процесів прийому, зберіганні сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів, а також подальшої їх переробки і реалізації готової продукції.

Метою контролю над алергенами є:

- надання повної інформації для групи споживачів, які є уразливими до специфічної небезпеки, що загрожує безпеці харчової продукції;
- виключення випадкового потрапляння їх в готову продукцію в результаті забруднення алергенами харчових продуктів, які не викликають алергічних реакцій.

2. Порядок введення в дію

Вводиться в дію з моменту її затвердження. При змінах в програмі-передумові затверджується наступна редакція. Кожна зміна редакції реєструється відповідальною особою в **Листі реєстрації змін програм-передумов Ф-1**.

3. Нормативні посилання

- Регламент (ЄС) № 1169/2011 від 25.10.2011 Про надання споживачам інформації про харчові продукти.
- Закон України 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
- Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів від 14 квітня 2016 р. за № 563/28693
- Наказ «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» 01.10.2012 № 590

4. Терміни, визначення та скорочення

Алергія — підвищена чутливість організму до якого-небудь алергену — речовини, що викликає алергію;

харчові алергени - харчові продукти, що викликають у чутливих до них людей алергічні реакції;

валідація (підтвердження) – це процес збору доказів того, що всі елементи системи НАССР є достатніми і забезпечують безпечність харчових продуктів;

верифікація – перевірка шляхом обстеження та подання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог;

сировина – будь-який харчовий продукт, який надходить до закладу освіти для перероблення, оброблення чи представлення кінцевому споживачеві без жодних попередніх операцій;

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (Аналіз ризиків і критичні контрольні точки).

Ф – форма.

5. Відповідальність

Керівник, всі працівники харчоблоку закладу, які залучені до процесу забезпечення якості та безпеки харчової продукції, зобов'язані застосовувати положення даної програми.

Відповідальність за контроль в галузі управління алергенами покладено на керівника групи НАССР, кухаря, сестру медичну, завідувача господарством.

6. Опис процесу (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії)

6.1. Перелік речовин або продуктів, які можуть спричиняти алергію:

1. Коров'яче молоко;
2. Морська риба та морепродукти;
3. Білки яєць;
4. Злакові культури: пшениця, ячмінь, жито, овес, які містять білок глютен;
5. Бобові (соя, земляний горіх, люпин);
6. Зонтичні (селера, петрушка, кріп);
7. Фрукти і ягоди (цитрусові, персик, суниця, полуниця, банан, ківі, кавун, авокадо);
8. Горіхи (арахіс, мигдаль, грецький та лісовий горіхи, кеш'ю, кокос).

6.2. Перелік алергенів, які підлягають контролю у закладі:

борошно як продукт переробки хлібних злаків (тобто пшениці, жита, ячменю, вівса), що містить клейковину;

молоко і продукти його переробки;

яйця і продукти їх переробки;

риба і продукти її переробки;

горіхи і продукти їх переробки.

Перелік продуктів, які містять алергени наведено в додатку А.

6.3. Порядок контролю над алергенами, для запобігання вторинного забруднення алергенами харчових продуктів, які не викликають алергічної реакції

При прийомі сестра медична або керівник групи повинні:

Перевірити маркування. Речовини або продукти, які можуть сприяти виникнення алергічних реакцій, які використовуються в якості інгредієнтів, наводяться в складі упакованого продукту незалежно від їх кількості.



Ретельно оглянути цілісність споживчої і транспортної тари, наявність слідів алергену (розсип, бій). Забороняється приймати сировину і харчові продукти з ознаками гнилі і наявності плісняви



Простежити за правильним складуванням продуктів, що викликають алергічні реакції і їх умовами зберігання

6.4. Порядок зберігання потенційних алергенів

Керівник групи НАССР, завгосп повинні ідентифікувати місце зберігання алергенної продукції (сировини), позначивши «алергенна продукція».

Не допускається зберігання сировини, що відповідає вимогам, з сировиною сумнівної якості.

Назва алергена	Порядок зберігання	Відповідальний
Борошно	Зберігати окремо від інших видів продуктів на нижньому стелажі.	завідувач господарством
Молочні продукти	Повинні зберігатися в холодильних камерах при $t 0 +4^{\circ}\text{C}$ окремо від інших продуктів.	завідувач господарством
Яйця	При отриманні продукції дотримуватися поточності та проводити санітарну обробку перед використанням	завідувач господарством, кухар
Риба і продукти її переробки	Зберігають заморожену рибу за температури не вище ніж мінус 18 окремо від інших продуктів	завідувач господарством

6.5. Моніторинг, аналіз і оцінка процесу

Керівнику групи НАССР надається необхідний об'єм інформації:

- про порушення вимог до зберігання сировини, що містить алергени;
- про порушення вимог до технологічного процесу.

На підставі отриманих відомостей проводиться їх аналіз, і розробляються коригувальні дії, які передаються Керівнику групи НАССР, затверджуються і виконуються.

7. Навчання персоналу

Ознайомлення новоприйнятих працівників з даною програмою-передумовою проводиться директором або вповноваженим ним працівником перед початком роботи та фіксується в **Листі ознайомлення – Ф-1.1.**, повторне ознайомлення задіяних працівників не рідше 1 разу на рік та в разі затвердження нової версії документа.

<i>Форма листа-ознайомлення з Програмою-передумовою системи НАССР щодо управління алергенами</i>	Додаток Ф-1.1.
---	---------------------------

ЛИСТ-ОЗНАЙОМЛЕННЯ

Прізвище, ініціали	Посада	Підпис	Дата

Алергени

Алерген	Джерело небезпечного фактора	Контрольні заходи
Арахіс	Соуси (наприклад, соус сатай), тістечка, інші десерти, арахісове борошно і арахісове масло.	1. Інформація про алергени надається у назві та описі харчового продукту в меню. Важливо оновлювати меню у випадку змін у рецептурі. 2. Знання персоналу про поводження з алергенами. 3. Перевірка всіх інгредієнтів у страві, соусах, приправах, для приготування гарніру або заправки до салату. Якщо відсутні докази, що страва не містить алергену, потрібно вважати, що алерген присутній. 4. Перевірка маркування харчових продуктів та інформації від постачальника на предмет вмісту алергенів в інгредієнтах, які використовуються для приготування страв. 5. Уникнення перехресного забруднення. Прибирання робочих поверхонь та обладнання, миття рук персоналом перед приготуванням страв.
Горіхи (волоські горіхи, мигдаль, лісовий горіх, бразильський горіх, фісташки, кеш'ю, горіхи пекан, горіх макадамія та киндаль)	Соуси, десерти, крекери, хліб і морозиво, горіхове масло, праліне, мелений мигдаль.	
Молоко	Молоко, йогурт, сметана, сир, масло та інші молочні продукти, отримані з молока корів, овець, кіз. Страви з молоком та готові до споживання продукти з вмістом сухого молока або інших молочних інгредієнтів (казеїн, суха молочна сироватка), лактоза.	
Яйця	Торти, муси, соуси, макаронні вироби, заправки, що містять майонез (який може містити сире яйце) та страви, змащені яйцем, а також лецитином E322 (якщо вироблений з яєць). Інколи яйця використовуються у м'ясних продуктах.	
Риба	Усі види риб	
Молюски	Молюски, мідії, ліпариси, устриці, равлики, кальмари, устричний соус.	
Ракоподібні	Креветки, омари, норвезькі омари та краби.	
Соя	Тофу, соєве борошно, лецитин E322 (якщо вироблений з сої) та текстурований соєвий білок; морозиво, соуси, десерти, м'ясні продукти, вегетаріанські продукти.	
Зернові з вмістом глютену	Пшениця (спельта, пшениця Хорасан/Камут), жито, ячмінь та овес, а також харчові продукти, виготовлені з них. Пшеничне	

	борошно використовується в багатьох харчових продуктах, таких як хліб, макаронні вироби, торти, випічка, м'ясні продукти, а також в деяких досить нетипових продуктах, таких як бульйонні кубики, соус-гранули, суміші спецій, супи і соуси, загущені борошном, харчові продукти, посипані борошном перед приготуванням. Борошно, виготовлене з інших харчових продуктів, таких як кукурудза, рис, просо, нут або гречка, за складом не містить глютену, але в рамках процесу помолу може бути забруднене зерновими, що містять глютен.	
Зерна кунжуту	Хліб, кунжутне масло (для приготування або в приправах).	
Селера (корінь селери)	Інгредієнт в бульйонних кубиках, салатах і супах, або подається як овоч. Селерова сіль використовується як приправа в багатьох харчових продуктах, таких як супи та м'ясні продукти. Насіння селери використовується як спеція.	
Гірчиця	Будь-який харчовий продукт, який походить з гірничної рослини, включаючи рідку гірчицю, гірничний порошок, листя, зерна та квіти гірчиці, пророслі зерна гірчиці, заправки для салатів, маринади, супи, суміші спецій, м'ясні продукти.	
Люпин	Хлібо-булочні вироби. Люпин також присутній в арахісі, отже особи з алергією на арахіс також можуть реагувати на люпин.	
Двоокис сірки та сульфіти (у концентрації понад 10 міліграмів на кілограм або 10 міліграмів на літр в розрахунку на сумарний обсяг оксиду сірки (SO ₂), що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників)	Діоксид сірки та сульфіти (E220 - E228) використовуються в якості консервантів у широкому спектрі харчових продуктів, зокрема в м'ясних продуктах, таких як ковбаси, безалкогольні напої, сушені фрукти та овочі. Діоксид сірки також присутній у вині та пиві.	

