

# Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

## СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОЦЬКИЙ

«  » \_\_\_\_\_ 2021р.

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program)  
ПОВОДЖЕННЯ З АЛЕРГЕННИМИ МАТЕРІАЛАМИ  
Behavior is with allergen materials

ПП-13/21

ФОП Скальська М.В.

РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	03.09.2022р.		
Підпис	М.Скальська	М.Скальська		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.  
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений  
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С. Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>	<b>ПП 13/21</b>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<b>ПОВОДЖЕННЯ З АЛЕРГЕННИМИ МАТЕРІАЛАМИ</b>	<b>СТОРІНКА 238</b>

### Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	3
4.	Порядок виконання ПП-13/21 для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 _____	4
5.	Відповідальність _____	6
6.	Моніторинг процесу _____	6
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-13/21 _____	7
	Лист реєстрації змін _____	8

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>	ПП 13/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<b>Поводження з АЛЕРГЕННИМИ МАТЕРІАЛАМИ</b>	<b>СТОРІНКА 3 з 8</b>

## 1. Призначення та сфера застосування

1.1. Дана програма-передумова визначає вимоги до порядку поводження з алергенними продуктами в ідальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18. Метою контролю за алергенами є:

- представлення повної інформації для групи споживачів, які вразливі до алергенів;
- виключення випадкового попадання їх у готові страви в результаті забруднення алергенами харчових продуктів, що не викликають алергічних реакцій.

1.2. ПП-13/21 встановлює порядок виконання процесу із забезпечення контролю за алергенними продуктами в ідальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18, а також критерії та моніторинг заходів стосовно її належного функціонування.

1.3. ПП-13/21 обов'язкова для виконання працівниками ідальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

## 2. Нормативні посилання

При розробці програми використані посилання на нормативні документи (далі - НД), нормативно-правові акти (далі - НПА) та документи системи управління безпечністю (далі - СУБХП):

- ДСТУ ISO 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу;
- ISO/TS 22002-2:2013 Програми-передумови безпечністі харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування;
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» за №2042-VIII від 06.08.19р.;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (zareestrovаний в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);
- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечністі та якості харчових продуктів» {В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014.

## 3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В даній інструкції використовуються терміни та їх визначення, які зазначені в нормативних документах п. 2.

3.2. Додатково в даній програмі-передумові надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечністі харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечністі харчових продуктів;
- ідальня - ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>	<b>ПП 13/21</b>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<b>ПОВОДЖЕННЯ З АЛЕРГЕННИМИ МАТЕРІАЛАМИ</b>	<b>Сторінка 438</b>

- заклад – їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

#### 4. **Порядок виконання ПП - 13/21 для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18**

4.1. Перелік речовин або продуктів, які можуть спричиняти алергію або непереносимість:

1. Злаки, що містять рослинні білки, а саме: пшениця, жито, ячмінь, овес, пшениця спельта, камут або їхні гібридні види та продукти, за винятком:
  - сиропу з глюкози на основі пшениці включно з декстрозою;
  - мальтодекстрини на основі пшениці;
  - сиропу з глюкози на основі ячменю;
  - зернових, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження.
2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних.
3. Яйця та продукти з яєць.
4. Риба та продукти з риби, за винятком:
  - рибного желатину, що використовується як носій для вітамінів або каротиноїдних препаратів;
  - рибного желатину або рибного клею, що використовується як освітлювач у пиві та вині.
5. Арахіс та продукти з арахісу.
6. Соеві боби та продукти з них, за винятком:
  - повністю рафінованої соєвої олії та жиру;
  - природної суміші токоферолів (E306), природного D-альфа токоферолу, природного D-альфа токоферол ацетату та природного D-альфа токоферол сукцинату, джерелом яких є соя;
  - фітостиролів та ефірів фітостиролів, що походять з рослинних олій, джерелом яких є соя;
  - рослинних ефірів станолів, вироблених зі стеролів рослинної олії, джерелом яких є соя.
7. Молоко та продукти з молока (включно з лактозою), за винятком:
  - випадків, коли такі продукти використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження;
  - лактитолу.
8. Горіхи, а саме: мигдальний горіх (*Amygdalus communis L.*), лісовий горіх (*Corylus avellana*), грецький горіх (*Juglans regia*), кеш'ю (*Anacardium occidentale*), пекан (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), бразильський горіх (*Bertholletia excelsa*), фісташки (*Pistacia vera*), макадамія (*Macadamia ternifolia*), продукти з цих горіхів, за винятком горіхів, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження.
9. Селера та продукти з селери.
10. Гірчиця та продукти з гірчиці.
11. Насіння кунжуту та продукти з нього.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>	ПП 13/21
	<b>ПОВОДЖЕННЯ З АЛЕРГЕННИМИ МАТЕРІАЛАМИ</b>	СТОРІНКА 538

12. Двоокис сірки та сульфіти з концентраціями понад 10 мг/кг або 10 мг/л в розрахунку на 100%-й SO<sub>2</sub>, що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені, згідно з інструкціями виробників.

13. Люпин та продукти з нього.

14. Молюски та продукти з них.

4.2. Перелік алергенів, що підлягають контролю у закладі:

- борошно як продукт переробки хлібних злаків (зокрема пшениці, жита, ячменю, вівса), що містять клітковину;
- молоко і продукти його переробки (включно лактозу);
- яйця та продукти їх переробки;
- риба та продукти її переробки;
- горіхи та продукти їх переробки та інші.

4.3. Порядок контролю над алергенами для запобігання вторинному забрудненню алергенами харчових продуктів, які не викликають алергічних реакцій.

При прийманні харчових продуктів необхідно:

1. Перевірити маркування. Речовини та продукти, що використовуються в якості інгредієнтів приймаються упакованими. Інформація про алергенні властивості не вимагається.
2. Ретельно оглянути цілісність споживчої та транспортної тари, наявність слідів алергенів (бій, розсипи).
3. Прослідкувати за правильним розміщенням продуктів, що викликають алергенні реакції та контроль за умовами зберігання.

### Порядок розміщення та зберігання потенційно небезпечних алергенів

Назва алергенів	Порядок розміщення на складі	Відповідальна особа
Борошно	Складують окремо від усіх видів продукції на нижньому стелажі. Відстань від підлоги не менше 15 см, від стін – 50 см	Кухар
Молочні продукти	Необхідно зберігати в холодильній камері при температурі (4±2)°C окремо від інших продуктів	Кухар
Яйця	Розпакування ящиків з яйцями, санітарна обробка та отримання яєчної маси проводяться при дотриманні суворої поточності	Кухар
Кунжут, горіхи, арахіс та продукти їх переробки	Складують окремо від всіх видів продукції на нижній полиці	Кухар
Риба та продукти її переробки	Зберігається в окремому приміщенні, або холодильнику	Кухар

ФОП (Керівник групи безпечності харчових продуктів) та кухар ідентифікують місце зберігання алергенної сировини, позначенням «Алергенна продукція».

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	<b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>	ПП 13/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<b>Поводження з АЛЕРГЕННИМИ МАТЕРІАЛАМИ</b>	<b>СТОРІНКА 638</b>

Медичний працівник школи з'ясовує інформацію щодо наявності у дітей, які харчуються у шкільній їдальні можливих алергічних реакцій на певні види алергенів. Медичний працівник школи аналізує наявність у меню - розкладках (стравах) на наступний день наявність алергенів для відповідних споживачів, після чого приймається рішення про можливість внесення змін до раціону дітей з алергічними реакціями на певні види харчових продуктів.

## 5. Відповідальність

### 5.1. ФОП (КГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками вимог цієї програми-передумови щодо поводження з алергенними продуктами в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18.
- доведення до відома співробітників вимог даної програми-передумови;
- дотримання вимог даної програми-передумови в повному об'ємі;
- виконання заходів контролю щодо функціонування даної програми-передумови;
- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;
- організацію та проведення внутрішніх аудитів з метою здійснення контролю за функціонуванням даної програми-передумови;
- підготовку матеріалів для проведення засідань ГБХП по наслідках перевірки функціонування даної програми-передумови;
- підготовку пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності даної програми-передумови;

5.2. Кожен працівник закладу несе відповідальність за виконання вимог даної програми в межах своїх обов'язків.

## 6. Моніторинг процесу

Оперативний моніторинг процесу здійснює ФОП (КГБХП), періодичний - аудиторська група їдальні при проведенні внутрішніх аудитів та при проведенні зовнішніх аудитів згідно укладених угод.

Перевірку даної програми-передумови здійснює група безпечності харчових продуктів раз в квартал в межах планової щоквартальної перевірки.



