

INSTRUKCJA POSTĘPOWANIE Z ALERGENAMI W ZAKŁADZIE PRODUKCYJNYM



CZYSTA[®]
PIEKARNIA



CZYSTA PIEKARNIA

WWW.CZYSTAPIEKARNIA.PL
TEL.: 12 346 54 54

WPROWADZENIE

Niniejszy dokument określa zasady postępowania z substancjami alergennymi w całym obszarze zakładu produkcyjnego oraz na wszystkich etapach procesu technologicznego. Jego celem jest zapewnienie bezpieczeństwa konsumentów poprzez identyfikację, kontrolę i informowanie o obecności alergenów w produktach, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

W dalszej części przedstawiono definicje kluczowych terminów oraz szczegółowe procedury mające na celu minimalizację ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych i zapewnienie prawidłowego oznakowania produktów.



Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.) wymaga, aby każdy z alergennych składników wymienionych na liście alergenów był deklarowany na opakowaniu produktu.

Lista ta obejmuje 14 następujących produktów: mleko krowie, jaja, ryby, skorupiaki, zboża zawierające gluten (pszenica, owies, jęczmień, żyto), orzechy drzewne (laskowe, włoskie, nerkowca, makadamia, pekan, pistacjowe, brazylijskie, migdały), orzeszki ziemne, soja, seler, sezam, gorczyca, łubin, mięczaki oraz dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu przynajmniej 10 mg/kg lub 10 mg/l.

Dodatkowo rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności wymaga, aby nazwa substancji lub produktu powodującego alergię lub reakcję nietolerancji była podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

DEFINICJE:

ALERGEN

Oznacza substancję w inny sposób nieszkodliwą, która może wywołać reakcję rozpoczynającą się w układzie odpornościowym i prowadzącą do reakcji alergicznej u niektórych osób. W przypadku żywności jest to białko występujące w żywności, które może wywołać reakcję u osób na nie uczulonych.

KONTAKT KRZYŻOWY

Kontakt krzyżowy z alergenami ma miejsce wtedy, gdy alergizujący środek spożywczy lub jego składnik zostaje w sposób niezamierzony włączony do innej żywności, która nie powinna zawierać takiego alergizującego środka spożywczego.

PROFIL ALERGENOWY

Oznacza alergeny pokarmowe obecne poprzez celowe dodanie, jak również alergeny występujące przypadkowo (lub brak jakichkolwiek alergenów) w żywności.

REWORK

Produkt do ponownego przetworzenia i obróbki oznacza czystą, niezafałszowaną żywność, która została wycofana z procesu przetwarzania na jakimkolwiek etapie, do ostatecznego pakowania wyłącznie, z przyczyn innych niż warunki sanitarne, lub która została skutecznie przywrócona do stanu pierwotnego poprzez ponowne przetworzenie i która nadaje się do użycia jako żywność lub składnik żywności.

WIDOCZNIE CZYSTE

Oznacza pozbawione widocznych resztek żywności, zanieczyszczeń i innych pozostałości.

DO NAJWAŻNIEJSZYCH ALERGENÓW POKARMOWYCH ZALICZAMY:

- 
- **GLUTEN**
 - **SKORUPIAKI** i produkty pochodne
 - **JAJA** i produkty pochodne
 - **RYBY** i produkty pochodne
 - **ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe)
i produkty pochodne
 - **SOJA** i produkty pochodne
 - **MLEKO** i produkty pochodne
(łącznie z laktozą)
 - **ORZECY**
 - **SELER** i produkty pochodne
 - **GORCZYCA** i produkty pochodne
 - **NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne
 - **DWUTLENEK SIARKI**
 - **ŁUBIN** i produkty pochodne
 - **MIĘCZAKI** i produkty pochodne

ZASADY POSTĘPOWANIA Z ALERGENAMI:

Zawartość alergenów należy uwzględnić przy aprobowaniu surowców na etapie projektowania receptury i procesu technologicznego.

- ✓ Należy **zidentyfikować** wszystkie używane w zakładzie **surowce**, półprodukty i wyroby gotowe, **które są alergenami** lub mogą je zawierać.
- ✓ **Oznakować** (poprzez opisanie) surowce, półprodukty i **wyroby gotowe zawierające alergeny**.
- ✓ **Alergeny** należy **przechowywać oddzielnie** od innych składników w oznakowanych pojemnikach.
- ✓ Należy **używać oddzielnych półek** lub regałów do przechowywania alergenów.
- ✓ Bezwzględnie **zabezpieczyć otwarte opakowania** surowców alergennych, aby zminimalizować ryzyko rozsypania.
- ✓ Surowce alergenne należy **przechowywać w dolnych partiach regałów**.
- ✓ **Używać oddzielnych naczyń, narzędzi i sprzętu** do przygotowywania produktów zawierających alergeny.
- ✓ Planowanie produkcji powinno uwzględnić **w pierwszej kolejności produkcję produktów bez alergenów**.
- ✓ **Dokładnie myć i dezynfekować powierzchnie** robocze, narzędzia i sprzęt po przygotowaniu produktów zawierających alergeny.
- ✓ **Stosować system kolorystycznego oznaczania sprzętu** używanego do produktów alergennych.
- ✓ W przypadku produkcji wyrobów z alergenami w formie proszków (mąka, orzechy mielone) należy **zachować szczególną ostrożność**.
- ✓ Regularnie **czyścić i dezynfekować** wszystkie **powierzchnie** robocze, narzędzia i sprzęt.
- ✓ **Zwrócić szczególną uwagę** na obszary, w których przygotowywane są produkty zawierające alergeny.
- ✓ Używać środków czyszczących i dezynfekujących, które są **skuteczne w usuwaniu alergenów**.
- ✓ **Dokładnie oznaczać wszystkie produkty**, informując o obecności alergenów.
- ✓ **Używać wyraźnych i czytelnych etykiet**.
- ✓ **Sprawdzać etykiety przed sprzedażą**, aby upewnić się, że są prawidłowe.
- ✓ W przypadku produktów sprzedawanych luzem, **zadbać o to aby informacja o alergenach była dostępna dla klienta** w widocznym miejscu.

Przestrzeganie tych zasad zminimalizuje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego i zapewni bezpieczeństwo klientów z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi.