

Автономное муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Муниципального образования Динской район «Детский сад № 2»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий АМДОУ
МО Динской район
«Детский сад №2»
Кастарнова Г.Д.
2024 г.

Перечень потенциальных опасностей пищевой продукции

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
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
	Возможна небезопасная продукция	Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтверждающую 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 не соответствует требованиям транспортировки, может быть неисправен, в связи с чем может быть нарушен температурный режим и прочее.	2	3	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 вредных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы,	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения

		отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении.					Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования.
	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: проверка сроков годности перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик
	Сроки годности	Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения.	1	2	нет		
	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 емкости.
	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.					Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций.
Обработка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	1	2	нет		
	Загрязнение сырья из внешней среды	1	3	нет		Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы
	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	2	2	нет		Управление: Маркировка рабочих инструментов, посуды.
	Персонал Учреждения	1	3	нет		Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	2	2	нет		Управление: Визуальный осмотр, соблюдение

Производство готового продукта		наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки.				технологического процесса
	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также от сотрудников.	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие слеподежды сотрудников и выполнение ими правил работы
	Невыполнение операций, согласно рецептуре	Несоблюдение рецептуры приводит к продукту, непригодному в пищу.	2	2	нет	Управление: Соблюдение рецептуры.
	Несоответствие продукции органолептическим показателям	Несоответствие продукции потребительским свойствам	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в бракеражном журнале. Контроль органолептических показателей.
Подготовка готового продукта к реализации	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 готовому продукту, а также наличие посторонних включений, после всех	1	2	нет	Снятие проб готового продукта

		предыдущих этапов производства.					
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала	
Реализация готового продукта Списание	Несоблюдение температурного режима	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному готовому продукту, а также наличие посторонних включений, после всех предыдущих этапов производства.	1	2	нет	Управление: Снятие проб готового продукта	
	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	
Упаковка готового продукта	Наличие посторонних включений.	Несоответствия наличие посторонних включений, после всех предыдущих этапов производства.	1	2	нет	Визуальный осмотр	
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала	
Транспортировка готового продукта	Попадание посторонних предметов	Наличие посторонних включений, после всех предыдущих этапов производства.	1	2	нет	Соблюдение правил упаковки и транспортировки продукции	
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала	

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