

| | | |
|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Управление системой менеджмента | СТО СМБПП 22-2022 |
| | Управление аллергиями | Издание: 01 |
| | | Дата введения в действие: 01.01.2023 |
| | | Страница 1 из 7 |

Контрольный экземпляр

УТВЕРЖДАЮ

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

_____ Вавилова Н.В.

«07» апреля 2025 г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
СТАНДАРТ ПРЕДПРИЯТИЯ**

УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ

СТО СМБПП 22-2022

Выпуск 2

**СТАНДАРТ СООТВЕТСТВУЕТ
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ Р ИСО 22000-2019**

Составил:

Директор по качеству ООО "Кофе Плюс"

Вавилова Н.В.

г. Сыктывкар, 2025г.

| | | |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Управление аллергенами | СТО СМБПП 22- 2022 |
| | | Издание: 01 |
| | | Страница 2 из 7 |

Предисловие

1. УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ В ДЕЙСТВИЕ Директором ООО "Кофе Плюс" 27.12.2022 г.
2. ВЕРСИЯ 2 РАЗРАБОТАНА И ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ Директором по качеству ООО "Кофе Плюс" 07.04.2025 года
3. Стандарт соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

**Документ не подлежит передаче, воспроизведению и копированию
без разрешения руководства ООО "Кофе Плюс"**

| | | |
|--------------------|------------------------|-----------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Управление аллергенами | СТО СМБПП 22- 2022 |
| | | Издание: 01 |
| | | Страница 3 из 7 |

Содержание

| | |
|---------------------------------------------------|---|
| 1. Назначение и область применения | 3 |
| 2. Нормативные ссылки. | 3 |
| 3. Термины, определения, обозначения и сокращения | 3 |
| 4. Общие положения | 3 |
| 5. Описание процедуры | 5 |
| 6. Табель ознакомления | 8 |
| 7. Лист внесения изменений | 9 |

| | | |
|-----------------|------------------------|-------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Управление аллергенами | СТО СМБПП 22-2022 |
| | | Издание: 01 |
| | | Страница 4 из 7 |

1. Назначение и область применения

1.1. Данная процедура устанавливает требования по управлению аллергенами, с целью предотвращения инцидентов заражения продукции аллергенами.

1.2. Настоящая процедура является внутренним нормативным документом, область действия которой распространяется на все подразделения общества, которые связаны с производством, хранением, упаковкой и отгрузкой клиенту готового продукта, включая закупки вспомогательных материалов и услуги подрядных и субподрядных организаций и т.п.

2. Нормативные ссылки

Настоящая процедура разработана с учетом требований:

- Схемы сертификации FSSC 22000, версия 6.0;
- ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов - Требования к организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов»;
- ISO/TS 22002-1 «Программы создания предварительных условий для безопасности пищевой продукции. Часть 1: Производство пищевых продуктов»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

3. Термины, обозначения, сокращения

Аллергия — это повышенная чувствительность организма к воздействию некоторых факторов окружающей среды, называемых **аллергенами**.

Пищевая аллергия — заболевание, проявляющееся повышенной чувствительностью организма к определенным продуктам питания, когда пища приводит к развитию **аллергической реакции**.

Оценка риска - выявление опасностей, существующих на производстве, определение масштабов этих опасностей и их возможных последствий.

4. Общие положения

Перечень пищевых компонентов, употребление которых может вызвать аллергию:

- 1) арахис и продукты его переработки;
- 2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
- 3) горчица и продукты ее переработки;

| | | |
|-----------------|------------------------|-------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Управление аллергенами | СТО СМБПП 22-2022 |
| | | Издание: 01 |
| | | Страница 5 из 7 |

4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;

- 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- 6) кунжут и продукты его переработки;
- 7) люпин и продукты его переработки;
- 8) моллюски и продукты их переработки;
- 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- 10) орехи и продукты их переработки;
- 11) ракообразные и продукты их переработки;
- 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- 13) сельдерей и продукты его переработки;
- 14) соя и продукты ее переработки;
- 15) яйца и продукты их переработки.

Все перечисленные выше компоненты в технологическом процессе производства кофе в зернах обжаренного и кофе молотого обжаренного не используются.

Однако, источником загрязнения готового продукта данными пищевыми аллергенами может стать персонал, который может привнести пищевые аллергены как в результате предумышленного вредительства, так и в результате несоблюдения установленных правил пищевой безопасности через одежду и принесенные с собой продукты питания.

5. Описание процедуры

Продукты, приготовленные из выше указанных пищевых компонентов (п.4 настоящей процедуры), принесенные с собой на обед персоналом, могут стать источником загрязнения готового продукта аллергенами.

В целях предотвращения перекрестного загрязнения готового продукта аллергенами от принесенных продуктов, персонал предприятия, работающий (посещающий) на участках, где возможен контакт с готовым продуктом, обязан выполнить следующий порядок действий в комнате приема пищи:

1. **Вымыть руки;**

| | | |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Управление аллергенами | СТО СМБПП 22-2022 |
| | | Издание: 01 |
| | | Страница 6 из 7 |

2. Надеть специальный халат поверх рабочей спецодежды;
3. Принять пищу;
4. После приема пищи вымыть руки;
5. Снять специальный халат;
6. Вымыть руки и продезинфицировать перед работой.

| ПЕРСОНАЛ | Опасный фактор | Источник опасности | Механизм контроля/управления |
|----------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Наименование аллергена | | |
| ПЕРСОНАЛ | 1.арахис и продукты его переработки; | Предумышленное вредительство (обиженный персонал) | 1.Транспортные линии готового продукта держать закрытыми; 2.Проведение предварительного обучения и инструктажа персонала правилам поведения в чистой зоне (где существует прямой контакт с готовым продуктом) и жесткий контроль соблюдения персоналом правил пищевого поведения; 3. Контроль доступа в зону, где возможен контакт с готовым продуктом |
| | 2. аспартам и аспартам-ацесульфама соль; | | |
| | 3. горчица и продукты ее переработки; | | |
| | 4. злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; | | |
| | 5. кунжут и продукты его переработки; | | |
| | 6. люпин и продукты его переработки; | | |
| | 7. моллюски и продукты их переработки; | | |
| | 8. молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза); | Несоблюдение правил пищевой безопасности | 4.Видеонаблюдение за участками, где возможно заражение готового продукта аллергенами. 5.Соблюдение требований данной инструкции. 6.Контроль за утилизацией пищевых отходов в комнатах приема пищи. |
| | 9. орехи и продукты их переработки; | | |
| | 10. ракообразные и продукты их переработки; | | |
| | 11. рыба и продукты ее переработки; | | |
| | 12. сельдерей и продукты его переработки; | | |
| | 13. соя и продукты ее переработки; | | |
| | 14. яйца и продукты их переработки | | |

Оценка риска- риск заражения аллергенами персоналом существует, но при выполнении всех мер контроля/управления –этот риск и последствия минимальны.

| | | |
|--------------------|------------------------|-----------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Управление аллергенами | СТО СМБПП 22- 2022 |
| | | Издание: 01 |
| | | Страница 7 из 7 |

Периодически должна проводиться **валидация** (подтверждение того, что процедура по управлению аллергенами внедрена и выполнены все необходимые мероприятия) и постоянная **верификация** (проверка объективных свидетельств выполнения всех мероприятий, т.е. подтверждение того, что задание было выполнено в полном соответствии с требованиями результативности внедрения).

Периодичность проведения оценки риска применительно к потенциальному перекрестному заражению аллергенами:

оценка риска применительно к потенциальному перекрестному загрязнению аллергенами не является разовым действием, должна пересматриваться в случае:

- после каждого фактического или потенциального отказа предупреждающих мер и неудовлетворительных результатов валидации;
- расширения, строительства, реструктуризации, изменении методов и схем работ, введении в производство нового готового продукта;
- перераспределении ответственности, изменений в кадровой политике.

Но не реже одного раза в год.

Действия по оценке рисков применительно к потенциальному перекрестному загрязнению аллергенами выполняются группой по пищевой безопасности, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с приказом директора Общества. При необходимости возможно привлечение соответствующих специалистов для консультирования.

Контроль соблюдения требований данной процедуры персоналом в комнате приема пищи осуществляет Директор производства.

| | | |
|-----------------|-----------------------------|---------------------------|
| ООО «Кофе Плюс» | Лист для внесения изменений | СТО СМБПП 22-2022 |
| | | Управление аллергенами |

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
СТО СМБПП 22-2022
Содержание производственных помещений
Версия 2 от 07.04.2025**

[illegible]