

ПЕРЕЧЕНЬ потенциально-опасных факторов

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Возможные последствия	Возможные источники
Биологические опасности				
1.	Грызуны	Являются переносчиками многих инфекционных заболеваний. Источник микробиологического осеменения.	Переносчики инфекционных заболеваний, псевдотуберкулез.	Внешний источник риска
2.	Насекомые	Места локализации и их экскременты трудно доступны и трудно обнаружимы, являются разносчиками инфекционных заболеваний	Дизентерия, интоксикация желудочно-кишечного тракта	Внешний источник риска, сырье
3.	Паразиты	Являются причиной интоксикации организма	Интоксикация	Сырье животного происхождения
4.	Плесени	Психрофильные микроорганизмы, вызывают процесс гниения, а, следовательно, и порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	Микотоксикозы	Растительное сырье
5.	Дрожжи	Дрожжи способны расти на средах с низкими рН (5,5 и даже ниже), особенно в присутствии углеводов, органических кислот и других легко утилизируемых источников органического углерода. Они хорошо развиваются при температурах 5-10 С. В процессе жизнедеятельности дрожжи метаболизируют компоненты пищевых продуктов, образуя собственные специфические конечные продукты метаболизма. При этом физические, химические и, как следствие,	Отравление	Сырье, нарушение герметичности сырья

		органолептические свойства продуктов изменяются — продукт «портится». Разрастания дрожжей на продуктах нередко видны невооруженным глазом как поверхностный налёт или проявляют себя, запуская бродильный процесс.		
6	Ротавирусы	Заболевание вирусного происхождения, имеющее орально-фекальный механизм передачи. Возбудителем ротавирусной инфекции является ротавирус, который обладает способностью выживать даже при обработке сильнодействующими дезинфицирующими растворами. В фекалиях больного человека его жизнедеятельность сохраняется в течение 7 месяцев, в условиях внешней среды – более месяца.	Ротавирусная инфекция	Санитарное состояние, персонал
7	Гепатиты	Гепатит А распространен повсеместно. Уровень заболеваемости гепатита А коррелирует с санитарно – гигиеническим состоянием отдельных территорий. Источником инфекции являются больные гепатитом. Механизм возбудителя – фекально – оральный, заражающая доля крайне мала.	Гепатит	Санитарное состояние, персонал
8	КМАФАнМ	Совокупность санитарно-показательных микроорганизмов. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования, рук, спецодежды, при оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при нагревании до 75°С в течение 90 минут.	Пищевое отравление	Сырье, оборудование, грязные руки

9	БГКП	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут.	Способны вызывать токсикоинфекции	Грязные руки, сырье
10	Сальмонелла	Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Погибают при нагревании до 70°C.	Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции, летальный исход	Сырье животного происхождения и птицы, яйцо
11	Листерия	Представлен короткими палочками и коккобациллами. Бактерии подвижны, совершают характерные кувыркающие движения. Устойчивы во внешней среде, при умеренных и низких температурах в почве сохраняются и даже размножаются в течение месяцев и лет, длительно существуют в мясе и молоке при 4 - 6°C. При кипячении погибают в течение 3 – 5 минут, неустойчивы к действию дезинфицирующих средств.	Вызывает пищевую инфекцию	Сырье животного происхождения и птицы, молоко
12	Proteus	Условно-патогенные бактерии, факультативные аэробы. Участвуют в процессах гниения, т.е. являются микроорганизмами порчи. Паразитируют в кишечнике животных и человека. Устойчивы к различным повреждающим факторам (в том числе и антибиотикам), чувствительны к гентамицину. Погибают при нагревании 70°C.	Способны вызывать токсикоинфекции, гнойно – воспалительные заболевания мочеполового тракта, сепсис, гнойные поражения ран	Готовые салаты длительного хранения
13	Золотистый стафилококк	Факультативные анаэробы относятся к патогенным микроорганизмам, мезофиллы, спор и капсул не образуют, устойчивы к неблагоприятным воздействиям. Погибают при	Сепсис, пневмония, менингит	Персонал, сырье

		нагревании 75°C в течение часа.		
14	Ботулизм	Это анаэробная, подвижная, грамположительная, спорообразующая палочка размерами (0,6—1,0)х(4—9) мкм. Бактерия размножается и вырабатывает токсин в процессе жизнедеятельности. Оптимальный рост клостридий и токсинообразование происходят в анаэробных условиях при температуре 35°C. Вегетативные формы бактерий погибают при 80°C в течение 30 мин, при кипячении (100°C) — в течение 10 мин.	До летального исхода	Мясо, рыба, консервы
15	Вибрионы	Это палочковидные грамтрицательные бактерии, способные двигаться при помощи одного или нескольких жгутиков. Чаще всего они являются факультативными анаэробами, т.е. способными существовать и размножаться как в присутствии кислорода, так и бескислородной среде	Диарея, обезвоживание, отравление	Рыба
Химические опасности				
16	Элементы моющих средств	Водорастворимые вещества химического производства, использующиеся для очистки (мытья и стирки) твёрдых тел от загрязнений	Минимально малое остаточное количество моющих средств не может причинить вред здоровью человека.	Сырье, оборудование
17	Дезинфицирующие	Вещества, имеющие в своем составе химически активные соединения	Токсичное отравление, аллергические, иммуноотропные	Оборудование
18	Микотоксины	Оказывают токсическое действие на организм человека. Являются канцерогенными	Судороги, галлюцинации, остановка дыхания,	Сырье растительного происхождения

		веществами. Для каждого микотоксина регламентированы предельно допустимые концентрации.	энцефалопатию поражение печени	
19	Пищевые добавки (сода пищевая, лимонная кислота, ванилин)	Используемые пищевые добавки разрешены к применению органами здравоохранения с целью гигиенической регламентации, установлены предельно допустимые концентрации, которые не вызывают отклонений в здоровье при ежедневном воздействии на организм в течение длительного времени	Аллергия	Пищевые добавки
20	Пестициды Гексахлорцикл огексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	Вещества, которыми обрабатывают растения, могут попадать в продукцию с сырьем, с водой. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов.	Вызывают поражение нервной системы.	Растения
21	Нитраты	Широко распространены в природе, они являются нормальными метаболитами любого живого организма, как растительного, так и животного, даже в организме человека в сутки образуется и используется в обменных процессах более 100 мг нитратов	Интоксикация	Растительные продукты
22	Нитриты	При потреблении в повышенном количестве нитраты (NO_3^-) в пищеварительном тракте частично восстанавливается до нитритов (NO_2^-). в их взаимодействии с гемоглобином крови и в образовании метгемоглобина, неспособного связывать и переносить кислород.	Интоксикация	Растительные продукты
23	Антибиотики	Встречающиеся в пищевых продуктах антибиотики могут иметь следующее происхождение: -естественные антибиотики;	Нарушение пищеварительной системы, аллергию	Мясо животного происхождения

		<p>-образующиеся в результате производства пищевых продуктов;</p> <p>-попадающие в пищевые продукты в результате лечебно-ветеринарных мероприятий;</p> <p>-попадающие в пищевые продукты при использовании их в качестве биостимуляторов;</p> <p>-применяемые в качестве консервирующих веществ.</p>		
24	Гормональные препараты	Используют в ветеринарии и животноводстве для улучшения усвояемости кормов, стимуляции роста животных, ускорения полового созревания. Многие синтетические гормоны плохо метаболизируются, накапливаются в организме животных в больших количествах и передаются по пищевым цепям (эстрадиол, тестостерон).	Способны вызывать дисбаланс в обмене веществ и физиологических функций организма человека	Животное сырье
25	Диоксиды	Высокотоксичные соединения, обладающие мутагенными, канцерогенными и тератогенными свойствами.	Отравление	Животный жир, мясо, рыба, молочные продукты
26	Радионуклиды: Цезий-137, Стронций-90	Радиоактивные изотопы элементов, могут попадать в продукцию с сырьем, водой. Регламентированы ПДУ как для отдельных элементов (пищевые продукты), так и суммарная (вода питьевая)	Вызывает поражение нервной системы, раковые опухоли	Сырье, вода
27	ГМО	Генетически модифицированные источники пищи, выпускаемые в мире в промышленных объемах и зарегистрированные в Федеральном Реестре в Российской Федерации	Могут проявляться в аллергических реакциях, токсичности, непредсказуемых отдаленных последствиях.	Сырье растительного происхождения
28	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке оборудования возможно загрязнение сырья и материалов. Наличие ярко	Рвота, легкое отравление	Техническое оборудование

		выраженного постороннего вкуса и запаха.		
Физические опасности				
29	Кусок штукатурки	Причиной попадания в продукты может служить некачественное проведение строительных работ	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла	Потолок
30	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования.	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения	Персонал
31	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой, целлофановой, бумажной, картонной упаковок.	Могут быть причиной удушья, источник микробиологического обсеменения.	Сырье
32	Продукты жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Являются источниками микробиологического обсеменения. Попадают в продукт при несоблюдении правил личной гигиены.	Могут быть причиной токсикоинфекций и интоксикаций.	Персонал
33	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, металлическая стружка)	Перфорация органов пищеварения	Техническое оборудование
34	Пластмасса	Может попадаться при неправильном использовании пластмассовой тары (ящики, миски и т.п.).	Может быть причиной удушья, порезов рта, горла.	Пластмассовая тара
35	Стекло	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов, банки. Может находиться в сырьевых компонентах.	Травма пищеварительной системы, возможно до летального исхода	Электролампочки, плафоны, стеклянная посуда.
36	Кусочек дерева	Скол разделочной доски	Перфорация органов пищеварения	Разделочная доска
37	Камни	Могут присутствовать в сырье и готовой продукции	Повреждение зубной эмали	Крупа, овощи

38	Кусочки одноразовой перчатки	Могут попасть в готовую продукцию в процессе приготовления	Могут быть причиной удушья, источник микробиологического обсеменения.	Персонал
----	------------------------------	--	---	----------

Виды опасностей

№ п/п	Наименование опасного фактора	Степень тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Степень риска	Необходимость учета фактора
1	Грызуны	3	2	5	+
2	Насекомые	1	2	2	-
3	Паразиты	3	2	6	+ТРТС
4	Плесени	2	2	4	+ТРТС
5	Дрожжи	2	2	4	+ТРТС
6	Ротавирусы	3	2	6	+ТРТС
7	Гепатиты	3	2	6	+ТРТС
8	КМАФАнМ	2	2	4	+ТРТС
9	БГКП	2	2	4	+ТРТС
10	Сальмонелла	4	2	8	+ТРТС
11	Листерия	4	2	8	+ТРТС
12	Proteus	2	1	2	+ТРТС
13	Золотистый стафилококк	3	2	6	+ТРТС
14	Ботулизм	4	2	8	+ТРТС
15	Вибрионы	4	2	8	+ТРТС
16	Элементы моющих средств	2	1	2	-
17	Дезинфицирующие	3	1	3	-
18	Микотоксины	3	2	6	+ТРТС
19	Пищевые добавки (сода пищевая, лимонная кислота, ванилин)	3	1	3	+ТРТС
20	Пестициды Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	3	2	6	+ТРТС
21	Нитраты	3	2	6	+ТРТС
22	Нитриты	3	2	6	+ТРТС
23	Антибиотики	2	1	2	+ТРТС
24	Гормональные препараты	2	1	2	+ТРТС
25	Диоксиды	4	2	8	+ТРТС
26	Радионуклиды: Цезий-137, Стронций-90	4	2	8	+ТРТС
27	ГМО	2	1	2	+ТРТС
28	Загрязнение смазочными материалами	2	2	4	-
29	Кусок штукатурки	1	1	1	-
30	Личные вещи	3	3	9	+

31	Бумага и упаковочные материалы	1	2	2	-
32	Продукты жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	1	2	2	-
33	Элементы технологического оснащения	4	2	8	+
34	Пластмасса	3	1	3	-
35	Стекло	4	2	8	+
36	Кусочек дерева	3	2	6	+
37	Камни	1	2	2	-
38	Кусочки одноразовой перчатки	1	2	2	-

Оценка риска

Оценка тяжести последствий возникновения опасного фактора осуществляется по 4-х бальной шкале:

1 балл- **легкая** (отсутствует потеря трудоспособности)

2 балла- **средняя** (возможна потеря трудоспособности в течение нескольких дней)

3 балла- **тяжелая** (потеря работоспособности на длительный срок, или получение инвалидности 3 группы)

4 балла- **критическая** (получение инвалидности 1 и 2 групп или летальный исход)

Оценка вероятности реализации

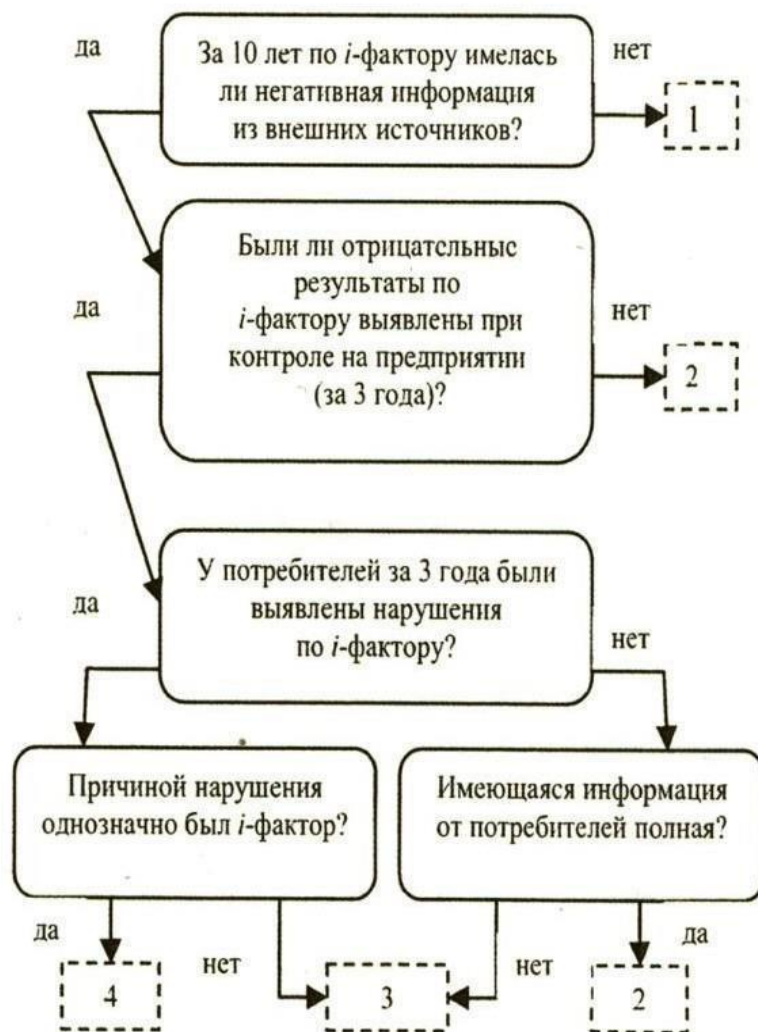
Оценка **вероятности реализации** каждого потенциально опасного фактора проводится по алгоритму по 4-х бальной шкале:

1 балл- вероятность практически **равна нулю**

2 балла- вероятность **незначительная**

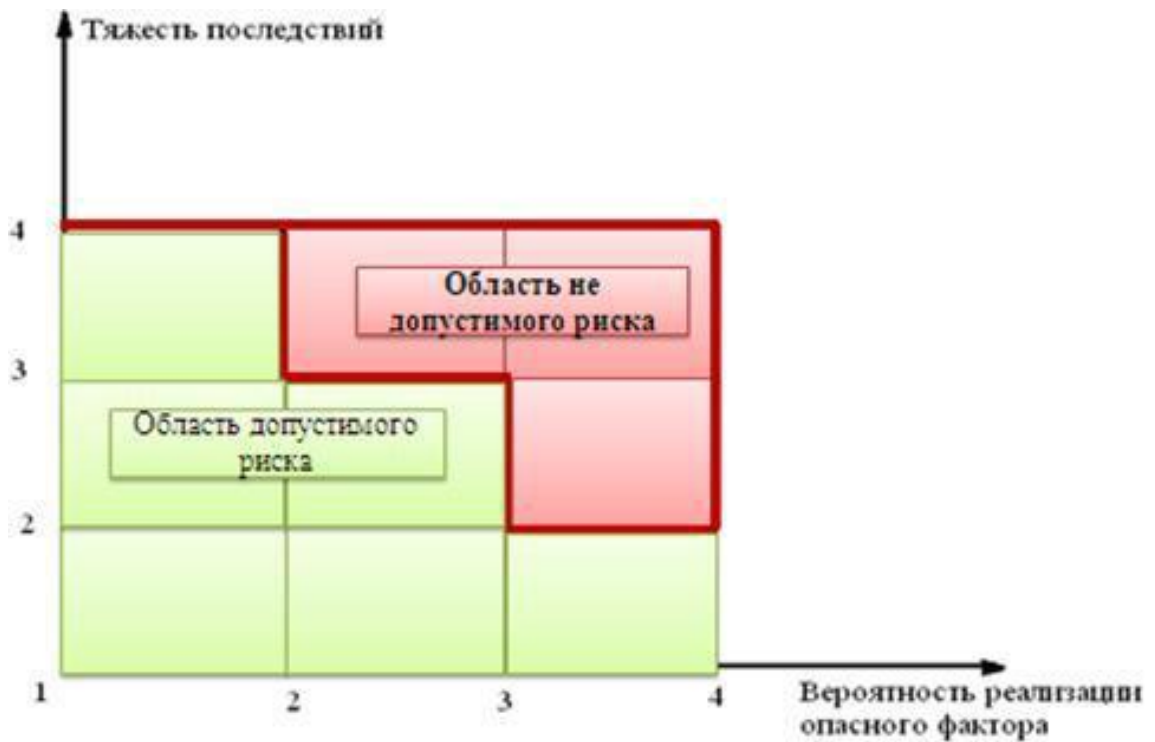
3 балла- вероятность **значительная**

4 балла- вероятность **высокая**



Вероятность 1	вероятность практически равна нулю	ОФ не выявлялся в течение 1 раза в 5 и более лет
Вероятность 2	вероятность незначительная	ОФ не выявлялся в течение 1 раза в 5 и более лет
Вероятность 3	вероятность значительная	ОФ не выявлялся в течение 1 раза в 5 и более лет
Вероятность 4	вероятность высокая	ОФ не выявлялся в течение 1 раза в 5 и более лет

Диаграмма анализа рисков



Границу допустимого риска строят на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора - тяжесть последствий, как указано на рисунке.

Если точка лежит **на или выше границы** - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.

Мероприятия по управлению рисками

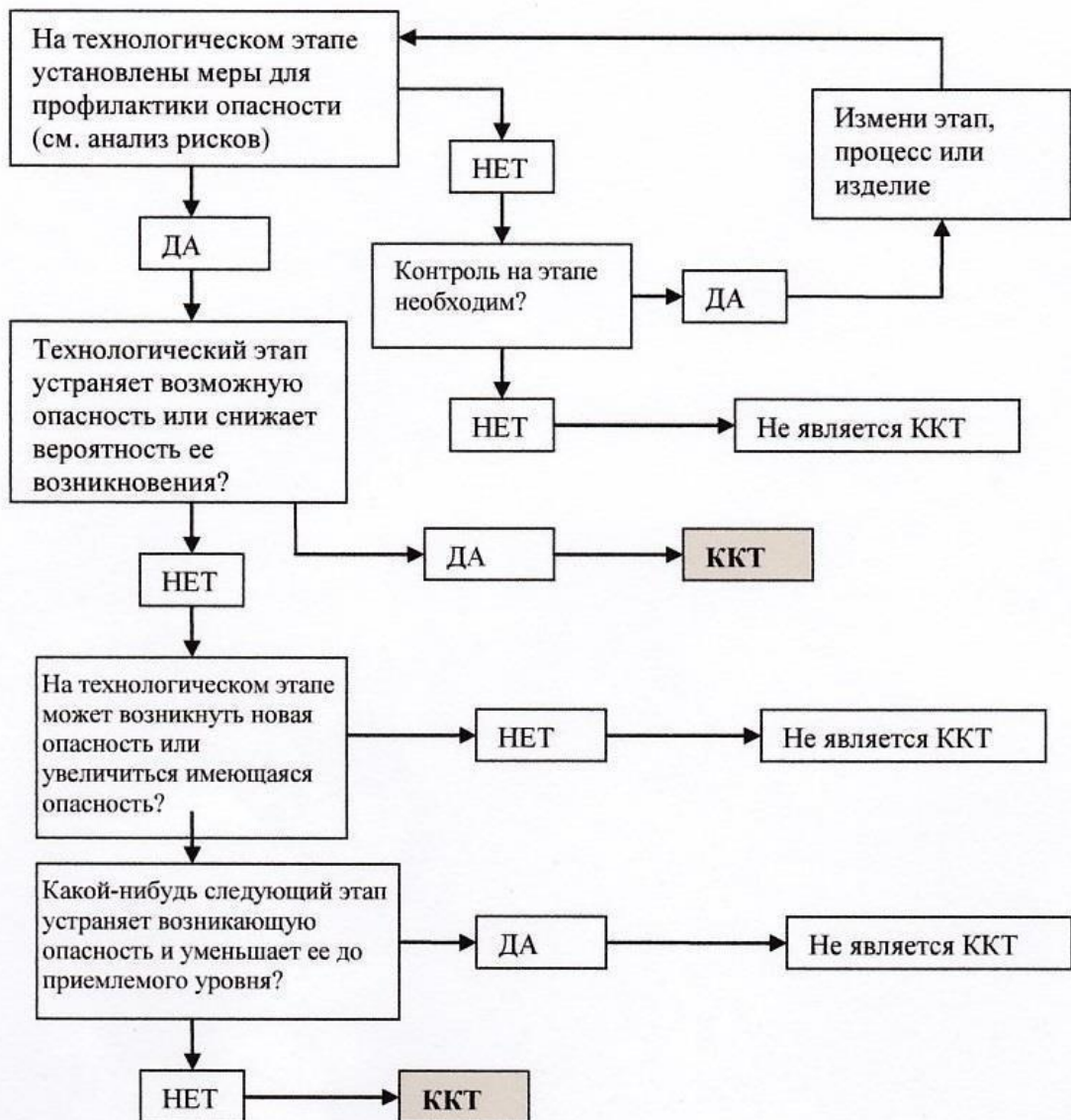
Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1	2	3	4
Приемка	Б Х Ф	Органолептика, наличие сопроводительных документов, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения, сроки годности	Выбор поставщика, входной контроль
Хранение замороженного сырья	Б	Контроль температуры, сроки годности	Обеспечение непрерывной холодной цепи, обслуживание и исправность оборудования
Хранение охлажденного сырья	Б	Контроль температуры, сроки годности	Обеспечение непрерывной холодной цепи, обслуживание и исправность оборудования
Хранение бакалеи	Б	Контроль температуры, сроки годности, влажности	Поддерживание условий хранения
Хранение овощей	Б	Контроль температуры, сроки годности, влажности	Поддерживание условий хранения
Предварительная подготовка овощей и фруктов	Б	Контроль загрязнения	Соблюдение инструкции по предварительной подготовке
Размораживание мяса и рыбы	Б	Температура, время разморозки, признаки органолептики	Соблюдение инструкции по разморозке
Разделка мяса и рыбы	Б	Правильность разделки, органолептика	Соблюдение процедуры разделки
	Ф	Визуальный контроль деревянных досок	Осмотр предмете целостности доски
Нарезка овощей и фруктов	Б	Визуальность правильности разделки	Соблюдение инструкции по разделке овощей и фруктов
	Ф	Визуальный контроль деревянных досок	Осмотр предмете целостности доски
Санитарная обработка яиц	Б	Концентрация раствора, температура, время экспозиции	Соблюдение инструкции по обработке яиц
	Х	Полнота промывки	
Предварительная подготовка	Б	Чистота упаковки	Соблюдение инструкции по

готовой продукции в заводской упаковке			предварительной подготовке заводской упаковки
Обработка зелени	Б	Концентрация раствора, температура, время экспозиции полнота промывки	Соблюдение инструкции по обработке зелени
Термообработка	Б	Температура, время приготовления	Соблюдение технологического процесса, исправность оборудования, журнал обслуживания оборудования
Хранение в готовом виде и раздача	Б Ф	Температура, сроки реализации Внешний вид сотрудника	Соблюдение режима подачи Личная гигиена персонала

Выбор ККТ

№	Наименование операции	Опасные факторы	A1	A2	A3	A4	Классификация мероприятий по управлению: ККТ или точки ПОПМ
1	Приемка сырья	Б Х Ф	да да да	нет нет нет	да да да	нет нет да	ККТ №1 ККТ №1 -
2	Хранение замороженного сырья	Б	да	нет	да	нет	ККТ №2
3	Хранение охлажденного сырья	Б	да	нет	да	нет	ККТ №2
4	Хранение бакалеи	Б	да	нет	да	нет	ККТ №2
5	Хранение овощей	Б	да	нет	да	нет	ККТ №2
6	Предварительная подготовка овощей и фруктов	Б	да	да	-	-	ККТ №3
7	Размораживание мяса и рыбы	Б	да	нет	да	да	-
8	Разделка мяса и рыбы	Б Ф	да да	нет нет	да да	да да	- -
9	Нарезка овощей и фруктов	Б Ф	да да	нет нет	да да	да да	- -
10	Санитарная обработка яиц	Б Х	да да	да да	- -	- -	ККТ №4 ККТ №4
11	Предварительная подготовка готовой продукции	Б	да	нет	да	да	-
12	Обработка зелени	Б	да	да	-	-	ККТ №3
13	Термообработка	Б	да	да	-	-	ККТ №5
14	Хранение в готовом виде и раздача	Б Ф	да да	нет нет	да да	нет нет	ККТ №6 ККТ №6

Древо принятия решений о критической контрольной точке



Рабочий лист ХАССП №1 (по ГОСТ 51705.1-2011)

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Приемка сырья	<p>Биологические: размножение микроорганизмов при неправильной температуре, нарушенная упаковка.</p> <p>Химические: Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) Бенз(а)пирен, Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА), Пестициды (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты), Радионуклиды (цезий-137, стронций-90), Полихлорированные бифенилы Микотоксины, Антибиотики (левомицетин, тетрацик-линовая группа, гризин, бацитрацин), Аллергены Консерванты, пищевые добавки, Диоксины</p> <p>Физические: попадание предметов в случае нарушения целостности упаковки</p>	ККТ 1	<p>- Режимы перевозки: $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ – скоропортящаяся продукция, -18°C – свежемороженая, $+8^{\circ}\text{C}$ - свежие овощи и фрукты, не выше 25°C – бакалея (в соответствии с маркировочным ярлыком)</p> <p>- Наличие сопроводительных документов</p> <p>- Внешний вид продуктов, в соответствии с процедурой входного контроля</p>	<p>Периодичность- каждая партия, ответственный- кладовщик.</p>	<p>- Измерение термометром, - Визуальный осмотр</p>	Журнал входного контроля

Корректирующие действия в случае поступления не соответствующей продукции:

1. Возврат не соответствующей продукции
2. Выставление претензий поставщику
3. Доложить руководству

Рабочий лист ХАССП №2 (по ГОСТ 51705.1-2011)

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Хранение сырья	Биологический: размножение микроорганизмов в потенциально опасном сырье при неправильной температуре	ККТ 2	- Температура в холодильной камере $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ – скоропортящаяся продукция, -18°C – свежемороженая, $+8^{\circ}\text{C}$ - свежие овощи и фрукты (температура и влажность, в соответствии с маркировочным ярлыком)	Периодичность- 2 раза в день, ответственный-кладовщик.	Измерение термометром, гигрометром	Журнал учета температурного режима и влажности

Корректирующие действия в случае несоответствия температуры и влажности при хранении сырья:

1. проверить исправность холодильника
2. проверить исправность термометра, гигрометра
3. доложить руководству
4. переложить сырье в другой холодильник
5. вызвать обслуживающий оборудование персонал

Рабочий лист ХАССП №3 (по ГОСТ 51705.1-2011)

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Обработка овощей, фруктов, зелени	Биологические: размножение микроорганизмов при некачественной обработке сырья Физические: попадание мелких частиц при некачественной обработке сырья	ККТ3	- Концентрация раствора - Время экспозиции - Визуальный контроль наличия загрязнения	Каждая обрабатываемая партия, ответственный - повар	Визуальный осмотр	Журнал обработки

Корректирующие действия в случае несоответствия качества обработки овощей, фруктов, зелени:

1. провести повторную обработку
2. провести повторное ознакомление с инструкцией по обработке овощей, фруктов, зелени
3. доложить руководству

Рабочий лист ХАССП №4 (по ГОСТ 51705.1-2011)

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Обработка яиц	Биологические: размножение микроорганизмов при некачественной обработке сырья Химические: возможны остатки дезинфицирующего средства	ККТ4	- Концентрация раствора - Время экспозиции - Температура - Полнота промывания	Каждая обрабатываемая партия, ответственный - повар	- Замер температуры раствора - Контроль времени экспозиции - Визуальный осмотр смыва препарата	Журнал обработки

Корректирующие действия в случае несоответствия качества обработки яиц:

1. в случае превышения времени экспозиции – списать
2. в случае недостаточного времени обработки – додержать.
3. промыть до полного промывания

Рабочий лист ХАССП №5 (по ГОСТ 51705.1-2011)

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Термообработка	Биологические: в продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и ее дальнейший рост при несоблюдении температурно-временных условий.	ККТ5	Контроль температуры и времени приготовления: для котлет, биточков, рыбы кусками 250-280°С 20-25 мин, яиц –10 мин. от закипания, сосисок, колбасы – 5 мин. от закипания, омлетов - 8-10 мин. 180-200°С запеканки - 20-30 мин. при 220-280°С оладий, сырников - 180-200°С 8-10 мин., молока – 2-3 мин. от закипания	Каждое блюдо, ответственный - повар	- Контроль температуры при помощи термощупа; - Контроль приготовления блюд при помощи часов	В соответствии с утвержденными ТК

Корректирующие действия в случае несоответствия времени или температуры:

1. проверить исправность часов (плиты), в случае неисправности плиты – доложить руководству и вызвать обслуживающий оборудование персонал.
2. продолжить тепловую обработку до требуемого времени в случае если фактическое время (температура) оказалось меньше требуемого.
3. списать продукцию при превышении времени и температуры обработки

Рабочий лист ХАССП №6 (по ГОСТ 51705.1-2011)

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
Хранение готовой продукции	<p>Биологический: размножение микроорганизмов в потенциально опасном сырье при неправильной температуре</p> <p>Физические: Являются источниками микробиологического обсеменения. Попадают в продукт при несоблюдении правил личной гигиены.</p>	ККТ 6	<p>- Температура готовой продукции</p> <p>- Внешний вид сотрудников</p>	<p>Периодичность-каждая партия готовой продукции,</p> <p>ответственный-повар</p>	<p>- Измерение температуры</p> <p>- Контроль времени до раздачи</p> <p>- Визуальный осмотр</p>	<p>Журнал бракеражной комиссии</p> <p>Журнал гигиены</p>

Корректирующие действия в случае несоответствия температуры и влажности при хранении сырья:

1. охладить до нужной температуры
2. отстранить от работы

Согласовать и утвердить план ХАССП (рабочие листы по ГОСТ 51705.1-2011), составленный на основе ККТ:

ККТ №1 Приемка сырья

ККТ №2 Хранение сырья

ККТ №3 Обработка овощей, фруктов, зелени

ККТ №4 Обработка яиц

ККТ №5 Термообработка

ККТ №6 Хранение готовой продукции

Данные ККТ определены на основе анализа отдельно по каждому учитываемому опасному фактору на стадиях:

- закупки и приемки пищевых продуктов, необходимых для изготовления продукции;
- хранения пищевых продуктов и т.п. при соответствующих режимах (температура, влажность);
- при вскрытии потребительской и/или транспортной упаковок;
- мойки (обработки) сырья;
- проведения операций, связанных с механической кулинарной обработкой и другой подготовкой сырья, и пищевых продуктов;
- проведения операций, связанных с производством полуфабрикатов для последующего использования при изготовлении продукции;
- проведения операций, связанных с тепловой кулинарной обработкой сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- охлаждения продукции (при необходимости в соответствии с технологическим процессом);
- реализации продукции общественного питания по месту ее изготовления.

Ознакомить с планом ХАССП следующих работников:

	Действие	Периодичность	Ответственное лицо	Примечание
Перечень потенциально опасных факторов	Анализ	1 раз в год	Руководитель	
Виды опасностей	Анализ	1 раз в год	Руководитель	
Рабочие листы	Анализ	1 раз в год По изменению ККТ	Руководитель	Бессрочные, без штампов, утвержденные на совете по питанию

К мероприятиям по управлению рисками

ИНСТРУКЦИИ:

инструкции по предварительной подготовке овощей, фруктов, зелени
инструкции по обработке яиц
инструкции по обработке зелени
инструкция по использованию Ники 2
инструкции по предварительной подготовке заводской упаковки

ЖУРНАЛЫ:

входной контроль
температурный режим холодильников
контроль температуры, влажности складских помещениях
исправность технического оборудования (обслуживание, проверка)
готовой продукции
здоровья сотрудников
журнал учета калорийности
журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке

СЕРТИФИКАТЫ:

Ника 2