



Таблица для анализа опасностей и выбора управляющих воздействий.

ПРОДУКТ СУПЫ

Этап процесса / опасный фактор (ОФ) и приемлемый уровень опасности	Вероятность возникновения неблагоприятных воздействий на здоровье	Серьезность неблагоприятных воздействий на здоровье	Необходимость учета ОФ	Причина возникновения	Управляющее воздействие или предупреждающее действие	Значение параметра	Рабочая ИНН/ План НАССР
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ</i>							
<i>1. Приемка сырья</i> микробиологическая опасность. <i>(Техрегламент ТС 021, Приемлемый уровень, ссылка № 021 указан в норм. док-те)</i>				Нарушение микробиологического порядка проведения контроля сырья.	Контроль источников поставки, наличие у поставщика, проверка и проведение периодических испытаний.		Рабочая ПНП, ККТ1 НАССР, сроки хранения. ККТ 2, холодильники.
1. Химическая опасность (Приемлемый уровень, ссылка № 021 указан в норм док-те)	2	2		Присутствие продуктов в наличии сырья, превышающих нормативов, транспортировки.	Проверяется температура машины, кузова поставщика. Проверяется маркировка и запрашиваются соответствующие	+	

					документы.		
2. Физическая опасность. (Пыль, грязь, отсутствие нормативов)				Нарушение целостности упаковки, без бомбажа.			
<i>2. Хранение сырья (микробиологическая опасность ТС 021, t - 18 мясо, рыба, +12+14-овоци, 2 +6-холодильник</i>	2	2		Нарушение условий срока, несоблюдение товарного соседства. Нарушение ремонтных работ и личной гигиены.	Соблюдение t, термометра, не проводятся ремонтные работы, соблюдается личная гигиена.		
1. Химическая опасность (Приемлемый уровень, ссылка № 021 указан в норм док-те)	1	3		Нарушение целостности товара, наличие вредителей.	Правильное хранение продуктов, проведение дезинфекции.		
2. Физическая опасность.	2	2		Несоблюдение товарного соседства, проведение ремонтных работ, нарушение личной гигиены, наличие вредителей.	Запрещение проведения ремонтных работ, соблюдение личной гигиены, контроль за соблюдением целостности упаковки.		
<i>3. Первичная обработка (Ссылка на техрегламент 021</i>	2	2		Нарушение условий дифрастации, нарушение	Соблюдение личной гигиены.		

				инструкций по мойке, дезинфекции, нарушение личной гигиены, неправильная разморозка			
1. Химическая опасность.	2	2		Неправильное хранение, плохо промытые продукты, нарушение условий проведения ремонтных работ.	Соблюдение условий хранения, хорошо промытые продукты.		
2. Физическая опасность.	2	2		Несоблюдение личной гигиены, целостности инвентаря.	Соблюдение личной гигиены, исправность работы холодильников.	+	ККТ 3 (время скоропортящихся продуктов)
<i>4. Вторичная обработка (Контроль технологии термообработки по готовой продукции) Ссылка на ТТК</i>	3	3	+	Несоблюдение температурного режима и термообработки	Соблюдение личной гигиены, ТТК, соблюдение температурного режима.	+	
1. Химическая опасность на этапе.	2	2		Товарное соседство, крысы и мыши, не соответствующая посуда.	Документы на соответствие, правильное хранение.		
2. Физическая опасность термообработки.	2	2		Нарушение личной гигиены (серьги, часы, ногти), наличие грызунов	Дератизация, соблюдение личной гигиены.		

5. Снятие бракеража, микробиология (ТТК, СанПин)	2	2		Нарушение инструкции по мойке и личной гигиене.	Соблюдение личной гигиены.		
1. Химическая опасность (приемлемый уровень по ТТК)	2	2		Несоответствие материала посуды.	Соблюдение инструкций.		
2. Физическая опасность	2	2		Несоблюдение. тех .безопасности	Соблюдение требований по проведению ремонтных работ, дератизация.		
6. Подача блюд (согласно ТТК, микробиология)	2	3	+	Несоблюдение сроков реализации, условий хранения.	Соблюдение температуры подачи, сроков хранения, реализации, наличие инструкций чистой посуды.	+	ККТ 4(моющее средство мерными стаканами)
1.Химическая опасность (приемлемый уровень, согласно ТТК)	2	2		Несоответствие посуды, товарного соседства, нарушение личной гигиены.	Соблюдение инструкций, контроль за соблюдением личной гигиены		
2. Физическая опасность (отсутствие попадание посторонних предметов :колец, волос, ногтей.	2	2		Несоблюдение личной гигиены, присутствие мух , тараканов, грызунов	Соблюдение личной гигиены, наличие москитной сетки.		

*Вероятность появления опасного фактора на предприятии, где 1 -вероятность равна нулю, 2 -незначительная, 3-значительная, 4-высокая.

*Серьезность последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где 1 - легкая тяжесть, 2 - средняя тяжесть, 3 - тяжелые последствия, 4 - критические последствия.

