| **Етап технологічного****процесу** | **Вид та****опис****НЧ:** | **Обґрунтування** | **Вірогідність виникнення** | **Вплив** | **Небезпека****значима?**Так / ні | **Запобіжні заходи** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Овочі та корнеплоди** | **Х** | Забруднюючі речовини (важкі метали, радіонукліди) вище норми | 1 | 3 | НІ | **ПП-10:** Вибір постачальника, наявність супровідних документів. Вхідний контроль (наявність пакування, зовнішні показники в нормі, бруд на поверхні відсутній, ознак гниття немає).  |
| **Ф** | Пошкоджене пакування  | 1 | 3 | НІ |
| **Б** | Стороння мікрофлора, патогенні мікроорганізми. Ознаки гниття та цвілі..  | 1 | 3 | НІ |
| **Фрукти** | **Х** | Забруднюючі речовини (нітрати, важкі метали, радіонукліди) вище норми | 1 | 3 | НІ | **ПП-10:** Вибір постачальника, наявність супровідних документів. Вхідний контроль (наявність пакування, зовнішні показники в нормі, бруд на поверхні відсутній, ознак гниття немає).  |
| **Ф** | Бруд на поверхні | 1 | 3 | НІ |
| **Б** | Стороння мікрофлора, патогенні мікроорганізми. Ознаки гниття та цвілі..  | 1 | 3 | НІ |
| **Зелень та зелень листова** | **Х** | Забруднюючі речовини (нітрати, важкі метали, радіонукліди) вище норми | 1 | 3 | НІ | **ПП-10:** Вибір постачальника, наявність супровідних документів. Вхідний контроль (наявність пакування, зовнішні показники в нормі, бруд на поверхні відсутній, ознак гниття немає).  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Підготовка м’ясної сировини в т.ч. м’яса птиці)** | **Б** | Можливо забруднення від персоналу, виробничого середовища, обладнання та інвентарю, води для миття продукту.Перехресне забруднення від м’яса курки (сальмонелла)  | 1 | 3 | НІ | Дотримання правил особистої гігієни персоналом . Дотримання санітарно-гігієнічних вимог до виробничого середовища та обладнання. Дотримання санітарних вимог по підготовці сировини до виробництва. Дотримання вимог щодо розділення інвентарю для обробки.Дотримання особливої санітарії – обробка інвентарю, рук, поверхонь, дошок після обробки м’яса курки – профілактика розвитку сальмонели.  |
| **Х** | Можливе забруднення від води (хімічні домішки) | 1 | 3 | НІ | Проведення досліджень води питної , підготовка води (доочищення) та регулярне обслуговування фільтрів.  |
| **Ф**  | Можливо вторинне забруднення внаслідок неналежної гігієни персоналу. Порушення інструкції по підготовці сировини. порушення технологічної інструкції. Наявність сторонніх домішок м’ясного походження – кісточок та їх осколків (особливо у м’ясі птиці), хрящів та непродуктового походження – пакувальні матеріали.  | 1 | 3 | НІ | Виконання вимог інструкції по потраплянню сторонніх домішок.Дотримання вимог по обробці м’яса та птиці.  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Зберігання напівфабрикатів /компонентів страв** | **Б** | Можливе зростання патогенної мікрофлори при порушенні умов і термінів зберігання. недотримання санітарно гігієнічних вимог при зберіганні.Потрапляння  | 1 | 3 | НІ | Дотримання умов і термінів зберігання .дотримання санітарно гігієнічних вимог при зберіганні. Дотримання правил особистої гігієни персоналом .Використання вакуум-пакетів для зберігання напівфабрикатів. Використання тільки закритих боксів та ємностей. Контроль мов зберігання (температура та відносна вологість повітря).  |
| **Х** | Порушення процесів миття та дезінфекції інвентарю.Сумісне зберігання миючих засобів з харчовими продуктами.  | 1 | 3 | НІ | Дотримання інструкцій. Навчений персонал достатньої кваліфікації. Виконання інструкціїї по управлінню токсичними сполуками (ПП-7).  |
| **Ф** | відсутні | - | - | - | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перші страви гарячі**  | **Б** | Недостатня термообробка Ріст мікроорганізмів  | 3 | 3 | **ТАК** | Зберігання бульйонів при температурі не більше +4°С не більше 48 годин. Термообробка (при температурі кипіння (за умови що внутрішня температура продукту буде не менше не +74°С протягом 15 секунд)Реалізація (протягом 2 годин при гарячому зберіганні (при температурі не менше 60°С)) |
| **Х** | відсутні | - | - | - |  |
| **Ф** | відсутні | - | - | - |  |
| **Повторне розігрівання**  | **Б** | Можливе зростання патогенної мікрофлори при порушенні режимів розігрівання страв – недостатня температура  | 3 | 3 | **ТАК**  | Контроль температури при розігріванні – внутрішня температура продукту не менше 75°С протягом 15 секунд. Заборона на повторне розігрівання.  |
| **Х** | відсутні | - | - | - | - |
| **Ф**  | відсутні | - | - | - | - |