



**Анализ опасных факторов (рисков) по принципам ХАССП для готовой продукции (блюд в ассортименте) на предприятии общественного питания ООО «Шик» по адресу: Самарская обл., г. Чапаевск, ул. К. Маркса, д.12**

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
Приемка сыра	<p>Биологический: БГКП, КМА ФаНМ, патогенные м/о, плесень</p> <p>Химический: токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды, микотоксины, антибиотики</p>	<p>Б</p> <p>Х</p>	<p>Контроль входного сыра, наличие сопроводительных документов, наличие деклараций</p> <p>соответствия требованиям ТР ТС 021 и требованиям ТР ТС на группы продуктов.</p> <p>Журнал входного контроля сыра</p> <p>Чек лист входного контроля сыра</p>	<p>Безопасность: БГКП, КМА ФаНМ, патогенные м/о</p> <p>Свинец, мышьяк, кадмий, ртуть.</p> <p>Нитраты</p> <p>Пестициды</p> <p>Радионуклиды.</p> <p>Антибиотики</p> <p>Микотоксины и т.п.</p> <p>Согласно протоколам испытаний продукции</p>	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Редко
	Аллергены	А	Визуально контроль маркировки	Маркировка в соответствии с ТРТС 005	Иванова О.М.	Может вызвать с заболевание	Маловероятно

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
	Физический посторонние предметы (земля, песок, камни, пластик, металл и т.д)	Ф	Визуальный контроль. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов	Визуально, отсутствие посторонних предметов	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное неудобство	Редко
<b>Хранение сырья</b>	Биологический (при не соблюдении условий хранения БГКП, КМАФАнМ, патогенные м(о))	Б	Инструкции по хранению сырья, Журнал контроля температурных режимов. Инструкции и правила к личной гигиене сотрудников Инструктажи	Безопасность: БГКП, ОМЧ. Визуальный контроль (отсутствие признаков порчи продукта). Контроль температурно-влажностного режима	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Редко
	Физический: посторонние предметы (стекло, пластик, и др.)	Ф	Визуальный осмотр. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов. Борьба с вредителями	Отсутствие посторонних предметов. Контроль признаков жизнедеятельности вредителей и самих вредителей	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное неудобство	Маловероятно

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
Санобработка яиц	Биологический: патогенные м/о (сальмонеллы)	Б	Строгое соблюдение инструкций по санитарной обработке и использованию яиц. Строгое соблюдение личной гигиены и поточности. Соблюдение чистоты оборудования и помещения. Соблюдение маркировки тары и инвентаря.	Инструкции по санитарной обработке и использованию яиц. Инструктаж сотрудников. Журнал инструктажа Журнал здоровья	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Редко
Обработка сыра	Физический: посторонние предметы, остатки земли (овощи, фрукты), остатки упаковки	Ф	Инструкции по обработке и мойке сыра, используемого для дальнейшей переработки. Визуальный осмотр. Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов. Инструктажи	Качество мойки и очистки продукции (сыра). Переборка, сортировка, просеивание и т.п. Отсутствие посторонних предметов. Контроль личной гигиены и технологии производства. Контроль состояния инвентаря и оборудования	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное неудобство	Редко

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
	Биологический (при перекрестном загрязнении готовой продукции БГКП, КМА ФаНМ, патогенные м\о)	Б	Соблюдение пользования посуды и инвентаря по установленной маркировке. Соблюдение зонирования процессов при работе с сырыми и готовыми продуктами. Соблюдение условий транспортировки продуктов в закрытой таре/упаковке Инструктажи	Наличие маркировки на посуде и инвентаре, а также правильное нахождение инвентаря на производстве согласно маркировке. Контроль выполнения процессов согласно определенной зоне. Контроль перемещения и промежуточного хранения продуктов	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Редко

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
Технологическая обработка (нарезка, измельчение)	Физический: посторонние предметы (латексы от перчаток, волосы, кусочки дерева, пластика и т.п.)	Ф	Инструкции и требования к личной гигиене персонала. Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов. Визуальный осмотр. Инструкции	Отсутствие посторонних предметов. Контроль личной гигиены и технологии производства. Контроль состояния инвентаря и оборудования	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное неудобство	Редко

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
	Биологический: БГКП, КМАФАнМ, патогенные м/о	Б	Инструкция по мойке оборудования. Журнал мойки и дезинфекции оборудования Инструктажи	Визуально Чистота оборудования, отсутствие посторонних предметов	Иванова О.М.	Может вызвать заболевание	Маловероятно
	Биологический (при перекрестном загрязнении готовой продукции БГКП, КМАФАнМ, патогенные м/о)	Б	Соблюдение пользования посуды и инвентаря по установленной маркировке. Соблюдение зонирования процессов при работе с сырыми и готовыми продуктами. Соблюдение условий транспортировки продуктов в закрытой таре/упаковке Мойка рук персонала Инструктажи	Наличие маркировки на посуде и инвентаре, а также правильное нахождение инвентаря на производстве согласно маркировке. Контроль выполнения процессов согласно определенной зоне. Контроль перемещения и промежуточного хранения продуктов на наличие закрытой упаковки или тары, в которую был перемещен продукт. Функционирование	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Редко

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
<p><b>Хранение полуфабрикатов.</b>  <b>Хранение готовых соусов.</b>  <b>Хранение обработанных овощей и зелени</b>  <b>Хранение готовых блюд</b></p>	<p>Биологический:          Развитие м/о при нарушении условий хранения и сроков хранения (БГКП, КМАФАнМ, патогенные м/о)</p>	<p><b>Б</b></p>	<p>ТТК на блюда.          Соблюдение температур и времени хранения. Соблюдение личной гигиены (инструкция). Журнал контроля температурных режимов холодильных камер. Осмотр (ППР) холодильного оборудования          Обучение и инструктаж сотрудников</p>	<p>места для мойки рук, наличие жидкого мыла, сушки или одноразовых полотенец</p>	<p>Иванова          О.М.</p>	<p>Может вызвать серьезное заболевание</p>	<p>Редко</p>
	<p>Физический:          Посторонние предметы (волосы, мелкие части оборудования, пластик, стекло, насекомые и т.п.)</p>	<p><b>Ф</b></p>	<p>Осмотр рабочего места          Инструкции и требования к личной гигиене персонала.          Инструкция по предупреждению попадания</p>	<p>Визуально.          Отсутствие видимых посторонних предметов и включений          Журнал инструктажа</p>	<p>Иванова          О.М.</p>	<p>Может вызвать серьезное неудобство</p>	<p>Маловероятно</p>



Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
			посторонних предметов Обучение и инструктаж сотрудников				
Применение технологии су-вид	Биологический: развитие м/о в том числе и патогенных при нарушении технологии, температуры и времени.	Б	Инструкция по режимам приготовления по технологии су-вид. Обучение и инструктаж сотрудников.	Контроль температуры и времени приготовления. Журнал инструктажа	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Редко
Смешивание ингредиентов	Физический посторонние предметы (латекс от перчаток, волосы, кусочки дерева, пластика и т.п.) (повторное обсеменение)	Ф	Инструкции и требования к личной гигиене персонала. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов Визуальный осмотр. Инструктажи	Визуально Отсутствие посторонних предметов. Контроль личной гигиены и технологии производства Контроль состояния инвентаря и оборудования	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное неудобство	Редко

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
	Аллергены	А	Строгое соблюдение маркировки инвентаря и посуды. Инstrukция по аллергиям Инструкция	Инструкция сотрудников Наличие маркировки	Иванова О.М.	Может вызывать заболевание	Редко
	Биологический КМАФАнМ, БГКП, патогенные м/о	Б	Инструкция по мойке оборудования. Журнал Мойки и дезинфекции оборудования. Соблюдение требований к личной гигиене и технологии Инструкция	Чистота оборудования Визуально Контроль личной гигиены и технологии производства	Иванова О.М.	Может вызывать заболевание	Маловероятно
	Биологический (при перекрестном загрязнении готовой продукции БГКП, КМАФАнМ, патогенные м/о)	Б	Соблюдение пользования посуды и инвентаря по установленной маркировке. Соблюдение зонирования процессов при работе с сырьем и готовыми продуктами. Соблюдение условий транспортировки	Наличие маркировки на посуде и инвентаре, а также правильное нахождение инвентаря на производстве согласно маркировке. Контроль выполнения процессов согласно определенной зоне.	Иванова О.М.	Может вызывать серьезное заболевание	Маловероятно

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
Термическая обработка	Биологический БГКП, КМА ФаНМ, патогенные м/о при нарушении температурных режимов и времени	Б	ТТК. Инструкция по контролю режимов приготовления блюд. Строгое соблюдение личной гигиены и технологии приготовления Инструктажи	Контроль перемещения и промежуточного хранения продуктов на наличие закрытой упаковки или тары, в которую был перемещен продукт. Функционирование места для мойки рук, наличие жидкого мыла, сушки или одноразовых полотенец	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Маловероятно

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
Подготовка готовых блюд к реализации (оформление)	Биологический: БГКП, КМАФАнМ патогенные м/о (повторное обсеменение)	Б	Инструкции по мойке оборудования. Журнал мойки и дезинфекции оборудования. Соблюдение личной гигиены и технологии приготовления (инструкции) Инструктажи	Контроль личной гигиены сотрудников, Контроль чистоты оборудования, инвентаря. Исследование на безопасность продукции согласно ППК	Иванова О.М.	Может вызвать заболевание	Маловероятно
	Физический: Посторонние предметы (латекс от перчаток, волосы, кусочки дерева, пластика и т.п.)	Ф	Требования (инструкции) по личной гигиене. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов Журнал органолептической оценки готовых блюд (бракеражный) Инструктажи	Визуально – отсутствие посторонних предметов, Контроль внешнего вида блока, органолептическая оценка готовых блюд. Контроль личной гигиены Контроль состояния инвентаря и оборудования	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное неудобство	Маловероятно

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
	Биологический (при перекрестном загрязнении головой продукции БГКП, КМАФАНМ, патогенные м/о)	Б	Соблюдение пользования посуды и инвентаря по установленной маркировке. Соблюдение зонирования процессов при работе с сырьем и готовыми продуктами. Соблюдение условий транспортировки продуктов в закрытой таре/упаковке Мойка рук персонала Инструктажи	Наличие маркировки на посуде и инвентаре, а также правильное нахождение инвентаря на производстве согласно маркировке. Контроль выполнения процессов согласно определенной зоне. Контроль перемещения и промежуточного хранения продуктов на наличие закрытой упаковки или тары, в которую был перемещен продукт. Функционирование места для мойки рук, наличие жидкого мыла, сушки или одноразовых полотенец	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное заболевание	Редко
Реализация блуд (подача)	Физический: Посторонние предметы (латекс)	Ф	Требования к личной гигиене персонала Инструкция по	Визуально. Отсутствие посторонних	Иванова О.М.	Может вызвать серьезное неудобство	Маловероятно

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Тип опасного фактора	Предупреждающие действия	Контролируемые признаки	Ответственный	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
	от перчаток, волосы, кусочки дерева, пластика и т.п.)		предупреждению попадания посторонних предметов. Инструктаж работников	предметов Соблюдение персоналом личной гигиены Контроль состояния инвентаря и оборудования			
	Аллергены: ингредиенты вызывающие аллергическую реакцию и входящие в состав блюда	А	Информирование потребителя о составе блюда (меню, карта-блюд и т.п.). Обучение и инструктаж сотрудников.	Наличие полной информации о составе блюда в меню (все ингредиенты входящие в состав блюда).		Может вызвать серьезное заболевание	Маловероятно