



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №460

620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 50б, ул. Ильича, 50в



Редакция №1

стр. 1 из 12

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МАДОУ детский сад №460

Е. Б. Семья Е. Б. Семья

«30» июля 2019 г.

## МЕТОДИКА АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ККТ

М-06-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460  
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Назначение .....	3
2. Область применения.....	3
3. Термины и определения.....	3
4. Описание.....	3
5. Ответственность.....	8
6. Хранение.....	8
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	10
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	10

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Настоящая методика анализа опасных факторов разработана в МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение) для идентификации потенциально опасных факторов, которые связаны с производством пищевой продукции включая все стадии её производства: приёмка и хранение сырья и пищевых продуктов, обработка сырья, пищевых продуктов и приготовление блюд, а также раздача готовых блюд в группах обоих здания Учреждения.

## 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Положения настоящей методики распространяются на все процессы, связанные с производством и реализацией пищевой продукции и на сотрудников обоих зданий Учреждения, ответственных за проведение работ в соответствии с методикой анализа опасных факторов.

## 3. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)** – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на качество и безопасность продукции;

**Система ХАССП** – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП;

**Критическая контрольная точка (ККТ)** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;

**Группа ХАССП** – группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

## 4. ОПИСАНИЕ

### 4.1. Исходная информация

Для выявления потенциально опасных факторов были использованы следующие источники:

- нормативная документация, в том числе внутренние инструкции и положения Учреждения;
- эпидемиологические данные о патогенах, токсичных и химических веществах;
- законодательные и нормативные требования законодательства РФ в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов, применимые к деятельности Учреждения (ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.1.3049-13 и пр.);
- результаты лабораторных испытаний и исследований готовой продукции;
- претензии и обращения потребителей / представителей потребителей;
- информация по работе с поставщиками;
- опыт Учреждения.

### 4.2. Потенциально опасные факторы

В ходе анализа опасных факторов выявлены возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах на пищеблоках Учреждения.

Потенциально опасные факторы делятся на следующие группы:

- Биологические (микробиологические, бактерии);
- Химические (дезинфицирующие средства, пестициды, химикаты и пр.);
- Физические (посторонние предметы, насекомые, украшения и пр.);
- Аллергены (отдельно выделенная группа химических факторов).

**4.2.1. Физические опасные факторы** – предметы, обычно не присутствующие в пищевых продуктах, которые могут привести к травмам (например, к порезам ротовой полости и/или пищевода, удушью и пр.).

Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл) и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы). Перечень потенциальных физических опасных факторов представлен в таблице 1.

Таблица 1.

<p><b>Возможные физические опасные факторы</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Металл;</li> <li>2. Стекло;</li> <li>3. Деревянные щепки;</li> <li>4. Украшения (серьги, мелкие заколки, браслеты и пр.);</li> <li>5. Детали оборудования;</li> <li>6. Волосы, ногти;</li> <li>7. Посторонние объекты (например, насекомые, механические примеси в сыпучем сырье и пр.)</li> </ol>
<p><b>Источники физических опасных факторов</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевое сырьё и пищевые продукты;</li> <li>2. Технологическое оборудование и инвентарь;</li> <li>3. Производственные помещения;</li> <li>4. Коммуникации (вентиляционные системы, вода);</li> <li>5. Сотрудники Учреждения, нарушающие правила личной гигиены;</li> <li>6. Внешняя среда</li> </ol>
<p><b>Меры предупреждения появления опасностей</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визуальный осмотр целостности оборудования, осмотр поступающего сырья, пищевых продуктов и сырья, пищевых продуктов в начале производственных процессов;</li> <li>2. Входной контроль сырья и пищевых продуктов;</li> <li>3. Соблюдение товарного соседства при хранении сырья и пищевых продуктов;</li> <li>4. Зонирование помещений;</li> <li>5. Использование санитарной и специальной одежды сотрудниками;</li> <li>6. Выстраивание поточности процессов приготовления и раздачи продукции;</li> <li>7. Ремонт при необходимости оборудования и помещений;</li> <li>8. Проведение контроля воды в рамках ППК;</li> <li>9. Мониторинг качества выполненных уборок помещений пищеблоков;</li> <li>10. Проведение дератизации / дезинсекции помещений, засетчивание оконных и дверных проёмов</li> </ol>

**4.2.2. Химические опасные факторы** – химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека.

Химические опасности классифицируются на две группы:

- **запрещённые к использованию в пищевой промышленности вещества (могут попасть вместе с исходным сырьём и пищевыми продуктами):** пестициды, пищевые добавки, клеящие вещества;
- **естественные ядовитые и вредные вещества, содержащиеся в пищевых продуктах:** афлатоксины, свинец, ртуть.

<b>Источники химических опасностей</b>		
<b>Сельскохозяйственного характера</b>	<b>Производственного характера</b>	<b>Со стороны окружающей среды Учреждения</b>
Пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, минеральные удобрения, токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, а также антибиотики, радионуклиды: цезий-137, стронций-90, микотоксины: афлатоксин В1, дезоксиниваленол	Консерванты, усилители вкуса, красители, различные добавки, упаковочные материалы, средства, используемые при упаковке	Дезинфицирующие средства, смазочный материал, чистящие средства, краски, растворители и др.
<b>Меры контроля</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение отбора поставщиков;</li> <li>- использование моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых в пищевой промышленности;</li> <li>- проведение дезинсекции и дератизации с привлечением специализированных организаций;</li> <li>- изолирование химических веществ от пищевых продуктов;</li> <li>- использование только ингредиентов пищевого назначения и только питьевой воды;</li> <li>- проверка санитарного состояния автотранспорта и наличие записей по санитарной обработке и дезинфекции транспорта при поставках пищевых продуктов;</li> <li>- приёмка пищевого сырья, продуктов, ингредиентов только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность (удостоверения качества, декларации, сертификаты, свидетельства о госрегистрации, ветеринарные документы);</li> <li>- обеспечение работоспособности и целостности технологического оборудования;</li> <li>- своевременная замена производственного инвентаря и не использование повреждённого;</li> <li>- соблюдение сотрудниками правил личной гигиены</li> </ul>		

**4.2.3. Биологические опасные факторы** – микроорганизмы, вызывающие болезнь (в том числе патогенные микроорганизмы), которые могут инфицировать или вызвать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания.

В общественном питании определены следующие возможные опасности, связанные с микроорганизмами, которые могут находиться как в готовом блюде, так и в сырье, из которого произведён продукт (согласно ТР ТС 021/2011): плесени, дрожжи, S.aureus, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла, БГКП, КМАФАнМ. E.coli, Бактерии рода Proteus.

Факторы, влияющие на развитие бактерий, микробов, патогенных микроорганизмов	Условия возникновения
Температура, влажность	Нарушение температурного и влажностного режима при хранении сырья и пищевых продуктов создаёт благоприятную среду для развития микроорганизмов
Период хранения	Хранение продукта сверх указанного для него периода хранения приводит к порче продукта, потере потребительских качеств
Отсутствие консервантов	Продукты, которые не содержат консервантов, относятся к быстро скоропортящимся и требуют специальных условий хранения, транспортировка таких продуктов должна производиться специализированным автотранспортом
Другие факторы	Качество воды, рН являются факторами, влияющими на развитие бактерий, микробов и патогенов

**Для борьбы с развитием микроорганизмов, в том числе патогенных, используют следующие меры:**

- соблюдение персоналом правил личной гигиены (разработка санитарно-гигиенических процедур, ППК);
- исключение перекрёстного загрязнения (разделение или зонирование складских помещений, цехов первичной обработки сырья и пищевых продуктов, производства и реализации готовой продукции);
- периодический контроль смывом с инвентаря, производственных поверхностей, посуды в рамках ППК;
- соблюдение режимов, указанных в ТК (температурных и временных);
- по возможности исключение нахождения сырья и пищевых продуктов в «опасных» температурных и влажностных зонах;
- обслуживание вентиляционных систем и систем водоснабжения;
- санитарная обработка и дезинфекция рабочих мест, производственного окружения, инвентаря и посуды.

#### **4.2.4. Аллергены**

**Аллергены** – группа продуктов (яйцо куриное, молоко, мука, рыба и др.), которые для определённой группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут потенциально вызывать тяжёлые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

#### **Перечень некоторых аллергенов, подлежащих контролю в Учреждении:**

- мука как продукт переработки хлебных злаков;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты её переработки;
- витамин С и его модификации.

**Меры контроля:**

- спецификация ингредиентов должна включать сведения о том, что закупаемый ингредиент не содержит инородных веществ, в том числе аллергенов, которые не указаны в описании ингредиентов;
- исключение перекрёстных загрязнений;
- соблюдение требований к условиям и срокам хранения;
- соблюдение товарного соседства при хранении;
- контроль внесения витамина С при витаминизации;
- использование инвентаря и посуды с соответствующей маркировкой при обработке сырья и пищевых продуктов.

Ответственность за исключение / снижение содержания аллергенов в пищевой продукции на производственных процессах несёт **Повар**.

Соблюдения требований к контролю над аллергенами в процессе хранения пищевых продуктов и сырья осуществляет **Кладовщик**.

**4.3. Методика анализа рисков и выбора учитываемых опасных факторов**

Оценка тяжести последствий возникновения опасного фактора осуществляется согласно научным данным по 4-х бальной шкале:

- 1 балл – снижение потребительской привлекательности;
- 2 балла – лёгкая степень недомогания;
- 3 балла – средняя степень;
- 4 балла – тяжёлая степень.

Оценка вероятности появления опасного фактора осуществляется исходя из опыта Учреждения по 4-бальной шкале:

- 1 балл – практически равна нулю;
- 2 балла – незначительная (раз в 2 месяца и реже);
- 3 балла – значительная (несколько раз в месяц и чаще);
- 4 балла – высокая (постоянно, несколько раз в смену).

Результаты проведённого анализа указываются в форме для документирования потенциально опасных факторов (Приложение 1).

Перечень потенциально опасных факторов утверждает Координатор группы ХАССП.

Необходимость учёта рассматриваемого опасного фактора определяется по диаграмме:





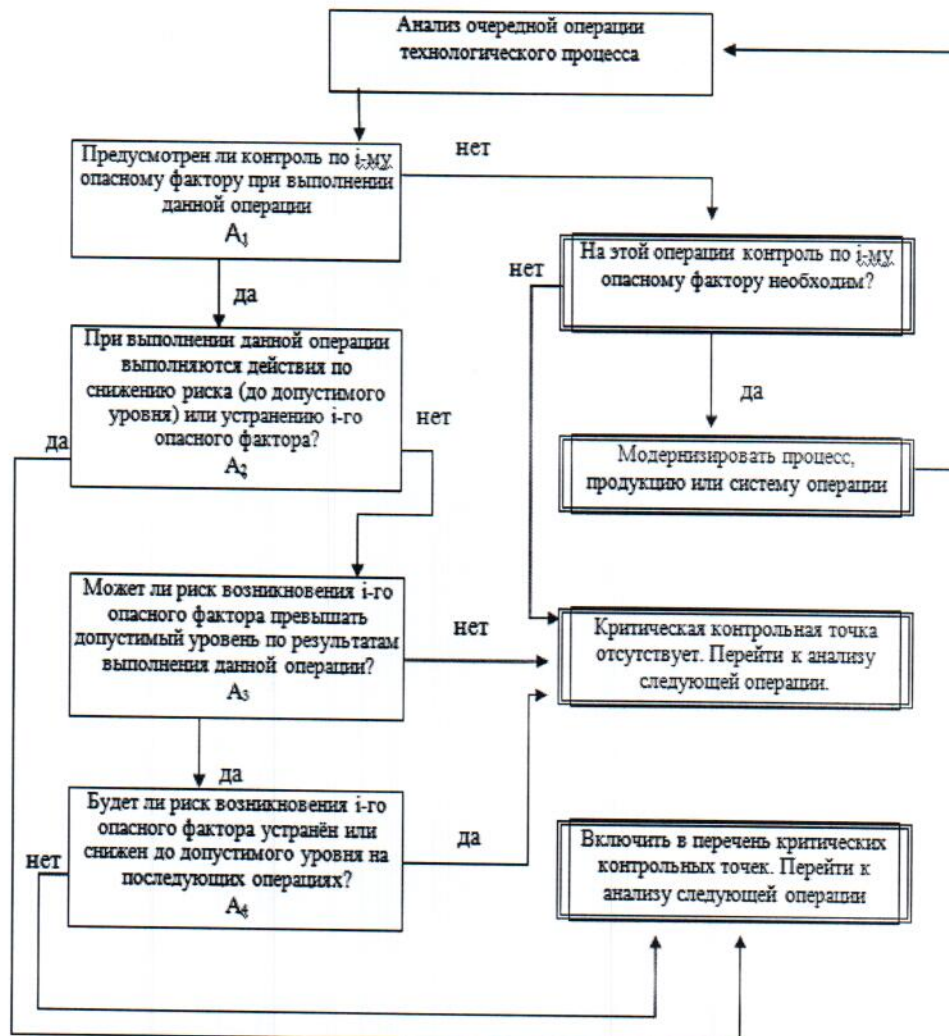
Приложение 1  
(обязательное)

Форма  
«Перечень опасных факторов»

№ п/п	Процесс	Потенциальная опасность	Характеристика / последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание

Приложение 2  
(рекомендуемое)

Алгоритм определения ККТ



Приложение 3  
(обязательное)

Форма  
«Определение ККТ»

№ опасного фактора	Наименование операции	Фактор	A1	A2	A3	A4	ККТ

Приложение 4  
(обязательное)

Форма «Лист ХАССП»

ККТ №1

<b>Опасный фактор</b>			
<b>Процесс</b>			
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
<b>Коррекция и корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция и корректирующие действия</b> (устранение отклонения от пределов и причины отклонения)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>



