

Контроль аллергенов ХАССП.

Безопасность в понимании ХАССП - это понятие того, что пищевые продукты не причиняют вред здоровью потребителя, если они изготовлены и употребляются согласно инструкции по применению. Контроль аллергенов ХАССП связан с возникновением опасности пищевой аллергии от употребления конкретного пищевого продукта и не рассматривает другие аспекты здоровья человека, например, неправильное питание.

• *Проведение предварительного обучения и инструктажа персонала.*

- Осведомление исполнителей об особых свойствах продукта и важности контроля за соблюдением точной рецептуры ингредиента.
- Четкое соблюдение чистоты рук, одежды и оборудования.
- Надзор за повторной обработкой продукта.
- Контроль за утилизацией пищевых отходов.
- Применение специального инвентаря.
- Меры безопасности при потреблении готового продукта.

• *Исходное сырье и составляющие компоненты.*

- Во избежание перекрестного заражения, необходим четкий контроль статуса каждого ингредиента поступившего от поставщиков.
- Проверка и учет параметров спецификаций на исходном сырье.
- Составление подробной спецификации на употребление готовой продукции.
- Нанесение на товар детальной маркировки.

• *Выбор и характеристики упаковочного материала.*

- Выполнение регулярного контроля за качеством поступающего для упаковки материала.
- Замена его в случае несоответствия его характеристик.
- Выявление и устранение возможных значительных проблем из-за неправильной маркировки товара.

• *санитарная гигиена рабочего места и производственного помещения.*

- Эффективность профилактических мер существенно снижает возможность риска перекрестного загрязнения.
- Применение специального инвентаря для уборки.
- Создание и соблюдение четкого графика санитарной обработки.

• *Специализированная организация производства.*

- Выделение отдельной производственной линии или территориальной зоны на предприятии.
- Определение физических барьеров. Линия не должна пересекаться с другими процессами.
- Выделение специального инвентаря и оборудования.
- Минимальное передвижение аллергенного материала и сотрудников в течении рабочего дня.
- Внесение в рабочий график регулярной плановой уборки и дезинфекции.
- Исполнители работают исключительно на этом процессе, в спецодежде.
- Отдельное складирование готовой продукции.

Эксперты досконально изучают все ингредиенты продукции, каждое определенное действие, промышленное оборудование, свойства конечного продукта, способы хранения и реализации. На основании полученных данных они вырабатывают полный перечень потенциально опасных факторов аллергенного характера, которые следует по критериям ХАССП акцентировать, как опасные. Затем принимают решение отразить все риски в технологической блок-схеме и как управлять ими на каждом этапе производства.