

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 1
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска



В.В. Оганова
«30» апреля 2021 г.

ПБ-01. ПРОГРАММЫ

Обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции

Согласовано:
Координатор рабочей группы
Л.А. Титарева

«30» апреля 2021 г.

Издание № 1

Учт. экз. № ____

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ГКОУ школы № 29 г. Усть-Лабинска.

**г. Усть-Лабинск
2021 г.**

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 2
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование предприятий: столовая ГКОУ школы № 29 г. Усть-Лабинская

Юридический адрес: 352330, Российская Федерация, Краснодарский край,
г. Усть-Лабинск, ул. Демьяна Бедного, д.101

Фактический адрес : 352330, Российская Федерация, Краснодарский край,
г. Усть-Лабинск, ул. Демьяна Бедного, д.101

Ф.И.О. руководителя предприятия: директор ГКОУ школы № 29 г. Усть-Лабинска
Оганова Владлена Валентиновна

Вид осуществляемой деятельности: оказание услуг общественного питания, конечный
результат- готовая продукция общественного питания (далее Продукция).

**Расположение административных, санитарно-бытовых, производственных
помещений и залов обслуживания согласно проектной документации**

Пищеблок: мясной цех, молочный цех, овощной цех, горячий цех.

Подсобные помещения, посудомоечные.

Столовая: помещение для раздачи.

**Штатное расписание столовой предприятия общественного питания утверждено
приказом директора в составе:**

Директор, заведующий производством, повар, кухонный рабочий.

Проектная документация разработана и утверждена:

ГКОУ школы № 29 г. Усть-Лабинска

Правоустанавливающие документы на землю и здание: имеются.

Системы водоснабжения, канализации, отопления и электроснабжения
теплоснабжение зданий запроектировано от собственной котельной, водоснабжение
централизованное, осуществляется от городской сети, электроснабжение – от городских
сетей. Также имеются трансформаторные подстанции, аварийные станции дизельных
электростанций. Установлены собственные фильтры для очистки водопроводной воды.

Система вентиляции соответствует установленным требованиям СанПиН

Помещения предприятия питания оборудован системами приточно-вытяжной вентиляции
с автоматическим побуждением и кондиционированием воздуха. Все производственные
помещения (цеха) оборудованы вентиляцией, позволяющей обеспечить оптимальные
климатические условия (температуру и влажность). В цехах над тепловым оборудованием
оборудованы местные вентиляционные отсосы. В целом инженерные системы и
оборудование обеспечивают стабильность процесса оказания услуги и необходимый
уровень комфортности обслуживания согласно ГОСТ 30389–2013. 1 раз в год
осуществляется чистка вентиляционных вытяжек и замена фильтров по мере их
загрязнения.

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 3
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

Участок и территория вокруг здания предприятия общественного питания благоустроены.

Перечень основного оборудования:

В качестве технологического оборудования используется тепловое оборудование, в т.ч.:

	Наименование
Мясной цех	Холодильник НордДХ-243
	Холодильник Индезит В18 FNF
	Мясорубка KV
	Стол разделочный СРОБ
	Весы бытовые
	Ванна моечная 2-х секционная
	Вентилятор радиальный ВЦ 14-46-2,5-0-PV/220-380
Молочный цех	Холодильник Атлант МХМ-2835-90
	Холодильник Индезит ТА-16
	Раковина
Овощной цех	Морозильная камера Italfrost CF 2008
	Холодильник Атлант МХМ-170700
	Картофелечистка PSP 700 Normale
	Ванна моечная ВМО 2-х секционная
	Электронагреватель Аристон
	Вентилятор радиальный
	Раковина
Горячий цех	Электронагреватель «Isea»
	Сплит Hitachi JOBWO 218774
	Вытяжка Eurodomo ECM 60110SS
	Газовая плита 4-х камфорочная Gefest
	Мармит электрический промышленный «МЭП-2Б»
	Сковорода электрическая «СЭП-0,25» тэковая
	Шкаф жарочный ШЖЭП-1
	Шкаф для хранения хлеба
	Стол разделочный СРОБ
	Ванна моечная 3-х секционная ВМО
	Ванна моечная
	Стелаж кухонный

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 4
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

1. Нормативные и законодательные требования, относящиеся к управлению безопасностью Продукции:

1. Закон Российской Федерации от 07.02.92 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

2. ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
3. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
4. ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»
5. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
6. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
7. ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
8. ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
9. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
10. ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
11. ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
12. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
13. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
14. ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
15. СанПин 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
16. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95* (с Изменением N 1)
17. СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
19. СанПин 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
20. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
21. СанПин 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений";
22. СанПин 1.1 1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий";
23. СанПин 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности";
24. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 5
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

25. СанПин 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";
26. СанПин 2.2.4/2.1.8.566-96 "Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий";
27. СанПин 2.2.4/2.1.8.566-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки"
28. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
29. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 №40)
30. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" от 24.02.83 г. № 2671-83;
31. МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды
32. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
33. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
34. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
35. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
36. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
37. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
38. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»
39. ГОСТ 30390—2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
40. ГОСТ 30524—2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
41. ГОСТ 32691—2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
42. ГОСТ 32692—2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
43. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
44. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
45. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
46. ГОСТ Р 56747-2015 Организация и технология бортового питания. Требования
47. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
48. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 6
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

49. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

50. МР 5.1.0096-14 Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП

51. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036, с изменениями, в ред. постановления Правительства РФ от 04.10.2012 №1007

52. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

53. Федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" от 22.11.1995 N 171-ФЗ (последняя редакция)

54. Постановление Правительства РФ от 29.09.97 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожение»

55. Постановление главного государственного санитарного врача от 05.10.00 г. № 1-1 «О реализации приказов Министерства здравоохранения РФ» от 14.04.00 г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» от 29.06.00 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

56. Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (с изменениями на 28 декабря 2016 года) (редакция, действующая с 1 января 2017 года).

1. Перечень опасностей представлен в Приложении № 1.
2. Обеспечение пригодности оборудования его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров представлено в:
 - РБ-01 «Руководство по безопасности продукции»;
 - РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене».
3. Процедуры по управлению приобретенными материалами:
 - ПР-06 «Управление закупками и хранением»;
 - РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене».
 Характеристика сырья и материалов представлена в Приложении № 2
4. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения предусмотрены в:
 - РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене»;
 - РИ-01 «Инструкция по защите продукции от вредителей».
 - РИ -03 «Инструкция по мытью инвентаря и продуктов»

Необходимо устранить возможность загрязнения исходных материалов и/или продуктов другими материалами и продуктами. Повышению риска случайного перекрестного загрязнения способствует неконтролируемое распространение пыли, газов, испарений, аэрозолей или микроорганизмов, присутствующих на материалах и продукции, оборудовании, одежде и коже людей и заносимых насекомыми. Степень риска зависит от типа загрязнения и продукта, подверженного загрязнению. К наиболее опасным загрязнителям относятся сенсибилизирующие вещества, биологические препараты, содержащие живые микроорганизмы, некоторые гормоны, цитотоксины и сильнодействующие вещества. Загрязнение особо опасно для лекарственных средств,

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 7
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

используемых для инъекций или для лечения открытых ран, а также предназначенных для длительного приема и/или приема в больших дозах.

Для предотвращения перекрестного загрязнения с учетом условий производства должны выполняться следующие мероприятия:

а) организация отдельного производства (производственных помещений и участков) для таких продуктов, как пенициллины, живые вакцины, биологические препараты, содержащие живые микроорганизмы, и некоторые другие биологические продукты или использование "закрытых схем" производства;

б) установка воздушных шлюзов, вытяжных устройств и обеспечение перепадов давления;

в) снижение риска загрязнения, вызываемого рециркуляцией или повторным поступлением необработанного или недостаточно обработанного воздуха;

г) принятие особых мер по предотвращению образования и распространения пыли в случае использования в производстве сухих материалов и продуктов;

д) использование специально оборудованных помещений для взвешивания исходных материалов;

е) ношение персоналом надлежащей технологической одежды и хранение защитной одежды в пределах зон производства продукции с высоким риском перекрестного загрязнения;

ж) использование высокоэффективных аттестованных (валидированных) методов очистки оборудования и помещений;

з) контроль отсутствия остатков предыдущего продукта или моющего средства и маркировка оборудования с указанием статуса чистоты.

Необходимо периодически контролировать эффективность мер по предотвращению перекрестного загрязнения в соответствии с утвержденными инструкциями.

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов:

№ п/п	Наименование мероприятия	Кратность проведения мероприятия	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	2	3	4	5
1	Обследование оборудования вентиляционных систем	1 раз в год	согласно ППК	Контролирующие органы
1	2	3	4	4
2	Контроль за параметрами производственной среды	1 раз в год	согласно ППК	Контролирующие органы
3	Сан.-тех. состояние систем водопровода,	Постоянно	согласно приказу	Контролирующие органы

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 8
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

	канализации, отопления, освещения			
4	Наличие спец. одежды	Ежедневно	согласно приказу	Контролирующие органы
5	Очитка территории, озеленение	По графику	согласно приказу	Контролирующие органы
6	Уборка помещений, хранение инвентаря	Ежедневно	согласно ППК	Контролирующие органы
7	Контроль за технологическим процессом производства Продукции (Программа производственного контроля)	Ежедневно	согласно ППК	Контролирующие органы

6.1 Очистка и санитарная обработка:

График (Программа) проведения уборки помещений по подразделениям

№ п/п	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятий
1	Санитарные узлы:		
	Промывка полов и инвентаря	ежедневно	
	Генеральная уборка: чистка зеркал, раковин, очищение унитаза от налета и солей	1 раз в неделю	
2	Раздевалки:		
	Промывка полов	ежедневно	
3	Уборка бытовых помещений		
	Промывка полов	ежедневно	
	Протирка пыли	ежедневно	
	Вынос мусора	ежедневно	
	Генеральная уборка	1 раз в неделю	
4	Уборка цехов	ежедневно	
5	Очистка оборудования	Ежедневно, в конце смены	

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 9
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

6.2 Программа по очистке и санитарной обработке оборудования

№ п/п	Участок уборки	Периодич- ность	Форма уборки	Проверка качества	Ответственный
1	Поверхности оборудования, столы, полки	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально	зав. производством/
2	Инвентарь, тара	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	зав. производством/
3	Санитарно- технические помещения и оборудование	Ежедневно	Протирание дезинфицирующим раствором согласно инструкции по применению	Визуально	зав. производством/
4	Уборочный инвентарь	Ежедневно	Погружение в дезинфицирующий раствор согласно инструкции по применению	Визуально	зав. производством/

7. Дезинсекция:

7.1 Мероприятия по предотвращению заражения продукции:

Представлены в РИ -01 «Инструкция по защите продукции от вредителей».

7.2 План-график проведения профилактических дезинсекционных и дератизационных работ

№ п/ п	Наименова- ние объекта	Вредит ель	Время обрабо тки	Периодич ность обработки	Способ обработ ки	Исполнитель	Ответстве нный	Фактиче ское выполне ние
1	2		3	4	5	6	7	8
1	Производств енные и складские помещения	Насеко мые, грызуны	апрель, октябрь	1 раз за сезон	Аэрозольная дезинсекция	Специализиро ванная организация по договору	Зав. произ- водством	Акты

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 10
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

8. Личная гигиена

Мероприятия по личной гигиене работников представлены в РИ-02 «Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене»

8.1 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (согласно штатному расписанию).

№ п/п	Должность (профессия)	Кол-во работающих в данной должности	Кратность прохождения мед.осмотров	Кратность прохождения ФГР	Кратность гигиенич. обучения
1.	директор	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
2.	заведующий производством	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
3.	повар	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
4.	кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
5.	медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

9. Управление твердыми отходами и сточными водами

№ п/п	Наименование мероприятий	Кратность проведения мероприятий	Исполнитель	Контроль за исполнением
1	Сбор и утилизация отходов	Постоянно	Зав. производством	Контролирующие органы

10. Хранение и транспортировка готового продукта

Условия по хранению и транспортировки готового продукта в РИ-02.

Характеристики готовой продукции представлены в ТТК, которые являются собственностью ГКОУ школы № 29 г. Усть-Лабинска. Основная характеристика выпускаемой продукции приведена в приложение №3.

11. Перечень форм учета по вопросам основной деятельности предприятия общественного питания

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Форма и вид отчетности	Кратность	Контроль за исполнением
1	Учет бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бракеражный журнал	Ежедневно	зав производством
2	Учет бракеража готовой кулинарной продукции	Бракеражный журнал	Ежедневно	зав производством

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 11
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

		(кулинарная продукция)		
3	Учет осмотра кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний	Журнал учета осмотра персонала	Ежедневно перед началом работы	зав производством
4	Учет замеров температуры в холодильном оборудовании	Журнал учета замеров	Ежедневно перед началом работы, в течении дня	зав производством
5	Оперативный журнал по ликвидации аварий	Журнал учета	Периодически, по мере необходимости	зав производством
6	Входной контроль сырья и материалов	Журнал учета входного контроля	Постоянно	зав производством
7	Регистрация проведенных работ по обслуживанию и ремонту оборудования	Журнал	По мере необходимости	зав производством
8	Учет регистрации качества поставок	Журнал	Постоянно	зав производством
9	Регистрация сторонних посетителей	Журнал	Постоянно	зав производством
10	Контроль температурных режимов приготовления кулинарной продукции	Журнал контроля	Постоянно	зав производством
11	Учет контрольных проверок	Журнал контрольных проверок	По мере необходимости	зав производством

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 12
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

Приложение №1

Перечень потенциально опасных факторов

1. Перечень биологических (микробиологических) опасных факторов

№ п/п	Наименование потенциально опасного фактора	Краткая характеристика
1.1	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные м/о)	Нарушение температурных режимов хранения и производства. Неудовлетворительное санитарное состояние производства, оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).
1.2	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Опасное сырье
1.3	<i>L.monocytogenes</i>	Опасное сырье
1.4	<i>E.Coli</i>	Опасное сырье
1.5	БГКП(колиформы)	Нарушение температурных режимов хранения и производства. Неудовлетворительное санитарное состояние производства, оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).
1.6	<i>S.aureus</i>	Опасное сырье. Неудовлетворительное санитарное состояние производства, оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).
1.7	<i>Proteus</i>	Неудовлетворительное санитарное состояние производства оборудования, персонала (руки, сан. одежда и обувь), воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (полуфабрикатов).
1.8	Энтерококки	Санитарно-гигиенический показатель. Устойчивы к термообработке. При большом обсеменении может вызвать порчу продуктов и пищевых отравлений.
1.9	Плесени, в т.ч. "меловая" болезнь хлеба	Психрофильные микроорганизмы, вызывают процесс гниения, а следовательно и порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Споры плесеней способны переносить высокую температуру, вызывают "меловую" болезнь хлеба. Употребление больного хлеба может стать причиной расстройства ЖКТ.
1.10	"Картофельная" болезнь хлеба	Возбудителем являются спорообразующие бактерии ("картофельная палочка"), которые распространены в почве, воздухе, растениях. Протеолитические ферменты этих бактерий разрушают белки до образования продуктов, которые придают зараженному хлебу резкий

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 13
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

		специфический запах, а мякиш делают липким и тянущимся. Споры бактерий погибают при нагревании свыше 120 С более одного часа. Употребление зараженного хлеба может вызвать пищевые отравления.
1.11	ГМО (генетически модифицированные организмы)	Незаданные эффекты выражения генов могут проявляться в аллергических реакциях, токсичности, непредсказуемых отдаленных последствиях.

2. Перечень химических опасных факторов

№ п/п	Наименование потенциально опасного фактора	Краткая характеристика
2.1	Вода	Некачественное и опасное состояние воды
2.2	Пищевые добавки: сода, питьевая, ароматизаторы, эмульгаторы	Используемые пищевые добавки разрешены к применению органами здравоохранения. С целью гигиенической регламентации, установлены предельно допустимые концентрации, которые не вызывают отклонений в здоровье при ежедневном воздействии на организм в течении сколь угодно длительного времени.
2.3	Пестициды	Оказывают разностороннее токсическое действие на организм, вызывают поражения центральной нервной системы. Определены предельно допустимые концентрации, которые не наносят вред здоровью человека. (При производстве хлеба контролируются в сырье).
2.4	Микотоксины (афлатоксин, В1, дезоксивинивапенон, Т-2 токсин, зеораленон)	Оказывают токсическое действие на организм человека (судороги, галлюцинации, гангрену конечностей, остановку дыхания), энцефалопатию, поражение печени. Являются канцерогенными веществами. Для каждого микотоксина регламентированы предельно допустимые концентрации. При производстве хлеба контролируются в сырье).
2.5	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть.	Известны негативные воздействия на кроветворную, нервную (головная боль, судороги, параличи), пищеварительную (рвота, боли в желудке) системы и почки. Существуют предельно допустимые уровни для каждого элемента.
2.6	Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Организм человека получает как внутреннее, так и внешнее облучение, которое вызывает аллергические реакции, раздражающее и токсическое действие. Накопление радионуклидов в органах и тканях в большом количестве провоцирует развитие раковых опухолей. Определены предельно допустимые концентрации.

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 14
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

2.7	Перекисное число	Определяется при подозрении на окислительную порчу жиров. Является канцерогеном и вызывает интоксикацию.
2.8	Элементы моющих средств (остаточное количество кальцинированной соды, раствор хлорной извести)	Минимально малое остаточное количество моющих средств не может причинить вред здоровью человека.
2.9	Аллергены (яйца, зерновые, кунжут)	При попадании в организм человека могут вызвать различные аллергические реакции, от слабых (покраснение, зуд) до тяжелых (астенический шок, отек Квинке). Возможен летальный исход.
2.10	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке оборудования возможно загрязнение сырья и материалов. Наличие ярко выраженного постороннего вкуса и запаха. При попадании в организм человека может вызвать рвоту, легкое отравление.

3. Перечень физических опасных факторов

№ п/п	Наименование потенциально опасного фактора	Краткая характеристика
3.1	Вода водопроводная	Запах, привкус, цветность, мутность
3.2	Строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки из дерева)	Используются для проведения строительных работ, а деревянные предметы для производственного оснащения. Могут присутствовать в сырье и готовой продукции, вызывать порезы рта и горла, а также удушье.
3.3	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и экскременты труднодоступны и труднообнаружимы, являются разносчиками инфекционных заболеваний.
3.4	Человеческий фактор (пуговицы, украшения, расчески, мелкие вещи личного использования, а также волосы, ногти и т. д.)	Могут являться посторонними включениями, обсеменять продукцию и быть причиной порезов рта и гортани.
3.5	Бумага и упаковочные материалы (обрывки упаковки из полимерных, бумажных, картонных материалов (пленки, коробки, пакеты)	Наличие в продукции посторонних включений, постороннего привкуса и запаха. Могут обсеменять продукцию, оказывать травмирующее действие на органы пищеварения.
3.6	Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающихся трению)	Могут являться посторонними включениями в готовой продукции, обсеменять ее и травмировать органы пищеварения.

ГКОУ школа № 29 г. Усть-Лабинска ИНН 2356038378 ОГРН 1022304972282 Столовая	Система менеджмента качества ХАССП	Лист 15
	ПБ-01. Программы обязательных предварительных мероприятий обеспечения безопасности продукции	Листов 85

3.7	Металломагнитные примеси, элементы технологического оснащения (опилки металлического происхождения, мелкие части оборудования, гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода)	Могут являться посторонними включениями в готовой продукции, обсеменять ее и травмировать органы пищеварения.
3.8	Осколки стекла (осколки электроламп, плафонов оконного стекла, стеклянные термометры, стекло оборудования, измерительной техники).	Могут являться посторонними включениями в готовой продукции, обсеменять ее и травмировать зубы, органы пищеварения продукции, обсеменять ее и вызывать порезы полости рта, пищевого тракта, возможно с кровотечением.
3.9	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев и растений)	Могут являться причиной хруста и посторонних привкусов в готовой продукции, в отдельных случаях вызывать аллергическую реакцию.