



Республика Беларусь
220012, г. Минск, ул. Академическая, 8 тел.:
+375 17 284-13-70, + 375 17 284-13-74,
факс: +375 17 284 03 45
email: rspch@rspch.by



Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр гигиены»

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К КОНТРОЛЮ СОДЕРЖАНИЯ ПРИОРИТЕТНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И СРЕДЕ ТЕХНОЛЛОГИЧЕСКОГО ОКРУЖЕНИЯ

Цемборевич Н.В.,
Федоренко Е.В., Дурманова С.А.

г. Минск.

2021



Перечень пищевой продукции и ингредиентов, способных вызвать аллергию или непереносимость (1)

Регламент ЕС 1169/2011 [9]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 [10]	Стандарт Комиссии Кодекс Алиментариус CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991) [8]
1	2	3
хлебные злаки, содержащие глютен (клейковину), а именно: пшеница, рожь, ячмень, овес, спелт, камут или их гибридные варианты, за исключением: а) глюкозный сироп из пшеницы, изготовленный из пшеницы, включая декстрозу; б) декстрины, изготовленные из пшеницы; в) хлебные злаки, используемые для получения алкогольных дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения	злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	зерновые продукты, содержащие клейковину, т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта или их гибридные разновидности и изготовленные из них продукты
моллюски и продукты их переработки		-
яйца и продукты их переработки		
рыба и продукты ее переработки, за исключением:	рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве	рыба и рыбные продукты



Перечень пищевой продукции и ингредиентов, способных вызвать аллергию или непереносимость (2)

1	2	3
<p>а) желатина, полученного из рыбы и используемого в качестве носителя витаминов или препаратов каротиноидов;</p> <p>б) желатина, полученного из рыбы, рыбного клея и используемых в качестве осветляющего вещества при производстве вина и пива</p>	<p>основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)</p>	<p>рыба и рыбные продукты</p>
<p>арахис и продукты его переработки</p>		<p>арахис, соя и</p>
<p>соя и продукты ее переработки, за исключением:</p> <p>а) высокоочищенных масла и жира из соевых бобов;</p> <p>б) смеси натуральных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, токоферол ацетата, натурального D-альфа токоферола, изготовленных из соевых бобов;</p> <p>в) фитостеролов и их эфиров, изготовленных из растительных масел, полученных из соевых бобов;</p>	<p>соя и продукты ее переработки</p>	<p>продукты из них</p>



Перечень пищевой продукции и ингредиентов, способных вызвать аллергию или непереносимость (3)

1	2	3
<p>г) эфиров растительных станолов, изготовленных из стеролов растительных масел, полученных из соевых бобов молоко и продукты его переработки (включая лактозу), за исключением:</p> <p>а) сыворотки, используемой для получения алкогольных дистиллятов, включая этиловый алкоголь сельскохозяйственного происхождения;</p> <p>б) лактиола</p>	<p>молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)</p>	
<p>орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), лесные орехи (<i>Corylus avellana</i>), грецкие орехи (<i>Juglans regia</i>), орехи кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), орехи пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), бразильские орехи (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташки (<i>Pistacia vera</i>), макадамия или Квинслендские орехи (<i>Macadamia ternifolia</i>) и продукты их переработки, за исключением используемых для получения алкогольных</p>	<p>орехи и продукты их переработки</p>	<p>древесные орехи и продукты из орехов</p>



Перечень пищевой продукции и ингредиентов, способных вызвать аллергию или непереносимость (4)

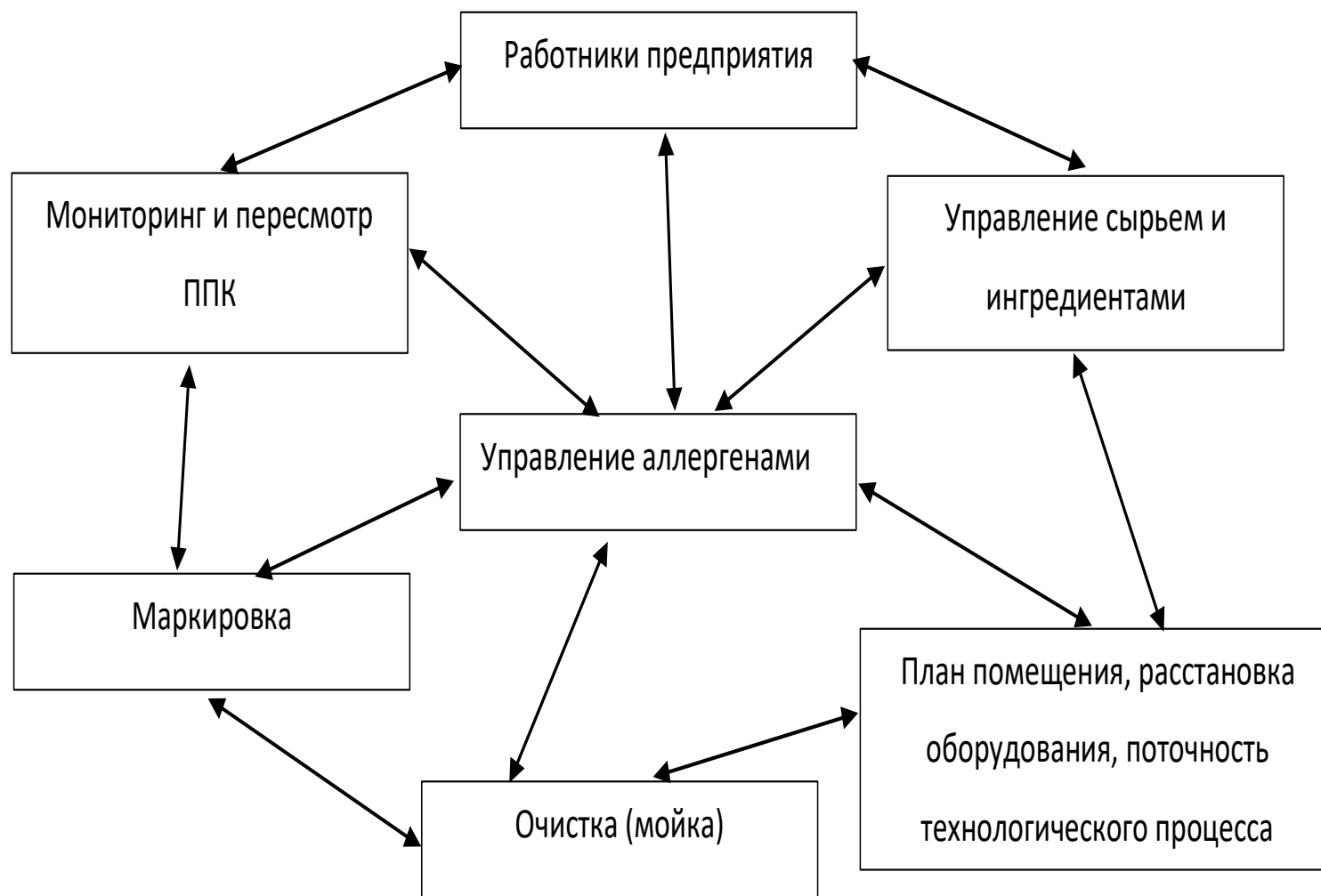
1	2	3
дистиллятов, включая этиловый алкоголь сельскохозяйственного происхождения		
сельдерей и продукты его переработки		-
горчица и продукты ее переработки		-
кунжут и продукты его переработки		-
диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы, рассчитанных на для продукции, готовой к употреблению или восстановленный согласно инструкции изготовителя	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	сульфит в концентрациях 10 мг/кг и выше
люпин и продукты его переработки		-
- *	аспартам и аспартам-ацесульфама соль	-
ракообразные и продукты их переработки		
* Пищевая продукция, в маркировке которой наличие аспартама или аспартам/ацесульфама соли обозначено только индексом Е, должна содержать надпись «содержит аспартам (источник фенилаланина)». Если аспартам или аспартам/ацесульфама соль непосредственно приведены в маркировке пищевой продукции, то обязательна надпись «содержит источник фенилаланина».		



Наиболее эффективным инструментом для предотвращения контаминации пищевой продукции аллергенами или ингредиентами, вызывающими непереносимость, в процессе производства является методология анализа риска, которая включает 3 элемента – оценка риска, управление риском и информирование о риске



Элементы управления аллергенами при производстве пищевой продукции





На этапе разработки ТНПА на продукцию

Необходимо исключать из рецептур пищевые ингредиенты, являющиеся этиологическими причинами таких состояний. Указанное должно касаться как основных ингредиентов, так и минорных, входящих в незначительных количествах, например – пищевых добавок, особенно комплексных, ароматизаторов, включающих носители, ферментные препараты.

В отношении поставляемого продовольственного сырья требуется установление требований по деконтаминации и/или снижению риска его контаминации аллергенами, необходимости нанесения соответствующей маркировки. Указанное реализуется как в рамках установления обязательных требований к поставляемому сырью в части аллергенов, представления необходимых объективных доказательств отсутствия аллергенного материала, программы производственного контроля у поставщика, в том числе внедрение системы одобрения поставщика. Неотъемлемым элементом управления обсуждаемыми рисками является упаковка и маркировка поставляемых ингредиентов.

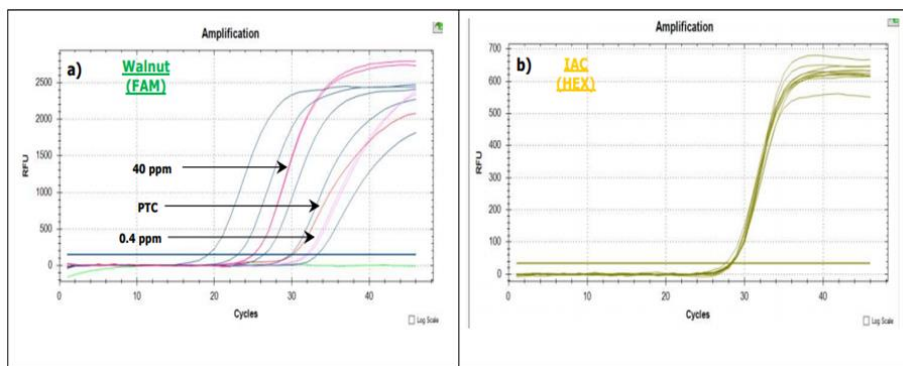


Причины контаминации пищевой продукции аллергенами на этапе производства

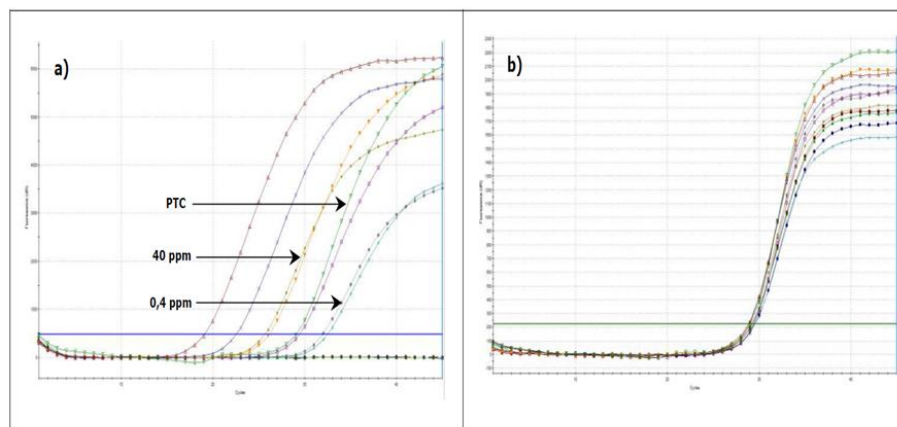
- совместное хранение сырья, содержащего аллерген и ингредиентов, не содержащих такие вещества;
- одновременное или последовательное использование оборудования, в том числе для взвешивания;
- неэффективная очистка производственного окружения, в том числе оборудования;
- нерациональное размещение помещений, производственных линий, способствующих перекрестной контаминации аллергенами;
- повторное использование при производстве гипоаллергенных пищевых продуктов готовой продукции, содержащей аллергены (переработка);
- несоблюдение работниками правил личной гигиены (мытьё рук, прием пищи, обработка спецодежды, несанкционированные перемещения), низкий уровень осведомленности в области рисков здоровью, связанных с аллергенами в пищевой продукции.



В системе управления пищевыми аллергенами существенная роль принадлежит лабораторному контролю содержания аллергенов в пищевой продукции и объектах технологической среды.



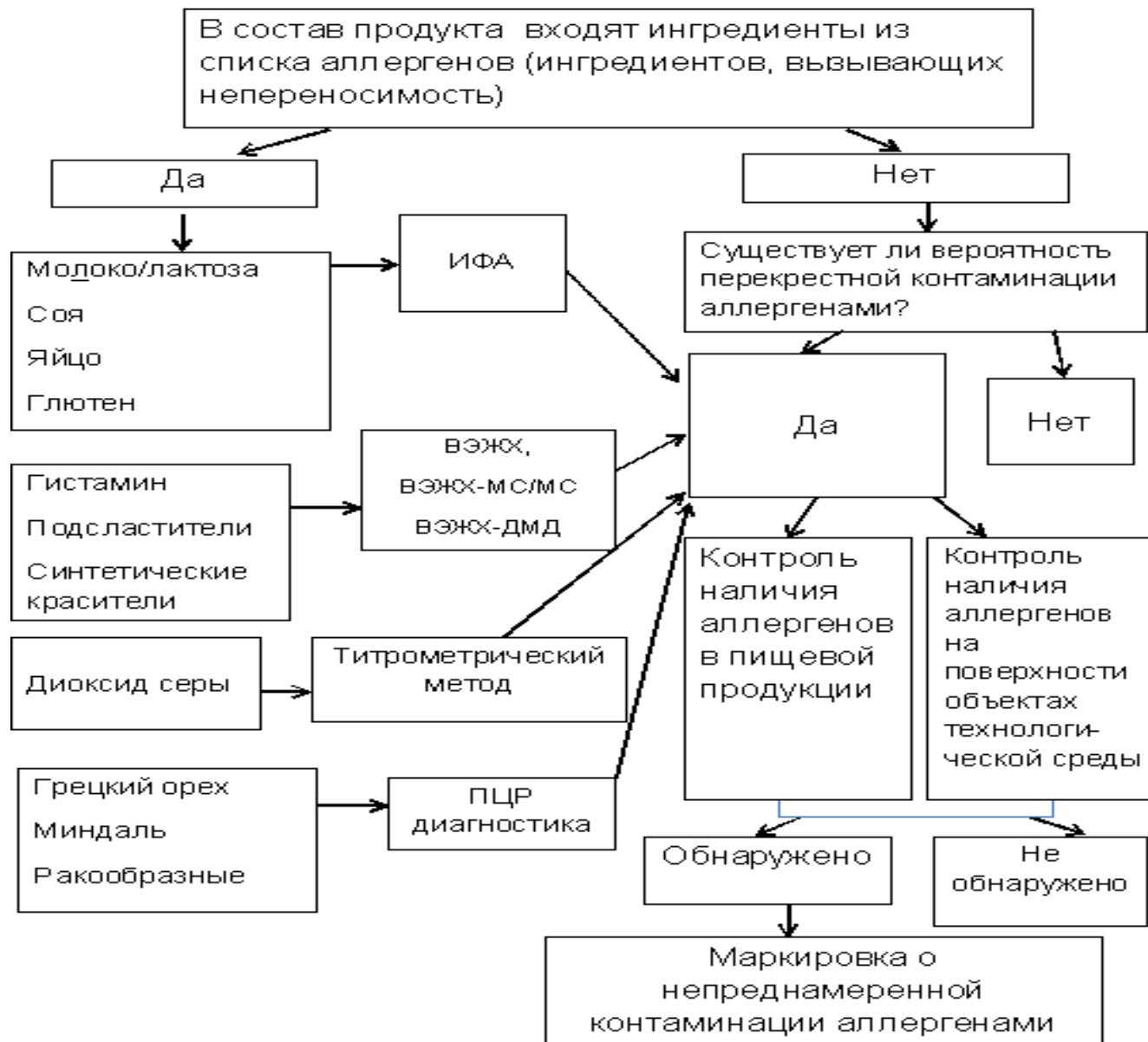
*ПЦР-анализ в реальном времени с орехом
SureFood® ALLERGEN
на Bio-Rad CFX96*



*ПЦР-анализ в реальном времени с
использованием сои
SureFood® ALLERGEN на Agilent
Mx3005P*



Алгоритм лабораторного контроля содержания приоритетных аллергенов в пищевых продуктах и технологическом окружении





Республиканское унитарное предприятие
**Научно-практический
центр гигиены**

220012, г. Минск,

ул. Академическая, 8

Тел. 375 (17) 284-13-70

факс: 375 (17) 284-03-45

E-mail: rspch@rspch.by

www.certificate.by;

www.rspch.by

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Научные исследования

Испытания продукции

**Декларирование,
сертификация,
государственная
регистрация**

Республика Беларусь

