Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

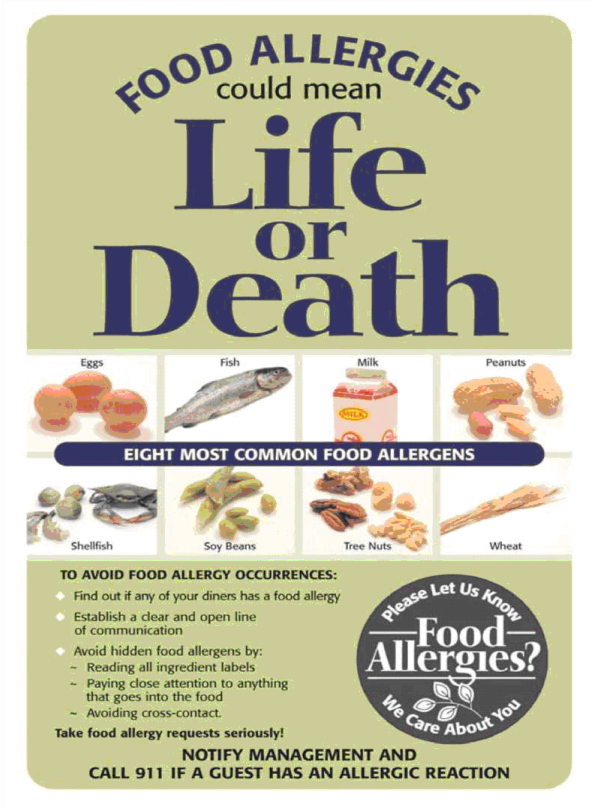
«ПОТОЧНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПРИ РАБОТЕ С АЛЛЕРГЕНАМИ»

Генеральный директор
ООО «ТДА Системс»,
Руководитель международного органа по сертификации TQCSI-Russia,
Международный аудитор, к.т.н.

БИКТИМЕРОВА ОКСАНА

Аллергены

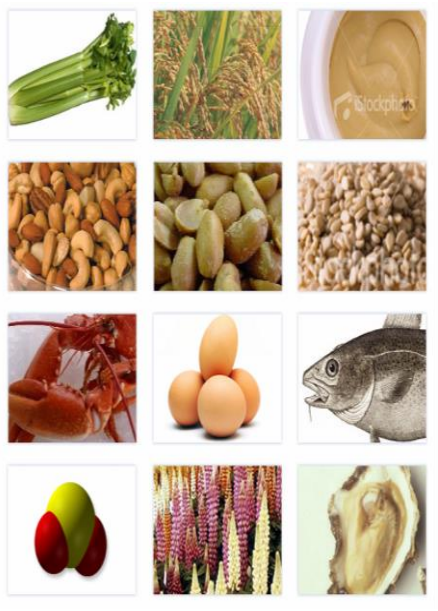
- **Аллергия** – реакция иммунной системы на попадание аллергена в организм человека.
- Минимальные дозы могут вызвать аллергическую реакцию.
- Симптомы появляются в течение нескольких минут.
- Летальные случаи - Орехи и морепродукты
- 1-2% населения имеют пищевую аллергию.



© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Аллергены
Согласно Директиве ЕС

- Злаковые, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес) и продукты их переработки.
- Ракообразные и продукты их переработки.
- Горчица и продукты из нее.
- Орехи и продукты из них.
- Арахис и продукты из него.
- Кунжут и продукты из него.
- Сельдерей и продукты из него.
- Соя и продукты из нее.
- Яйца и продукты из них.
- Рыба и продукты из нее.
- Молоко и продукты из него (включая лактозу).
- Диоксид серы и сульфиты в концентрации более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO2.
- Люпин и продукты из него.
- Моллюски и продукты из них.
- Аспартам.



© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Основные принципы поточности

1

Анализ опасностей / химический фактор

2

Разработка правильной, логичной и работающей СХЕМЫ ПОТОЧНОСТИ

3

Поточность при перемещении полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательного сырья (специй), чистой и загрязненной аллергенами посуды, инвентаря, тары

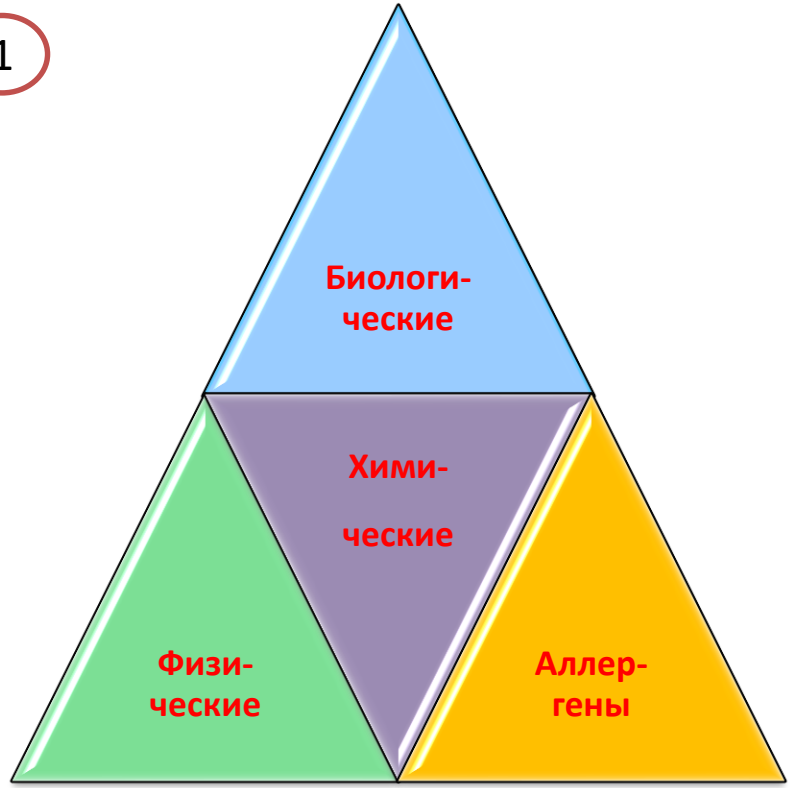
4

Другие принципы

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Анализ опасностей / химический фактор

1



- Биологические (вирусы, бактерии, грибы, водоросли, паразиты)
- Химические (детергенты, дезинфектанты, смазка, пестициды, гербициды, гормоны и антибиотики, пищевые добавки, микотоксины, ядовитые растения, радионуклиды)
- Физические (стекло, металл, пластик, части упаковки, кости, волосы, украшения, вредители, камни)
- **Аллергены**

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Анализ опасностей

Проверка предварительной информации:

- Описание сырья РИСКИ?
- Описание продукции РИСКИ?
- Описание производства РИСКИ?

- Блок-схемы технологического процесса – ОПИСЫВАЕТ ПОТОЧНОСТЬ 3

- Схемы помещений и коммуникаций - 2
- Предупреждающие действия

Документирование результатов проверки

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

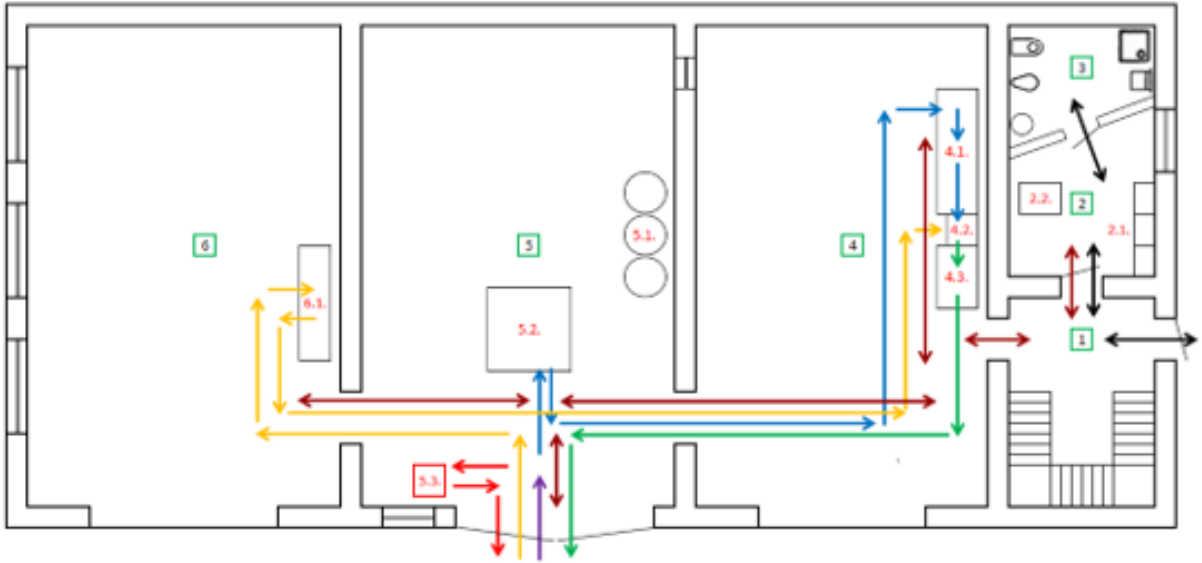
Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

2

Схема производственных потоков

Схема производственных потоков



1. Холл
2. Гардероб
3. Санузел
4. Помещение ополаскивания
5. Помещение очистки
6. Склад упаковочных материалов

- Пути передвижения персонала в личной одежде
- Пути передвижения персонала в санитарной одежде
- Пути поступления бутылок
- Пути перемещения отходов
- Пути перемещения бутылок
- Пути перемещения прочих упаковочных материалов
- Пути перемещения готовой продукции

2.1. Индивидуальные шкафчики
2.2. Котёл
4.1. Машина для ополаскивания бутылок
4.2. Аппарат розлива
4.3. Стол упаковки
5.1. Угольные коллоны
5.2. Накопительный поддон
5.3. Мусоросборник
6.1. Стеллаж для хранения упаковочных материалов

Индивидуальный предприниматель _____

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Схема производственных потоков

Соблюдение поточности

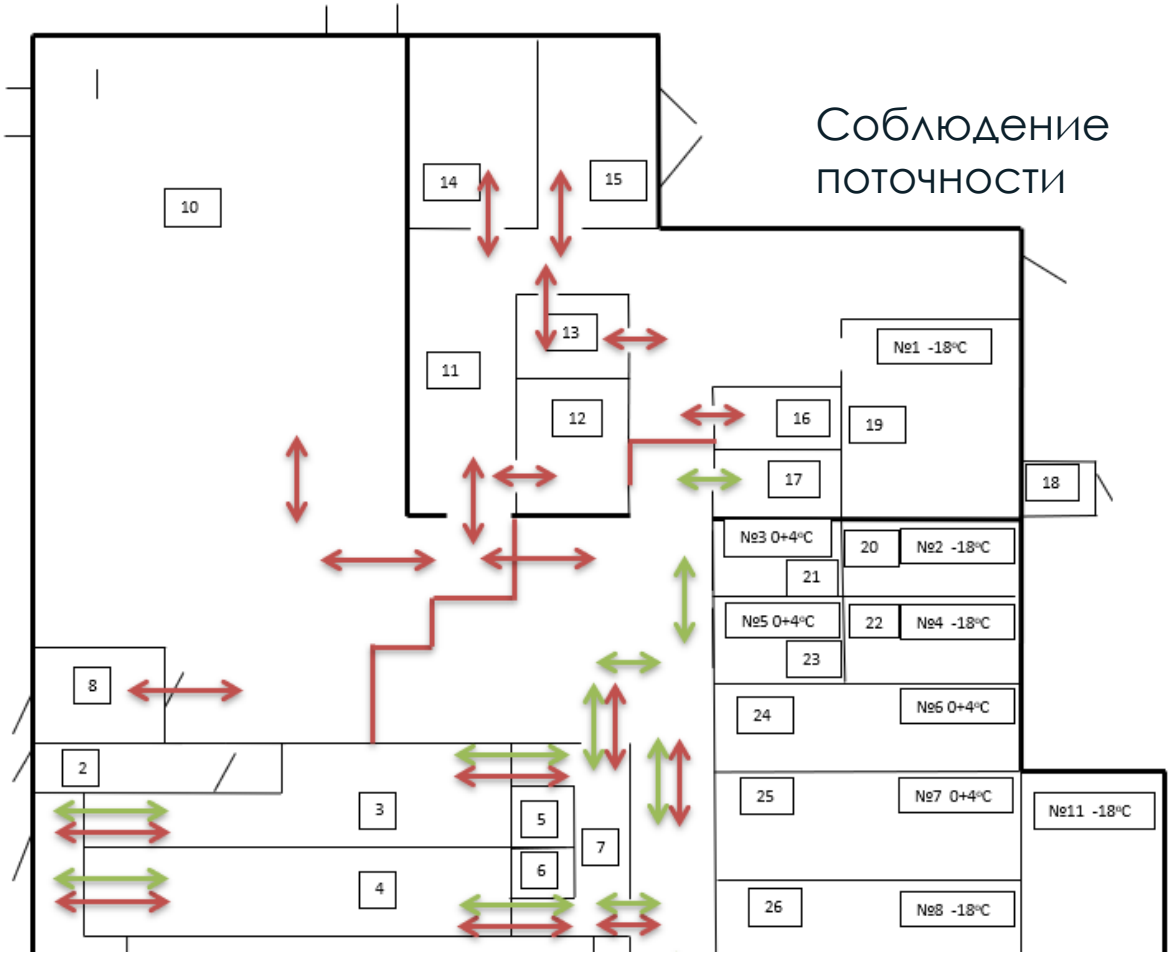
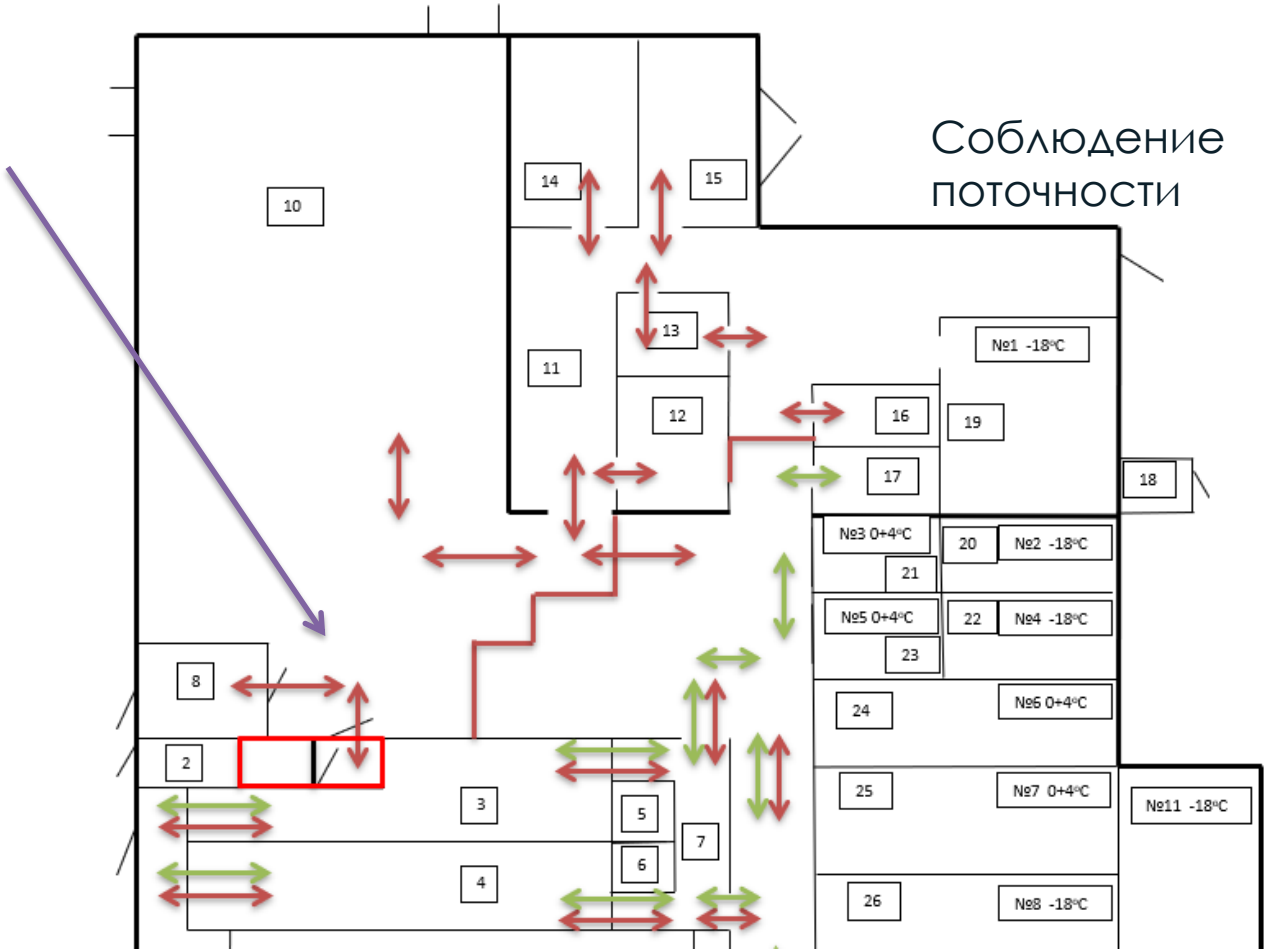


Схема производственных потоков



Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

3

Меры по предотвращению попадания аллергенов

- Планирование последовательности моек – санитарная PRP;
- Тщательная очистка оборудования - санитарная PRP;
- Организация развеса сырья - технологическая PRP;
- Правильная маркировка и упаковка в соответствии с рецептурой продукта - технологическая PRP;
- Получение полной декларации от поставщиков сырья по ингредиентному составу сырья - системная PRP;
- Обеспечение контроля и прослеживаемости продуктов при переработке - системная PRP;
- Обучение персонала – PRP по обучению.

РЕШЕНИЯ

?

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

РЕШЕНИЯ

?

- Экспресс-тесты остаточного количества аллергенов
- Использование раздельного инвентаря
- Физическое разделение
- Документальный контроль
- Планирование последовательности переработки и выпуска ГП
- Культура пищевого производства
- Персонал должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Примечание

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 других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

4

Источники дополнительных рисков (из практики аудитов)

- ✓ принятие пищи с аллергенами
- ✓ использование приманок при pest control
- ✓ загрязненная упаковка сырья (мешки) от поставщиков
- ✓ вторичные жидкости (масла, смазки)

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Food Safety Best Practice

TDA SYSTEMS

© ООО "ТДА СИСТЕМС" / office@tda-systems.ru

Food Safety Best Practice

Помощь в реализации Ваших целей

НАШИ КОНТАКТЫ

Головная Компания

https://tda-systems.ru/
Email: office@tda-systems.ru
TELEGRAM https://t.me/group_tda_systems

Орган по сертификации TQCSI-Russia

https://tqcsi-russia.ru/
Email: office@tqcsi-russia.ru
TELEGRAM https://t.me/tqcsi_russia

Телефоны:

✓+7 925 411 3778
✓+7 925 142 4670 (WhatsApp Business)

Мы дорожим своим статусом, сохраняем и совершенствуем качество оказываемых услуг.
Мы готовы ответить на все интересующие Вас вопросы и будем рады видеть Вас
в числе наших Заказчиков!