

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП МАДОУ «Детский сад №1
поселка Красный Текстильщик» Ермакова А.П.


Приказ №13 от 03.01.15

Отчет группы ХАССП «Анализ опасных факторов»

Наименование: приготовление блюд из мяса, мяса птицы

Технологическая операция, этап	Источник/объект опасности	Вид опасности	Опасный фактор	Оценка опасности
Доставка поставщиком пищевой продукции, сырья	Нарушение товарного соседства	Химическая	Возможно загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами: смазочные материалы, ртуть, свинец и т.д.	Значительная
Приемка пищевой продукции, сырья от поставщика на склад пищеблока	Упаковка пищевой продукции, сырья	Физическая	Возможно попадание инородных предметов: стекла, металла, пластмассы и т.д.	Незначительная
	Отсутствие сопроводительных документов	Химическая	Возможно наличие в сырье остаточных количеств токсичных элементов (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), олова (для консервов в	Практически равна нулю

			сборной жестяной таре), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитратов, ГМО)	
Хранение пищевой продукции, сырья на складе пищеблока	Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции	Химическая	Возможно загрязнение пищевой продукции, сырья токсичными химическими веществами при размещении специализированных средств борьбы с членистоногими и грызунами вблизи пищевых продуктов, сырья	Незначительная
	Хранение пищевой продукции, сырья на стеллажах, расположенных на уровне пола	Физическая	Возможно попадание инородных предметов: стекла, металла, пластмассы и т.д.	Незначительная
	Отсутствие контроля температуры на складе	Микробиологическая	Возможен рост патогенных микроорганизмов	Практически равна нулю
Хранение охлажденного и замороженного сырья, полуфабрикатов на складе пищеблока	Нарушений режимов хранения	Микробиологическая	Возможен рост патогенных микроорганизмов	Высокая
Кулинарная обработка сырья	Неправильная подготовка сырья к кулинарной обработке	Химическая	Возможно загрязнение моющими и дезинфицирующими средствами при неправильной подготовке	Практически равна нулю

			продукции к кулинарной обработке	
Тепловая обработка мяса, мяса птицы	Неправильные режимы тепловой обработки и недостаточность термообработки	Микробиологическая	Возможно выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции	Высокая
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных блюд готовых к употреблению	Неправильные условия и температура хранения	Биологическая	В потенциально опасных пищевых продуктах, возможно, будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры	Значительная
<...>				

Наименование: приготовление блюд из яиц

Технологическая операция, этап	Источник/объект опасности	Вид опасности	Опасный фактор	Оценка опасности
Доставка поставщиком	Нарушение товарного соседства	Химическая	Возможно загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами: смазочные материалы, ртуть, свинец и т.д.	Значительная