

09 ALLERGÉN ANYAGOK KEZELÉSE UTASÍTÁSMINTA

1. Az utasítás célja:

A gyártott termékkörrel kapcsolatban álló allergén anyagok azonosítása, kezelése, a kapcsolódó nyomon követési és jelölési elvárások teljesítése.

2. Alkalmazási terület:

A vállalkozás telephelyén felhasznált valamennyi allergén anyag a felhasznált alap- és adalékanyagokban, a félkész és késztermékekben

3. Hivatkozások:

1169/2011 EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

4. Felelőségek:

A program bevezetéséért és működtetéséért felelős a felelős vezető, betartásáért minden dolgozó.

4.1. Allergén anyagok

Az allergéneket meghatározó aktuális élelmiszerjogi előírás a 1169/2011 EU rendelet

A rendelet II. melléklete szerint allergének a következők:

- Glutén tartalmú gabonák (pl. búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza) és a belőlük készült termékek
- Rákfélék és a belőlük készült termékek
- Tojás és belőle készült termékek
- Hal és belőle készült termékek
- Földimogyoró és abból készült termékek
- Szójabab és abból készült termékek
- Tej és abból készült termékek
- Diófélék: mandula, mogyoró, dió, kesudió, brazil dió, pisztácia, makadám dió, Queensland dió és belőlük készült termékek
- Zeller és abból készült termékek
- Mustár és abból készült termékek
- Szezám és abból készült termékek
- Kén-dioxid és szulfitek koncentrációja 10mg/kg felett
- Csillagfürt (másnéven farkasbab) és belőle készült termékek
- Puhatestűek és belőlük készült termékek

A vállalkozás a telephelyén olyan sokféle élelmiszer- alapanyagot használ, hogy minden felsorolt allergén anyag előfordulhat. A speciális étrendet (pl. gluténmentes, tejmentes) követő fogyasztók számára készülő élelmiszereket térben és időben elkülönítve, külön erre a célra használt eszközökkel kell előállítani, a keresztszennyeződések elkerülése érdekében.

4.2. Allergén anyagok üzemi kezelése

A jelölésköteles allergéneket tartalmazó termék gyártását úgy kell végezni, hogy a keresztszennyeződés, amennyire csak lehetséges, a lehető legkisebb legyen.

A gyártási folyamatokat lehetőség szerint úgy kell ütemezni, hogy az allergént tartalmazó termék gyártása a műszak során az allergénmentes termékek gyártása utáni időre essen.

A jelölésköteles allergéneket a vonatkozó jogszabálynak (1169/2011 EU rendelet) megfelelően kell feltüntetni a késztermék címkéjén. A véletlen, vagy nem szándékosan hozzáadott allergének jelenlétét is jelölni kell pl. („Nyomokban... tartalmazhat”). Allergén anyagok kiömlésekor, szóródásakor azonnali takarítást kell végezni.