

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 10

З.М.Хупсарокова
Приказ № 68 от 25.03.2025г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
с применением принципов ХАССП
(Анализа опасностей и критических контрольных точек
(Hazard Analysis and Critical Control Points)
на пищеблоке в МБОУ СОШ № 10 х. Игнатьевский**

2025г.

- **Наименование юридического лица**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования «Кошехабльский район»
«Средняя общеобразовательная школа №10»
МБОУ СОШ № 10

- **Юридический адрес**

385430, Республика Адыгея, Кошехабльский район, х.Игнатьевский, ул. Ленина, 92

- **Фактический адрес**

385430, Республика Адыгея, Кошехабльский район, х.Игнатьевский, ул. Ленина, 92

- **Директор**

Хупсарокова Зуриет Мухамедовна

- **Свидетельство о государственной регистрации (ОГРН)**

№ 1020100511078 дата 27.12.2002г.

- **ИНН 0103002610**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ СОШ № 10 возлагается на директора школы Хупсарокову Зуриет Мухамедовну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

Критическая контрольная точка (ККТ) - этап, на котором может быть применено средство управления, и являющийся существенным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня.

Критический предел - критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

Примечание. Критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли в управляемых условиях ККТ. Если критический предел превышает или нарушается, подвергшиеся воздействию продукты рассматриваются как потенциально небезопасные.

Программа предварительных и предупреждающих мероприятий

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных

процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции: Биологическое, химическое или физическое вещество (агент), содержащееся в пищевой продукции, которое может потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье.

Мероприятие по управлению: Действие или операция, которые необходимо использовать для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции или ее снижения до приемлемого уровня

Предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление опасностью: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависящих в принятии решений.

Внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, условия проживания опекаемых.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров для персонала и опекаемых.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы Хупсарокова Зуриет Мухамедовна.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
- 3.2. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- 3.3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 3.4. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
- 3.5 Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов (опасностей)
- 3.6 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по Республике Адыгея

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Роспотребнадзора по Республике Адыгея

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5.1 Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»	ФЗ № 129 от 08.08.2001г.
2.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
3.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
4	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
5	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	ФЗ № 248-ФЗ от 31.07.2020г.
6	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотин-содержащей продукции» (с изменениями и дополнениями)	ФЗ № 15 от 23.02.2013г.
7	«Технический регламент на молоко и молочную продукцию».	ФЗ-88 от 12.06.2008 г.
8	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».	ФЗ-178 от 27.10.2008 г.
9	«Технический регламент на масложировую продукцию».	ФЗ-90 от 24.06.2008 г
10	Технический регламент ТС «О безопасности упаковки»	(ТР ТС 005/2011)
11	Технический регламент ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
12	Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	(ТР ТС 021/2011)
13	Технический регламент ТС « На соковую продукцию из фруктов и овощей»	(ТР ТС 023/2011)
14	Технический регламент ТС « На масложировую продукцию »	(ТР ТС 024/2011)
15	Технический регламент ТС « Пищевая продукция в части ее маркировки»	(ТС ТР ТС 022/2011)
16	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПин 2.3/2.4.3590-20

17	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""	СП 2.4.3648-20
18	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. N 40 "Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
19	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
20	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4 Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
21	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 3 «Об утверждении санитарных правил и норм Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
22	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24 декабря 2020 г. N 44 "Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
23	Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»	ПП РФ № 1515
24	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	ГОСТ 30390-2013
25	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
26	Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	ГОСТ 30524-2013

27	Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях обществен. питания.	ГОСТ 32691-2014
28	Услуги общественного питания. Общие требования.	ГОСТ 31984-2012
29	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.	ГОСТ 31986-2012
30	Услуги общественного питания. Термины и определения.	ГОСТ 31985-2013
31	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ 31987-2012
32	Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.	ГОСТ Р 55889-2013
33	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ 31988-2012
34	Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения	ГОСТ Р 55323-2012
35	«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	ГОСТ 31987-2012
36	«Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».	ГОСТ Р 56725-2015
37	Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ГОСТ Р 56016-2020
38	"Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)	МР 2.3.6.0233-21
39	«Об учете дезинфицирующих средств и проведении дезинфекционных мероприятий на объектах РА».	Постановление Глав. государственного санитарного врача по РА № 60 от 18.12.2001г.
40	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации».	Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея от 29.05.2006 г. №7.

41	"Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н
----	---	---

6. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29 от 28.01.2021г. и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Преподавательский состав, учителя	???	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25. приложения к приказу №29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Повара, Помощники повара	???	Работа на пищеблоке в школьном образовательном учреждении	п. 23 приложения №29 от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Медицинский работник	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 25 приложения № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Уборщики помещений, тех. служащие	???	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 26 приложения №29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Охрана	???	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 25 приложения № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

6.	Водитель школьного автобуса	???	Работа в школьном образовательном учреждении	п.25. приложения к приказу №29 от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Операторы котельной	???	Работа в школьном образовательном учреждении	п.25. приложения к приказу №29 от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование Управления Роспотребнадзора по Республике Адыге

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

8. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (прилагаются)

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал прихода и расходования дезинфицирующих средств.
6. Журнал по санитарно-просветительской работе.
7. Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
8. "Ведомость контроля за рационом питания"
9. Журнал регистрации и контроля бактерицидного облучателя и порядок его ведения.

Ведомость контроля за рационом питания
С _____ по _____
Режим питания двухразовое
Возрастная категория: 7-10лет ,12 лет и старше

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах, г (нетто)		Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
		7-10 лет	11-18 лет														

Журнал регистрации и контроля бактерицидного облучателя и порядок его ведения

Наименование и габариты помещения , кв.м	
Номер и место расположения установки	
Номер и дата ввода бактерицидной установки в эксплуатацию	
Система обеззараживания	
Объект обеззараживания	
Условия обеззараживания (в отсутствии /присутствии людей)	
Длительность и режим облучения (непрерывный или повторного , кратковременный режим облучения, интервал между сеансами облучения)	
Гарантийный срок хранения	
Вид микроорганизмов (санитарно-показательный или иной)	
Срок замены ламп (прогоревших, установленный срок службы)	

Режим работы бактерицидного облучения и порядок его ведения

Год	Месяц	Количество часов за месяц (год)	Подпись ответственного

Журнал ежедневного учета работы бактерицидного облучателя

Дата	Время вкл.	Время выключения	Время работы	подпись

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Результаты взвешивания порционных блюд	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	--	-------------------------------------	------------

Журнал

бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2		3	4	5	6	7	8	9

«ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ»

№ п/п	ФИО работника	должность	Месяц / дни		
			1	2	3.....
1					

Расчет потребности в дезинфицирующих средствах

№	Наименование	Количество	Площадь Объем	Вид обработки	Кратность обработки	Дезинфицирующее средство	Расход рабоч	Количество рабочего	Потребность в дезинфицирующем средстве
---	--------------	------------	---------------	---------------	---------------------	--------------------------	--------------	---------------------	--

	Подразделения Объекта	- во объекте	кв. (кв. м.)	(Т,Г)**	боток в месяц	Наименование	рабочая концентрация (%)	его раствора на 1 кв. м	раствора дезсредств - ва для однократ - ной обра ботки объекта	на одну обработ ку кг. (л)	на одну месяц кг. (л)	на одну год кг. (л)
--	--------------------------	--------------------	--------------------	---------	---------------------	--------------	--------------------------------	-------------------------------------	--	---	-----------------------------------	---------------------------------

ЖУРНАЛ
учета температурного режима в складских помещениях и
холодильном оборудовании

№ п/п	Дата, час	Наименование, склада, холодильной установки (указать вид хранимой продукции)	Месяц дни	
			1	2

9. Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов (опасностей):

- 1) Микробиологические — большинство патогенных бактерий, плесени, вирусы.
- 2) Химические — химические вещества, консерванты (моющие средства, отдельные пищевые добавки и др.)
- 3) Физические — агенты, причиняющие физический вред потребителю (стекло, пластмасса, любые посторонние включения).
- 4) Аллергены - все ингредиенты в выпускаемой продукции, способные вызвать пищевую аллергию.

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика
1) Микробиологические опасности		
	Мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции. Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом
	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым. Патогенная форма кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных, колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима.

		Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63- 75°С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарногигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции
	Кишечная палочка (E.coli), E.CoIi0157:H7	Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
	E.CoIi0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рН = 9-9,5, а при рН=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С. В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°С в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°С. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.
	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс Cl.perfringens)	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после

		пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°C и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.
	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативноанаэробные бактерии из семейства Энтеробактерий (Enterobacteriaceae) устойчивы к физическим и химическим факторам. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в продукте большого количества бактерий. Возбудитель дизентерии человека.
	Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует, устойчив к неблагоприятным воздействиям, выделяет энтеротоксины. Условием возникновения пищевой интоксикации является массовое обсеменение продуктов стафилококками в условиях, способствующих их размножению. Пищевые интоксикации вызывает Staphylococcus aureus-опасный для человека вид, который образует токсикозы. Определено 5 типов стафилококковых энтеротоксинов. Оптимальным условием образования стафилококкового энтеротоксина является температура 28-37°С и рН +6,6-7,2. При температуре ниже 10° С образование токсина прекращается. Стафилококки хорошо размножаются в мясе, особенно в фарше, в кондитерских изделиях, в салатах. В продуктах с наличием стафилококков их токсинов органолептических изменений не наблюдается. Интоксикация обычно наступает в течение 2-4 часов после принятия пищи. Симптомы: тошнота, слабость, головокружение, тяжелая боль в области живота
	Возбудитель ботулизма (Cl. botulinum)	Широко распространен в природе. Основная среда обитания - почва. Способен к спорообразованию, строгий анаэроб, устойчив к воздействию внешней среды. Вызывает тяжелые заболевания с тяжелыми последствиями. Действующим началом является ботулинистический токсин. Тяжелый пищевой токсикоз вызван употреблением в пищу продуктов (мясных, рыбных, овощных консервов), содержащих ботулинистический токсин. Токсин из кишечника быстро попадает в кровь и поражает центральную нервную систему. Наступает расстройство глотания, расстройство или ослабление слуха и нарушение двигательных функций. В тяжелых случаях возможны паралич дыхания и сердечная недостаточность, что может вызвать смерть. существует 7 видов возбудителей ботулизма А, В, С, D, Е, F, G. Человек чувствителен к токсинам типа А, В, Е, F, а животные - к токсинам типа С, D. Накапливается в анаэробных условиях. Токсин разрушается при кипячении за 10-20 мин., вегетативная форма гибнет при температуре 80°С через 15-30 мин, споры выдерживают кипячение до 6 часов.
	Listeria monocytogenes	Широко распространена в почве, растениях и фекалиях животных. Обладает психотропным действием, способна расти при +1°С, размножаться в холодной, влажной среде. Инфекционная болезнь сельскохозяйственных животных, ведущая к поражению центральной нервной системы, моноцитозу в крови и очагам некроза в паренхиматозных органах.
	Yersinia enterocolitica	Относится к тому же семейству, что и E. coli и Salmonella. Эта повсеместно распространенный микроорганизм. Он как Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа Yersinia - это сырое молоко и вода, накапливается

		также в овощах, в мясе крупного рогатого скота и птице при недостаточной кулинарной обработке или вторичном обсеменении. Массовые появления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком. Вызывает общую интоксикацию, острые инфекционные заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, опорно-двигательный аппарат, печень.
Сальмонелла (Salmonella); Бактерии сальмонеллезной группы (S.typhi, S.paratyphi, S.Paratyphi)Входит в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжается оставаться во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Бактерии рода Сальмонеллеза - мелкие палочки, спор и капсул не образует, аэроб, слабощелочная среда (7,2-7,6), оптимальная температура +36° С, может развиваться от 6°С до 46°С. Ведущее место занимают сальмонелла группы В, а именно сальмонелла Тифимуриум. В желудочно-кишечном тракте от эндотоксина (продукт жизнедеятельности сальмонелл) начинается воспалительный процесс, нарушается всасывающая способность кишечника и перистальтика. Признаки слабость, головная боль, повышенная температура
Бактерии рода Bacillus: гнилистные - B.subtilis; уксуснокислые - B.megatherium B brevis		Широко распространяются в природе. Основная среда обитания - почва. С пылью обсеменяют все виды сырья, оборудования, пищевые продукты. Вызывают порчу сырья: прогоркание, закисание, газообразование. Термостойкость спор обеспечивает их значительное остаточное содержание и в продуктах, получаемых с термообработкой. У человека пищевые токсикоинфекции характеризуется внезапным началом и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
Бактерии рода Clostridium: гнилистные - Cl. putridium; маслянокислые - Cl. Macerans и др.		Широко распространены в природе. Обсеменяют сырье растительного происхождения, молочные продукты. Споры очень термостойки. Вызывают процессы гниения, масляного и уксусного брожения, газовое разрыхление пищевого сырья и продуктов, порчу консервов. Оказывает токсическое действие на человек
Дрожжи и плесени		Широко распространены в природе. Образуют споры. Вызывают порчу всех видов растительного и животного сырья (овощей, фруктов, зерна, мяса, яиц, молочных продуктов), вспомогательных материалов, готовой продукции. Процессы брожения, прогорания, поверхностного разложения происходит как при комнатной температуре, так и при хранении в холодильнике. Вызывает у человека отравление, расстройство желудочнокишечного тракта, диарею.
Дрожжеподобные грибы: родов Candida, Endomycopsis, Torulopsis и др.		Микроорганизмы почвы. Есть споровые формы. Отдельные представители при систематическом контакте вызывают кандидозы.
Токсичные плесневые грибы		Споровые природные паразиты растительного сырья (овощи, зерно, орехи). Продуцируют термостойкие микотоксины, способные вызвать острые интоксикации и медленно протекающие канцерогенные процессы. Выделение токсинов связано, как правило, с неблагоприятными условиями внешней среды, накоплением большого числа живых клеток в продукте.
Молочно-кислые бактерии: лактобациллы, молочный		Распространены в молоке и молочных продуктах, в растительном (зерно, сахар, фрукты, овощи) сырье, встречаются в воде. Вызывают порчу сахаросодержащего сырья и продуктов и продуктов с образованием кислоты, газа, слизи. При превышении пределов - оказывает токсическое действие на человека.

	стрептококк, лейконосток	
	Микрококки	Широко распространены в природе, постоянно обитают на слизистых оболочках человека и животных. Являются наиболее распространенной причиной хронических заболеваний верхних дыхательных путей, пищевых токсикозов, гнойничковых заболеваний кожи.
	Картофельная, сенная палочка	Бактерии попадают в муку при размоле зерна, которое заражается, главным образом, в процессе уборки. В медицинской литературе имеются данные о патогенности спорообразующих микроорганизмов рода <i>Bacillus subtilis</i> , к которому относится и картофельная палочка в широком спектре вызываемых ими заболеваний.
Химические опасности		
	Токсичные элементы: - свинец - мышьяк - кадмий – ртуть	Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и правилам, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.
	Токсичные элементы упаковочных материалов (формальдегид)	Источник - искусственные материалы, дезинфекционные препараты. Влияние на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возбудитель раковых опухолей.
	Митоксины (патулин, афлатоксин В1, афлатоксин М1, дезоксиниваленол, т-2 токсин, зеараленон)	Митоксины - большая группа низкомолекулярных метоболитов, продуцируемых микроскопическими грибами. Наиболее часто подвержены поражению ими продукты растительного происхождения. Наряду с выраженным общим токсическим действием обладают канцерогенными, мутагенными, глюциногенными свойствами
	Пестициды	В готовую продукцию попадают через сырье, технологическую воду. Влияние на человека - канцерогенное, мутагенное, кумулятивное воздействие
	Радионуклиды	Источник попадания в сырье и готовую продукцию – радиоактивные выбросы. Влияние на человека – канцерогенное воздействие.
	Нитраты	Источник - загрязненные пищевые продукты и сырье растительного происхождения. Вызывают острое общее
	Антибиотики (левомицитин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин, стрептомицин)	Источник - ветеринарные препараты. Влияние на человека - аллергия, дисбактериоз.
	ГМИ (генетически модифицированные источники) Продукты растениеводства,	Влияние на человека – мутагены.

	микроорганизмы из ГМИ	
	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств	Растворы хлорсодержащих, щелочных и кислотных дезинфицирующих средств и моющих средств. Могут вызывать ожоги разной степени тяжести. Они могут стать причиной депрессии, гипертонии, гастрита, аллергии, язвы желудка, могут привести к раковым заболеваниям. Самое распространенное недомогание от использования чистящих средств - это дерматит.
3) Физические факторы (опасности)		
	Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла, удушье.
	Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые перчатки, шапочки, бахилы).	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье
	Бумага и упаковочные материалы (обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.
	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у человека расстройства желудочно-кишечного тракта, диарею.
	Камни	Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.
	Металл	Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
	Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпаки на оборудовании и т.д). Может вызывать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.
	Загрязнение из окружающей среды предприятия Пыль, семена деревьев и растений	Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.

Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.
Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающихся заточке, ножи.
Металлопримеси	Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

Аллергены

Перечень аллергенов, используемых при изготовлении продукции общественного питания (в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»):

1. Яйца и продукты их переработки
2. Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)
3. Орехи и продукты их переработки
4. Арахис и продукты его переработки
5. Кунжут
6. Мука, злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
7. Сельдерей и продукты его переработки.
8. Рыба и продукты ее переработки
9. Соя и продукты ее переработки
10. Диоксид серы и сульфиты 11. Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки

Продукты, содержащие скрытый глютен:

- Мясные консервы
- Овощи и овощные консервы, в которые добавлены пшеничная или овсяная мука, ячмень
- Томатные пасты
- Сыры
- Какао-смеси
- Какао
- Гранулированный чай

Методика анализа риска:

Исходя из практического опыта проведена оценка **вероятности** реализации на предприятии опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – практически, равна 0, маловероятно (например, 1 раз в год);
- 2 – незначительная, (1 раз в полгода);
- 3 – значительная, (1 раз в квартал);
- 4 – высокая (еженедельно).**

Обозначения и сокращения:

1 - легкое: Практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 - средней тяжести: Тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 - тяжелое: серьёзные нарушения, повлекшие госпитализацию.

4 - критическое: Приводит к продолжительной нетрудоспособности, инвалидности или к смертельному (летальному) исходу.

9.1 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями . Опасные факторы, связанные с персоналом и производственной средой.

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологические опасности		
Персонал	От наличия заболеваний персонала (гепатита А, ротавируса, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, гнойничковых заболеваний кожи рук и т. д.), Заражение через грязные руки, которые могут быть источником патогенной и условно-патогенной микрофлоры.	Да. При ненадлежащем осмотре персонала, допуске к работе персонала с признаками заболеваний. При несоблюдении правил мытья рук.
Вода	Микробиологические показатели (общее микробное число, общие колиформные бактерии и др.), химические показатели	Да. При несоответствии по микробиологическим показателям, химическим показателям
Наличие плесени в производственных помещениях	Перекрестное загрязнение пищевой продукции через воздух	Да. При повышенной влажности в помещении и ненадлежащем состоянии помещений, при отсутствии вентиляции или её неисправности
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Являются переносчиками инфекционных заболеваний.	Да. При отсутствии профилактических мероприятий, предупреждающих заселение объектов грызунами, наличии нор грызунов, нарушении периодичности проведения дератизации, дезинсекции, отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах
Химические опасности		
Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Ингибирующие вещества. Источник – моющие и дезинфицирующие вещества.	Да. При нарушении требований к приготовлению растворов, инструкций по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря, посуды, при недостаточном смывании моющих и дезинфицирующих средств

Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	Могут быть источником перекрестного химического заражения пищевых продуктов	Да. При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да. Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов, оборудования, инвентаря, посуды или ненадлежащая уборка
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования).	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения	Да. При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды.	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы	Да. Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.
Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.).	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов	Да. При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да. Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда
Загрязняющий фактор от окружающей среды	Пыль, семена растений. Источники микробиологического загрязнения.	Да. При отсутствии защитных сеток на окнах.

План управления опасностями, связанными с персоналом и производственной средой

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	План управления опасностями		
				Вероятность появления	Тяжесть	Предупреждающие действия
1	Персонал	ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле (серьги, украшения и т.д.) в карманах (расчески, мелкие вещи личного пользования), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), загрязнения от спецодежды (пуговицы, нитки, кусочки ткани)	1	2	Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены
		м	Загрязнения от гнойничковых, инфекционных заболеваний (гепатит А, ротавирусы и т. д.)	2	3	Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены, ведение осмотров и записей в Гигиенический журнал (сотрудники)
2	Опекаемые	ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле, в карманах	1	2	Соблюдение инструкции о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
3	Инфраструктура и производственная среда	ф	Попадание посторонних предметов (строительные материалы, штукатурка, краска, продукты износа машин и оборудования, элементы технического	1	2	Проведение своевременного ремонта стен и потолков, ППР и ТО оборудования Журнал замечаний по санитарному состоянию
		ф	Попадание посторонних предметов - осколки стекла и т.д.)	1	4	План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов
		Ф м	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, являются переносчиками инфекционных заболеваний	1	3	Соблюдение периодичность проведение работ по дератизации и дезинсекции раз в месяц по договору Инструкция по уборке помещений.

						Инструкция по санитарной обработке оборудования
		м	Развитие микроорганизмов в помещениях при несоблюдении санитарных требований Загрязнения микроорганизмами окружающей среды	2	2	
		х	Попадание дезинфицирующих и моющих веществ на продукты по причине нарушения технологии санитарной обработки помещений Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	1	3	
	Вода	м	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по микробиологическим показателям	1	3	Периодические лабораторные испытания в соответствии с ППК
		х	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по химическим показателям	1	2	
	Воздух	м	Может быть источником микробного загрязнения, плесеней, дрожжей	1	3	Своевременная обработка стен и потолка противогрибковыми и дезинфицирующими средствами
	Оборудование, инвентарь	м	Дополнительное обсеменение продукции при недостаточно эффективной мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря	1	3	Соблюдение инструкции по санитарной обработке оборудования и инструкций о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Соблюдение режима мытья оборудования и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования
		ф	Попадание посторонних предметов элементов технологического оснащения (мелкие части	1	2	Визуальный осмотр, своевременное проведение ППР и ТО оборудования

			оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)			
		x	Остатки моющих и дезинфицирующих средств при нарушении санитарной обработки	1	1	Количество проточной воды для смыва остатков моющих средств должно быть достаточным. Для проверки достаточности смывания применять «Эоми Тест фенолфталеин» или индикаторную лакмусовую бумагу.

Опасные факторы, связанные с используемым сырьём. Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций

Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
Мука пшеничная хлебопекарная А (аллерген, содержит глютен)				
	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	Металломагнитные примеси	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки А				
	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды	-	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Крупы ^a				
	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды,	Посторонние примеси, камушки	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд

	радионуклиды (цезий-137), охратоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)			
Макаронные изделия ^А				
Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы) -	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды	-	Да (глютен)	
Молоко и молочные продукты ^А				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i> , молочнокислые микроорганизмы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, микотоксины М1, радионуклиды, подтверждаются декларациями о соответствии. Меламин, диоксины*	Кусочки полиэтилена	Да	Указание наличия в составе блюд
Овощи свежие, зелень свежая				
Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	Шелуха от лука		
Фрукты сушеные				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Косточки от фруктов		
Фрукты свежие				
	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки)			
Дрожжи хлебопекарные				
БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S. aureus</i> , Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Бумага, полимерная пленка от упаковки		
Повидло, джемы				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин)	Кусочки пластика		
Соль поваренная пищевая, сахар				

	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды Посторонние примеси			
Мясо				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i>	Токсичные элементы (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), антибиотики, пестициды, радионуклиды	Инородные тела (остатки упаковки, кости, хрящи)		
Полуфабрикаты мясные				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i> , плесени -	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды	-		
Мясо птицы				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Кости, хрящи		
Яйца куриные пищевые ^А				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Яичная скорлупа	да	Указание наличия в составе блюд
Консервы овощные				
Нарушение требований промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.polutuxa</i> , негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	Частицы банок при вскрытии		
Рыба и рыбная продукция ^А				

КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. aureus, L.monocytogenes, V. Parahaemolyticus, сульфитредуцирующие клостридии, паразиты	Токсичные элементы, гистамины, нитрозамины, пестицидов, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, диоксины	Рыбные кости	Да	Указание наличия в составе блюд
Масложировая продукция (масло растительное)				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Дрожжи, Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, бенз(а)пирен, радионуклиды	кусочки пластика		
Какао-порошок				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины: афлатоксин В1	Бумага, от упаковки		
Напиток кофейный				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), сальмонеллы, дрожжи, плесени -	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кофеин (у кофейного напитка)			
Чай				
КМАФАнМ, плесени	Токсичные элементы	Бумага, от упаковки		
Мучные кондитерские изделия ^А				
Патогенные микроорганизмы, в т. ч., Сальмонеллы, КМАФАМ, БГКП, S. aureus, Плесени, Бактерии рода, Proteu -	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси,	-	да	

9.2 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями при входном контроле сырья и материалов

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	ККТ	План управления опасностями
1.	Входной контроль сырья и материалов						
1.	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	М	Возможно присутствие в сырье патогенных микроорганизмов и их рост из-за нарушения температурных режимов транспортирования, особенно молочная продукция, которая не подвергается термической обработке	1	2		Контроль сроков годности и температуры при доставке в транспортном средстве. Визуальный контроль по органолептическим показателям.
1.1	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	Ф	Возможно загрязнение сырья и материалов (перекрестные загрязнения) при нарушении условий транспортирования	1	2		Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов. Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
			Возможно загрязнение пищевых продуктов при нарушении товарного соседства и совместном транспортировании пищевых продуктов и химических средств. Возможно наличие в сырье остаточных количеств токсичных элементов (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), олова	1	3		

			(для консервов в сборной жестяной таре), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитратов, ГМО) при отсутствии документов, подтверждающих безопасность				
1.2	Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов	М	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье, полуфабрикатах, продуктах из-за нарушения температурных режимов хранения и при нарушении товарного соседства при хранении (сырое готовое)	2	3	ККТ 1	Соблюдение условий хранения сырья и пищевых продуктов. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции При несоответствии сырья действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
		Ф	Нарушение упаковки при хранении, попадание посторонних предметов	1	2		
		Х	Нарушение товарного соседства при хранении	1	3		

Опасные факторы, приведенные для изготавливаемых блюд и продукции

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностям
Перечень опасных факторов сформирован на основании спецификаций готовой продукции			
Токсичные элементы (все блюда): Свинец Кадмий Ртуть Мышьяк	Канцерогены, аллергены. Могут накапливаться в организме, приводят к интоксикации, потере трудоспособности. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, записи в Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Антибиотики (блюда из яиц, творога, мяса, мяса птицы, молока): Левомецетин Тетрациклиновая группа Гризин Бацитрацин	Антибиотики и продукты их метаболизма могут стать причиной аллергии, или симптомов отравления, иммунизировать патогенную микрофлору (она становится устойчива к антибиотикам), способствовать развитию микозов.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Пестициды (все блюда), мг/кг ГХЦГ и изомеры ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол Ртутьорганические 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	Являются канцерогенами, мутагенами, способны накапливаться в организме	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном

			контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Радионуклиды (блюда из мяса, рыбы, мучные кулинарные изделия, изделия из творога, каши) бк/кг Цезий -137, стронций -90 Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши): афлатоксин М1 Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол Т-2 токсин Зеараленон Охратоксин А	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°С в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смывы с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды		

			контроля и лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля
Сульфитредуцирующие клостридии.	Хорошо растут на продуктах с высоким содержанием крахмала или белка, таких как бобовые, мясные продукты, густые супы и соусы	Да. Большинство случаев бактериального отравления связаны с нарушением температурного режима при приготовлении пищи.	Соблюдение параметров технологических процессов – температурного режима и времени приготовления блюд согласно ТТК. Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.
<i>S. aureus</i>	Погибают при нагревании при +72°C в течение часа. Стафилококковые отравления стоят на первом месте среди бактериальных отравлений.	Да. Обсеменение с оборудования, от персонала	Проведение периодического обучения и гигиенической оценки персонала, соблюдение правил личной гигиены, соблюдение санитарной обработки оборудования, помещений Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о ежедневных осмотрах работников Инструкция по уборке помещений Инструкции о правилах личной гигиены Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля
Патогенные, в том числе сальмонеллы	Вызывают тяжелые пищевые токсикоинфекции людей. Длительно сохраняются во внешней среде, в продуктах размножаются, не изменяя внешний вид, вкус. Как правило, патогенные микроорганизмы погибают при относительно невысоких температурах (при нагревании до +70°C).	Да. Заражение пищевых продуктов происходит различными путями: от больного животного, от которого получен этот продукт, от больного человека или бактерионосителя при приготовлении или обработке продуктов, через оборудование, посуду, воздух, руки и т.д.	Входной контроль поступающего сырья, продуктов и материалов, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты. Проведение периодического обучения и гигиенической оценки персонала, соблюдение правил личной гигиены, Инструкция о правилах личной гигиены Инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря . Инструкция по санитарной обработке

			оборудования Оценка степени готовности блюд. Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.
Listeria monocytogenes	Содержатся в плохо термически обработанной продукции. Вызывают заболевания нервной системы, печени, селезенки, поражение лимфатических узлов, а так же листериоз, который может стать причиной смерти (смертность достигает 30 %).	Да. Содержатся в плохо термически обработанной продукции	Соблюдение параметров технологических процессов, времени и температурных режимов приготовления блюд, оценка степени готовности блюд в соответствии с ТТК. Обеспечение и соблюдение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Своевременная эффективная санитарная обработка и дезинфекция оборудования, инвентаря; Инструкция по санитарной обработке оборудования Контроль исправности вентиляции для предотвращения формирования конденсата на поверхности. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений Обеспечение непрерывности холодной цепи и контроль за сроками

			<p>годности и условиями хранения для продуктов, в которых листерия может развиваться в процессе хранения и реализации.</p> <p>Соблюдение условий хранения сырья.</p> <p>Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов</p> <p>Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля .</p>
E.coli	<p>Способны вызвать токсикоинфекцию. Имеют способность размножаться в пищевых продуктах (например, молоко). При кипячении погибает практически сразу, при температуре 60° в течение 15 минут, дезинфицирующие вещества (растворы хлорамина, формалина и прочее) губительно действуют на кишечную палочку в течение короткого времени.</p> <p>Инфицироваться и служить фактором передачи инфекции могут самые различные продукты: колбаса, отварное мясо, молоко, творог, кефир и другие кисломолочные</p>	<p>Да.</p> <p>С испражнениями человека, через грязные руки, оборудование, посуду, инвентарь, воду попадают на пищевые продукты, где при благоприятных условиях быстро размножаются. При грубых нарушениях правил приготовления и хранения пищи, недостаточной термической обработке, когда создаются условия для попадания и размножения.</p> <p>Нарушения условий и сроков реализации, хранения пищи и пищевых продуктов при высокой температуре.</p>	<p>Выполнение программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, соблюдение правил личной гигиены, правил мытья посуды, инвентаря и оборудования</p> <p>Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p> <p>Соблюдение параметров технологических процессов, времени и температурных режимов приготовления блюд, условий хранения и сроков годности пищевых продуктов.</p> <p>Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.</p>
Бактерии рода Proteus	<p>Протеи могут развиваться при температуре от 10 до 43С, их быстрое размножение наблюдается при 20С. Погибают при нагревании до 60С</p>	<p>Да</p> <p>При загрязнении готовых блюд, уже прошедших термическую обработку. Это может происходить при разделке вареного</p>	<p>Обеспечение и соблюдение точности технологических процессов и отдельных зон для сырья , п\ф, и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых</p>

	<p>через час, а до 800С – через 5 минут. Эти бактерии устойчивы к низким температурам. Инфицированные продукты, послужившие причиной заболеваний, как правило, не изменяют своих органолептических свойств, несмотря на обильное обсеменение протеом.</p>	<p>мяса, птицы, рыбы на тех же столах и досках, с помощью тех же ножей или мясорубок, которые использовались и для разделки сырых продуктов, особенно если кухонное оборудование содержится в ненадлежащем санитарном состоянии. Продолжительное хранение пищевых продуктов в тепле.</p>	<p>продуктов; Выполнение санитарной обработки, мойки оборудования, помещений, инвентаря, посуды Инструкции по санитарной обработке оборудования Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля .</p>
<p>Бактерии рода <i>Yersinia</i> (изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные)</p>	<p>Иерсинии достаточно быстро инактивируются с помощью окислителей.</p>	<p>Да Изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные</p>	<p>Соблюдение санитарного состояния складских помещений: - ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции; - соблюдение правил обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи; - тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов</p>

			<p>или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, мытьем фруктов, в т.ч. citrusовых; - соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд. Обеспечение и соблюдение точности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; Выполнение санитарной обработки оборудования, помещений, инвентаря, посуды Инструкции по санитарной обработке оборудования. Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов</p>
<p>Дрожжи, плесени</p>	<p>Микроорганизмы порчи. Для уничтожения плесневых грибов достаточно подогреть пищевой продукт при 100°C (т. е. при температуре кипения воды) в течение 1—2 минут или прогреть при 85°C в течение 5—6 минут.</p>	<p>Да. При нарушении температурного режима хранения создаются условия для их развития. Процессы брожения, прогоркания, поверхностного разложения происходят как при комнатной температуре, так и при</p>	<p>Соблюдение условий хранения, контроль сроков годности, оценка внешнего вида. Не допускать использования продукции с истекшим сроком годности. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках</p>

		хранении в холодильниках	производственного контроля .
Споровые бактерии – <i>Bac. mesentericus</i> (картофельная палочка) Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	При наличии картофельной палочки в хлебе наблюдается ослизнение и потемнение мякиша хлеба.	Да . При использовании муки или хлеба, зараженных картофельной болезнью	Отбор поставщиков, входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение, Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, записи в Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции

9.3 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	ККТ	План управления опасностями
2. Подготовка сырья (овощей, фруктов, сыпучих продуктов, консервов и т.д)							
2.1	Очистка поверхности щеткой, вспарывание по шву, освобождение от упаковки, органолептическая оценка полиэтилен и т.д.)	ф	Возможно попадание посторонних загрязнений от транспортной упаковки (пыль, нитки, бумага,	1	2		Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
2.1	Мойка овощей, фруктов, зелени, круп, Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных банок. Переборка круп.	м	Возможно недостаточное количество проточной воды для смывания загрязнений. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем, неочищенной транспортной упаковкой.	2	3		Соблюдение мойки в проточной воде.

	Мойка овощей, грибов, фруктов, зелени, круп, Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных банок. Переборка круп.	х	Свежие фрукты и сухофрукты обработанные сульфитами – сернистый ангидрид (диоксидом серы E220) Камушки, посторонние примеси в крупах, зелени	1 2	2 2		Свежие фрукты, обработанные сульфитами перед применением хорошо промыть в чистой теплой воде. Визуальный осмотр, переборка круп, зелени. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
	Просеивание муки	ф	Посторонние примеси	1	3		Замена неисправных сит. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

9.4 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть после действия	ККТ	План управления опасностями
3	подготовка яиц куриных пищевых Микробиологические опасности: Патогенные в том числе сальмонеллы, БГКП, S. Aureus, плесени, дрожжи						
3.1	Освобождение от упаковки, внешний осмотр	м	Возможен рост микроорганизмов из-за наличия мелких трещин, незаметных невооруженным глазом, насечки, наличия пороков. Риск снижается при термической обработке яиц.	2	3		Осмотр каждой партии Контроль целостности яиц Инструкция по обработке яиц
		ф	Возможно попадание яичной скорлупы при нарушении целостности яиц	2	2		
3.2	Мойка яиц, органолептическая оценка, контроль целостности	м	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы во внутрь яиц из-за	2	2		Наличие и соблюдение Инструкция по обработке яиц

			несоблюдения инструкции по мойке яиц				
3.3	Дезинфекция / (в соответствии с инструкцией) Контроль целостности яиц	м	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы (патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл) во внутрь яиц из-за несоблюдения инструкции по обработке яиц и не эффективной дезинфекции. Риск будет снижен при тепловой обработке	2	3		Наличие и соблюдение инструкции по обработке яиц, наличие мерных емкостей для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, обучение персонала приготовлению растворов. Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующим и средствами
3.4	Ополаскивание	х	Возможно остаточное количество дезинфицирующего средства на яйцах	2	2		Соблюдение требований к температуре воды и времени ополаскивания, концентрации дезинфицирующего раствора, (наличие инструкции). Достаточное количество воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств
3.5	Укладка сырых обработанных яиц во внутрицеховую тару	м	Возможно сохранение и рост микроорганизмов из-за ненадлежащего санитарного состояния тары для обработанных яиц	2	3		Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Использование промаркированной емкости для яиц обработанных

9.5 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	ККТ	План управления опасностями
4	Приготовление холодных блюд: салатов						
4.1	Мойка овощей, фруктов, зелени Очистка, зачистка	м	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей их мойки. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем и использованием не промаркированного инвентаря	2	2		Соблюдение режима мойки в проточной воде перед очисткой и зачисткой.
4.2	Обработка в 10 % растворе поваренной соли или 3 % растворе уксуса зелени, овощей в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.	м	Возможны попадания в готовые блюда яиц гельминтов и цист патогенных простейших из-за плохо промытых овощей и зелени	1	3		Соблюдение правил обработки. контроль: - наличия мерных емкостей для приготовления раствора; - порядка приготовления раствора; - времени выдержки.
4.3	Шинкование овощей, нарезка М	м	Возможны попадания в пищевые продукты патогенных микроорганизмов и их рост из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки на инвентаре и кухонной посуде, высокой температуры в	1	2		Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), раздельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения, использование досок для

			<p>цехе. Возможно перекрестное загрязнение при неправильном использовании инвентаря (не по назначению), через руки повара. При нарушениях сроков годности возможен рост микроорганизмов</p>			<p>вареных и сырых овощей. Салаты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят при температуре (4 ±2)°С не более 6 ч. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп . Соблюдение температурных параметров в помещении при приготовлении салатов - не выше 16°С. Соблюдение правил мытья рук поваром. Инструкция о правилах личной гигиены</p>
4.4	Перешивание компонентов	м	<p>Возможно внесение микроорганизмов в пищевые продукты при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования</p>	2	3	<p>Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Перемешивание с использованием чистого кухонного инвентаря, не касаясь продукта руками. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидной лампы</p>
4.5	Заправка	м	<p>Возможен рост микроорганизмов при нарушении сроков хранения</p>	2	2	<p>Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.</p>

			заправленных салатов				Соблюдение личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены
4.6	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	2		Раздача готовых салатов и холодных блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией Внесение записи в Журнал учета несоответствующей продукции
4.7	Порционирование и раздача салатов	м	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении	1	3		Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, наличие перчаток при порционировании и блюде. Инструкция о правилах личной гигиены Включение

			режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.			бактерицидной лампы при порционировании. Журнал учета работы бактерицидной лампы Соблюдение сроков хранения и реализации. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
4.8	Порционирование и раздача салатов	ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного	2	2	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции.

			пользования, волос) Пыли.				Журнал бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	--	------------------------------	--	--	--	--

9.6 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	КК Т	План управления опасностями
5	Приготовление супов						
	Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, E. coli, S. Aureus						
5. 1	Размораживание мяса, мяса птицы	м	Возможно нарушение параметров	2	3		Соблюдение режима размораживания

			технологического процесса (времени и температуры при размораживании) . Риск будет снижен при тепловой обработке				мяса и мяса птицы до температуры в толще мышц от минус 1°С до 1,5°С. Соблюдение режима размораживания для рыбы - до температуры в толще от 0°С до + 2°С. Не допускать вытекания мясного (рыбного) сока.
		ф	Возможно попадание посторонних предметов, включений	1	2		Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
		х	Возможно наличие остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств на столах, кухонной посуде, моечных ваннах.	1	1		Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды
5.2	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (, мясо птицы)	м	Возможны остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Возможно развитие микроорганизмов при нарушении температурных режимов мытья и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск снизится при тепловой обработке.	2	3		Визуальный осмотр на наличие кровяных сгустков. Соблюдение температурного режима мытья мяса, птицы и рыбы с температурой воды не выше 15 °С. Контроль микробиологического загрязнения: - соблюдение личной гигиены персонала; - наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Инструкция о

							правилах личной гигиены
		х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	1	2		Контроль химического загрязнения: - соблюдение инструкций санобработки мясорубки, столов, инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования. Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».
		ф	Сколы ножей, разделочных досок, щепки на колоде для разруба мяса				Визуальный осмотр состояния ножей, разделочных досок, колоды для разруба мяса. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
5.3	Припускание, пассерование	м					
5.4	Приготовление бульона, варка с овощами, говядиной тушеной или крупами до готовности	М	Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования при протирании	1	3		Соблюдение инструкций о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря

			супов-пюре. Риск снизится при повторной тепловой обработке - кипячении.				
5.5	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид супов, их консистенция, посторонний привкус, запах и др.	2	3		Раздача готовых супов разрешается только после проведения органолептической оценки готовых блюд (бракеража). Заполнение Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией Внесение записи в Журнал учета несоответствующей продукции
5.6	Порционирование и раздача супов	м	Возможно внесение микроорганизмов готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	1	3		Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего

						ремонта в месте порционирования супов. Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже + 75 °С. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары, обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного	2	2	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража

			пользования, волос) Пыли.				готовой пищевой продукции . Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Соблюдение правил личной гигиены поваром. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока

9.7 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции.

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть после действия	КК Т	План управления опасностями
6. Приготовление блюд из круп: каши							
	Микробиологическая опасность: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (для молочных каш), Listeria						

	monocytogenes (для молочных каш), КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus						
6.1	Взвешивание компонентов, подготовка сырья	ф	Возможно попадание остатков упаковки (бумаги, полимерной пленки, ниток и т.д.)	1	1		Визуальный контроль Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
6.2	Переборка круп, удаление посторонних примесей, промывание проточной водой	ф	Посторонние примеси, камни	1	2		Визуальный контроль Соблюдение режима мытья круп достаточным количеством проточной воды Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
6.3	Варка каш до готовности	х	Возможно наличие остатков моющих средств на кухонной посуде, инвентаре при недостаточном смывании этих средств.	2	2		Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».
		м	Рост микроорганизмов	2	3		Соблюдение параметров

			при нарушении параметров технологического процесса				технологического процесс
6.4	Органолептическая оценка (бракераж).	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах, подгорелости	1	3		Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке. При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией Внесение записи в Журнал учета несоответствующей продукции
6.5	Порционирование и раздача	м	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3		Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего

						ремонта в месте порционирования каш и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65 0С.
		х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды
		ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного	2	2	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал

			пользования, волос)				бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока

9.8 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции.

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	ККТ	План управления опасностями
7	Приготовление гарниров, блюд из овощей						
	Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы,						

	Listeria monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Proteus, S. Aureus						
7.1	Измельчение (нарезка) подготовленных компонентов (овощей)	м	Возможно внесение патогенных микроорганизмов из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки и перекрестного загрязнения при неправильном использовании инвентаря. В сырых овощах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей мойки. Риск будет снижен при тепловой обработке.	2	3		Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), раздельное хранение чистых и грязных овощей
		ф	Возможны сколы, трещины на разделочном инвентаре, кухонной пластиковой посуде	2	2		Визуальный осмотр инвентаря. Своевременная замена поврежденного инвентаря. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
7.2	Тепловая кулинарная обработка - варка, тушение, запекание овощей, варка круп, бобовых	м	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса (времени и температуры) из-	2	3		Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.

			за неисправного оборудования, выживание патогенных микроорганизмов · Микроорганизмы при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.				
7.3	Приготовление пюре картофельного и горохового с использованием измельчительного инвентаря	м	Возможно внесение и развитие микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря, кухонной посуды.	1	3		Соблюдение. Инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
7.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид блюд, консистенции, недостаточная термообработка, посторонний привкус, запах	1	3		Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией. Внесение записи в Журнал учета

						несоответствующей продукции
7.5	Порционирование и раздача	м	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	<p>Визуальный контроль.</p> <p>Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>Инструкция о правилах личной гигиены</p> <p>Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд.</p> <p>Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды,</p> <p>Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65 0С .</p> <p>Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп</p> <p>Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды</p>
		х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	<p>Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря.</p> <p>Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря</p> <p>Обеспечение достаточного количества воды</p>

						<p>для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.</p>
		ф	<p>Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.</p>	2	2	<p>Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке</p>

							помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблок
--	--	--	--	--	--	--	---

9.9 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции.

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	КК Т	План управления опасностями
8	Приготовление блюд мяса птицы, блюд из рыбы						
	Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, Listeria monocytogenes, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Proteus, S. Aureus						
8.1	Размораживание (дефростация) мяса, мяса птицы, рыбы	м	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье из-за нарушений режимов дефростации. Остатки кровяных сгустков, загрязнений, окислений. Условия для развития микроорганизмов при нарушении температурных режимов в помещении и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск будет	3	2		Соблюдение режима размораживания мяса, мяса птицы до температуры в толще мышц от минус 1°С до 1,5°С. Соблюдение режима размораживания рыбы - до температуры в толще от 0°С до + 2°С. Не допускать вытекания мясного (рыбного) сок

			снижен при тепловой обработке.				
		в	Возможно попадание посторонних предметов, включений	1	2		Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
		х	Возможно наличие остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств на столах, таре, кухонной посуде, моечных ваннах.	1	1		Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды
8.2	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (мясо птицы, рыба)	м	Возможны остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Возможно развития микроорганизмов при нарушении режимов мытья, при высокой температуре сырья и при высокой температуре в помещении. Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого оборудования, инвентаря, кухонной	2	3		Визуальный осмотр на наличие кровяных сгустков. Соблюдение температурного режима мытья мяса, птицы, рыбы с температурой воды не выше 15 °С. Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.

			посуды, через руки персонала. Тепловая обработка снизит риск размножения микроорганизмов.				
8.3	Формование (для рубленых изделий), панирование	м	Возможно микробиологическое обсеменение через руки персонала, инвентарь. Риск будет снижен при тепловой кулинарной обработке.	2	3		Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.
8.4	Тепловая кулинарная обработка запекание, тушение или варка, в т.ч. оценка степени готовности	м	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование и выживание патогенных микроорганизмов при изготовлении блюд из мяса, мяса птицы, рыбы.	2	3	КК Т 4	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени, достаточность термообработки. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования. Выделение бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. Для натуральных рубленых изделий температура в толще - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C.

							Мясо рыбы должно легко отделяться от кости или для филе – определение по коагулированию белка
8.5	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, недостаточная термообработка, консистенция, посторонний привкус, запах.	1	3		Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией. Внесение записи в Журнал учета несоответствующей продукции
8.6	Порционирование и раздача	м	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3		Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной

						<p>гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря , инструкции о правилах мытья рук. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65°C</p>
		x	<p>Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.</p>	2	2	<p>Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки</p>

							<p>достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».</p>
		ф	<p>Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.</p>	2	2		<p>Визуальный контроль. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному</p>

							состоянию помещений пищеблока.
--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------

9.10 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции.

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	ККТ	План управления опасностями
9.	Приготовление соусов						
	Микробиологические опасности: Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, Бактерии рода Proteus, S. Aureus						
9.1	Смешивание	ф	Возможно попадание посторонние примесей	1	2		Визуальный контроль
9.2	Варка Кипячение	м	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой обработки	2	3		Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
9.3	Процеживание	м	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря.	2	3		Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
		х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2		Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и

							дезинфицирующ их средств.
9.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3		Раздача готовых соусов разрешается только после проведения контроля (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией . Внесение записи в Журнал учета несоответствующей продукции
9.5	Раздача (с блюдами)	м	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3		Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования

						<p>я. продукции и включение бактерицидной лампы. Инструкция по уборке помещений. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +75°С .</p>
		х	<p>Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств. 2</p>	2	2	<p>Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары , Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.</p>
		ф	<p>Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей</p>	2	2	<p>Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой</p>

			личного пользования, волос) Пыли.				продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	--	-----------------------------------	--	--	--	---

9.11 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства напитков на каждой операции.

№	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть после действия	КК Т	План управления опасностями
10	Приготовление напитков						
	Микробиологические опасности: Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, S. Aureus						
10.1	Переборка ягод, сушеных фруктов,	ф	Возможно наличие	1	2		Визуальный контроль.

	удаление посторонних примесей, промывание		посторонних примесей, камней в сухофруктах, ягодах				Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Переборка и соблюдение режимов мойки в проточной воде.
10.2	Кипячение компотов. Заваривание чая	м	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой обработки	2	3		Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
10.3	Настаивание	м	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного настаивания в теплом месте.	2	3		Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте.
10.4	Охлаждение напитков: компота	м	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного охлаждения. Риск возрастает, если не использовать быстрое охлаждение. Возможен несоответствующий внешний вид, посторонний привкус, запах	2	3		Быстрое охлаждение в закрытых емкостях, в которых были приготовлены
10.5	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, посторонний привкус, запах	1	3		Раздача готовых напитков разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала

						<p>бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией. Внесение записи в Журнал учета несоответствующей продукции</p>
10.6	Порционирование и раздача напитков	м	<p>Возможно внесение микроорганизмов в готовые напитки через инвентарь, посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.</p>	2	3	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования напитков и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья</p>

						<p>столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры: горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°C, холодные напитки - не выше + 14°C. Срок выдачи готовых напитков не должен превышать 2 часов от момента приготовления</p>
		х	<p>Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.</p>	2	2	<p>Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.</p>
		ф	<p>Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного</p>	2	2	<p>Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение</p>

			пользования, волос) Пыли.				правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращени ю попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционировани я продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока

В результате анализа опасностей выявлены критические контрольные точки:

ККТ 1 – этап 9.2 Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов

ККТ 4 – этап 9.9 Тепловая кулинарная обработка блюд из мяса, мяса птицы, рыбы, в т.ч. оценка степени готовности

Наименование продукта: охлажденные и замороженные продукты **Наименование технологического процесса: хранение охлажденных и замороженных продуктов**

Наименование этапа	№ ККТ	Учитываемый опасный фактор	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга				Записи мониторинга (документирование)	Корректирующие действия	Ответственный
				Частота мониторинга	Метод измерения	Коррекция	Ответственный			
Хранение сырья, полуфабрикатов	ККТ 1	Микробиологически возможен рост патогенных микроорганизмов из-за нарушений режимов хранения	Температура в холодильных камерах +2°C до +6°C, в морозильных камерах – не выше минус 18°C	2 раза в день утром и вечером	Поверенный термометр	Провести оценку возможности использования продуктов	Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В соответствии с документом: Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Отрегулировать температуру регуляторам и холодильников или провести ремонтные работы холодильников. При	Завхоз или повар, вызов мастера по ремонту и обслуживанию оборудования

									несоответст вии сырья, пищевых продуктов действия по Инструкции по управлению несоответст вующей продукцией	
Тепловая обработка мясных блюд, блюд из мяса, птицы и рыбы, блюд из яиц,	ККТ 4	Микробио логически й: возможно выживани е патогенны х микроорга низмов в готовой продукци и из-за неправиль ных режимов тепловой обработки и недостато чности термообра ботки	Температура и время приготовления ТТК. t-ра в толще продукта - для натуральных рубленых мясных изделий - не ниже 85°C, для рубленых - 90°C, или выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта; для филе и котлет – определение по коагулировани ю белка; время	Каждая партия	Термомет р на тепловом оборудова нии или проверка терморегу лятора и загорание сигнально й лампочки. Повернен ный и обработан ный шуп (игла) Визуальн ый осмотр по органолеп тическим показател ям Часы	Провести оценку возможно сти использов ания блюда. Продолжи ть тепловую обработку до готовност и: изделий из мяса, мяса птицы - до выделени я бесцветно го сока в месте прокола и серым		Журна л бракера а готово й пищев ой продук ции	Вызвать мастера по оборудован ию и провести ремонт теплого оборудован ия, восстановле -ние необходимо - го температу рного режима приготовлен ия.	

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

N п/п	Объект контроля/ Этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность Производственного контроля	Сведения об ответственном лице, организации
1	Сырьё, продукция, упаковка, материалы				
1а	Контроль на этапе приёма продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырьё, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> -оценка условий транспортирования и сроков годности -наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающим прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации -наличие маркировки (транспортной потребительской, маркировка безопасности упаковки) -оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной потребительской -оценка качества и безопасности(по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) -оценка качества и безопасности путём проведения лабораторных исследований с привлечением аккредитованной лабораторией -оценка качества и безопасности путём проведения лабораторных исследований с привлечением аккредитованной лабораторией 	<ul style="list-style-type: none"> Каждая партия Каждая партия Каждая партия Каждая партия При наличии (в соответствии с договором поставки) При наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия Аккредитованная лаборатория Аккредитованная лаборатория
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырьё, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> -условия хранения пищевой продукции -оценка маркировки, сроков годности -оценка состояния упаковки -оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах т.д.) -оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно с регистрацией в журнале Ежедневно Ежедневно Ежедневно При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия Аккредитованная лаборатория
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам	Сырьё, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные	<ul style="list-style-type: none"> -оценка соблюдения сроков годности и условий хранения -оценка состояния упаковки -оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах т.д.) 	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно Ежедневно Ежедневно 	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия

	производства (растаривание и иные операции)	материалы	-оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Аккредитованная лаборатория
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля- продовольственное сырьё и пищевая продукция на определённом этапе технологического процесса	-параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства выпускаемой продукции	Ответственное должностное лицо предприятия Аккредитованная лаборатория
			-оценка качества и безопасности путём проведения лабораторных исследований с привлечением аккредитованной лабораторией	При наличии сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Аккредитованная лаборатория
1е	Контроль на этапе хранения готовой продукции	Готовая продукция	-оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)	Ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия
			-оценка сроков годности готовой продукции	Ежедневно каждая партия	
			-оценка состояния упаковки готовой продукции		
2	Производственное оборудование, инвентарь				
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование, инвентарь	-визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	Перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия
			-визуальная оценка состояния производственного инвентаря	Перед началом работы	
			-оценка исправности и пригодности производственного оборудования, проверка средств автоматического контроля	Согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности тех. оборудования - ежедневно	Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со спец. организацией
3	Санитарно-техническое состояние производственных помещений				
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	Вентиляция и кондиционирование	-визуальная оценка исправности инженерных систем	Ежедневно, перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия и/или по договору со спец. организацией
		Водоснабжение	-оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	Согласно графику планово-предупредительных осмотров, обслуживания и ремонтов	
		Вода холодная из разводящей сети моечной столовой и кухонной посуды, производственных цехах	-органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) -микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, энтерококки, E.coli)	1 проба в год, дополнит-но: после ремонта развод. сети после аварийных ситуаций 1 проба в год, дополнит-но: после ремонта развод. сети после аварийных ситуаций	Аккредитованная лаборатория
		Вода холодная из разводящей сети моечной столовой и кухонной посуды, производственных цехах	-органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность) -микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, энтерококки, E.coli) - температура	1 проба в год, дополнит-но: после ремонта развод. сети после аварийных ситуаций 1 проба в год, дополнит-но: после ремонта развод. сети после аварийных ситуаций	Аккредитованная лаборатория

3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен, потолка производ-х помещений	-визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен, и потолка	Ежедневно, перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия
4	Санитарно - эпидемиологический режим				
4а	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	-визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых на предприятиях общепита	Перед использованием	Ответственное должностное лицо предприятия
			-визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	Перед использованием	Ответственное должностное лицо предприятия
			-лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля дезинфицирующего вещества)	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
4б	Качество пров-мойки, дезинфекции	Оборудование, инвентарь, производственные помещения, персонал, сырые пищевые прод-ты	-тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	При использовании в соответствии с инструкцией	Ответственное должностное лицо предприятия
			-микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) на объектах произв-ного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов, не реже 1 раза в год	Аккредитованная лаборатория
			-микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей гельминтов на оборудовании, инвентаре в овощехранилищах и складах, для хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов, 1 раза в год	
			-исследование смывов на наличие яиц гельминтов на оборудовании, инвентаре, таре, руках, спецодежде персонала, сырых пищевых продуктов (рыба, мясо, зелень)	10 смывов 1 раза в год	
4в	Личная гигиена персонала	Работники занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с прод-м(пищевым) сырьём и (или) пищевой продукцией	-оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	При поступлении на работу и далее в соответствии с установленной период-ю	Ответственное должностное лицо предприятия
			-оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале2	
			-опрос на предмет наличия симптомов инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих с работником лиц		
			-визуальный контроль за качеством обработки рук	Ежедневно до начала работы и в течении смены	
			-оценка состояния спецодежды и санитарной одежды		
5	Производственный контроль за факторами производственной среды и трудового процесса:				
5а	Факторы производственной среды	Микроклимат на рабочих местах (1т)	Параметры микроклимата: -температура воздуха -относительная влажность -скорость движения воздуха	Не реже 1 раза в год; При проведении специальной оценки условий труда	Аккредитованная лаборатория
		Освещённость на рабочих местах (1т)	-естественная освещённость(КЕО), -искусственная освещённость	1 раза в год и после переоборудования систем освещения. При проведении специальной оценки условий труда	

		Шум на рабочих местах (1г)	Исследования уровня шума в производственных помещениях	1 раза в год и после реконструкции систем вентиляции. При проведении специальной оценки условий труда	
56	Факторы трудового процесса	Тяжесть, напряженность трудового процесса	Параметры: -режим работы, -фактическая продолжительность рабочего дня, -рабочая поза, -интеллектуальные нагрузки, - восприятие сигналов, - распределение функций по степени сложности задания, -сенсорная нагрузка, -степень ответственности за результат собственной деятельности, -степень ответственности за безопасность других лиц и др.	Не реже 1 раза в 5 лет; При проведении специальной оценки условий труда	Аккредитованная лаборатория