УТВЕРЖДАЮ

Руководитель группы ХАССП

МБОУ Ертарская СОШ №27

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. В. Шарапова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

В результате проведения группой ХАССП анализа опасных факторов на пищеблоке МБОУ Ертарская СОШ №27 выявлены следующие опасные факторы. По каждому фактору проведена оценка согласно М-07-2018 «Методика анализа опасных факторов и определения ККТ» по вероятности его появления и тяжести последствия для здоровья учащихся, а также установлены мероприятия для управления опасными факторами, предупреждающие их появление.

**Перечень опасных факторов**

| **Процесс** | **Потенциальные опасности** | **Характеристика/последствия** | **Вероятность появления** | **Тяжесть последствия** | **Принятие фактора** | **Примечание** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| Приемка сырья | Наличие посторонних включений, запахов и т.д. | Физические, биологические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке от поставщика | **1** | **3** | нет | Управление: Визуальный осмотр |
| Возможная небезопасная продукция | Биологические, химические / Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией | **1** | **3** | нет | Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации |
| Сроки годности | Биологические, химические / Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок выпуска, указанный в маркировке | **1** | **3** | нет | Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности |
| Повреждение упаковки | Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её | **1** | **3** | нет | Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки |
| Условия транспортирования | Физические, биологические, химические / Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен, в связи с чем может быть нарушен температурный режим и прочее | **2** | **2** | нет | Управление: Проверка транспорта на работоспособность |
| Отсутствие сопроводительной документации | Биологические, химические / Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье | **2** | **3** | да | Управление: Проверка всей необходимой документации |
| Персонал Учреждения | Физические, биологические / Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья | **1** | **3** | нет | Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала |
| Хранение сырья | Несоблюдение режима хранения | Биологические, химические / Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства. | **2** | **3** | да | Управление: Проверка приборов измерения и оборудования с установленной периодичностью |
| Наличие загрязнений в местах хранения продукции | Физические, биологические, химические / Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении | **1** | **2** | нет | Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения |
| Несоблюдение места хранения | Физические, биологические, химические / Продукты, относящиеся к разным пищевым группам нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы | **1** | **2** | нет | Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования |
| Сроки годности | Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения | **1** | **2** | нет | Управление: Проверка сроков годности перед началом обработки по маркировки или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик |
| Персонал Учреждения | Физические, биологические / Нарушение норм и условий хранения сырья разных групп, биологическое заражение сырья | **1** | **3** | нет | Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья и фиксация результатов контроля в соответствующих журналах |
| Транспорти-рование сырья в цехи обработки | Загрязнение сырья из внешней среды | Физические / Попадание в сырье различных включений, веществ или запахов | **1** | **2** | нет | Управление: В момент транспортирования сырье должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости |
| Обработка сырья | Наличие посторонних включений, запахов и т.д. | Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, в ходе обработки, например при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений | **1** | **2** | нет | Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций |
| Загрязнение сырья из внешней среды | Физические / Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции | **1** | **3** | нет | Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.Проведение текущих и капитальных ремонтов помещений пищеблока, очистка вентиляции |
| Маркировка посуды, кухонного инвентаря | Физические, биологические, химические / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок | **2** | **2** | нет | Управление: Маркировка рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин |
| Несоответствие воды санитарным нормам | Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей | **1** | **3** | нет | Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров |
| Плохая предварительная обработка овощей | Физические, биологические / Вероятность микробиологического заражения готового продукта | **1** | **3** | нет | Управление: Визуальный осмотр обработанных овощей.Соблюдение инструкций по разведению рабочих растворов и порядку обработки овощей |
| Плохая предварительная обработка яиц | Биологические, химические / Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём | **1** | **3** | нет | Управление: Соблюдение инструкции по обработке яиц |
| Персонал Учреждения | Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья | **1** | **3** | нет | Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра |
| Наличие посторонних включений, запахов и т.д. | Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки | **2** | **2** | нет | Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса |
| Производство готового продукта | Загрязнение сырья из внешней среды | Физические/ Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения | **1** | **2** | нет | Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.Проведение текущих и капитальных ремонтов помещений пищеблока |
| Несоответствие воды санитарным нормам | Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей | **1** | **3** | нет | Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров |
| Персонал Учреждения | Физические, биологические /Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией  | **1** | **3** | нет | Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров |
| Попадание в продукцию аллергенов | Химические / При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека | **1** | **3** | нет | Управление: Контроль над внесением витамина С в продукцию, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.Контроль над потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд.Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов |
| Подготовка готового продукта к реализации в столовой Учреждения | Попадание несписанного полуфабриката или сырья в новую партию | Биологические, химические / Несписанные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим | **1** | **3** | нет | Управление: Своевременное списание |
| Несоблюдение операций, согласно ТК | Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу | **1** | **4** | да | Управление: Следование ТК и соблюдение технологий приготовления |
| Несоответствие продукции органолептическим показателям | Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д. | **2** | **3** | да | Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Контроль органолептических показателей |
| Персонал Учреждения | Физические, биологические /Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией | **2** | **2** | нет | Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры |
| Загрязнение сырья из внешней среды | Физические / Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения | **1** | **2** | нет | Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.Проведение текущих и капитальных ремонтов помещений пищеблока |
| Реализация готового продукта в столовой Учреждения | Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей.Реализация готовых блюд с нарушением сроков реализации | Физические, биологические, химические / Загрязнение сырья от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещенияБиологические / Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд | **2** | **2** | нет | Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды.Контроль над санитарным состоянием помещения столовой.Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд |

**Определение критических контрольных точек**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ опасного фактора** | **Наименование операции** | **Потенциальные опасности** | **А1** | **А2** | **А3** | **А4** | **ККТ** |
| 1 | Приемка сырья | Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции | да | нет | да | нет | ККТ 1 |
| 2 | Хранение сырья | Несоблюдение условий, сроков и режима хранения | да | нет | да | нет | ККТ 2 |
| 3 | Производство готового продукта | Органолептические показатели готовой продукции | да | нет | да | нет | ККТ 3 |
| Санитарное состояние | да | нет | да | нет |
| Личная гигиена | да | нет | да | нет |

**Лист рассылки и ознакомления**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф. И. О.** | **Должность** | **№ копии** | **Дата выдачи бумажной копии** | **Подпись** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |