

Частное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Перспектива»
(ЧОУ СОШ «Перспектива»)

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель группы ХАССП
ЧОУ СОШ «Перспектива»

_____ Е.А. Муравская

«__» _____ 2022 г.

Отчет группы ХАССП
«Анализ опасных факторов»

г. Армавир, 2022

В результате проведения группой ХАССП анализа опасных факторов на пищеблоке ЧОУ СОШ «Перспектива» 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.

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	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией				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	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении				
	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
Транспортирование 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	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений				
	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	1	3	нет	Управление: Соблюдение инструкции по обработке яиц

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		необработанным сырьём				
	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

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
	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 неспянного полуфабриката или сырья в новую партию	Биологические, химические / Неспянные 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	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования,

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
		использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения				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	<p>Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей.</p> <p>Реализация готовых блюд с нарушением сроков реализации</p>	<p>Физические, биологические, химические / Загрязнение сырья от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения</p> <p>Биологические / Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд</p>	2	2	нет	<p>Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды.</p> <p>Контроль над санитарным состоянием помещения столовой.</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	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	

