

Перечень контрольных критических точек

Опасный фактор это – любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

Биологическими опасными факторами могут быть **бактерии, паразиты, вирусы** или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

Химические риски разделяют на 3 группы.

Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) *Сельскохозяйственные химикаты*: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) *Химикаты, используемые в ОУ*: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства.

в) *Заражения из внешней среды*: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

Физическими опасными факторами могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждения человеку. **Например**: стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
<i>Формирование ассортимента перечня сырья и</i>	Биологический	Рецепты по	1	1
	Химический	приготовлению блюд, которые содержат	1	1

<i>готовой продукции</i>	Физический	опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции	1	1
<i>Приемка и хранение сырья и готовой продукции</i>	Биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	2	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3
<i>Хранение охлажденных продуктов</i>	Биологический	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.	3	3
	Химический		1	1
	Физический		1	1
<i>Хранение продуктов глубокой заморозки</i>	Биологический	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен	2	2
	Химический		1	1
	Физический		1	1

		при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.		
Хранение сухих пищевых продуктов	Биологический	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся.	2	3
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Мойка/Санитарная обработка: -овощи и фрукты (свежие)	Биологический	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах.	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	2
Подготовка сырых продуктов	Биологический	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	2	2
	Химический		1	1
	Физический		2	2
Кулинарная обработка	Биологический	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение	4	4
	Химический		2	2

	Физический	патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	3
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	Химический		1	1
	Физический		2	4
Комплектация заказов на точки продажи	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3
Обслуживание покупателей и гостей заведения	Биологический	Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	2
Удаление отходов, мусора	Биологический	Риски отсутствуют	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Доготовка на точке распределения	Биологический	Низкая вероятность биологических рисков при немедленном обслуживании и физических рисков при минимальном контакте с незащищенными руками.	2	3
	Химический		2	2
	Физический		2	3

		Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.		
Оборудование	Биологический	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования.	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	3
Мойка	Биологический	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды.	1	1
	Химический		1	3
	Физический		1	1
Хранение на точке продажи	Биологический	При соблюдении температурных условий хранения биологические риски снижаются.	2	2
	Химический		1	1
	Физический		1	1