

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополь»



ДП – 12 - 2022

Перечень потенциальных опасностей

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.	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 целостность упаковки.

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	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 сырьё	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации
	Персонал Учреждения	Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	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.
Хранение сырья	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	1	2	нет	Управление: Соблюдение мест

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы.				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 маркировке 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 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.
		Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, в ходе обработки, например при	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Обработка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений.				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 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 помещения пищеблока, очистка вентиляции.
	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 рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин.
	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

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						Соблюдение инструкций по разведению рабочих растворов и порядку обработки овощей
	Плохая предварительная обработка яиц	Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём	1	3	нет	Управление: соблюдение инструкции по обработке яиц
	Персонал Учреждения	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.	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

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						капитальных ремонтов помещения пищеблока.
	Несоблюдение операций, согласно ТТК	Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной 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
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Попадание в продукцию аллергенов	При попадании аллергена (в частности витамина С – аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с	1	4	да	Управление: контроль за внесением витамина С в продукцию,

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека				ведение журнала витаминизации блюд 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 неспянного 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, медицинские осмотры
	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, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря,

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.
Реализация готового продукта Списание	<p>Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей</p> <p>Реализация готовых блюд в утвержденные сроки</p>	<p>Загрязнение сырья от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</p> <p>Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд</p>	2	2	нет	<p>Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды; Контроль за состоянием помещения пищеблока.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд</p>

«Определение критических контрольных точек»

№ опасного фактора	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
1	Приемка сырья	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.	да	нет	да	да	ККТ 1
2	Хранение сырья	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	да	нет	да	да	ККТ 2
3	Производство готового продукта (в особенности холодный цех, где нет термической обработки)	Разведение дезинфицирующих растворов для обработки овощей, зелени.	да	нет	да	да	ККТ 3
		Условия хранения	да	-	да	да	
		Санитарное состояние	да	-	да	да	
		Личная гигиена	да	-	да	да	
4	Реализация готовых блюд	Несоблюдение технологии приготовления	да	-	да	да	ККТ 4
		Сроки реализации готовых блюд	да	-	да	да	
		Условия хранения при реализации готовых блюд	да	-	да	да	
		Попадание посторонних предметов	да	-	да	да	

