

Утверждаю:
 Руководитель группы ХАССП
 Орехова Т.В.
 16.05.2023

«Перечень потенциальных опасностей»



Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приемка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	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	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	Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок выпуска, указанный в маркировке.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности.
	Наличие и целостность упаковки	Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её.	1	3	нет	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки.
	Условия транспортировки	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	Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	Персонал Учреждения	Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Хранение сырья	Несоблюдение режима хранения	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	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	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	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	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 в

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						соответствующих журналах
Транспортировка сырья в цеха обработки	Загрязнение сырья из внешней среды	Попадание в сырье различных включений, веществ или запахов.	1	2	нет	Управление: В момент транспортировки сырье должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости.
Обработка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	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	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.
	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок.	2	2	нет	Управление: Маркировка рабочих инструментов, посуды.
	Несоответствие воды санитарным нормам	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	Вероятность микробиологического заражения готового продукта	1	3	нет	Управление: визуальный осмотр обработанных овощей
	Плохая предварительная	Вероятность заражения других	1	3	нет	Управление: соблюдение

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	обработка яиц	продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём				инструкции по обработке яиц
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	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	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 помещения пищеблока.
	Несоблюдение операций, согласно ТТК	Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству непригодному в пищу.	1	4	да	Управление: следование ТТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие продукции органолептическим показателям	Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей.
	Несоответствие воды санитарным нормам	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

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Попадание в продукцию аллергенов	При попадании в продукцию или напитки потребителю с аллергией, возможны тяжёлые последствия для здоровья человека	1	4	да	контроль за потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд, соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Вероятность микробиологической порчи готового продукта и нанесения вреда здоровью потребителя	1	3	нет	Управление: хранение готовых блюд с соблюдением температурных режимов
Подготовка готового продукта к реализации	Попадание несписанного полуфабриката или сырья в новую партию	Несписанные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим.	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
Реализация готового продукта Списание	Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей	Загрязнение сырья от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды; Контроль за состоянием помещения пищеблока

«Определение критических контрольных точек»

№ опасного фактора	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
1	Приемка сырья	Отсутствие сопроводительной документации	да	нет	да	да	ККТ 1
2	Хранение сырья	Несоблюдение режима хранения	да	нет	да	да	ККТ 2
3	Производство готового продукта	Несоответствие продукции органолептическим показателям	да	нет	да	да	ККТ 3
		Попадание в продукцию аллергенов	нет	-	-	-	-
4	Несоблюдение операций, согласно ТТК	Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству непригодного в пищу продукта.	нет	-	-	-	-