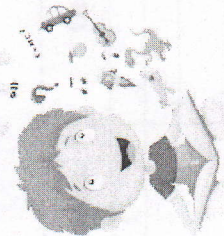


Перечень опасных факторов
ПФ-08-2017



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель группы ХАССП
МАДОУ детский сад №16



Перечень опасных факторов

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приёмка сырья	Наличие посторонних включений, запахов, и т.д.	Физические, биологические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке от поставщика	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр
	Возможная небезопасная продукция	Биологические, химические / Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации
	Сроки годности	Биологические, химические / Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Хранение сырья	Повреждение упаковок	выпуска, указанный в маркировке Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её	3	3	да	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковок
	Условия транспортировки	Физические, биологические, химические / Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен, в связи с чем может быть нарушен температурный режим и прочее	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта на работоспособность
	Отсутствие сопроводительной документации	Биологические, химические / Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Несоблюдение режима хранения	Биологические, химические / Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства	2	3	да	Управление: Проверка приборов измерения и оборудования с установленной периодичностью
	Наличие загрязнений в местах хранения продукции	Физические, биологические, химические / Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения
	Несоблюдение места хранения	Физические, биологические, химические / Продукты, относящиеся к разным пищевым группам нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения	1	2	нет	Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1		микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы				
	Сроки годности	Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения	1	2	нет	Управление: Проверка сроков годности перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья и фиксация в соответствующих журналах
Транспортировка сырья в цеха обработки	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Попадание в сырье различных включений, веществ или запахов	1	2	нет	Управление: В момент транспортировки сырье должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, в ходе обработки, например при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций
Обработка сырья	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	Физические, биологические, химические / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок	2	2	нет	Управление: Маркировка рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микрорезлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Плохая предварительная обработка овощей	Физические, биологические / Вероятность микробиологического заражения готового продукта	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр обработанных овощей. Соблюдение инструкций по разведению рабочих растворов и порядку обработки овощей
	Плохая предварительная обработка яиц	Биологические, химические / Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём	1	3	нет	Управление: Соблюдение инструкции по обработке яиц
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки	2	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса
	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические/ Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Производство готового продукта		так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения				посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.
	Несоблюдение операций, согласно ТТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу	1	4	да	Управление: следование ТТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие продукции органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей.
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
Подготовка готового продукта к транспорти-	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность микробиологической порчи готового продукта и нанесения вреда здоровью потребителя	1	3	нет	Управление: хранение готовых блюд с соблюдением температурных режимов
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Использование растворов	Химические / Вероятность химического	1	3	нет	Управление: Ведение журнала

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
	2	3	4	5	6	7
1 рованию готового продукта	дез. средств неприемлемой концентрации	загрязнения готовой продукции остатками химических веществ, посредствам плохо промытой посуды для транспортировки				учёта разведения дез. средств
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Транспортирование готового продукта	Загрязнение готовой продукции из внешней среды	Физические / При несоблюдении правил транспортировки готовой продукции в группы, возможно попадание в готовую продукции инородных включений (посторонние предметы, бактерии и т.д.)	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил и порядка транспортировки готовой продукции
	Попадание неспянного полуфабриката или сырья в новую партию	Биологические, химические / Неспянные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
Подготовка готового продукта к реализации	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры
	Некачественная обработка потребительской упаковки (консервы, соки)	Физические, биологические / При розливе возможно попадание в различные напитки инородных включений (грязь, бактерии и т.д.)	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил и порядка обработки потребительской упаковки
	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения раздаточной
Реализация готового продукта	Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей.	Физические, биологические, химические / Загрязнение сырья от посуды или использованного кухонного инвентаря, а	2	3	да	Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	Реализация готовых блюд с нарушением сроков реализации	так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения. Порча продукции при несоблюдении условий и сроков реализации готовых блюд				посуды. Контроль над состоянием помещения пищеблока.
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	2	2	нет	Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры

«Определение критических контрольных точек»

№ опасного фактора	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
1	Приемка сырья	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.	да	нет	да	да	ККТ 1
2	Хранение сырья	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	да	нет	да	да	ККТ 2
3	Производство готового продукта (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Органолептические показатели готовой продукции	да	нет	да	да	ККТ 3
		Санитарное состояние	да	нет	да	да	
		Личная гигиена	да	нет	да	да	