

Консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса
в Европе и Центральной Азии

Методические рекомендации по внедрению принципов НАССР на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание



Совместно с:




IFC

**International
Finance Corporation**
WORLD BANK GROUP

В партнерстве:



**FEDERAL MINISTRY
OF FINANCE**



Консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса
в Европе и Центральной Азии

Методические рекомендации по внедрению принципов НАССР на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание

2014

В брошюре «Методические рекомендации по внедрению принципов НАССР на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание» в качестве образца приведен полный объем работ по внедрению принципов НАССР на примере производства кондитерских изделий (тортов). Все формы записей, представленные в пособии, носят рекомендательный характер и могут быть изменены специалистами предприятий.

Над содержанием брошюры работали:

- *консультант программы IFC по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии, ведущий инженер Белорусского государственного института метрологии Булавина Елена Романовна;*
- *ведущий инженер Белорусского государственного института метрологии Рудая Наталья Петровна;*
- *инженер 1-й категории Белорусского государственного института метрологии Жук Наталья Владимировна;*
- *инженер 1-й категории Белорусского государственного института метрологии Грицкевич Татьяна Михайловна;*
- *заместитель директора ОДО «ДеловарСервис» Гаранкина Лариса Анатольевна.*

Мнения и выводы, содержащиеся в настоящей брошюре, необязательно отражают мнение Международной финансовой корпорации (IFC), Совета директоров Всемирного Банка или его исполнительных директоров, Глобального экологического фонда (ГЭФ). Международная финансовая корпорация не гарантирует точности опубликованных данных и не несет ответственности за последствия в случае их использования.

Вся информация и материалы, использованные при подготовке брошюры, защищены авторскими правами. Копирование и/или передача данной брошюры могут быть нарушением соответствующего закона. IFC и Белорусский государственный институт метрологии поддерживают распространение данной публикации и настоящим дают разрешение пользователям данной брошюры копировать необходимые материалы для личного, некоммерческого использования. Для любого другого использования необходимо получить письменное разрешение IFC и Белорусского государственного института метрологии.

© Международная финансовая корпорация, 2014

© Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» – БелГИМ, 2014

Контактная информация

Консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии

Ольга Щербина,
руководитель программы в Республике Беларусь
Партизанский проспект, ба, 4-й этаж, г. Минск, 220033, Беларусь
Телефон: +375 172 28 17 79, электронная почта: osherbina@ifc.org
www.ifc.org/eca/agristandards

Республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт метрологии» – БелГИМ

Старовиленский тракт, 93, г. Минск, 220053, Беларусь
Телефоны: + 375 17 233 14 02, +375 17 288 95 35
Факс: +375 17 335-46-52
Электронная почта: info@belgim.by

О МЕЖДУНАРОДНОЙ ФИНАНСОВОЙ КОРПОРАЦИИ (IFC)

Международная финансовая корпорация (IFC), член Группы Всемирного банка, является крупнейшим глобальным институтом развития, фокусирующим свою деятельность исключительно на частном секторе. В работе с частными предприятиями более чем в 100 странах IFC использует капитал, опыт и влияние для борьбы с бедностью и содействия всеобщему процветанию. В 2013 году инвестиции IFC выросли до рекордно высокого уровня – почти \$25 млрд, что способствовало использованию потенциала частного сектора для создания рабочих мест и обеспечения устойчивого развития. Дополнительная информация доступна на сайте **www.ifc.org**.

В ноябре 1992 года Республика Беларусь первой из стран СНГ стала членом IFC и получила доступ к использованию опыта и средств IFC для проведения рыночных преобразований в экономике. Управляющим от Республики Беларусь Международным банком реконструкции и развития, Многосторонним агентством по гарантиям инвестиций и Международной финансовой корпорацией является заместитель премьер-министра Республики Беларусь Петр Прокопович, заместителем управляющего – министр экономики Республики Беларусь Николай Снопков.

В 1993 году по приглашению белорусского Правительства IFC начала осуществление программ консультативной помощи Республике Беларусь, способствующих развитию частного сектора и улучшению деловой среды. В настоящее время IFC реализует две программы консультативной помощи в Беларуси:

- улучшение регулирования бизнеса и содействие привлечению инвестиций;
- консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии.

О консультативной программе IFC по внедрению стандартов в агробизнесе в Европе и Центральной Азии

Данная брошюра разработана в рамках консультативной программы IFC по внедрению стандартов в агробизнесе в Европе и Центральной Азии, которая началась в 2013 году. Цель программы – внедрять экологические и социальные стандарты, а также стандарты пищевой безопасности по всей производственно-сбытовой цепи, а также повышать квалификацию местных консультантов в этой сфере. Современные стандарты позволят предприятиям агробизнеса соответствовать требованиям местного и экспортных рынков, создадут основы для привлечения инвестиций и помогут отрасли полностью реализовать свой потенциал. В деятельности программы можно выделить три направления:

1. Консультативные услуги по улучшению пищевой безопасности на предприятии
IFC предлагает предприятиям-клиентам комплекс услуг по улучшению системы пищевой безопасности: от аудита предприятия и обучения персонала до сопровождения сертификации по современным международным стандартам.

Работая с клиентом, IFC подбирает лучших местных и международных консультантов, координирует их работу и тщательно контролирует сроки и качество ее выполнения, при необходимости привлекает независимую сторону для оценки. Подбирая консультантов, IFC учитывает пожелания клиента, потребности и особенности его предприятия.

Консультанты, привлекаемые IFC, также помогут обучить персонал предприятия, разработать план и документацию, подготовить и сопроводить предприятие при сертификации.

2. Аудиты и технические осмотры предприятия

Для предприятий, только приступающих к совершенствованию своей системы безопасности, IFC предлагает проведение технической диагностики с предоставлением развернутого плана действий и практических рекомендаций.

3. Обучение руководителей и специалистов

IFC проводит тренинги с участием лучших местных и международных консультантов по пищевой безопасности. Материалы разработаны таким образом, чтобы специалисты предприятия могли в дальнейшем самостоятельно обучать своих коллег, укрепляя культуру пищевой безопасности предприятия.

Детальнее о программе – www.ifc.org/eca/agristandards

О доноре программы

Консультационная программа IFC по внедрению стандартов в агробизнесе в Европе и Центральной Азии финансируется Внешнеэкономической программой Министерства финансов Австрии, которая направлена на поддержку развития в странах с переходной экономикой в Южной и Восточной Европе, содействует устойчивому инвестированию для экономического роста, созданию рабочих мест и улучшению делового климата. Поддержка местных и иностранных инвестиций способствует улучшению условий жизни людей, а также достижению стабильности и процветания в регионе. Цель программы Министерства финансов Австрии заключается в содействии развитию частного сектора путем наращивания потенциала, поддержки малого и среднего бизнеса, привлечения инвестиций и создания делового партнерства между австрийскими и местными инвесторами.

Более подробная информация – на <http://english.bmf.gv.at/>

ВВЕДЕНИЕ

Необходимо помнить, что потребитель нуждается в безопасных пищевых продуктах независимо от того, покупаются они в малой, средней или крупной фирме.

Методические рекомендации по внедрению принципов НАССР на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание

Постоянное совершенствование безопасности пищевой продукции, предоставляемой предприятиями, является главным условием обеспечения конкурентоспособности и устойчивого положения предприятия на рынке, основой лидерства и успеха в бизнесе.

Все национальные правительства стремятся к обеспечению процветания местных малых предприятий пищевой промышленности, но в то же время они должны охранять здоровье населения. Для этого важно разработать политику безопасности пищевых продуктов и стратегию для внедрения и соблюдения принципов НАССР на малых и (или) менее развитых предприятиях. Они, не являясь экспортерами продовольствия, тем не менее оказывают сильное воздействие на местную и региональную экономику и потенциально огромное влияние на здоровье потребителей.

Хотя не существует однозначного, четкого и общепринятого определения малых предприятий, такие предприятия классифицируются по количеству работников, товарообороту и уровню прибыли. В данной брошюре мы сосредоточим внимание на малых предприятиях с числом занятых менее 50 человек. Малые предприятия обслуживают местных потребителей, занимают ограниченную долю на рынке, находятся в собственности одного лица или небольшой группы лиц, которые все вопросы менеджмента обычно решают сами с незначительной помощью других людей. Такие предприятия ведут свой бизнес независимо, то есть они не являются частью и не принадлежат более крупным фирмам.

Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 был утвержден Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Согласно п. 2 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – техрегламент) при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, производитель (изготовитель) должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английском написании НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические точки контроля). А следовательно, к 1 июля 2014 года (момента окончания переходного периода вступления в силу ТР ТС 021/2011) все производители (изготовители) пищевой продукции трех стран – членов Таможенного союза обязаны внедрить процедуры НАССР.

Безопасность является базовым требованием к показателям и характеристикам качества продукции и услуг. В основе обеспечения безопасности питания лежит пищевая гигиена — все условия и меры, необходимые для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов и услуг общественного питания на всех этапах пищевой цепи. Уровень эффективности пищевой гигиены предприятия определяет его корпоративную культуру, конкурентоспособность, безопасность и качество продукции и услуг. Современные принципы гигиены пищевых продуктов были рекомендованы комиссией Кодекса Алиментариус и приняты Объединенным экспертным комитетом по безопасности пищевых продуктов (Организацией ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства) / ВОЗ (Всемирной организацией здравоохранения) в 1983 году как эффективные методы контроля пищевых заболеваний. В 1969-м комиссией Кодекса Алиментариус была издана первая редакция Практических рекомендаций по главным принципам пищевой гигиены (в 2003-м — 4-я редакция). В соответствии с принципами пищевой гигиены безопасность продукции и услуг общественного питания обеспечивают с помощью двух инструментов:

- надлежащей производственной практики – выполнения требований производственной гигиены и личной гигиены персонала, изложенных в санитарных нормах и правилах, гигиенических нормативах и направленных на выпуск продукции и услуг с допустимым уровнем безопасности;
- системы НАССР.

Систему НАССР разрабатывают с учетом семи основных принципов:

1. Анализ опасностей (идентификация потенциальных опасностей и их оценка) на всех стадиях «жизненного цикла» продуктов – от получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая этапы переработки, хранения и реализации.
2. Выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) опасности или возможности ее появления. При этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию продукции.
3. Установление критических пределов (предельных значений наблюдаемых и измеряемых параметров) в ККТ.
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая проводить контроль ККТ на основе планируемых мер и наблюдений для обеспечения соответствия установленным критическим пределам.
5. Разработка коррекций и корректирующих действий для применения их в случаях обнаружения отклонений от критических пределов.
6. Разработка и применение (поддержание) процедур верификации с целью подтверждения результативности функционирования системы НАССР.
7. Документирование процедур системы НАССР и ведение записей, необходимых в соответствии с процедурами системы НАССР.

Несмотря на первоначальное внутреннее сопротивление, малые предприятия не должны относиться к системе НАССР как к некоему бременю. Наоборот, малые предприятия должны отдать ей должное, как относительно простому методу, позволяющему продемонстрировать клиентам высокие стандарты своего производства.

Концепция НАССР позволяет внедрить принципы НАССР с необходимой гибкостью, что дает возможность сделать это в любой ситуации. В данной брошюре рассматриваются возможности такого гибкого подхода и приводятся рекомендации по упрощенному внедрению системы НАССР, особенно на малых предприятиях.

Сегодня перед малыми предприятиями стоит ряд задач, для решения которых необходимы методические и практические материалы. Настоящие методические рекомендации разработаны с целью оказания помощи малым предприятиям в применении принципов анализа опасностей и критических контрольных точек при создании, обеспечении, функционировании и оценке эффективности системы НАССР.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Сокращения.....	8
Термины и определения	9
Современные тенденции пищевой отрасли и особенности малых предприятий	12
Программы предварительных условий и их роль	15
План НАССР – 12 шагов	24
Шаг 1-й. Создание рабочей группы НАССР	24
Шаг 2-й. Описание сырья и продуктов	24
Шаг 3-й. Определение области применения	45
Шаг 4-й. Описание технологических процессов производства и блок-схемы	45
Шаг 5-й. Подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте	49
Шаг 6-й. Принцип 1 – Анализ опасностей	49
Шаг 7-й. Принцип 2 – Определение критических контрольных точек (ККТ)	82
Шаг 8-й. Принцип 3 – Установление критических пределов для каждой ККТ	85
Шаг 9-й. Принцип 4 – Установление системы мониторинга для каждой ККТ	85
Шаг 10-й. Принцип 5 – Установление корректирующих действий	86
Шаг 11-й. Принцип 6 – Установление процедур проверки (верификации).....	89
Шаг 12-й. Принцип 7 – Создание документации и ведение учета	89
Заключение	105
Список ссылок на нормативные документы	106

СОКРАЩЕНИЯ

КТ – контрольная точка

ККТ – критическая контрольная точка

НАССР – анализ опасностей и критические контрольные точки (Hazard Analysis and Critical Control Point)

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Анализ опасностей. Процесс сбора и оценки информации об опасностях и условиях, ведущих к их возникновению, с целью определения их значимости для безопасности пищевых продуктов и при необходимости управление ими.

Анализ опасностей и критические контрольные точки. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевых продуктов.

Безопасность пищевых продуктов. Понятие того, что пищевые продукты не причинят вреда потребителю, если они приготовлены и/или употребляются в пищу в соответствии с инструкциями по применению.

Блок-схема. Схематическое и систематизированное представление последовательности и взаимодействия операций.

Валидация (безопасность пищевых продуктов). Получение при необходимости доказательств того, что элементы плана HACCP являются результативными.

Верификация. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены.

Внутренняя проверка. Проверка, проводимая персоналом организации.

Группа по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, координирует внедрение, поддерживает в актуализированном состоянии и обеспечивает улучшение системы HACCP (далее – группа HACCP).

Допустимый риск. Риск, приемлемый для заинтересованных сторон (потребителя, организации, участвующей в пищевой цепи, общества).

Кодекс Алиментариус. Международная система стандартов, целью которой является обеспечение безопасности пищевых продуктов и снятия барьеров в мировой торговле ими.

Конечный продукт. Продукт, который организация не подвергает дальнейшей переработке или преобразованию.

Примечание. Продукт, который подвергается дальнейшей переработке или преобразованию другой организацией, является конечным продуктом для первой организации и сырьем или ингредиентом для второй.

Коррекция. Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующие действия. Действия, предпринятые для устранения причины обнаруженного несоответствия.

Примечания

1. Применительно к настоящим рекомендациям коррекция относится к операциям с потенциально опасными пищевыми продуктами и может выполняться в сочетании с корректирующими действиями.
2. Коррекцией может быть, например, повторная переработка, дополнительная обработка и/или устранение отрицательных последствий несоответствия (например, утилизация для другого использования или специальная маркировка).

Критическая контрольная точка, ККТ. Этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов, или ее снижения до приемлемого уровня.

Критический предел. Критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости.

Примечание. Критические пределы устанавливаются для того, чтобы определить, остается ли под контролем ККТ. Если критический предел превышен или нарушен, подвергшиеся воздействию опасности пищевые продукты рассматриваются как потенциально опасные.

Опасность пищевых продуктов (опасность). Биологический, химический или физический компонент в пищевых продуктах или состояние пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

Примечание. Термин «опасность» не следует идентифицировать как термин «риск», который в контексте безопасности пищевых продуктов означает функцию вероятности отрицательного воздействия на здоровье (например, заболевание) и серьезности этого воздействия (смерть, госпитализация, отсутствие на работе и т. д.) в результате определенной опасности.

Меры контроля (управления). Действие или деятельность, направленные на предотвращение или устранение опасности для обеспечения безопасности пищевых продуктов или снижение ее до приемлемого уровня.

Мониторинг. Проведение плановой серии наблюдений или измерений с целью оценки надлежащего действия мер контроля.

Недопустимый риск. Риск, превышающий уровень допустимого риска.

План НАССР. Документ, разработанный в соответствии с принципами НАССР в целях регулирования опасностей, влияющих на безопасность пищевого продукта.

Применение по назначению. Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению. Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Проверка (аудит). Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависимиыми в принятии решений.

Система НАССР. Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации принципов НАССР.

Примечание. Безопасность пищевых продуктов связана с возникновением опасностей пищевых продуктов и не включает других аспектов здоровья человека, связанных, например, с неправильным питанием.

Система мониторинга. Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ И ОСОБЕННОСТИ МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Обеспечение пищевой безопасности на предприятиях является основной задачей, предъявляемой к производителям как со стороны потребителей, так и со стороны государства.

Безопасность является базовым требованием к показателям и характеристикам качества продукции. В основе обеспечения пищевой безопасности лежит гигиена – все условия и меры, необходимые для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов на всех этапах пищевой цепи. Уровень эффективности пищевой гигиены предприятия определяет его корпоративную культуру, конкурентоспособность, безопасность и качество продукции.

Система НАССР не заменяет другие требования к гигиене при производстве пищевых продуктов. В частности, необходимо иметь в виду, что до внедрения процедур НАССР должны быть реализованы «предварительные условия», описанные в отраслевых санитарных нормах и правилах, включая, в том числе:

- соблюдение требований к инфраструктуре и соответствующим инженерным коммуникациям;
- соблюдение требований к расположению помещений и планировке рабочей среды;
- соблюдение требований к сырью;
- безопасное обращение пищевых продуктов (включая упаковку и транспортировку);
- утилизацию пищевых отходов;
- соблюдение процедур борьбы с вредителями;
- соблюдение процедур санитарии (чистка и дезинфекция);
- обеспечение качества воды;
- поддержание «цепи холода»;
- обеспечение здоровья персонала;
- соблюдение личной гигиены;
- обучение и подготовку персонала.

В системе НАССР основное внимание уделяется предотвращению возникновения рисков и обеспечению безопасности пищевой продукции на всех этапах процесса производства – от получения сырья до выпуска готовой продукции. В этой системе возможные риски для безопасности продукции заранее прогнозируются и процессы для контроля таких рисков определяются в качестве критических контрольных точек.

Современный этап развития пищеварительной отрасли характеризуется широким использованием пищевых добавок, компонентов, полученных из генетически модифицированных организмов, и развитием новых способов обработки пищевой продукции. Указанные инновации при определенных условиях могут создавать дополнительные риски для здоровья потребителей. Все это заставляет постоянно повышать требования к безопасности пищевой продукции, выявляя и предупреждая малейшие риски.

Для чего внедрять?

Предприятиям, работающим в области переработки продуктов питания, важно использовать НАССР по двум причинам.

Во-первых, НАССР приносит внутренние выгоды, такие как сниженный риск изготовления

и продажи небезопасных продуктов, и тем самым гарантирует более высокую уверенность потребителя и изготовителя в этих продуктах.

Во-вторых, во многих странах, включая страны Европейского и Таможенного союза, внедрение НАССР является обязательным нормативным требованием для пищевой продукции. Внедрение НАССР повышает шансы при экспорте в эти страны.

Помимо этого, внедрение системы НАССР преследует следующие цели:

- повышение стабильности качества выпускаемой продукции и обеспечение ее безопасности за счет упорядочения работ по управлению рисками при производстве, транспортировании, хранении и реализации;
- содействие международной торговле посредством укрепления доверия зарубежных партнеров к действующей на предприятии системе НАССР, которая принята в международной практике;
- содействие в проведении государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований в процессе производства за счет установления обоснованной номенклатуры контрольных точек в технологическом процессе и системы их мониторинга.

Преимущества от внедрения

Быстрое распространение, всемирное признание и широкое применение в производственной практике системы НАССР объясняется рядом бесспорных преимуществ, которые она дает тем, кто ее использует.

Среди внутренних выгод внедрения НАССР можно назвать следующие:

- Основа НАССР – системный подход, охватывающий параметры безопасности пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла – от получения сырья до использования продукта конечным потребителем.
- Использование предупреждающих мер, а не запоздалых действий по исправлению ситуации и отзыву продукции.
- Однозначное определение места и ответственности каждого за обеспечение безопасности пищевой продукции.
- Безошибочное выявление критических процессов и концентрация на них основных ресурсов и усилий предприятия.
- Значительная экономия за счет снижения доли несоответствующей продукции в общем объеме производства.
- Документально подтвержденная уверенность относительно безопасности производимых продуктов, что особо важно при анализе претензий и в судебных разбирательствах.

Кроме того, существует ряд внешних преимуществ:

- Повышается доверие потребителей к производимой продукции.
- Открывается возможность выхода на новые, в том числе международные рынки, расширение уже существующих рынков сбыта.
- Дополнительные преимущества при участии в важных тендерах повышают конкурентоспособность продукции предприятия.
- Повышение инвестиционной привлекательности.
- Снижение числа рекламаций за счет обеспечения стабильного качества продукции.
- Создание репутации производителя качественного и безопасного продукта питания.

Как внедряются принципы НАССР?

Концепция НАССР основана на принципе, что риски, которые оказывают влияние на безопасность продуктов питания, можно либо устранить, либо свести к минимуму скорее в процессе изготовления продукции, нежели на более поздней стадии производства готового продукта. Ее цель – предотвратить риски на более раннем этапе в цепочке производства.

При внедрении системы НАССР компаниям часто приходится совершенствовать производственные процессы в таких областях, как поставка материалов, утилизация отходов, система водоснабжения, защита от насекомых и грызунов, ограничения доступа на производственные площади, установка воздушных занавесов и контроль температуры в производственных помещениях, если такие меры признаны необходимыми во время проведения анализа рисков. Общие затраты на внедрение НАССР зависят от общих гигиенических и санитарных условий, существующих в компании до внедрения НАССР. В компаниях, где идентифицированные в ходе анализа опасностей меры не требуют дополнительного оборудования или перестройки завода, затраты на внедрение НАССР будут связаны с затратами на обучение, разработку планов и руководств НАССР, а также на оплату услуг консультантов (при необходимости).

Существует подход, рекомендуемый при разработке основанной на принципах НАССР программы и описанный в руководстве правил Комитета по гигиене пищевой продукции Комиссии Кодекса Алиментариус по пищевым продуктам (Codex Alimentarius Commission) – совместной программой Организации по продуктам питания и сельскому хозяйству ООН (FAO) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ). Этот подход состоит из 12 последовательных шагов.

12 шагов создания системы НАССР

1. Создание группы НАССР.
2. Описание сырья и продуктов.
3. Определение области применения.
4. Описание технологических процессов производства и блок-схемы.
5. Подтверждение технологических процессов и блок-схем на объекте.
6. Принцип 1. Анализ опасностей.
7. Принцип 2. Определение Критических контрольных точек (ККТ).
8. Принцип 3. Установление критических пределов для каждой ККТ.
9. Принцип 4. Установление систем мониторинга для каждой ККТ.
10. Принцип 5. Установление корректирующих действий.
11. Принцип 6. Установление процедур проверки (верификации).
12. Принцип 7. Создание документации и ведение учета.

Что такое «План НАССР» и как его написать?

Формат планов НАССР может быть разным. Во многих случаях планы строятся в соответствии с конкретной продукцией или конкретным процессом. Важно, чтобы во время составления всех частей плана НАССР были учтены уникальные условия на каждом отдельном предприятии.

ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ И ИХ РОЛЬ

На предприятиях, согласно законодательным требованиям, должен осуществляться перечень мероприятий (процедур), проведение которых необходимо для обеспечения безопасного производства пищевой продукции. В международной практике такие мероприятия называют предварительными программами или же программами предварительных условий. У нас в стране такие требования сформулированы в отраслевых санитарных и ветеринарно-санитарных правилах.

Предварительные программы являются фундаментом для внедрения НАССР, и их введение в целом происходит в рамках предприятия.

В данных рекомендациях многие возможные предварительные операции разделены на несколько основных типов. Приводимая ниже информация предназначена только для общего ознакомления с имеющейся информацией, детализация требований сформулирована в Технических регламентах и отраслевых санитарных и ветеринарно-санитарных нормах и правилах.

Предприятия

Принципы конструкции, отвечающие отраслевым ветеринарно-санитарным и санитарным нормам и правилам, должны соблюдаться при планировании, строительстве и профилактических работах на всех предприятиях.



Прилегающие участки и сооружения

Предприятия должны располагаться таким образом, чтобы исключить вероятность загрязнения продукции микроорганизмами или химическими веществами с прилегающих участков. Обычно следует избегать соседства с предприятиями по производству вредных химических веществ, животноводческими комплексами и участками для захоронения отходов.



Территория вокруг здания

Территория вокруг здания и дороги должны быть оснащены соответствующей дренажной системой и заасфальтированы, чтобы свести к минимуму появление пыли. Непосредственно вблизи производственных помещений не должно быть никаких растений. Весь твердый и бытовой мусор надлежит содержать в контейнерах.



Внутренняя часть здания

Здание должно быть спроектировано таким образом, чтобы предотвратить проникновение в него грызунов и насекомых. Оно должно иметь все необходимые архитектурные элементы, соответствующие требованиям санитарии, в целях облегчения в нем уборки. Например, закругленное примыкание стены к полу в производственном помещении.

Схема транспортных потоков

Необходимо установить производственную линию таким образом, чтобы доставка исходных материалов осуществлялась на одной стороне предприятия, а отправка конечного продукта – на его противоположной стороне. Там где это нужно, персонал, оборудование и подручные инструменты должны находиться или только в зонах сырья, или в зонах конечного продукта. В производственном здании должно быть достаточно места, с логическими потоками сырья, материалов, продукции, отходов и персонала, а также физическое разделение сырья от участков переработанной продукции. Таким образом, вероятность перекрестного загрязнения сводится к минимуму.



Вентиляция

Приточный воздух должен фильтроваться. Воздухозаборные установки должны располагаться на крыше здания или быть подняты над поверхностью земли на высоту не ниже 180 сантиметров. Они не должны всасывать пыль, вредные запахи или отводящийся из здания завода воздух. В зонах конечного продукта надлежит поддерживать положительное воздушное давление, препятствующее их загрязнению снаружи или из тех зон, через которые проходит сырье.

Все машины и механизмы, при работе которых образуется пыль, которая в свою очередь может переходить в рабочую зону производственных помещений, должны аспирироваться (быть оборудованными системой обеспыливающей вентиляции, необходимой для удаления запыленного воздуха из-под укрытий транспортно-технологического оборудования и рабочей зоны). При этом должны быть устранены щели и неплотности в дверках, люках и соединениях, через которые может пробиваться пыль в помещение.

Сбор и утилизация отходов



Предприятие должно быть оснащено системой стока и канализации, отвечающей санитарным требованиям.

Перенос, хранение и удаление мусора и производственных отходов осуществляются таким образом, чтобы свести к минимуму возможность появления запаха и превращения мусора в источник и очаг размножения вредителей, а также с целью предотвратить загрязнение продуктов, источников воды, поверхностей, соприкасающихся с продуктами, поверхности земли вокруг предприятия.

Контейнеры и емкости для отходов, побочных продуктов, непищевых и опасных веществ должны быть особым образом маркированы, соответствующим образом сделаны при необходимости из непроницаемых материалов. Контейнеры для хранения опасных веществ должны быть соответствующим образом обозначены, и, где это нужно, должна быть предусмотрена возможность их запирания во избежание злоумышленного или случайного загрязнения пищевых продуктов.



Бытовые помещения и мытье рук

Предприятие должно быть оснащено соответствующими санузлами для сотрудников мужского и женского пола, а выход из них не должен осуществляться непосредственно в производственную зону. В санузле обязателен умывальник, чтобы работники предприятия могли вымыть руки перед тем, как войти в производственную зону. Места для мытья рук должны быть удобно размещены по всей производственной зоне, а каждое такое место должно быть оснащено кранами горячей и холодной питьевой воды, дезинфицирующим средством для рук, одноразовыми полотенцами или сушилкой с горячим воздухом.

Предпочтительно, чтобы краны можно было открывать и закрывать ногой или с помощью электрического сенсора. Руки должны вытираться одноразовыми полотенцами или сушиться с помощью сушилок с горячим воздухом.



Вода, лед и кулинарный пар

Питьевая вода должна использоваться в большинстве производственных операций. Необходимо хранить записи об исследованиях воды. Вода должна быть очищенной. Трубопроводы питьевой и технической воды не должны соединяться друг с другом. Для производства кулинарного пара нужно использовать только предусмотренные нормативами бойлерные химикаты.



Освещение

На предприятии должно быть необходимое освещение для выполнения соответствующих операций. Источники света должны быть защищены, чтобы разбитое стекло не превращалось в источник потенциальной угрозы.



Обучение персонала

Обучение персонала может проводиться сторонней организацией, но наиболее часто его проводят непосредственно на предприятии. Учебные материалы могут включать в себя видеоматериалы и интерактивные компакт-диски. Процесс обучения должен быть документально оформлен, а в личном деле сотрудника сделана соответствующая запись. Периодические занятия по повышению квалификации должны стать частью общей учебной программы.



Личная гигиена персонала

В целях соблюдения личной гигиены персонал должен пройти обучение (это должно быть отражено в документации) тем процедурам, которые необходимо соблюдать на предприятии: уметь мыть руки, собирать под головным убором волосы, использовать соответствующую одежду и обувь. Работники предприятия не должны носить украшения, принимать пищу, пить или курить в производственной зоне. Сотрудники, чья болезнь может передаваться через пищу, не должны иметь дело с пищевыми продуктами или работать в зоне их производства.

Персонал должен воздерживаться от поведения, которое может привести к загрязнению продуктов питания, например:

- курение;
- откашливание;
- жевание или принятие пищи;
- чихание или кашлянье над незащищенными пищевыми продуктами.

Состояния, о которых необходимо ставить в известность руководство с учетом любой необходимости проведения медицинского осмотра или возможного отстранения от процессов производства пищевых продуктов, включают:



- желтуху;
- диарею;
- рвоту;
- повышенную температуру;
- ангину с повышением температуры;
- явно инфекционные поражения кожи (нарывы, порезы и т.п.);
- выделения из уха, глаза или носа.

При эпидемиях (грипп, ОРЗ) персонал должен пользоваться респираторами в обязательном порядке.

НАССР

Весь персонал завода должен быть обучен применяемой на нем системе НАССР. Такое обучение должно быть документально оформлено. Сотрудники должны знать о тех опасностях, которые контролируются на их рабочих местах, о местоположении критических контрольных точек, о допустимых критических пределах, о применяемых процедурах мониторинга, о тех записях, которые необходимо хранить, и о тех мерах исправления, которые необходимо предпринять в случае отклонения от нормы. Сотрудники также обязаны знать о потенциальных последствиях для потребителей в том случае, если система даст сбой.



Контроль над сырьем. Спецификации (описание сырья)

На все химические вещества, пестициды, пищевые ингредиенты и первичные упаковочные материалы необходимо иметь письменные спецификации (описание). Эти спецификации включают в себя описание продукта, требования в отношении транспортировки и хранения, требуемые аналитические пробы и другое. Все поставщики должны быть одобрены производителями конкретных материалов.



Получение и хранение

Зона получения и хранения сырья должна быть отделена от зоны переработки, а также желательно от зоны отправки готовой продукции. Зону получения и хранения сырья нужно содержать в условиях, отвечающих отраслевым ветеринарно-санитарным и санитарным нормам и правилам. В некоторых случаях сырье надлежит подвергать карантину до тех пор, пока не будут завершены необходимые исследования и получены удовлетворительные результаты. После этого сырье

снимают с карантина, и оно поступает в производство. Сырье должно храниться при соответствующей температуре и относительной влажности отдельно от готовой продукции.

Процедуры контроля

При приемке все сырье должно подвергаться входному контролю. Такой контроль может представлять собой субъективную органолептическую проверку – визуальный осмотр или выявление характерного запаха, анализ сопроводительных документов. Для проверки эффективности системы НАССР поставщика в некоторых случаях может потребоваться проведение конкретных исследований, например, на наличие патогенных микроорганизмов. Как правило, такой анализ проводят на выборочной, а не постоянной основе.



Производственное оборудование. Конструкция и размещение оборудования

Конструкцию и размещение оборудования для производства пищевых продуктов необходимо осуществлять с учетом принципов гигиены и в соответствии с требованиями СТБ ISO 14159. Дизайн оборудования должен предотвращать загрязнение продуктов питания или рост микроорганизмов во время процесса производства. Все смазочные материалы, которые могут случайно попасть в продукт, должны отвечать

требованиям для работы с пищевыми продуктами. Поставщик обязан предоставить подтверждение того, что смазочные материалы отвечают требованиям работы с пищевыми продуктами.

Поверхности, соприкасающиеся с продуктами, должны быть коррозиоустойчивыми. Они должны быть сделаны из нетоксичного материала и спроектированы таким образом, чтобы выдерживать реакцию от контакта с продуктами и чистящими средствами и средствами санобработки, если таковые применяются.

Оборудование, находящееся в производственных цехах или цехах по обработке продуктов и не вступающее в контакт с продуктами, должно быть установлено таким образом, чтобы оно могло находиться в чистом состоянии.

Сжатый воздух или другие газы, вводимые в продукты механическим способом или используемые для чистки поверхностей, соприкасающихся с продуктами, или оборудования, должны содержаться в условиях, предотвращающих загрязнение продуктов запрещенными пищевыми добавками.



Уборка и санитарная обработка

Уборку и санитарную обработку всего перерабатывающего пищевого оборудования нужно осуществлять в соответствии с письменными инструкциями. Инвентарь, предназначенный для сырых продуктов, должен по цвету отличаться от инвентаря, используемого для оборудования обработанных продуктов, то есть должен применяться определенный цветовой код или идентификация.

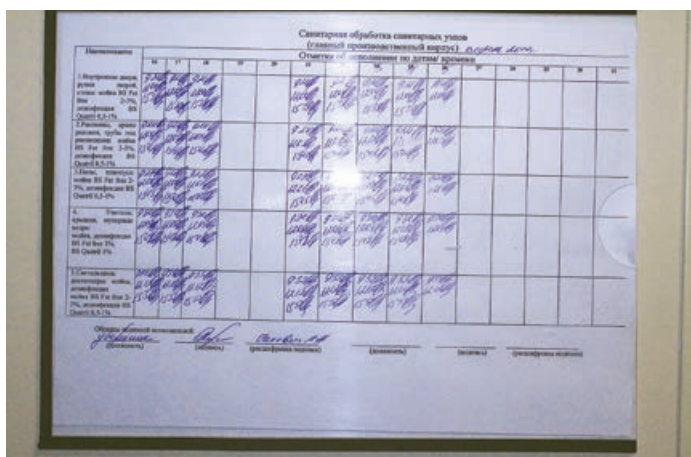
Профилактическое техническое обслуживание и ремонт

Должен иметься заранее разработанный график технического обслуживания всего оборудования. Профилактическое техническое обслуживание может быть ключевым элементом в обеспечении нормальной работы оборудования во время производственного процесса. Процедуры обслуживания должны включать в себя элементы контроля, не позволяющие техническому персоналу оставлять на месте работы какие-либо детали, инструменты или материалы, загрязняющие продукты питания.



Поверка и калибровка

Поверку и калибровку измерительного оборудования необходимо осуществлять по мере необходимости. Обычно график калибровки составляют на основе рекомендаций. Оборудование для калибровки включает в себя различные виды термометров или термопар, измерители кислотности и датчики относительной влажности. Поверка и калибровка особенно важны для датчиков, используемых для мониторинга критических контрольных точек. В таком случае процесс калибровки может рассматриваться как часть проверочных мер HACCP.



Санитария. Основной санитарный график

Необходимо разработать основной санитарный график и строго выполнять его для обеспечения хорошей уборки и сведения к минимуму возможности загрязнения продуктов питания. В график входит мытье полов, стен, потолков, светильников, лифтов, подвесных потолков и других зон, которые убирают не каждый день. Также в график включена программа контроля хранения и использования химических веществ, применяемых для уборки и санитарной обработки.



Контроль над грызунами и насекомыми

Все двери и окна должны быть снабжены соответствующими сетчатыми экранами, исключающими проникновение грызунов и насекомых. Стены и крыши не должны иметь никаких других отверстий, позволяющих грызунам и насекомым проникать внутрь. Обычно используют различные ловушки с приманкой,



а также крысоловки и мышеловки. Они должны быть все пронумерованы и нанесены на карту размещения таких приспособлений. Все эти приспособления нужно проверять с определенной частотой, а дату проверки заносить в определенный документ. Запрещается пользоваться в помещениях предприятия приманками с ядами. Все пестициды должны иметь соответствующие ярлыки и храниться должным образом. Их применение разрешается только специалистам, имеющим соответствующее разрешение.

Контроль над производственной средой

Программа контроля над окружающей средой состоит из наблюдения за микробиологическим заражением для проверки эффективности программ производственного контроля. В настоящее время все шире начинают применять методы биолуминесценции АТФ для быстрого выявления тех зон, где санитарная обработка не была проведена должным образом.

Химический контроль

Все непищевые химические вещества должны иметь соответствующие этикетки и храниться отдельно от пищевых продуктов. Смешивание, отпуск и использование химических веществ должны осуществляться только специально подготовленным персоналом.

Контроль над производством

Контроль над производственной зоной

Во всех зонах, где осуществляется работа с продукцией, должна поддерживаться установленная температура. Для предотвращения загрязнения конечной продукции может понадобиться контроль над передвижением рабочих и оборудования, то есть обеспечить разделение «чистых» и «грязных» потоков.

Контроль над посторонними предметами

Для обнаружения или устранения посторонних предметов из процесса переработки пищевой продукции можно использовать многие приспособления, такие как просеивающие машины, различные фильтры.

Программа защиты от металлических загрязнений

Магниты представляют собой характерный пример приспособлений, использующихся для предотвращения попадания посторонних предметов. В некоторых случаях они могут выполнять функцию критических контрольных точек.



Контроль над аллергенами

Необходимо предотвратить перекрестное загрязнение аллергенами пищевых продуктов, не содержащих аллергенов. Это достигается за счет контроля с помощью переработки, установления необходимой последовательности производственного процесса, очистки оборудования перед работой с новой продукцией и информации на этикетках продукции.

Хранение и распределение

Контроль над температурой

Там, где во время хранения и распределения необходимо поддерживать установленную температуру для обеспечения качества и безопасности продукта, должен быть обеспечен документально оформленный мониторинг температуры. Ответственность за определение температуры, при которой нужно осуществлять хранение и транспортировку продукции, лежит на производителе. В большинстве случаев эту температуру устанавливают на таком уровне, который обеспечивает необходимое качество продукции, отвечающее ожиданиям потребителя, и этот стандарт является гораздо более строгим, чем тот, который необходим для обеспечения безопасности продукции.

Мойка и инспекция транспортных средств

Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны быть чистыми и отвечать соответствующим санитарным правилам и нормам. Необходимо выполнять надлежащие требования по мойке и санитарной обработке транспортных средств. Эти требования должны быть документально оформлены. Следует хранить записи о трех последних грузах и самой последней мойке используемого транспортного средства. Инспекцию и одобрение транспортного оборудования производит назначенное ответственное лицо до начала погрузки.

Контроль над продукцией. Обеспечение маркировкой

Крайне важно, чтобы каждая упаковка имела правильную товарную этикетку, отвечающую требованиям маркировки пищевой продукции, чтобы снизить риск случайного наличия в ней аллергенов.

Прослеживание продукции, остановка производства и отзыв

Каждое предприятие должно отслеживать все сырье и готовую продукцию, чтобы иметь возможность произвести отзыв продукции. В случае возникновения таких инцидентов ими должны заниматься кризисные группы в соответствии с кризисными планами.

Важно, чтобы некачественные пищевые продукты были отозваны из коммерческого оборота как можно быстрее. После отзыва необходимо определить, будут ли они подвергнуты переработке или уничтожению.

Расследование жалоб

Необходимо с вниманием относиться к жалобам потребителей, потому как информация от покупателей или потребителей может помочь выявить ошибки, которые можно исправить. А это будет способствовать повышению эффективности той предварительной программы, которая дала сбой.

ПЛАН НАССР – 12 ШАГОВ

Шаг 1-й. Создание группы НАССР

Первая задача перед началом работы – договориться с руководителем предприятия, чтобы он дал соответствующие указания всем производственным подразделениям о содействии команде НАССР.

Группа НАССР должна состоять из лиц, обладающих конкретными специальными знаниями о данном продукте и технологическом процессе, поскольку эта команда будет нести ответственность за разработку плана. Группа НАССР может состоять из 1-2 человек. Члены группы НАССР в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в основных и смежных областях знаний, таких как производство пищевых продуктов, управление их безопасностью, ветеринария (для продуктов животного происхождения), общая микробиология, общая химия, обслуживание оборудования, в том числе оборудования для проведения мониторинга и измерений, а также в части законодательных и других обязательных требований, установленных для пищевых продуктов. Группе НАССР может потребоваться помощь от экспертов со стороны, поскольку они обладают знаниями о потенциальных рисках, связанных с данным продуктом или риском. Однако было бы ошибочным поручать разработку плана посторонним людям, поскольку они могут заблуждаться, не имея всей полноты информации, а работники предприятия могут их не поддерживать.

Шаг 2-й. Описание сырья и продуктов

Вначале команда НАССР должна описать сырье и производимые пищевые продукты. Это описание включает:

- наименование продукта и заменяющую его идентификацию;
- состав;
- биологические, химические и физические показатели, относящиеся к безопасности пищевых продуктов;
- предполагаемый срок годности (хранения) и условия хранения;
- упаковку;
- маркировку, связанную с безопасностью пищевых продуктов, и/или инструкцию по обращению, приготовлению и/или использованию;
- способы распространения.

Кроме того, необходимо провести аллергенную оценку используемого сырья и выявить конкретные аллергены, которые входят в состав продукции и ингредиента в качестве незаявленного компонента.

Наиболее приемлемой формой обработки информации о продукции является таблица. Описание продукции должно поддерживаться в актуализированном состоянии. При любом изменении информация должна актуализироваться.

Пример описания продукта (включая сырье и упаковку продукта) приведен в приложении 1.

Приложение 1

Приложение 1-1. Описание продукта

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – Торт «Черный принц»						
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Норма		Источники информации	
1. Наименование вида продукта	Торт «Черный принц»					
2. Состав продукта, в том числе, %	Мука пшеничная высшего сорта, сахар-песок, яйца куриные пищевые диетические или меланж яичный замороженный, масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, сметана, какао-порошок, чернослив, орехи грецкие жареные, соль поваренная пищевая, эмульгатор «Квик», краситель пищевой шоколадно-коричневый (вода, E171, E102, E110, E151, E122, регулятор кислотности E330, консервант E220)					
3. Основные характеристики продукта	Органо-лептические показатели: внешний вид	Несколько слоев выпеченного пористого полуфабриката без следов непромеса, пропитанных сиропом и смазанных отделочными полуфабрикатами			СТБ 961 РЦ ВУ	
	форма	Основание круглое, верх выложен горкой Отделана бисквитной крошкой и глазурью кондитерской какаосодержащей				
	поверхность	Отделана кремом				
	цвет	Крем белый, крем шоколадный, бисквит шоколадный				
	вкус и запах	Свойственный продуктам, входящим в состав торта, без посторонних привкусов и запахов				
	консистенция	Мягкая, нежная, воздушная				
	Физико-химические показатели:		Влажность, %	Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %		Массовая доля общего жира в пересчете на сухое вещество %
	Наименование полуфабриката (начинки)					
	Бисквит шоколадный		25.00±3.0	36.00-2,5		–
	Сироп для промочки		50.00±4.0	99.8-1,5		–
Крем из сгущенного молока со сметаной		41.00±3.0	62.0-1,5	26.00-1,5		
Крем масляный шоколадный со сметаной		42.00±2.0	38.00-1,5	46.00-1,5		
4. Показатели безопасности	4.1. Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП (колиформы) в 0,01 г продукта S.aureus в 0,1 г продукта патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25,0 г продукта дрожжи, КОЕ/г, не более плесени, КОЕ/г, не более		5x10 ⁴ Не допускаются Не допускаются Не допускаются Не более 50 КОЕ/г Не более 100 КОЕ/г		СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021	
	4.2. Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более		0,5 0,3 0,1 0,02		СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021	
	4.3. Микотоксины: афлатоксин В ₁ , мг/кг, не более дизоксиниваленон, мг/кг, не более		0,005 0,7		СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021	

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – Торт «Черный принц»			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	4.4. Пестициды (в пересчете на жир): ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,2 0,02	СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.5. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: – Cs-137	370	ГН 10-117
5. Упаковка	Потребительская тара	Контейнеры круглые со съемной крышкой	СТБ 961 РЦ
	Транспортная тара	–	СТБ 961 РЦ
6. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	Маркируют каждую единицу потребительской тары. Маркировка наносится на этикетку В маркировке указаны условия хранения, срок годности, состав, энергетическая ценность и предупреждающая надпись: «Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»	СТБ 1100 ТР ТС 022
	Транспортная тара	На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, а также возможно нанесение манипуляционных знаков	СТБ 1100 ГОСТ 14192 ТР ТС 022
7. Срок хранения и условия хранения	Не допускается хранить торты совместно с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами. Торты хранят в холодильниках, холодильных шкафах и камерах при температуре (4±2)°С. Срок годности при температуре хранения от +2 °С до +6 °С составляет 72 часа с даты изготовления		СТБ 961 РЦ ВУ
8. Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу		СТБ 961 РЦ ВУ
9. Условия транспортирования	Транспортирование торта должно производиться в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается перевозить торты совместно со свежесдобитым хлебом или продуктами, обладающими специфическим запахом. Перевозка и перегрузка тортов должна производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений. Торты при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков		СТБ 961 РЦ ВУ
10. Способ реализации (метод распространения)	Розничная торговля		
11. Потенциально возможные и известные случаи использования продукции не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано		
12. Ограничения по применению	Нельзя употреблять людям, чувствительным к аллергенам (яйца, молоко, орехи, мука пшеничная). Не рекомендуется употреблять детям и людям с избыточной массой тела		
13. Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт готов к употреблению		
14. Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества торта требованиям СТБ 961, по которому он изготовлен, при условии соблюдения правил транспортирования и условий хранения, установленных в ТНПА		СТБ 961 РЦ ВУ

Приложение 1-2. Описание тары

ОПИСАНИЕ ТАРЫ – Контейнеры одноразовые пластиковые упаковочные, предназначенные для упаковывания и (или) упаковки пищевых продуктов, продукции промышленного и бытового назначения			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
1. Наименование вида сырья	Контейнеры круглые (овальные) со съёмной крышкой		
2. Состав (Наименование вида тары)	Полимерная потребительская тара (100 %)		
3. Основные характеристики	<i>Органо-лептические показатели:</i> внешний вид цвет герметичность механическая прочность стойкость к горячей воде химическая стойкость теплостойкость морозостойкость	Поверхность тары должна быть чистой, гладкой, без пузырей, сквозных отверстий, трещин и сколов. Тара может изготавливаться неокрашенной или окрашенной. Покрытие, нанесенное на тару, должно быть ровным, без вздутий, пузырей и отслаивания. Рельеф должен быть четким, без искажений и пропусков Тара должна быть герметичной под воздействием внутреннего избыточного давления в соответствии с требованиями ТНПА Тара должна выдерживать не менее двух падений без разрушения и течи при испытании на удар при свободном падении в соответствии с требованиями ТНПА. Тара должна выдерживать усилие при сжатии в осевом направлении в соответствии с требованиями ТНПА Тара должна сохранять внешний вид и окраску, а также не должна деформироваться и растрескиваться после погружения в горячую воду Тара должна быть стойкой к химической продукции – жидким, пастообразным и сыпучим продуктам. Стойкость рисунка, нанесенного на тару, предназначенную для упаковывания пищевых продуктов, должна удовлетворять требованиям ТНПА Тара должна сохранять внешний вид, окраску, параметры, размеры и механические свойства, а также не должна деформироваться и растрескиваться, полностью соответствовать требованиям ТНПА Тара должна сохранять внешний вид, окраску, параметры, размеры и механические свойства, а также не должна деформироваться и растрескиваться, полностью соответствовать требованиям ТНПА	СТБ 1517
4. Показатели безопасности	Санитарно-гигиенические требования к таре <i>Контролируемые показатели:</i> формальдегид, ДКМ, мг/л ацетальдегид, ПКМ, мг/л этилацетат, ДКМ, мг/л гексан, ДКМ, мг/л гептан, ДКМ, мг/л ацетон, ДКМ, мг/л <i>спирты:</i> метиловый, ДКМ, мг/л пропиловый, ДКМ, мг/л изопропиловый, ДКМ, мг/л бутиловый, ДКМ, мг/л изобутиловый, ДКМ, мг/л	0,100 0,200 0,100 0,100 0,100 0,100 0,200 0,100 0,100 0,500 0,500	СанПиН13-3 РБ и ТУ и или КД на тару конкретного вида. ТР ТС 005
5. Способ производства	Химического происхождения		
6. Упаковка	Потребительская тара	–	По ТНПА ТР ТС 005
	Транспортная тара	Ящики из гофрированного картона, ящики деревянные, полиэтиленовые мешки, бумажные мешки и/или другие виды тары, разрешенной к применению МЗ	СТБ1517 ТР ТС 005
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	По ТНПА ТР ТС 022
	Транспортная тара	–	По ТНПА ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Упакованную полимерную потребительскую тару транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов		ГОСТ 15150

ОПИСАНИЕ ТАРЫ – Контейнеры одноразовые пластиковые упаковочные, предназначенные для упаковывания и (или) упаковки пищевых продуктов, продукции промышленного и бытового назначения			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
9. Срок хранения и условия хранения	Тару рекомендуется хранить в закрытых складских помещениях, в условиях, защищённых от прямого воздействия солнечного света. Конкретные гарантийные сроки устанавливает изготовитель согласно действующим КД и/или ТУ на тару. На контейнеры одноразовые пластиковые упаковочные – 12 месяцев		ГОСТ 15150
10. Подготовка перед переработкой	Упаковывание		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	ИУПП «Каштан» фирмы «Честнуга», ул. Федюнинского, 19, корпус 25, комн. 3.1, 246051, г. Гомель, Республика Беларусь		
12. Критерии приемки	Соответствие по органолептическим показателям	По ТНПА	СТБ 1517

Приложение 1-3. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Мука пшеничная, высший сорт, марка М54-25			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
1. Наименование вида, сорта и марки сырья	Мука пшеничная высшего сорта М-54-25		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Мягкая пшеница		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели:		СТБ 1666-2006
	цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	
	вкус	Свойственный пшеничной муке, без постороннего привкуса, не кислый, не горький	
	запах	Свойственный пшеничной муке, без постороннего запаха, незатхлый, неплесневый	
	хруст	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	
	Физико-химические показатели:		СТБ 1666-2006
	влажность, %, не более	15,0	
	металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг, не более	3,0	
	зараженность и загрязненность вредителями хлебных злаков	Не допускается	
	зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,55	
	белизна в условных единицах прибора РЗ-БПД, не менее	54	
	сырая клейковина: количество, %, не менее	25	
	качество в условных единицах прибора ИДК	Не ниже второй группы	
	число падения, не менее	185	
	крупность: остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных, по ГОСТ 4403, не более	5, 43 или 49/52 ПА	
	проход через ситовую ткань из нитей шелковых или полиамидных по ГОСТ 4403, не менее	–	
4. Показатели безопасности	4.1. Токсичные элементы:		СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	свинец, мг/кг, не более	0,5	
	мышьяк, мг/кг, не более	0,2	
	кадмий, мг/кг, не более	0,1	
	ртуть, мг/кг, не более	0,003	
	4.2. Микотоксины:		СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	афлатоксин В1, мг/кг, не более	0,005	
	дезоксиниваленол, мг/кг, не более	0,7	
	Т-2 токсин, мг/кг, не более	0,1	
	зеараленон, мг/кг, не более	0,2	
	ократоксин А, мг/кг, не более	0,005	

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Мука пшеничная, высший сорт, марка М54-25			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	4.3. Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более 2,4 Д-кислота и ее соли и эфиры ртутьорганические пестициды	0,5 0,002 не допускается не допускается	СанПиН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.4. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cs-137; - Sr-90	60 (ГН 10-117), 60 (ТР ТС 021) - (ГН 10-117), – (ТР ТС 021)	ГН 10-117 ТР ТС 021
5. Способ производства	Тонкое измельчение мягкой пшеницы, просеивание		
6. Упаковка	Потребительская тара	–	ГОСТ 1666-2006 ТР ТС 005
	Транспортная тара	Плотные полипропиленовые мешки, зашитые машинным способом нитками хлопчатобумажными или синтетическими или другими нитками, обеспечивающими механическую прочность зашивки по ТНПА.	ГОСТ 26791 ТР ТС 005
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 ГОСТ 26791 ТР ТС 022
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 ГОСТ 26791 ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование пшеничной муки по ГОСТ 26791		СТБ 1666 ГОСТ 26791
9. Срок хранения и условия хранения	Муку пшеничную хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями хлебных запасов складах, с относительной влажностью воздуха не более 75 % и температурой воздуха не более 25 °С. Срок хранения пшеничной муки без обогащения сухой пшеничной клейковиной – 12 месяцев с даты изготовления		ГОСТ 26791 СТБ 1666-2006
10. Подготовка перед переработкой	Просеивание		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Республика Беларусь, Гродненская область, г. Лида, ул. Булата, ОАО «Лидхлебпродукт»		
12. Критерии приемки	По запаху, вкусу и цвету (органолептические показатели) Показатели безопасности	на соответствие требованиям СТБ 1666 документы, подтверждающие безопасность (удостоверение о качестве и др.)	СТБ 1666-2006

Приложение 1-4. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Сахар-песок весовой (экстра, первой категории)			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
1. Наименование вида, сорта и марки сырья	Сахар-песок весовой		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Кристаллизованная сахароза, полученная в результате переработки сахарной свеклы (100 %)		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: внешний вид цвет	Однородная сыпучая масса кристаллов Белый, чистый. Для сахара второй категории допускается желтоватый оттенок	СТБ 2086-2010
	вкус	Сладкий, без постороннего привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе	
	запах	Без постороннего запаха как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Для сахара второй категории допускается слабый запах мелиссы	
	чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Для сахара второй категории допускается опалесценция	

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Сахар-песок весовой (экстра, первой категории)			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	Физико-химические показатели: массовая доля сахарозы (поляризация), %, не менее массовая доля влаги, %, не более массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %/баллов, 1) не более цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA)/баллов, 2) не более массовая доля диоксида серы, мг/кг сахара, не более массовая доля ферропримесей, %, 3) не более	99,70 (первая), 99,80 (экстра) 0,10 (первая), 0,06 (экстра) 0,04 (первая), 0,03 (экстра) 0,036/20 (первая), 0,027/15 (экстра) Не допускается 104,0/ (первая), 45,0/6 (экстра) 15 0,0003	СТБ 2086-2010
4. Показатели безопасности	4.1. Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	0,5 1,0 0,05 0,01	СанНПГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.2. Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,005 0,005	СанНПГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.3. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cs-137; - Sr-90	60 –	ГН 10-117
5. Способ производства	Переработка сахарной свеклы Корнеплоды сахарной свеклы промывают и превращают в стружку. Получают диффузионный сок горячей водой (+75 °С). Сок очищают в несколько этапов, используя гидроксид кальция и углекислый газ. Полученный сок уваривают до сиропа с концентрацией сухих веществ 55-65 %, обесцвечивают с помощью оксида серы и фильтруют. Из сиропа в вакуум-аппарате 1-й ступени получают утфель 1-й кристаллизации (7,5 % воды), который центрифугируют, удаляя «белую» патоку. Оставшиеся на ситах центрифуг кристаллы промывают, сушат, и фасуют		
6. Упаковка	Потребительская тара	–	ГОСТ 12303 ГОСТ 12301
	Транспортная тара	Белый сахар фасуют в мешки полипропиленовые с полиэтиленовыми мешками-вкладышами, зашивают машинным способом льяными, хлопчатобумажными, синтетическими или другими нитками, обеспечивающими механическую прочность зашивки по ТНПА	ГОСТ 30090 ГОСТ 19360 ГОСТ 6309 ТР ТС 005
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 СТБ 8019 ГОСТ 14192 ТР ТС 022
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 СТБ 8019 ГОСТ 14192 ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование белого сахара		СТБ 2086-2010
9. Срок хранения и условия хранения	Белый сахар хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не выше 70 % и температурой воздуха не выше 40 °С. Срок хранения белого сахара кристаллического – 4 года с даты изготовления		ГОСТ 26907 СТБ 2086
10. Подготовка перед переработкой	Просеивание, процеживание раствора		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Республика Беларусь, Гродненская область, г. Скидель, ул. Первомайская, 1, ОАО «Скидельский сахарный комбинат»		
12. Критерии приемки	Целостность упаковки Показатели безопасности	Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение о качестве и др.)	СТБ 2086

Приложение 1-5. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Яйца куриные пищевые диетические			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
1. Наименование вида, сорта и марки сырья	Яйца куриные пищевые диетические		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Яйца куриные пищевые (100 %)		
3. Основные характеристики сырья	<i>Органолептические показатели:</i> внешний вид	Скорлупа чистая и неповрежденная, допускается наличие единичных точек или полосок. Не должно быть на скорлупе кровяных пятен и помета	СТБ 254-2004
	состояние воздушной камеры и ее высоты	Неподвижная, высота не более 4 мм	
	состояние и положение желтка	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	
	плотность и цвет белка	Плотный, светлый, прозрачный	
	запах	Свойственный яйцу, без постороннего запаха	
	<i>Физико-химические показатели:</i> величину воздушной камеры, состояния белка, желтка и целостность скорлупы определяют просвечиванием на овоскопе. высоту воздушной камеры измеряют при помощи шаблона-измерителя.	Каждой партии	СТБ 254-2004
4. Показатели безопасности	<i>4.1. Микробиологические показатели:</i> КМАФАнМ, КОЕ/г, не более патогенные м/о, в т. ч сальмонеллы в 25,0 г БГКП, в 0,1 г	100 Не допускаются Не допускаются	СанНПиГН утв. постановление МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	<i>4.2. Токсичные элементы:</i> свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть мг/кг не более	0,3 0,1 0,01 0,02	СанНПиГН утв. постановление МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	<i>4.3. Пестициды:</i> ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1 0,1	СанНПиГН утв. постановление МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	<i>4.4. Диоксины (в пересчете на жир) мг/кг, не более</i>	0,000003	СанНПиГН утв. постановление МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	<i>4.5. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более:</i> - Cs-137; - Sr-90	180 —	ГН 10-117
	<i>4.6. Антибиотики:</i> - левомицетин - тетрациклиновая группа - бацитрацин	Не допускается <0,0003 мг/кг Не допускается<0,01 мг/кг Не допускается<0,02 мг/кг	СанНПиГН утв. постановление МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г.
5. Способ производства	Животного происхождения		
6. Упаковка	Потребительская тара	—	ГОСТ 13513
	Транспортная тара	Яйца упаковывают в ящики из гофрированного картона с использованием бугорчатых прокладок и/или картонных и полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом в соответствии с ТНПА	ГОСТ 13513
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	—	СТБ 1100
	Транспортная тара	—	СТБ 1100 ГОСТ 14192

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Яйца куриные пищевые диетические			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
8. Способ доставки (в том числе условия транспортирования)	Перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта		
9. Срок хранения и условия хранения	Диетические яйца хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складских помещениях, с относительной влажностью воздуха от 85 % до 80 % и температурой воздуха не выше 20 °С и не ниже 0 °С. В холодильниках яйца хранят при температуре от 0 °С до минус 2 °С и с относительной влажностью воздуха от 85 % до 80 %. Срок хранения яиц куриных пищевых диетических не превышает 7 суток, не считая дня снесения		СТБ 254
10. Подготовка перед переработкой	Овоскопирование, мойка, дезобработка		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Республика Беларусь, Минская обл., Минский район, п/о Большевик, ОАО «1-я Минская птицефабрика»		
12. Критерии приемки	Определение массы яиц Показатели безопасности	По таблице Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	СТБ 254 ГОСТ 24104

Приложение 1-6. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Меланж яичный замороженный			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
1. Наименование вида, сорта и марки сырья	Меланж яичный замороженный		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Яйца куриные пищевые (100 %)		
3. Основные характеристики сырья	<i>Органолептические показатели:</i> внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей Без осколков скорлупы, пленок, твердый в мороженом состоянии, жидкий в охлажденном и размороженном состоянии, при этом желток – густой и текучий, непрозрачный, белок – светопрозрачный	ГОСТ 30363
	цвет меланжа и желтка	От желтого до оранжевого	
	цвет белка	От светло-желтого до светло-зеленого	
	запах и вкус	Естественный, яичный, без постороннего запаха и привкуса	
	<i>Физико-химические показатели:</i> жидкий меланж: массовая доля сухого вещества, %, не менее массовая доля жира, %, не менее массовая доля белковых веществ, %, не менее концентрация водородных ионов, pH	25,0 10,0 10,0 Не менее 7,0	ГОСТ 30363
4. Показатели безопасности	<i>4.1. Микробиологические показатели:</i> КМАФАнМ, КОЕ/г, не более патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы в 25,0 г БГКП, в 0,1 г бактерии рода <i>Proteus</i> в 1 г <i>S.aureus</i> , в 1,0 г	5x10 ⁵ Не допускаются Не допускаются Не допускаются Не допускаются	СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.2. Токсичные элементы:</i> свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	0,3 0,1 0,01 0,02	СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.3. Пестициды:</i> ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1 0,1	СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.4. Доксины (в пересчете на жир) мг/кг, не более</i>	0,000003	СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Меланж яичный замороженный			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	4.5. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cz-137; - Sr-90	180 –	ГН 10-117
	4.6. Антибиотики: - левомицетин - тетрациклиновая группа - бацитрацин	Не допускается < 0,0003 мг/кг Не допускается < 0,01 мг/кг Не допускается < 0,02 мг/кг	СанНПиГН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г
5. Способ производства	Животного происхождения. Жидкий яичный продукт пастеризуют с последующим охлаждением до температуры не выше 6 °С		
6. Упаковка	Потребительская тара	–	ГОСТ 13513 ТР ТС 005
	Транспортная тара	Меланж упаковывают в ПЭТ асептические пакеты и укладывают в ящики из картона гофрированного и/или др. картонных и полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом в соответствии с ТНПА	ГОСТ 13513 ТР ТС 005
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара. Указывается способ обработки продукта – пастеризованный, мороженный	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
	Транспортная тара с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно»	–	СТБ 1100 ГОСТ 14192 ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Меланж транспортируют сухим, чистым, крытым, с соблюдением температурного режима (для охлажденного не более 6 °С, а для замороженного от минус 6 °С до минус 10 °С) любым видом транспорта в соответствии с установленными на нем правилами перевозки скоропортящихся грузов при соблюдении гигиенических требований		ГОСТ 30363
9. Срок хранения и условия хранения	Срок хранения меланжа охлажденного в чистых, хорошо вентилируемых помещениях – при температуре не выше 5 °С – не более 24 часов, в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 часов. Меланж мороженный хранят при температуре не выше минус 18 °С – не более 15 мес., при температуре не выше минус 12 °С – не более 10 мес., при температуре не выше минус 6 °С – не более 6 мес. Условия и сроки хранения могут быть скорректированы в зависимости от применяемых упаковочных средств, согласованных в установленном порядке		ГОСТ 30363
10. Подготовка перед переработкой	Размораживание, процеживание		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Республика Беларусь, Минская обл., Минский район, п/о Большевик, ОАО «1-я Минская птицефабрика»		
12. Критерии приемки	По органолептическим признакам Показатели безопасности	В соответствии с ТНПА Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	ГОСТ 30363

Приложение 1-7. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Какао-порошок			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	информации
1. Наименование вида сырья	Какао-порошок		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Продукт тонкого измельчения какао-жмыха		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: внешний вид	Порошок	СТБ 1205
	цвет	Коричневый различных оттенков. Допускается красно-коричневый оттенок. Не допускается тусклый серый оттенок	
	вкус и запах	Свойственный какао-порошку, без постороннего привкуса и запаха	

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Какао-порошок			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	информации
	Физико-химические показатели: массовая доля влаги, %, не более м. д. жира продукта, в пересчете на сухое вещество, % показатель pH, не более массовая доля общей золы, %, не более: массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, не более массовая доля оболочки (какавеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов в пересчете на сухое обезжиренное вещество, %, не более массовая доля металломагнитной примеси (частиц, не превышающих 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более степень измельчения, %, не более: какао-порошка для промышленной переработки – остаток на сите № 23 из шелковой ткани по ГОСТ 4403 или на сите № 0315 из проволоочной сетки по ГОСТ 6613, %, не более дисперсность, %, не менее	7,0 От менее 10,0 – до не более 20,0 7,1 6,0 – 9,0 0,2 5,0 3,0×10 ⁻⁴ 3,0 90,0	СТБ 1205
4. Показатели безопасности	4.1. Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы в 25 г БГКП (колиформы) в 0,01 г дрожжи, КОЕ /г, не более плесени, КОЕ/г, не более	1×10 ⁴ Не допускаются Не допускаются 100 100	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.2. Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	1 1 0,5 0,1	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.3. Микотоксины: афлатоксин В ₁ , мг/кг, не более	0,005	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.4. Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,5 0,15	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.5. Диоксины, пг ДЭ/г жира, не более меламина, мг/кг, не более	3 Не допускается	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.6. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cs-137; - Sr-90	370 –	ГН 10-117
5. Способ производства	Производственный процесс приготовления какао-порошка состоит из трех технологических операций: дробления и охлаждения жмыха; размола, быстрого охлаждения (в потоке воздуха температурой 10-15 °С) и просеивания (или воздушной сепарации) получаемой при размоле смеси для выделения из нее очень тонко измельченного и однородного продукта, называемого какао-порошком; расфасовки и упаковки какао-порошка		
6. Упаковка	Потребительская тара	Полиэтиленовые вкладыши	СТБ 1205 ТР ТС 005
	Транспортная тара	Бумажные мешки	ТР ТС 005
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование какао-порошка осуществляют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. При перевозке, погрузке и выгрузке продукт должен быть защищен от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей		СТБ 1205
9. Срок и условия хранения	Какао-порошок должен храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5)°С и относительной влажности воздуха не более 75,0 %		СТБ 1888 по ТНПА

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Какао-порошок			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	информации
10. Подготовка перед переработкой	Просеивание		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	ООО «Белга-Пром», 213760, г. Осиповичи, ул. Коммунистическая, 72		
12. Критерии приемки	По органолептическим признакам		СТБ 1205
	Показатели безопасности	Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности, сертификат анализов и др.)	

Приложение 1-8. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Чернослив			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
1. Наименование вида сырья	Чернослив		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Фрукты сливы сушеные(100 %)		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: внешний вид и форма	Целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, плоды одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии; половинки плодов неправильной формы, %, не более от 5 до 10 %	ГОСТ 28501
	цвет	Однородный черный с синеватым оттенком, гляцевый, типичный для хорошо вызревших слив. Допускается от буровато-коричневого до светло-, темно-коричневого оттенков, соответствующий помологическому сорту	
	вкус и запах	Свойственный фруктам данного вида. Допускается легкий запах сернистого ангидрида. Посторонние вкус и запах не допускаются	
	Физико-химические показатели: массовая доля влаги, для абрикосов целых, без косточки, половинок, %, не более массовая доля сернистого ангидрида, %, не более количество плодов в 1 кг, шт., не более для сортов массовая доля дефективных плодов, включая плоды с механическими повреждениями, %, не более Из них: плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, болезнями, градобоями, солнечными ожогами и др. плоды, поврежденные вредителями хлебных запасов массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более массовая доля плодов других видов, однородных по цвету и размеру, %, не более	19-25 0,1 от 180 до 300 от 2 до 12 от 0,3 до 0,5 Не допускается 0,5-1,0 0,1-0,3	
4. Показатели безопасности	4.1. Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г БГКП (колиформы), в 0,1 г дрожжи, КОЕ /г, не более плесени, КОЕ/г, не более	5×10 ⁴ Не допускаются Не допускаются 500 500	СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.2. Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	0,4 0,2 0,03 0,02	СанПиПН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Чернослив			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	4.3. Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,05 0,1	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	4.4. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cs-137; - Sr-90	40 (-)	ГН 10-117
5. Способ производства	Растительного происхождения. Сушка		
6. Упаковка	Потребительская тара	–	ТР ТС 005 ГОСТ 28501
	Транспортная тара	Ящики из гофрированного картона, коробки из картона, бумаги, комбинированных материалов. Мешки и другие. виды транспортной упаковки по ТНПА	ТР ТС 005 ГОСТ 28501
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022 ГОСТ 28501
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022 ГОСТ 28501
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование фруктов косточковых сушеных осуществляют чистыми, сухими, вентилируемыми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта		по ТНПА ГОСТ 28501
9. Срок хранения и условия хранения	–		по ТНПА ГОСТ 12003
10. Подготовка перед переработкой	Перебрать, помыть, просушить, измельчить		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	ООО «Белга-Пром», 213760 г. Осиповичи, ул. Коммунистическая, 72		
12. Критерии приемки	По органолептическим признакам Показатели безопасности	В соответствии с ТНПА документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	ГОСТ 28501

Приложение 1-9. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Ядро ореха грецкого			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
1. Наименование вида сырья	Ядро ореха грецкого		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Ядро ореха грецкого (100 %)		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: внешний вид	Ядро ореха грецкого (100 %). Ядра целые и половинки нормально развитые, здоровые	ГОСТ 16833
	цвет	Кожица светло-золотистая, ядро на изломе более с желтым оттенком. Допускаются орехи от 5 % до 10 % по массе ядер с окраской кожицы до коричневого цвета	
	вкус и запах	Свойственный грецкому ореху, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается затхлый, плесневый и посторонний запах	

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Ядро ореха грецкого			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	<p><i>Физико-химические показатели:</i> влажность ореха, %, не выше наличие частей ядра, % (по массе), не более</p> <p>засоренность скорлупой, пленкой плодовой перегородки, % (по массе), не более наличие ядер недоразвитых (сморщенных), прогорклых, % (по массе), не более наличие ядер плесневых, гнилых, поврежденных вредителями (насекомыми или грызунами)</p>	<p>7,0 От 10,0 до 15,0 (от 1/4 до 1/2 ядра) – (различных размеров, но не менее 1/2 ядра)</p> <p>От 0,1 до 0,2</p> <p>От 2,0 до 5,0</p> <p>Не допускается</p>	ГОСТ 16833
4. Показатели безопасности	<p><i>4.1. Микробиологические показатели:</i> патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы в 25 г БГКП (колиформы) в 0,01 г Плесени, КОЕ/г, не более</p>	<p>Не допускаются Не допускаются 5x10²</p>	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<p><i>4.2. Токсичные элементы:</i> свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более</p>	<p>0,5 0,3 0,1 0,05</p>	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<p><i>4.3. Микотоксины:</i> афлатоксин В₁, мг/кг, не более</p>	0,005	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<p><i>4.4. Пестициды:</i> ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более</p>	<p>0,05 0,15</p>	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<p><i>4.5. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более:</i> - Cs-137; - Sr-90</p>	<p>370 –</p>	ГН 10-117
5. Способ производства	Растительного происхождения		
6. Упаковка	Потребительская тара	–	по ТНПА
	Транспортная тара	Ящики фанерные или из гофрокартона. Упаковка должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов	ГОСТ 10131 или ГОСТ 13511 по ТНПА
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование ореха грецкого осуществляют всеми видами транспорта, в чистых, сухих, не зараженных вредителями и крытых транспортных средствах, предохраняющих от атмосферных осадков, в соответствии с правилами перевозок грузов		СТБ 16833
9. Срок хранения и условия хранения	Грецкие орехи хранят в закрытых, сухих, чистых вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями помещений, при температуре не выше 20 °С без резких колебаний и относительной влажности не более 70 %, в соответствии с правилами и условиями хранения		СТБ 16833
10. Подготовка перед переработкой	Подсушивание. Измельчение		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Поставщик – ООО «Экотрейд», г. Минск, ул. Фогеля, 7-142. Страна ввоза – Молдова		
12. Критерии приемки	По органолептическим признакам Показатели безопасности	В соответствии с ТНПА Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	СТБ 16833

Приложение 1-10. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Масло сливочное			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
1. Наименование вида сырья	Масло сливочное сладкосливочное несоленое		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Масло из коровьего молока (100 %)		
3. Основные характеристики сырья	<i>Органолептические показатели:</i> внешний вид и консистенция	Плотная, пластичная, однородная поверхность, на срезе блестящая или слабоблестящая, или сухая на вид. Допускается: недостаточно плотная и пластичная; поверхность с наличием однородных мелких капелек влаги	СТБ 1890
	цвет	От белого до желтого, однородный по всей массе	
	вкус и запах	Выраженный сливочный, с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Допускается: недостаточно выраженный или невыраженный сливочный и/или привкус пастеризации; и/или растопленного масла; слабокормовой*	
	<i>Физико-химические показатели:</i> массовая доля жира, %, не менее массовая доля влаги, %, не менее титруемая кислотность, °Т температура масла при выпуске с предприятия, °С	От 50,0 до 85,0 включ. От 46,0 до 14,0 включ. Не более 26,0 (30,0)* Не выше 4	СТБ 1890
4. Показатели безопасности	<i>4.1. Микробиологические показатели:</i> патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы в 25,0 г КМАФАнМ, КОЕ/г (см3), не более БГКП (колиформы) в 1 г продукта, потребительской таре S.aureus в 01, г (см3) L.monocytogenes в 25 г (см3) дрожжи, плесени, КОЕ/г (см3)	Не допускаются 1х10 ⁵ Не допускаются Не допускаются Не допускаются	СанПиН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.2. Токсичные элементы:</i> свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	0,1 0,1 0,03 0,03	СанПиН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.3. Микотоксины:</i> афлатоксин М ₁ , мг/кг, не более	0,0005	СанПиН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.4. Ингибирующие вещества</i> <i>Антибиотики:</i> левомецитин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	Не допускаются Не допускается < 0,0003 мг/кг Не допускается < 0,01 мг/кг Не допускается < 0,2 мг/кг Не допускается < 0,004 г/кг	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	<i>4.5. Пестициды:</i> ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	1,25 (в пересчете на жир) 1,0 (в пересчете на жир)	СанПиН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.6. Диоксины</i> , пг ДЭ/г жира, не более	0,000003 (в пересчете на жир)	СанПиН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. ТР ТС 021
	<i>4.7. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более:</i> - Cs-137; - Sr-90	100 (ГН 10-117), 200 (ТР ТС 021) 3,7 (ГН 10-117), 60 (ТР ТС 021)	ГН 10-117 ТР ТС 021
5. Способ производства	Сепарирование цельного молока, получение сливок. Нормализация сливок по жиру. Исправление пороков – удаление привкусов и запахов (промывка, дезодорация). Пастеризация сливок при температуре 85 °С без выдержки. Низкотемпературная подготовка сливок (физическое созревание). Сразу после пастеризации сливки быстро охлаждают до температуры 4-6 °С и выдерживают в течение 7-15 часов. Сбивание сливок		
6. Упаковка	Потребительская тара	Алюминиевая кашированная фольга или ее заменители	По ТНПА ГОСТ 1341 ТР ТС 005

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Масло сливочное			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	Транспортная тара	Ящики картонные и/или другие упаковочные материалы по ТНПА	ГОСТ 13515 По ТНПА ТР ТС 005
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	На каждую единицу потребительской тары должна быть нанесена несмываемой, непахнущей краской, разрешенной к применению в установленном порядке, и другими способами информация, соответствующая ТНПА	СТБ 1100 ТР ТС 022 СТБ 1890
	Транспортная тара	Маркировку на ящики наносят с помощью штемпеля, маркиратором или любым другим приспособлением, обеспечивающим четкое её прочтение, либо наклеивают ярлык или этикетку, выполненные типографским способом на самоклеящейся бумаге, с проставлением недостающих реквизитов штемпелем или другим приспособлением, обеспечивающим четкое их прочтение	СТБ 1100 ТР ТС 022 СТБ 1890
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование масла осуществляют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на этих видах транспорта		СТБ 1890
9. Срок хранения и условия хранения	Режимы хранения, сроки хранения и годности масла – в соответствии с СТБ 1890: относительная влажность воздуха – не более 90 %, температура (4±2) °С – режим I, срок годности – 35 суток		СТБ 1890 ТР ТС 021
10. Подготовка перед переработкой	Охлаждение, освобождение от упаковки, зачистка, взвешивание, взбивание и/или растопить		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	220102, г. Минск, пр. Партизанский, 170, ОАО Гормолзавод № 2, и другие молокозаводы Республики Беларусь		
12. Критерии приемки	Температура масла Показатели безопасности	Не более 4 °С Документ, подтверждающий безопасность (удостоверение о качестве)	СТБ 1890 ТР ТС 021

Приложение 1-11. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Молоко цельное сгущенное с сахаром			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
1. Наименование вида сырья	Молоко цельное сгущенное с сахаром		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Молоко цельное сгущенное с сахаром (100 %)		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: консистенция	Однородная во всей массе, без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне банки при хранении	ГОСТ 2903
	цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	
	вкус и запах	Сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса	

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Молоко цельное сгущенное с сахаром			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	Физико-химические показатели: массовая доля влаги, %, не более 26,5 массовая доля сахарозы, %, не менее 43,5 массовая доля сухих веществ молока, %, не менее 28,5 в том числе жира, %, не менее 8,5 кислотность, °Т, не более 48 кислотность в пересчете на процентное содержание молочной кислоты, не более 0,43 вязкость свежеработанного продукта (до 2 мес. хранения), Па·с 3-10 вязкость от 2 до 12 мес. хранения, Па·с, не более 15 чистота восстановленного сгущенного молока по эталону, утвержденному для коровьего молока, не ниже группы допустимые размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более 11 15		ГОСТ 2903
4. Показатели безопасности	4.1. Микробиологические показатели: КМАФАМ, КОЕ/г (см³), не более 2x10 ⁴ патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта БГКП (колиформы) в 1 г продукта, потребительской таре БГКП (колиформы) в 0,3 г продукта, в транспортной таре и транспортных средствах	Не допускаются Не допускаются Не допускается	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	4.2. Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более 0,3 мышьяк, мг/кг, не более 0,15 кадмий, мг/кг, не более 0,1 ртуть, мг/кг, не более 0,015	0,3 0,15 0,1 0,015	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	4.3. Микотоксины: афлатоксин М ₁ , мг/кг, не более 0,0005 афлатоксин В ₁ , мг/кг, не более	0,0005 Не допускается	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	4.4. Антибиотики: левомицетин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	Не допускаются Не допускается < 0,0003 мг/кг Не допускается < 0,01 мг/кг Не допускается < 0,005 мг/кг Не допускается < 0,2 мг/кг	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	4.5. Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ-изомеры), мг/кг, не более 1,25 ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более 1,0	1,25 1,0	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	4.6. Диоксины	0,000003	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	4.7. Меламин, мг/кг, не более	Не допускается	СанНПиГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 г. TP TC 021
	4.8. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cs-137; - Sr-90	300 (TP TC 021), 200 (ГН 10-117) 100 (TP TC 021)	TP TC 021 ГН 10-117
5. Способ производства	Получается из пастеризованного коровьего молока выпариванием из него влаги и консервированием сахаром		
6. Упаковка	Потребительская тара	Полимерные ведра	по ТНПА ГОСТ5981 TP TC 005
	Транспортная тара	–	по ТНПА TP TC 005
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 TP TC 022
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 TP TC 022

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Молоко цельное сгущенное с сахаром			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование молока цельного сгущенного с сахаром осуществляют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на этих видах транспорта		по ТНПА гост 2903
9. Срок хранения и условия хранения	Продукт должен храниться при температуре от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха не выше 85 % не более 12 мес. со дня выработки в герметической таре и не более 8 мес. со дня выработки в негерметической таре		ГОСТ 2903 по ТНПА
10. Подготовка перед переработкой	Обработка тары, вскрытие и освобождение продукта		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	ОАО Глубокский молочноконсервный комбинат, г. Глубокое, ул. Ленина,131		
12. Критерии приемки	Показатели безопасности	Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	ГОСТ 2903

Приложение 1-12. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Соль поваренная пищевая			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
1. Наименование вида сырья	Соль поваренная пищевая		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Соль поваренная пищевая выварочная экстра, противослеживающая добавка Е 536		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт. Наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением соли, не допускается	ГОСТ 13830
	Цвет	Белый	
	Вкус Запах	Соленый, без постороннего привкуса Отсутствует	
	Физико-химические показатели: массовая доля влаги, %, не более: - выварочной соли - рН раствора массовая доля хлористого натрия, %, не менее массовая доля кальций-иона, %, не более массовая доля магний-иона %, не более массовая доля сульфат-иона, %, не более массовая доля калий-иона (для продукта без йодирующей добавки), %, не более массовая доля оксида железа (iii) %, не более массовая доля сульфат натрия, %, не более массовая доля нерастворимого в воде остатка (и.о.), %, не более йод, не более мг/г	0,1 6,5-8,0 99,5 0,02 0,01 0,2 0,02 0,005 0,02 0,03 0,04	ГОСТ 13830 ТР ТС 021
4. Показатели безопасности	4.1 Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	2,0 1 0,1 0,01	СанПиПГН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	4.2 Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cz-137; - Sr-90.	370 (ГН 10-117) -(ГН 10-117)	ГН 10-117
5. Способ производства	Получают выпаривания естественных рассолов, добываемых из недр земли, или искусственных рассолов, полученных растворением каменной соли в воде, нагнетаемой через буровые скважины. Рассолы очищают от примесей и выпаривают в вакуум-аппаратах, получая соль		

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Соль поваренная пищевая			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
6. Упаковка	Потребительская тара	Пакеты из полиэтилена	ТР ТС 005 ГОСТ 13830
	Транспортная тара	Коробки из гофрокартона	ТР ТС 005 ГОСТ 13830
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Пищевую поваренную соль транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.		ГОСТ 13830
9. Срок хранения и условия хранения	Соль хранят на складах при относительной влажности не свыше 75% – 2 года.		ГОСТ 13830
10. Подготовка перед переработкой	Процеживание солевого раствора.		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	Поставщик – ОАО «Белбакалея», 220075, РБ, г. Минск, ул. Промышленная, 15		
12. Критерии приемки	Показатели безопасности	Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	СТБ 13830

Приложение 1-13. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Сметана			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели		Источники информации
1. Наименование вида сырья	Сметана		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Сметана (100%)		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: внешний вид и консистенция	Однородная, густая, с глянцевой поверхностью. Допускается для продуктов от 10 до 15 %-ной жирности наличие единичных пузырьков воздуха, недостаточно густая, слегка вязкая или незначительная крупитчатость	СТБ 1888
	цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	
	вкус и запах	Чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом и ароматом, свойственным пастеризованному продукту, без посторонних привкусов и запахов	
	Физико-химические показатели: массовая доля жира продукта, % массовая доля белка, %, не менее кислотность, °Т температура продукта при выпуске с предприятия, °С пероксидаза	10,0-40,0 2,8-2,2 60-100 4±2 Не допускается	СТБ 1888
4. Показатели безопасности	4.1. Микробиологические показатели: молочнокислые микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г), не менее БГКП колиформы в 0,001см ³ патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы в 25,0 г (см ³) Staphylococcus aureus в 1 г (см ³) продукта дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более плесень, КОЕ/см ³ (г), не более	1×10 ⁷ Не допускаются Не допускаются 50 50	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	4.2. Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	0,1 0,05 0,03 0,005	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Сметана			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
	4.3. Микотоксины: афлатоксин М ₁ , мг/кг, не более	0,0005	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	4.4. Ингибирующие вещества антибиотики: левомицетин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин	Не допускаются Не допускается < 0,0003 мг/кг Не допускается < 0,01 мг/кг Не допускается < 0,004 мг/кг Не допускается < 0,2 мг/кг	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	4.5. Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	1,25 (в пересчете на жир) 1,0 (в пересчете на жир)	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	4.6. Диоксины (в пересчете на жир)	0,000003	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	4.7. Меламин, мг/кг, не более	Не допускается < 1 мг/кг	СанПиН утв. постановл. МЗ РБ № 52 от 21.06.13 г ТР ТС 021
	4.8. Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более: - Cs-137; - Sr-90	100 (ТР ТС 021), 100 (ГН 10-117) 25 (ТР ТС 021), 3,7 (ГН 10-117)	ТР ТС 021, ГН 10-117
5. Способ производства	Кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочных стрептококков		
6. Упаковка	Потребительская тара	Пакеты, стаканчики в соответствующие ТНПА	СТБ 1888
	Транспортная тара	Ящики из гофрированного картона по ТНПА	ТР ТС 005 СТБ 1888
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
	Транспортная тара	–	СТБ 1100 ТР ТС 022
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование сметаны осуществляют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на этих видах транспорта		СТБ 1888
9. Срок хранения и условия хранения	Срок годности продукта при температуре хранения от 2 °С до 6 °С составляет 72 часа с даты изготовления. Срок годности сметаны может быть увеличен изготовителем		СТБ 1888
10. Подготовка перед переработкой	Охлаждение, обработка упаковки, растаривание		Технологические инструкции
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	г. Минск, пр. Партизанский, ОАО Гормолзавод № 2		
12. Критерии приемки	Температура Показатели безопасности	Не более 4±2 °С документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	СТБ 1888

Приложение 1-14. Описание продукта

Описание сырья – Вода питьевая			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
1. Наименование вида сырья	Вода питьевая		
2. Состав сырья состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Вода питьевая		СТБ 1188

3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: запах при 200С, балл, не более вкус и привкус, балл, не более цветность, градусы, не более мутность, мг/дм ³ , не более	2 2 20 1,5	СанПиН 10-124 РБ
	Химический состав: рН, единиц рН нитраты, мг/дм ³ общая жесткость, моль/ дм ³ хлориды, мг/дм ³ сульфаты, мг/дм ³ сухой остаток, мг/дм ³ общее железо, мг/дм ³ медь, мг/дм ³ марганец, мг/дм ³ азот аммонийный, мг/дм ³ азот нитритов, мг/дм ³ перманганатная окисляемость, мг/дм ³	6,0-9,0 45,0 7,0 350,0 500,0 1000 0,3 1,0 0,1 2,0 3,0 5,0	СанПиН 10-124 РБ
4. Показатели безопасности	Микробиологические показатели: ОМЧ в 1 см ³ ОКБ в 100 см ³ ТКБ в 100 см ³	Не более 50 Отсутствие в 300 см ³ Отсутствие в 300 см ³	СанПиН 10-124 РБ
	Радиационные показатели: Общая α-активность, Бк/л, не более общая β-активность, Бк/л, не более	0,1 1,0	СанПиН 10-124 РБ
5. Способ производства	Водопровод		
6. Упаковка	Потребительская тара	—	
	Транспортная тара	—	
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	—	—
	Транспортная тара	—	
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Распределительная сеть водоснабжения		
9. Срок хранения и условия хранения	—		
10. Подготовка перед переработкой	—		
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	УП «Минскводоканал»		
12. Критерии приемки	Запах при 20 °С, балл, не более	2	СТБ 1188 СанПиН 10-124 РБ
	Вкус и привкус, балл, не более	2	

Приложение 1-15. Описание сырья

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Краситель для аэрографа			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
1. Наименование вида сырья	Краситель для аэрографа		
2. Состав сырья (состав ингредиентов в %, включая пищевые и технологические добавки)	Красный (код LCA008N): E129, E122, регулятор кислотности E330, консервант E 220 лимонно-желтый (код LCA011): E102, регулятор кислотности E330, консервант E 220 шоколадно-коричневый (код LCA205): E171, E 102, E110, E 151, E 122, регулятор кислотности E330, консервант E 220		
3. Основные характеристики сырья	Органолептические показатели: внешний вид	Красный (код LCA008N): блестящая красная жидкость Лимонно-желтый (код LCA011): лимонно-желтая жидкость Шоколадно-коричневый (код LCA205): коричневая жидкость, может оседать белый орошок	Спецификация изготовителя
	Вкус, запах	Нейтральный	

ОПИСАНИЕ СЫРЬЯ – Краситель для аэрографа			
Перечень вопросов по исходной информации	Компоненты/показатели	Норма	Источники информации
4. Показатели безопасности	4.1. Микробиологические показатели: патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы в 25 г кишечная палочка в 5 г плесени, КОЕ /г, не более	Не допускаются Не допускается 100	ТР ТС 029
	4.2. Токсичные элементы: свинец, мг/кг, не более мышьяк, мг/кг, не более кадмий, мг/кг, не более ртуть, мг/кг, не более	10 3 1 1	ТР ТС 029
	4.3. Микотоксины: афлатоксин В1 Т-2 токсин охратоксин	Не допускается Не допускается Не допускается	ТР ТС 029
5. Способ производства	Смешивание компонентов. Продукт для декорации пищевых продуктов, в частности кондитерских изделий		Сертификат лабораторных исследований
6. Упаковка	Потребительская тара	Полимерный флакон	Сертификат лабораторных исследований
	Транспортная тара	—	
7. Маркировка продукции (информация на этикетке)	Потребительская тара	Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей	
	Транспортная тара	—	
8. Способ доставки (в том числе, условия транспортирования)	Транспортирование осуществляют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозки данного вида грузов, действующими на этих видах транспорта		Спецификация изготовителя
9. Срок хранения и условия хранения	Беречь от прямых солнечных лучей и нагревания выше 50 °С. Срок хранения 36 мес. при соблюдении условий хранения		Спецификация изготовителя
10. Подготовка перед переработкой	Хорошо встряхнуть перед использованием. Распылить декорируемую поверхность аэрографом. Тщательно промыть аэрограф после использования		Спецификация изготовителя
11. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	MARTELLATO S.r.l. – Виа Ле Делле Новигационе Интерна, 97-35027 Новента Падована (ПД), Италия		Спецификация изготовителя
12. Критерии приемки	По органолептическим признакам Показатели безопасности	Документы, подтверждающие безопасность (удостоверение качества и безопасности)	

Шаг 3-й. Определение области применения

Описать нормальное предсказуемое употребление этого продукта, то есть использование по назначению, предполагаемое обращение с конечным продуктом и любое непреднамеренное обращение, но, возможно, ожидаемое неправильное обращение и неправильное употребление конечного продукта.

Среди ожидаемых потребителей может быть широкая публика или определенный слой населения (например дети, лица с нарушенным иммунитетом, пожилые люди, хронические больные и т. д.).

Шаг 4-й. Описание технологических процессов производства и блок-схемы

Поточная блок-схема дает четкую и простую картину всех стадий процесса, находящихся под непосредственным контролем предприятия. Кроме того, блок-схема может включить стадии цепи производства пищевого продукта до поступления на предприятие или после отправки с пред-

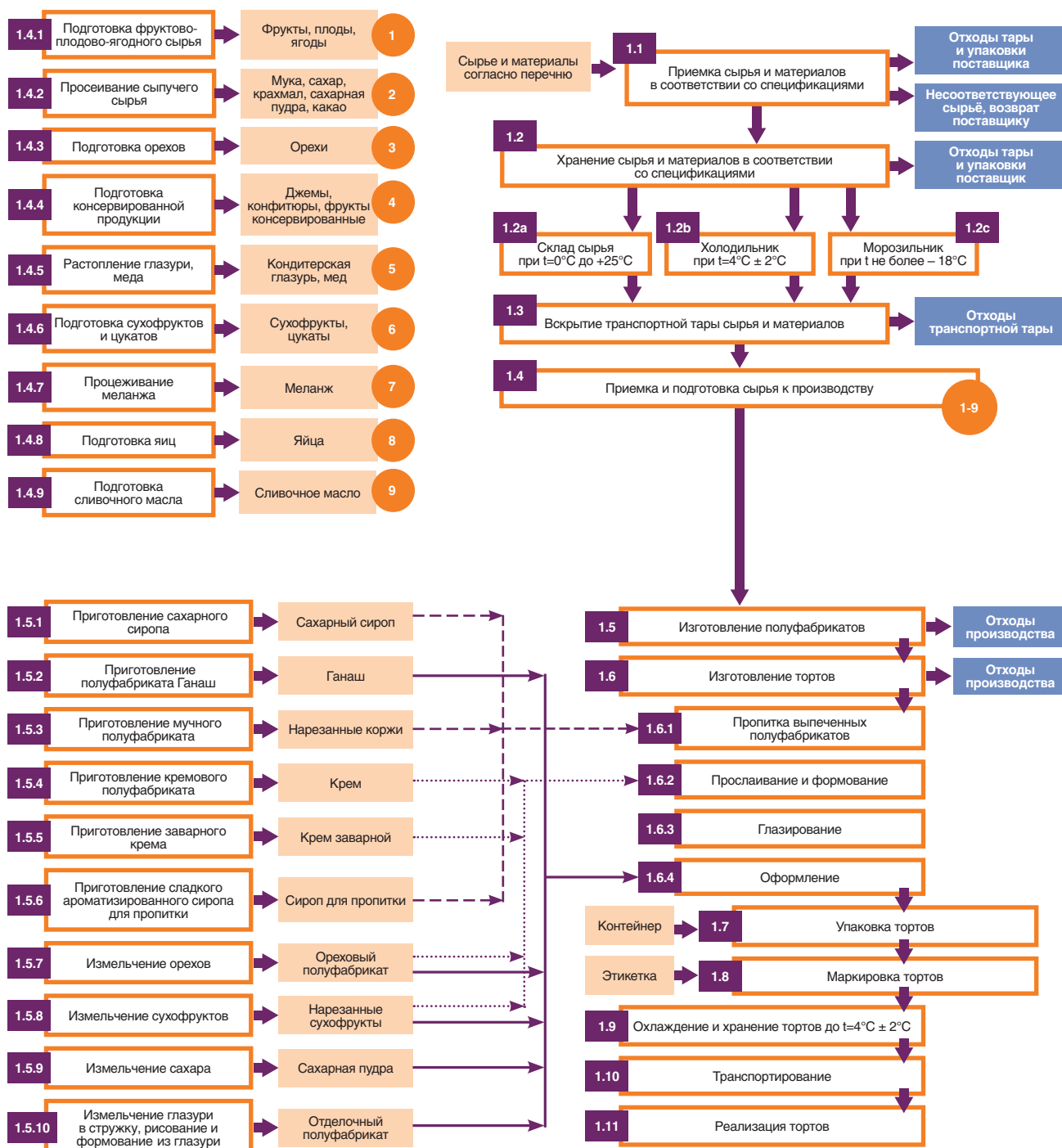
приятия. Такая блок-схема не должна быть очень сложной, как, например, инженерный чертеж. Поточная схема со стрелками и блоками выглядит довольно описательно.

С учетом того, что в организациях общественного питания имеется большой ассортимент блюд и продукции, приемлемым будет составление блок-схемы не на каждое блюдо, а по группам блюд.

Пример блок-схемы производства тортов приведен в приложении 2.

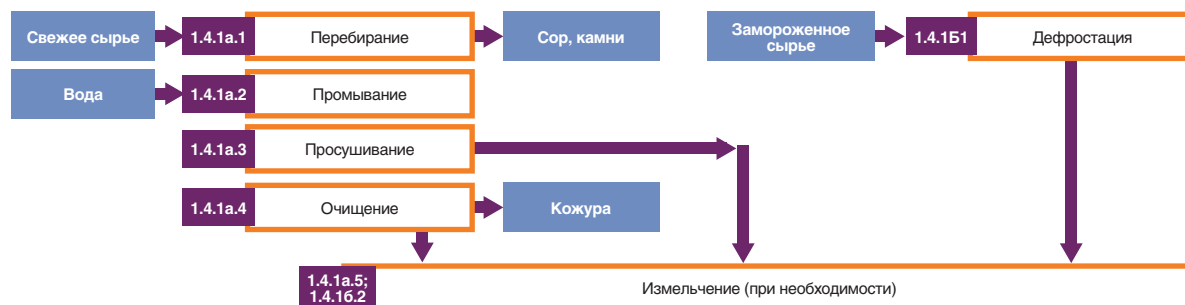
Приложение 2

Блок-схема производства тортов

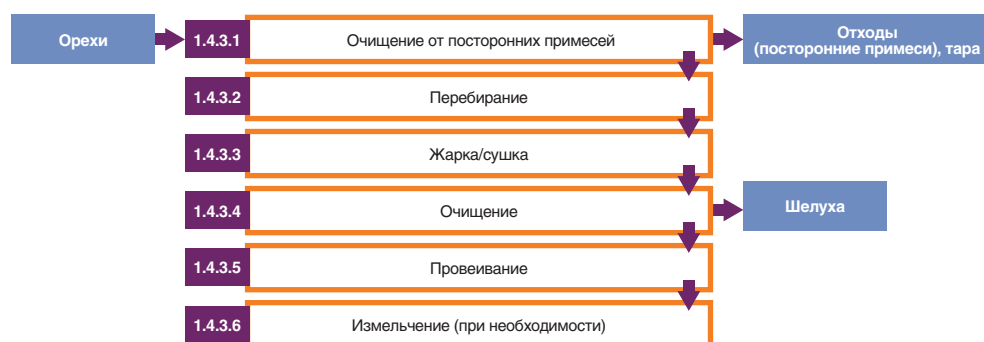


Блок-схема производства тортов (продолжение)

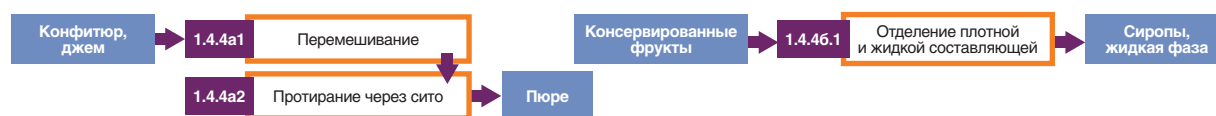
1.4.1 Подготовка фруктово-плодово-ягодного сырья



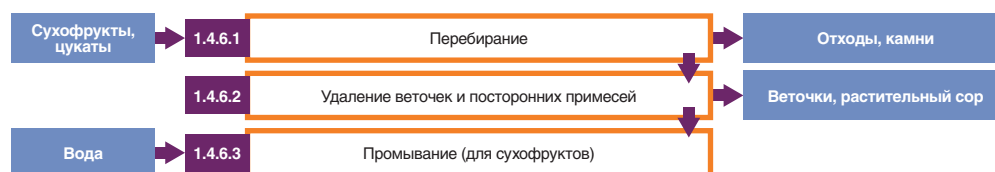
1.4.3 Подготовка орехов



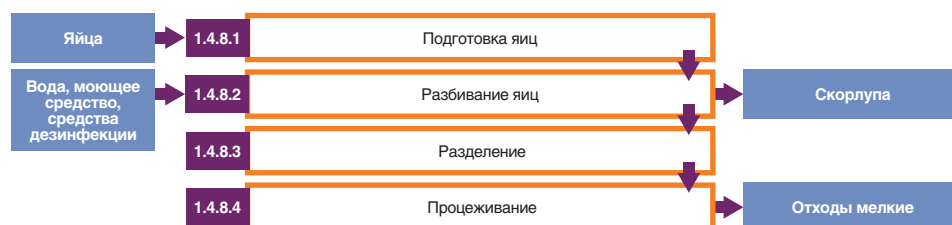
1.4.4 Подготовка консервированного сырья



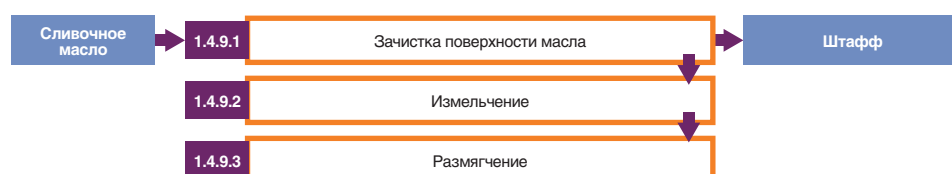
1.4.6 Подготовка сухофруктов и цукатов



1.4.8 Подготовка яиц

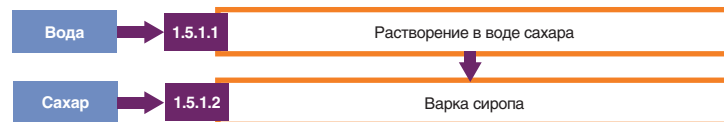


1.4.9 Подготовка сливочного масла

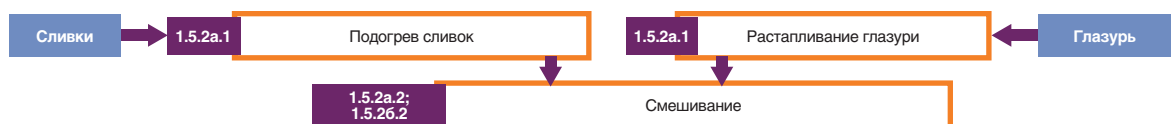


Блок-схема производства тортов (продолжение)

1.5.1 Приготовление сахарного сиропа



1.5.2 Приготовление полуфабриката Ганаш



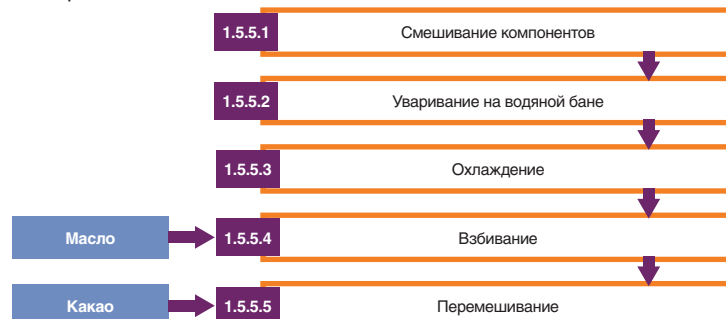
1.5.3 Приготовление мучного полуфабриката



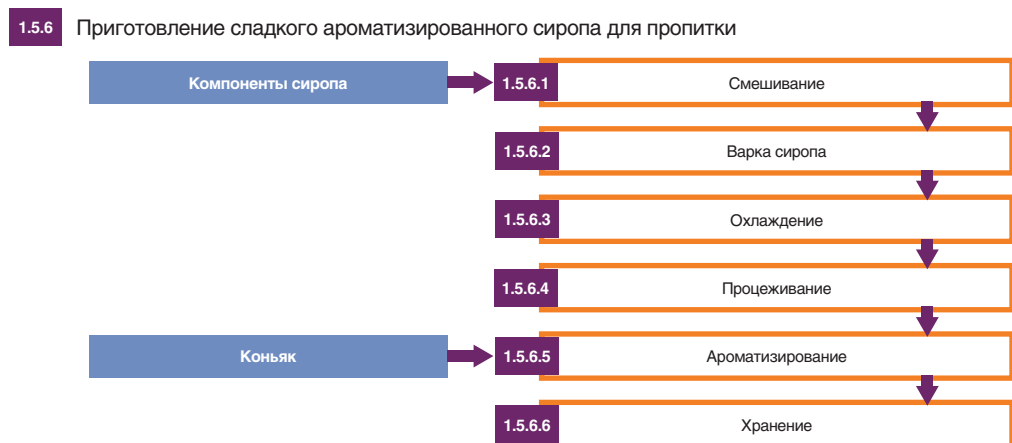
1.5.4 Приготовление кремового полуфабриката



1.5.5 Приготовление заварного крема



Блок-схема производства тортов (окончание)



Перечень сырья и материалов для производства тортов:

- | | |
|--|--|
| 1. Мука пшеничная высшего сорта | 8. Молоко цельное сгущенное с сахаром |
| 2. Масло сливочное сладкосливочное несоленое | 9. Чернослив |
| 3. Сахар-песок весовой | 10. Яйца куриные пищевые диетические |
| 4. Ядро грецкого ореха | 11. Эмульгатор «Квик» |
| 5. Соль поваренная пищевая | 12. Краситель шоколадно-коричневый |
| 6. Меланж яичный замороженный | 13. Контейнеры круглые (овальные) со съемной крышкой |
| 7. Какао-порошок | |

Шаг 5-й. Подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте

Группе НАССР следует провести рассмотрение рабочих операций на месте, чтобы проверить точность и законченность блок-схемы. Если это необходимо, надо внести изменения в блок-схему и оформить их документально. Здесь нужно быть очень внимательным, так как от подтверждения (корректировки в случае необходимости) поточной блок-схемы и диаграммы процесса зависит вся остальная цепочка шагов.

Шаг 6-й. Принцип 1. Анализ опасностей

Прежде чем приступить к выявлению опасностей, необходимо иметь о них четкое представление. Для этого необходимо провести краткий обзор литературы, чтобы получить обновленную информацию о типах опасностей, о контроле рисков и о путях их устранения. Информация должна отражать вероятность возникновения рисков; участки, на которых могут возникать сбои производственного процесса; факторы, которые способствуют контаминации/загрязнению пищевых продуктов.

Характеристика часто встречающихся опасностей приведена в приложении 3.

Приложение 3

Характеристика часто встречающихся опасностей (при производстве тортов)

Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
Свинец	Вызывает нарушения функций нервной и сердечно-сосудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани	Может вызвать заболевание (С)
Кадмий	Поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Мышьяк	Воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Ртуть	Влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Органические формы ртути (могут содержаться в рыбе и рыбных продуктах, продуктах животного происхождения) более опасны по сравнению с неорганическими формами	Может вызвать заболевание (С)
Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Может вызвать заболевание (С)
Пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития	Может вызвать заболевание (С)
Антибиотики: левомицетин, тетрациклин, стрептомицин, пенициллин	Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп микроорганизмов, устойчивых к воздействию антибиотиков	Может вызвать заболевание (С)
Пищевые добавки	При использовании в регламентируемых дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов	Может вызвать заболевание (С)
Микотоксины	Высокоотоксичные вещества, способны вызвать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечно-сосудистую, кроветворную системы, печень	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Диоксины	Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Меламин	При воздействии в относительно высоких концентрациях вызывает образование камней в почках, острую почечную недостаточность и смерть. При воздействии малых доз оказывает негативное влияние на почки	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Сернистый ангидрид	Может вызывать раздражение пищевого тракта. У лиц, обладающих повышенной чувствительностью, может вызывать аллергические реакции	Может вызвать заболевание (С)
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызвать заболевание (С). Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А)
Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, арахис, сернистый ангидрид и др.	При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока	Может вызвать серьезное заболевание (В)
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, Listeria Monocytogenes, S. aureus	Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. Listeria Monocytogenes может вызвать выкидыш у беременных. S. aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул	Может вызвать серьезное заболевание (В)

Плесени	Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека (см. микотоксины)	Может вызвать серьёзное заболевание (В)
Дрожжи	Являются микроорганизмами порчи. При размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик	Может вызвать заболевание (С)
Хлор	При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действия на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек	Может вызвать заболевание (С)
Остаточные количества дезинфицирующего средства	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты	В зависимости от химического состава дезсредства: от «Может вызвать заболевание (С)» до «Не оказывает существенного влияния (Е)»

Во-первых необходимо определить виды опасностей. Их рекомендовано делить на 4 категории:

- 1) физические;
- 2) химические;
- 3) микробиологические;
- 4) аллергены.

Физические опасности

Предметы, обычно не присутствующие в пищевых продуктах, которые могут привести к травмам (например, порезам в ротовой полости, удушьем и др.). Важно различать такие физические загрязняющие вещества, которые могут вызывать физические травмы (например, металл), и те, которые вызывают эстетическую неприязнь (например, волосы).

Виды физических опасностей зависят от специфики производства. В качестве часто встречающихся физических опасностей можно выделить:

- металл;
- стекло;
- деревянные щепки;
- ювелирные изделия;
- детали механизмов;
- керамика;
- твердый пластик;
- кости и другое.

В качестве источников физических опасностей выступают:

- сырье для производства;
- оборудование и помещение;
- технологические процессы производства;
- человеческий фактор, нарушение гигиены работников.

Итак, на данном этапе важным является определение меры контроля физических опасностей. На производстве обязательно должен быть человек, ответственный за обеспечение работоспособности мер контроля. В качестве меры контроля могут быть определены:

- магниты;
- металлодетекторы;
- решета/фильтры;
- отделители костей;
- визуальный осмотр;
- гарантии поставщиков.

Химические опасности

Под категорию химических опасностей попадают химические элементы и их соединения, которые несут вред здоровью человека.

Химические опасности делятся на две основные категории:

- запрещенные вещества, например, не разрешенные к использованию пестициды и пищевые добавки, клеящие вещества, не допущенные для пищевых производств, и др.;
- естественные ядовитые и вредные вещества, например, афлатоксины, свинец, ртуть.

Источниками химических опасностей сельскохозяйственного характера могут быть пестициды, минеральные удобрения, антибиотики и другое.

Источниками химических опасностей производственного характера могут стать консерванты, усилители вкуса, красители, различные добавки, упаковочные материалы, средства, используемые при упаковке.

Источниками химических опасностей со стороны окружающей среды предприятия могут быть дезинфицирующие средства, смазочный материал, чистящие средства, краски, растворители и другое.

Итак, теперь определим, какие меры нужно предпринять, чтобы предотвратить присутствие химических опасностей на предприятии. Во-первых, нужно применять только разрешенные химикаты, во-вторых, уделять особый контроль за дезинфицирующими и чистящими средствами, в-третьих, руководствоваться программой интегрированной борьбы с вредителями, использовать только ингредиенты пищевого назначения и только питьевую воду, применять надлежащую производственную практику по перевозке и хранению продукции и т. д.

Микробиологические опасности

Под эту категорию опасностей попадают организмы, вызывающие болезнь (патогены), которые могут инфицировать или вызывать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания.

Существует ряд инфекций, которые возникают в результате потребления пищевого продукта, содержащего вредные организмы.

Факторы, которые влияют на развитие бактерий, микробов, патогенов.

Температура

Если хранить продукты питания с нарушением температурного режима, а также режима влажности, то создаются оптимальные условия для размножения микроорганизмов.

Период хранения

Длительное хранение продукции даже при допустимой температуре все равно приведет к ухудшению ее качества. Например, мороженая рыба хранится всего 3 месяца.

Отсутствие консервантов

К сожалению, те продукты, которые не содержат консервантов, относятся к быстропортящимся и требуют специальных условий, их транспортировка зачастую должна быть в специальных фурах с функциями холодильника.

Кроме того, качество воды, уровень pH, количество питательных веществ, кислород и т. д. являются факторами, влияющими на развитие бактерий, микробов и патогенов.

Другой, более специфичный фактор, который необходимо контролировать, – это развитие патогенов. Для борьбы с развитием патогенов нужно учитывать следующее:

- гигиену персонала (необходима разработка санитарно-гигиенических процедур);
- перекрестное заражение (при установке линии производств, целесообразно привлечь консультанта);
- очистку рабочих мест (необходима разработка процедур по очистке рабочего места).

Для борьбы с патогенами используют:

- термическую обработку;
- замораживание;
- облучение.

В качестве профилактики для безопасного хранения продуктов необходимы:

- замораживание (рекомендуемая температура – 18 °С);
- по возможности исключить нахождение продуктов в «опасных» температурных зонах» (температура от +5 °С до +60 °С);
- снижение уровня водородного показателя - pH.

Аллергены

Группа продуктов (сельдерей, яйцо куриное, молоко, арахис, соя, сульфиты, пшеница, горчица, семя хлопчатника, мак, семена кунжута, семена подсолнечника, морепродукты, орехи), которые для определенной группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах могут потенциально вызывать тяжелые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

После завершения приводимых выше шагов команда НАССР должна провести анализ опасностей и определить соответствующие меры их контроля. Цель этого анализа в том, чтобы составить перечень тех рисков, которые являются довольно серьезными, поскольку они могут вызывать различные заболевания или травмы, если их эффективно не контролировать. Те опасности, которые вряд ли могут произойти, не надо описывать далее в плане НАССР. Тщательный анализ опасностей является основой для подготовки плана НАССР. Если анализ опасностей проведен неправильно, если не обозначены меры, гарантирующие устранение рисков в системе НАССР, этот план не будет эффективным, как бы хорошо он ни выполнялся.

Анализ опасностей и определение соответствующих мер их контроля преследуют три цели. Во-первых, выявляются опасности, которые необходимо устранить при выполнении плана НАССР, и определяются меры по их устранению. Во-вторых, анализ может показать, что необходимо произвести какие-то модификации в процессе или в самом продукте с тем, чтобы его усовершенствовать или сделать еще более безопасным. В-третьих, в результате такого анализа появляется основа для определения ККТ, о которых говорится во 2-м принципе НАССР.

Анализ опасностей состоит из двух стадий. Первая стадия – это определение рисков, и ее можно сравнить с мозговым штурмом. На этой стадии команда НАССР рассматривает ингредиенты, применяемые для изготовления продукта, деятельность на каждом этапе данного процесса и задействованное оборудование, конечный продукт, метод хранения и поставки, его обычное употребление, а также потребителей продукта. На основании этого рассмотрения команда составляет перечень потенциальных опасностей, которые могут произойти, возрасти и которые можно устранить на каждом этапе производственного процесса. Выявление рисков проводят путем составления перечня потенциальных опасностей, которые могут произойти на каждой стадии процесса при непосредственном контроле за проведением операций.

После того как будет составлен список потенциальных опасностей, проводят вторую стадию – оценку рисков. На этом этапе анализа опасностей команда НАССР решает, какие потенциальные опасности следует устранять в плане НАССР, проводит оценку каждой потенциальной опасности загрязнения на основании ее тяжести и вероятности возникновения. Тяжесть означает серьезность последствий, наступивших в результате возникновения опасности. Поэтому рассмотрение вопроса о тяжести последствий (например, воздействии осложнений, серьезности и продолжительности заболевания или травмы) может помочь понять воздействие этого загрязнения на здоровье людей. Рассмотрение такого потенциального случая обычно основано на данных из опыта, эпидемиологических данных и сведений, содержащихся в специальной литературе. При проведении оценки рисков полезно рассмотреть ве-

роятность наступления такого случая и его возможные последствия, если опасность не будет устранена соответствующими мерами. Кроме того, следует рассмотреть как краткосрочное, так и длительное воздействие данного загрязнения.

Рекомендуемая методология оценки опасностей приведена в приложении 4.

Примерная форма протокола выявления и описания опасностей приведена в приложении 5.

Приложение 4

Форма методологии оценки опасностей при реализации принципов НАССР

Влияние на здоровье		Низкая	Низкая	Средняя	Средняя	Высокая
Может вызвать летальный исход	A					
Может вызвать серьезное заболевание	B					
Может вызвать заболевание	C					
Может вызвать неудобство	D					
Не оказывает существенного влияния	E					
		1	2	3	4	5
		Маловероятно	Редко	Может произойти	Вероятно	Часто
		<1 раза в 2 года	1 раз в год	1 раз в 6 мес.	1 раз в мес.	1 раз в неделю
		Вероятность проявления				

Для каждой опасности необходимо разработать меры контроля или сочетание их комбинации. Если отсутствует соответствующий метод предупреждения, устранения опасности либо уменьшения его до приемлемого уровня, процесс или продукт должны быть модифицированы.

Приложение 5

Протокол выявления и описания опасностей

Локализация опасностей		Описание опасностей					Оценка опасностей			Обоснование выбора и оценки опасности
Укажите этап, на котором может появиться опасность		Четко и подробно описываются опасности, вероятность возникновения которых существует на каждом этапе: код категории (Б, Х, Ф, А), вещество, размер, происхождение, характер и т. д.					В1: Исходя из описания опасности, вероятности возникновения (до применения меры контроля) и негативного воздействия на здоровье, нужно ли его контролировать, т. е. является ли эта опасность существенной?			Приводятся вспомогательные данные/ссылки о вероятности возникновения, информация о негативном влиянии на здоровье и приемлемом уровне в готовом продукте
Название этапа		Опасность	Условное обозначение опасности	Происхождение или источник опасности (т. е. где и как может произойти загрязнение продукта или среды)	Характер опасности (н-р, наличие, способность к росту, выживаемость, выделение токсинов или токсичных хим. веществ, миграция хим. веществ)	Приемлемый уровень опасности в конечном продукте	Вероятность возникновения	Влияние на здоровье	Оценка опасности (существенная или несущественная)	Для каждой опасности приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье. Для несущественных опасностей указывается, какими документами или предпринятыми программами они управляются. Следует убедиться в том, что все опасности, которые могут возникнуть, учтены. Если все же какие-либо опасности не были приняты во внимание, необходимо указать, почему
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.1	Приемка сырья и материалов	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий	X	Выращивание растительного сырья (встречается в окружающей среде: почве, воздухе, воде), первичное производство сырья (молоко), производство сахара	Наличие	Свинец, мг/кг, не более 0,5; мышьяк, мг/кг, не более 0,3; кадмий, мг/кг, не более 0,1; ртуть, мг/кг, не более 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Свинцовые функции нервной и сердечно-сосудистой кровеносной систем, нарушают ферментативные процессы. Способен накапливаться в организме. Кадмий поражает почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме. Мышьяк воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме. Ртуть влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности. Т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	X	Выращивание растительного сырья (непосредственное загрязнение и из почвы), первичное производство сырья (молока)	Наличие	Cs-137, Бк/кг, не более 40; Sr-90, Бк/кг, не более 20	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты	X	Выращивание сырья (используются для борьбы с вредителями и болезнями растений), первичное производство сырья (молока)	Наличие	0,2 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Антибиотики: левомицетин, тетрациклин, стрептомицин, пенициллин	X	Первичное производство молока, яиц	Наличие	Не допускаются	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп микроорганизмов, устойчивых к воздействию антибиотиков. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Пищевые добавки: красители ароматизаторы загустители эмульгаторы консерванты	X	Производство пищевых добавок, запрещенных при производстве пищевых продуктов	Наличие	Отсутствие запрещенных к использованию добавок	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. За последние два года не было случаев поступления пищевых добавок, запрещенных при производстве пищевых продуктов. Красители вызывают пищевую аллергию, оказывают токсичное воздействие, провоцируя заболевание цитовидной железы. Красители и консерванты плохо влияют на иммунную систему, нарушают естественную микрофлору кишечника. Страдают обмен веществ и печень. Эмульгаторы могут спровоцировать болезни пищеварительной системы. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Микотоксины: афлатоксин B1 дезоксиниваленон	X	Производство и хранение растительного сырья, продуктов из растительного сырья, молочных продуктов	Наличие	Афлатоксин B1, 0,005 мг/кг, дезоксиниваленон 0,7 мг/кг	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. За последние два года не было случаев поступления пищевых добавок, запрещенных при производстве пищевых продуктов. Высокоотоксичные вещества способны вызывать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечно-сосудистую, кроветворную системы, печень. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Диоксины	X	Выращивание растительного сырья (встречается в окружающей среде: почве, воздухе, воде), первичное производство сырья (молоко)	Наличие	Не допускаются	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Вероятность низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Протоколы испытаний поставщика. Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные заболевания. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Меламин	X	Выращивание растительного сырья (встречается в окружающей среде: почве, воздухе, воде), первичное производство сырья (молоко)	Наличие	Не допускаются	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Вероятность низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Протоколы испытаний поставщика. При воздействии в относительно высоких концентрациях вызывает образование камней в почках, острую почечную недостаточность и смерть. При воздействии малых доз оказывает негативное влияние на почки. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Сернистый ангидрид	X	Производство сырья (фрукты, джемы, фруктовые начинки, сухофрукты)	Наличие	мг/кг. не более 2000	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Вероятность низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Удаляется при термической обработке сухофруктов. Может вызывать раздражение пищевого тракта. У лиц, обладающих повышенной чувствительностью, может вызывать аллергические реакции. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	Ф	Производство и хранение растительного сырья, производство сахара и др. сыпучего сырья	Наличие	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. За последние два года не было случаев поступления пищевых добавок, запрещенных при производстве пищевых продуктов. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0.5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, арахис; сернистый ангидрид	A	Животного и растительного происхождения	Наличие	Индивидуальная непереносимость	Очень высокая (5 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	5B-существенная	Вероятность очень высокая. Имеются случаи индивидуальной непереносимости. При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхальной астмы или анафилактического шока. Управление: указание аллергена на упаковке

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, <i>Listeria</i> , <i>Molpusotogenes</i> , <i>S. Aureus</i>	Б	Первичное производство сырья: молочные продукты, консервированная продукция, фрукты, орехи	Наличие	Сальмонеллы, <i>Listeria</i> , <i>Molpusotogenes</i> – не допускаются в 25 г; <i>S. Aureus</i> – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Имеют документы, подтверждающие безопасность сырья. За последние два года не было установлено случаев обнаружения в тортах патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria</i> , <i>Molpusotogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. <i>S. Aureus</i> вызывает стафилококковый энтеритоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
1.2а	Хранение сырья и материалов (при температуре от 0 до +25 °С)	Плесени	Б	Нарушение условий хранения, производство сырья	Выделение токсинов	не более 50 КОЕ в 1 г	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Имеют документы, подтверждающие безопасность сырья. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека (см. микотоксины). Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов
		Отсутствуют	А	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, <i>Listeria</i> , <i>Molpusotogenes</i> , <i>S. Aureus</i>	Б	Нарушение условий хранения	Способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria</i> , <i>Molpusotogenes</i> – не допускаются в 25 г; <i>S. Aureus</i> – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. За последние два года не было установлено случаев обнаружения в тортах патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria</i> , <i>Molpusotogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. <i>S. Aureus</i> вызывает стафилококковый энтеритоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: инструкция входного контроля сырья и материалов, соблюдение режимов хранения сырья
		Плесени	Б	Нарушение условий хранения	Выделение токсинов	КОЕ в 1 г не более 50	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека (см. микотоксины). Соблюдение температурного режима, сроков годности, все сырье в упаковке
		Дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Выделение токсинов	КОЕ в 1 г не более 50	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая. Являются микроорганизмами порчи. При размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик. Способствуют поступлению и накоплению в организме человека токсичных веществ, что в свою очередь вызывает дисбактериоз, нарушение обмена веществ, расстройство функций желудочно-кишечного тракта и негативно воздействует на иммунную и выделительную системы (почки и печень). Соблюдение температурного режима, сроков годности, все сырье в упаковке
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	А	–	–	–	–	–	–	–
1.2б	Хранение сырья и материалов (айца и меланж)	Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение, способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая, так как сырье (яйца и меланж) хранятся в промышленном холодильнике. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по эксплуатации вентсистем, инструкция по эксплуатации канализационных сетей, инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, инструкция по подготовке сырья к производству
		Плесени	Б	Нарушение условий хранения	Выделение токсинов	КОЕ в 1 г не более 50	Низкая (2 балла)	Может вызывать заболевание (С)	2С-несущественная	Вероятность низкая. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека (см. микотоксины). Соблюдение температурного режима, сроков годности, все сырье в упаковке
		Дрожжи	Б	Нарушение условий хранения	Выделение токсинов	КОЕ в 1 г не более 50	Низкая (2 балла)	Может вызывать заболевание (С)	2С-несущественная	Вероятность низкая. При размножении в пищевом продукте вызывают ухудшение его органолептических характеристик. Способствуют поступлению и накоплению в организме человека токсичных веществ, что в свою очередь вызывает дисбактериоз, нарушение обмена веществ, расстройство функций желудочно-кишечного тракта и негативно воздействует на иммунную и выделительную системы (почки и печень). Соблюдение температурного режима, сроков годности, все сырье в упаковке
1.2с	Хранение сырья и материалов (при температуре не более -18 °С)	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	А	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		–	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
1.3	Вскрытие потребительской тары	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по эксплуатации вентсистем, инструкция по эксплуатации канализационных сетей, инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляющаяся в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхитальной астмы или анафилактического шока. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		Посторонние включения от упаковок (стекло)	Ф	Персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие	Средняя (3 балла)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	3В-существенная	При вскрытии стеклянной упаковки были случаи попадания осколков в продукт. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
1.4.1a.1	Перебирание свежего фруктово-плодово-ягодного сырья	Аллергены	А	Персонал, производственная среда, сырье	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Вероятность очень низкая. При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхитальной астмы или анафилактического шока. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; Вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Посторонние включения от упаковок (полиэтилен, бумага, косточки, веточки, камни)	Ф	Персонал, вскрытие тары, производственная среда, производство сырья	Внесение, наличие	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая. За последние 2 года не было случаев обнаружения посторонних включений в готовой продукции. При попадании мелких, не острых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала, Инструкция по подготовке сырья к производству
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускается в 1 г (тortы с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (тortы с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеритоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.4.1.a.2	Промывание свежего фруктово-плодово-ягодного сырья	Токсичные элементы	X	Водопроводная вода	Внесение	Свинца, мг/кг: не более 0,5; мышьяк, мг/кг: не более 0,3; кадмий, мг/кг: не более 0,1; ртуть, мг/кг: не более 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения солей тяжелых металлов в водопроводной воде и готовой продукции. Свинца нарушает функции нервной и сердечно-сосудистой, кроветворной систем, ферментативные процессы. Способен накапливаться в организме. Кадмий поражает почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме. Мышьяк воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме. Ртуть влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты	X	Водопроводная вода	Внесение	0,2 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения пестицидов в водопроводной воде и готовой продукции. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Радионуклиды	X	Водопроводная вода	Внесение	Cs-137, Бк/кг: не более 40; Sr-90, Бк/кг: не более 20	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения радионуклидов в водопроводной воде и готовой продукции. Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Аллергены	A	–	–	–	–	–	–	–
		Механические примеси	Ф	Водопроводная вода	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения механических примесей в водопроводной воде. Приводят к накоплению в организме ржавчины, окислы, глины, ила, планктона, коллоидных образований и др. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Хлор	X	Водопроводная вода	Внесение	Не более 1,2 мг/л	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения превышения хлора в водопроводной воде и готовой продукции. При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действие на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, водопроводная вода	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инstrukция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по мойке и дезинфекции производственных помещений. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.4.1a.3	Просушивание свежего фруктово-плодово-ягодного сырья	Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	A	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтероколит, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.4.1a.4	Очищение свежего фруктово-плодово-ягодного сырья	Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	A	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтероколит, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.4.1b.1	Дефростация замороженного сырья	БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошным тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, сырье	Внесение, способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (порты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (порты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus – зафиксированы летальные случаи у пожилых людей и детей. При развёрнутых формах сальмонеллёза в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкции по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкции по эксплуатации вентсистем, Инструкции по эксплуатации канализационных сетей, Инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкции по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкции по подготовке сырья к производству
		Посторонние включения (стекло, металл, пластик)	Ф	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкции по личной гигиене персонала, Инструкции по подготовке сырья к производству
1.4.1a.5 1.4.1b.2	Измельчение фруктово-ягодного сырья	Отсутствуют	А	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, сырье	Внесение, способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (порты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (порты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтероколит, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллёзе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкции по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкции по эксплуатации вентсистем, Инструкции по эксплуатации канализационных сетей, Инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкции по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкции по подготовке сырья к производству
		Остаточные количества моющих и дезинфицирующих средств	Х	Технологическое оборудование, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие	средняя (3 балла)	Не оказывает существенного влияния (Е)	3Е-несущественная	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты. Управление: Инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкции по мойке и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, обученный персонал, приемлемый инвентарь легко подвергается мойке и дезинфекции
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкции по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкции по эксплуатации канализационных сетей, Инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкции по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		Все аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие незаявленных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкции по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл)	Ф	Дефект инвентаря	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкции по личной гигиене персонала

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.4.2	Просеивание сыпучего сырья	Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение в просеивателе, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (стекло)	Ф	Персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как действует Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию и соблюдаются правила личной гигиены персонала. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по эксплуатации просеивателя. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Посторонние включения (металл)	Ф	сырье	Наличие	Отсутствие	Средняя (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	3С-существенная	Вероятность средняя. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по эксплуатации просеивателя. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
1.4.3.1	Очищение орехов от посторонних примесей	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары. Инструкция по подготовке сырья к производству
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень высокая (5 баллов)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	5В-существенная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
1.4.3.2	Перебирание орехов	Посторонние включения	Ф	Производство сырья, персонал, производственная среда	Наличие Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтерококсин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.4.3.3	Жарка/сушка орехов	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря
1.4.3.4	Очистление орехов	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
1.4.3.5	Промывание орехов	Аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее промаркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (шелуха)	Ф	Персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Не оказывает существенного влияния (Е)	1Е-несущественная	Вероятность очень низкая. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтерококсин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.4.4a.1 1.4.4a.2 1.4.4b.1	Перемиш- вание консер- вированного сырья (джемы, конфитеры). Протирание через сито. Отделение плотной и жидкой со- ставляющей в консервиро- ванном сырье (консервиро- ванные пер- сики, ананасы и др.)	Патогенные микрооргани- змы, в т. ч. саль- монеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, произ- водственная среда, сырье	Внесение, способ- ность к росту	Сальмонеллы, Listeria Monocytogenes – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допу- скаются в 1 г (тortы с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (тortы с от- делкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное забо- левание (Б)	1В-несущест- венная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. Listeria Monocytogenes может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызы- вает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие сим- птомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошно- та, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезин- фекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Все аллергены	А	Персонал, произ- водственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие неза- декларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное забо- левание (Б)	1В-несущест- венная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее про- маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (ме- талл)	Ф	Персонал, произ- водственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущест- венная	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого разме- ра или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала
1.4.5	Расстопление кондитерской глазури, меда	Патогенные микрооргани- змы, в т. ч. саль- монеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, произ- водственная среда, сырье	Внесение, способ- ность к росту	Сальмонеллы, Listeria Monocytogenes – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допу- скаются в 1 г (тortы с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (тortы с от- делкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное забо- левание (Б)	1В-несущест- венная	Не было историй случаев за последние 2 года. Listeria Monocytogenes может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus – зафиксированы летальные случаи у пожилых людей и детей. При разварных формах сальмонеллеза в большинстве случаев отме- чаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гиги- еническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мой- ке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Ин- струкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Все аллергены	А	Персонал, произ- водственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие неза- декларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное забо- левание (Б)	1В-несущест- венная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее про- маркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
1.4.6.1 1.4.6.2	Перебирание сухофруктов и цукатов. Удаление веточек и по- сторонних примесей	Аллергены	А	Перекрестное за- грязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие неза- декларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное забо- левание (Б)	1В-несущест- венная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее про- маркирована с указанием аллергенов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Посторонние включения (веточки, растительный сор, песок, камни и др.)	Ф	Производство сырья, персонал, производственная среда	Наличие Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущевая	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкции по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала. Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкции по подготовке сырья к производству
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (тortы с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (тortы с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущевая	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкции по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкции по эксплуатации вентсистем, Инструкции по эксплуатации канализационных сетей, Инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкции по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкции по подготовке сырья к производству
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущевая	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брюшном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкции по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкции по эксплуатации канализационных сетей, Инструкции по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкции по мойке и тигиенической обработке рук персонала, Инструкции по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
1.4.6.3	Промывание сухофруктов	Отсутствуют Токсичные элементы	Х	–	–	–	–	–	–	–
			Х	Водопроводная вода	Внесение	Свинцев, мг/кг: не более 0,5; мышьяк, мг/кг: не более 0,3; кадмий, мг/кг: не более 0,1; ртуть, мг/кг: не более 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущевая	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения солей тяжелых металлов в водопроводной воде и готовой продукции. Свинцев нарушает функции нервной и сердечно-сосудистой, кровеносной систем, ферментативные процессы. Способен накапливаться в организме. Кадмий поражает почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме. Мышьяк воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме. Ртуть влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т.к. может вызывать поражение плода. Способна накапливаться в организме. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие ее безопасность
		Пестициды: ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты	Х	Водопроводная вода	Внесение	0,2 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущевая	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения пестицидов в водопроводной воде и готовой продукции. Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие ее безопасность

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Радионуклиды	X	Водопроводная вода	Внесение	Cs-137, Бк/кг, не более 40; Sr-90, Бк/кг, не более 20	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения радионуклидов в водопроводной воде и готовой продукции. Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Аллергены	A	–	–	–	–	–	–	–
		Механические примеси	Ф	Водопроводная вода	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения механических примесей в водопроводной воде. Приводят к накоплению в организме ржавчины, окалины, песка, глины, ила, планктона, коллоидных образований и др. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Хлор	X	Водопроводная вода	Внесение	Не более 1,2 мг/л	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения превышения хлора в водопроводной воде и готовой продукции. Хлор раздражает слизистую оболочку желудка и кишок, подавляя не только патогенную микрофлору, но и полезную. В избытке хлор способен вызывать атеросклероз, аллергию и анемию, провоцировать рак печени, мочевого пузыря и желудка. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
1.4.7	Процеживание меланжа	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, водопроводная вода	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по мойке и дезинфекции производственных помещений. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по эксплуатации вентсистем, инструктаж по эксплуатации канализационных сетей. Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, инструкция по подготовке сырья к производству
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошным тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по эксплуатации канализационных сетей, инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошным тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по эксплуатации канализационных сетей, инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала. Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Все аллергены	A	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
1.4.8.1	Подготовка яиц	Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Микробильная порча	Б	Сырье	Наличие	Отсутствуют	Низкая (2 балла)	Может вызывать заболевание (C)	2C – несущественная	За последний 1 год не обнаружено случаев получения яиц с признаками микробильной порчи. Управление: Инструкция по эксплуатации овокопала, овокопирование яиц
		Остаточное количество моющего и дезинфицирующего средства	X	Производственная среда	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. В зависимости от химического состава дезсредства: от «Может вызвать заболевание (C)» до «Не оказывает существенного влияния (E)». Управление: Инструкция по мойке и обработке яиц
		Отсутствуют	A	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
1.4.8.2 1.4.8.3	Разбивание яиц Разделение яиц	Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Все аллергены	A	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл, скорлупа)	Ф	Дефект инвентаря, скорлупа яиц	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по подготовке сырья, Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение, способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтероколит, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентиляционных систем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
		БГКП	Б	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брюшном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.4.8.4	Процежива- ние яиц	Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты.
		Все аллергены	A	Перекрестное за- грязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие неза- декларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное забо- левание (B)	1B-несущест- венная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее про- маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (ме- талл, скорлупа)	Ф	Дефект сита	Наличие Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (C)	1C-несущест- венная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого разме- ра или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по подготовке сырья, Инструкция по предупрежде- нию попадания посторонних предметов в продукцию
		Патогенные микрооргани- змы, в т. ч. саль- монеллы, S. Aureus, L. Monocytio- genes	Б	Персонал, произв- ственная среда	Внесение	Сальмонеллы, Listeria Monocytogenes – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допу- скаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с от- делкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное забо- левание (B)	1B-несущест- венная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. Listeria Monocytogenes может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызы- вает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие сим- птомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошно- та, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гиги- еническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Ин- струкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
		БГКП	Б	Персонал, произ- водственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное забо- левание (B)	1B-несущест- венная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гиги- еническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канали- зационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производ- ственного инвентаря и внутрицеховой тары
1.4.9.1 1.4.9.2	Зачистка поверхности сливочного масла Измелчение сливочного масла	БГКП	Б	Персонал, произ- водственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное забо- левание (B)	1B-несущест- венная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канали- зационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производ- ственного инвентаря и внутрицеховой тары
		Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Все аллергены	A	Перекрестное за- грязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие неза- декларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное забо- левание (B)	1B-несущест- венная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее про- маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (ме- талл)	Ф	Дефект ножа	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (C)	1C-несущест- венная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого разме- ра или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по подготовке сырья, Инструкция по предупрежде- нию попадания посторонних предметов в продукцию

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Неправильные условия хранения, нарушения, производственная среда	Способность к росту, внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (тorty с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (тorty с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по подготовке сырья к производству, Инструкция по эксплуатации венгистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений
1.4.9.3	Размягчение сливочного масла	БГКП	Б	Производственная среда, инвентарь, санитарные и технологические нарушения	Способность к росту	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошом тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
1.5.1.1	Растворение в воде сахара	Отсутствуют	X	-	-	-	-	-	-	При дезинфекции оборудования используются дезинфицирующие средства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Отсутствуют	A	-	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-
		Пестициды: ГХЦГ ДДТ и его метаболиты	X	Водопроводная вода	Внесение	0,2 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев превышения нормы пестицидов в водопроводной воде и готовой продукции. Способы накапливаются в жировой ткани и оказывают продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и не врожденные заболевания. Способы проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Токсичные элементы	X	Водопроводная вода	Внесение	Свинец, мг/кг, не более 0,5; мышьяк, мг/кг, не более 0,3; кадмий, мг/кг, не более 0,1; ртуть, мг/кг, не более 0,02	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев превышения нормы солей тяжелых металлов в водопроводной воде и готовой продукции. Свинец вызывает изменения в нервной и сердечно-сосудистой системах, крови, нарушает ферментативные процессы, витаминный обмен. Кадмий приводит к серьезным заболеваниям нервной системы и костных тканей. Мышьяк поражает нервную систему, приводит к потере аппетита, сопровождается тяжелой желудочно-кишечной расстройством типа гастроэнтерита, и к потере веса. Ртуть – отравление в легких случаях вызывает бессонницу, неспособность воспринимать критику, страхи, головную боль, депрессию и неадекватные эмоциональные реакции. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Радионуклиды	X	Водопроводная вода	Внесение	Cs-137, Бк/кг, не более 40; Sr-90, Бк/кг, не более 20	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения радионуклидов в водопроводной воде и готовой продукции. Способы накапливаются в организме и вызывают ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Аллергены	A	-	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Механические примеси	Ф	Водопроводная вода	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения механических примесей в водопроводной воде. Приводят к накоплению в организме ржавчины, окислы, песка, глины, ила, планктона, коллоидных образований и др. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Хлор	Х	Водопроводная вода	Внесение	Не более 1,2 мг/л	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Вероятность очень низкая, так как за последние 2 года не было случаев обнаружения превышения хлора в водопроводной воде и готовой продукции. Хлор раздражает слизистую оболочку желудка и кишок, подавляя не только патогенную микрофлору, но и полезную. В избытке хлор способен вызвать атеросклероз, аллергию и анемию, спровоцировать рак печени, мочевого пузыря и желудка. Управление: поставщик (УП «Минскводоканал») одобрен. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, водопроводная вода	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (тortу с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (тortу с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инstrukция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инstrukция по мойке и дезинфекции производственных помещений. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие её безопасность
1.5.1.2	Варка сиропа	Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	А	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты.
1.5.2a.1	Подогрев сливок	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инstrukция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
1.5.26.1	Растапливание глазури	Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инstrukция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, водопроводная вода	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущая	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по мойке и дезинфекции производственных помещений. Проводятся периодические испытания водопроводной воды, подтверждающие ее безопасность
1.5.2a.2 1.5.2b.2	Смешивание	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезинфицирующие средства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незарегистрированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущая	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, сырье	Внесение, способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущая	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, инструкция по эксплуатации вентсистем, инструкция по эксплуатации канализационных сетей, инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, инструкция по подготовке сырья к производству
1.5.3.1 1.5.3.2	Замес теста Формование теста	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезинфицирующие средства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Все аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие незарегистрированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущая	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	А	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
1.5.3.3 1.5.3.4	Выпечка Охлаждение	Плесень	Б	Нарушение технологических условий	Выделение токсинов	КОЕ в 1 г не более 50	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущая	Вероятность низкая. Плесень секретирует свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека (см. микотоксины). Управление: технологические инструкции

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Отсутствуют	Ф	-	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	А	-	-	-	-	-	-	-
		Отсутствуют	Х	-	-	-	-	-	-	-
1.5.3.6	Нарезка	Отсутствуют	Б	-	-	-	-	-	-	-
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие нездекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл)	Ф	Дефект ножа	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. При попадании твердых посторонних примесей с пищей возможно повреждение зубов, слизистой глотки и пищевода. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по подготовке сырья. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение, способность к росту	Сальмонеллы, Listeria Monocytogenes – не допускаются в 25 г, S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Вероятность очень низкая. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. Listeria Monocytogenes может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.5.4.1 1.5.4.2	Смешивание компонентов. Взбивание	БГКП	Б	Производственная среда, инвентарь, санитарные и технологические нарушения	Внесение	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брюшном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Кишечные инфекции могут существенно различаться по тяжести симптомов и продолжительности течения. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		Посторонние включения (металл)	Ф	Дефекты технологического инвентаря	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Оборудование соответствует СТЕ ISO 14159. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по подготовке сырья. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие нездекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (порты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (порты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации систем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.5.4.3	Перемешивание компонентов	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Красители	Х	Передозировка	Внесение	Е133, Е131, Е151 – макс. уровень 200 мг/кг; Е171, Е172 – Е153 в соотв. с ТД, Е122, Е110, Е155 – макс. уровень 50 мг/кг	Высокая (4 балла)	Может вызывать заболевание (С)	4С-существенная	Передозировка красителей вызывает пищевую аллергию. Красители оказывают токсичное воздействие, провоцируя заболевания щитовидной железы. Красители плохо влияют на иммунную систему, нарушают естественную микрофлору кишечника. Страдают обмен веществ и печень. Управление: соблюдение требований технологической документации, рецептур, Инструкция по взвешиванию красителя
		Красители (азорубин Е122, желтый хинолиновый Е104, желтый «солнечный закат» FCF Е110, красный очаровательный AC Е129, понсо 4R Е124 и тартразин Е102)	Х	Сырье является опасным	Наличие	макс. уровень 50 мг/кг	Высокая (4 балла)	Может вызывать заболевание (С)	4С-существенная	Готовый продукт содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов. Управление: В маркировке товара наносится предупреждающая надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»
		Посторонние включения (металл)	Ф	Дефекты технологического инвентаря	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Оборудование соответствует СТБ ISO 14159. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечений. Управление: Инструкция по подготовке сырья, Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение персонала, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее промаркирована с указанием аллергенов
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (порты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (порты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации систем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.5.5.1	Смешивание компонентов	БГКП	Б	Производственная среда, инвентарь, санитарные и технологические нарушения	Способность к росту	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	<p>Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брюшном тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Кишечные инфекции могут существенно различаться по тяжести симптомов и продолжительности течения.</p> <p>Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары</p>
1.5.5.2	Уваривание на водяной бане	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Посторонние включения (металл)	Ф	Дефекты технологического инвентаря	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	<p>Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения.</p> <p>Управление: Инструкция по подготовке сырья, Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию</p>
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незадекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	<p>Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря.</p> <p>Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов</p>
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
1.5.5.3	Охлаждение	Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	А	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допускаются в 1 г (тortы с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (тortы с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	<p>Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний.</p> <p><i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации).</p> <p>При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул.</p> <p>Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентиляции, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству</p>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		БГКП	Б	Производственная среда, инвентарь, санитарные и технологические нарушения	Способность к росту	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошным тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Кишечные инфекции могут существенно различаться по тяжести симптомов и продолжительности течения. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
1.5.4 1.5.5	Взбивание. Перемешивание	Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надукусной кислоты.
		Посторонние включения (металл)	Ф	Дефекты технологического инвентаря	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по подготовке сырья. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Все аллергены	A	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие недекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее промаркирована с указанием аллергенов
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтероколит, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству, наличие бактерицидных ламп в производственных помещениях
1.5.6.1	Смешивание	БГКП	Б	Производственная среда, инвентарь, санитарные и технологические нарушения	Способность к росту	Отсутствие в 1,0 г продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошным тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Кишечные инфекции могут существенно различаться по тяжести симптомов и продолжительности течения. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надукусной кислоты
		Посторонние включения (металл)	Ф	Дефекты технологического инвентаря	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по подготовке сырья. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незарегистрированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
1.5.6.2	Варка сиропа	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надукусной кислоты
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.5.6.3	Охлаждение	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надукусной кислоты.
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.5.6.4	Процеживание	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	Перекрестное загрязнение в сите, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие незарегистрированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл)	Ф	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. При попадании мелких, острых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.5.6.5 1.5.6.6	Ароматизирование Хранение	Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
1.4.3.6, 1.5.7	Измельчение орехов	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие незарегистрированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл)	Ф	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0.5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала
1.5.8	Измельчение сухофруктов	Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие незарегистрированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл)	Ф	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0.5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала
1.5.9	Измельчение сахара	Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	А	Персонал, производственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие незарегистрированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл)	Ф	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызвать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0.5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.5.10	Измельчение глазурь в стружку Рисование и формование из глазури	Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	При дезинфекции оборудования используются дезсредства на основе перекиси водорода, надуксусной кислоты.
		Все аллергены	A	Персонал, производственная среда, инвентарь, тара	Внесение	Отсутствие нездекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря, тары. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Посторонние включения (металл)	Ф	Персонал, производственная среда, инвентарь	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (C)	1C-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5=1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большого размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтерококсин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
1.6	Изготовление тортов	Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	–
		Все аллергены	A	Перекрестное загрязнение, персонал, производственная среда	Внесение	Отсутствие нездекларированных аллергенов	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее маркирована с указанием аллергенов
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда	Внесение	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г. S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus выделяет стафилококковый энтерококсин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары
		БГКП	Б	Инвентарь, санитарные и технологические нарушения	Внесение	Отсутствие в 1,0 продукта	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (B)	1B-несущественная	Не было историй случаев за последние 2 года. БГКП выделяются при кишечных инфекциях человека (брошным тифе, дизентерии и др.) в период выздоровления. Кишечные инфекции могут существенно различаться по тяжести симптомов и продолжительности течения. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Посторонние включения (пластик, металл)	Ф	Технологический инвентарь, производственная среда, персонал	Внесение	Отсутствие	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать заболевание (С)	1С-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. При попадании мелких и острых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения. Управление: Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, Инструкция по личной гигиене персонала
1.7	Упаковка	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Персонал, производственная среда, нарушение технологических режимов	Внесение, способность к росту	Сальмонеллы, Listeria Monocytogenes – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	1В-несущественная	Не было истории случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. Listeria Monocytogenes может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus вызывает стафилококковый энтероколит, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий стул. Управление: Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала. Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутренней тары, соблюдение технологических инструкций
1.8	Маркировка	Красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102)	Х	Сырье является опасным	Наличие	Макс. уровень 50 мг/кг	Высокая (4 балла)	Может вызывать заболевание (С)	4С-существенная	Готовый продукт содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов. Управление: В маркировке тортов наносится предупреждающая надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»
		Отсутствуют	Б	–	–	–	–	–	–	–
		Аллергены	А	Перекрестная контаминация в производстве, неправильная маркировка	Наличие	Должны быть задекларированы все аллергены, которые оборачиваются в производственной зоне (доставлены до сведения потребителя)	Высокая (4 балла)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	4В-существенная	Возможна перекрестная контаминация от персонала, производственной среды, инвентаря. Возможно неверное указание аллергенов при маркировке продукции. Управление: Инструкция по обращению с аллергенными материалами и предотвращению аллергенного загрязнения; вся упаковка заранее промаркирована с указанием аллергенов
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
1.9	Охлаждение и хранение тортов	Отсутствуют	Х	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Нарушение условий охлаждения и хранения	Способность к росту	Сальмонеллы, Listeria Monocytogenes – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Высокая (4 балла)	Может вызывать серьезное заболевание (В)	4В-существенная	Listeria Monocytogenes может вызвать выкидыш у беременных. S. Aureus – зафиксированы летальные случаи у пожилых людей и детей. При разрезанных формах сальмонеллеза в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: соблюдение технологической инструкции

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Отсутствуют	A	–	–	–	–	–	–	–
1.10	Транспортирование	Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	–
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Производственная среда	Способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущая	Вероятность очень низкая. Перевозчики одобрены, вся продукция в упаковке. Условия транспортирования оговорены в договорах на услугу. Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: соблюдение условий транспортирования
		Отсутствуют	A	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	X	–	–	–	–	–	–	–
1.11	Реализация тортов	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, L. Monocytogenes	Б	Нарушение условий хранения и реализации	Способность к росту	Сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> – не допускаются в 25 г; S. Aureus – не допускаются в 1 г (торты с заварным кремом); не допускаются в 0,1 г (торты с отделкой, без отделки)	Очень низкая (1 балл)	Может вызывать серьезное заболевание (Б)	1В-несущая	Не было историй случаев за последние 2 года. Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. S. Aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул. Управление: соблюдение условий хранения и реализации для данной продукции. В маркировке продукции содержится информация об условиях хранения продукта
		Отсутствуют	A	–	–	–	–	–	–	–
		Отсутствуют	Ф	–	–	–	–	–	–	–

Иногда, особенно на предприятиях по переработке пищевых продуктов, где нет никакой подготовки, производства или переработки пищевых продуктов, может показаться, что всеми опасностями можно управлять, выполнив предварительные условия. В таких случаях можно считать, что первый шаг процедуры НАССР (анализ рисков) был выполнен и в дальнейшем нет необходимости разрабатывать и осуществлять другие принципы НАССР.

Такие предприятия могут включать:

- палатки, торговые места на рынке и места продаж с транспортных средств;
- учреждения торговли, где главным образом продают напитки (бары, небольшие кафе и т. д.);
- организации, осуществляющие транспортировку и хранение предварительно упакованных нескоропортящихся продуктов, где обычно пища не готовится.

Такие предприятия могут также производить простое приготовление пищевых продуктов (например, нарезку продуктов), которое могут осуществлять безопасно при правильном выполнении требований программ предварительных условий.

Тем не менее там, где безопасность пищевых продуктов этого требует, надлежит обеспечить необходимый контроль, мероприятия по мониторингу и учет, где, например, следует поддерживать низкотемпературную цепь. В таком случае очень важен мониторинг температур и при необходимости проверка надлежащего функционирования холодильного оборудования.

Шаг 7-й. Принцип 2. Определение критических контрольных точек

Критическая контрольная точка определяется как стадия, на которой можно применить контроль. Это основная точка для предотвращения или устранения загрязнения продукта питания или снижения его до приемлемого уровня. Потенциальные загрязнения, которые, если их не контролировать, с определенной степенью вероятности могут вызывать различные заболевания или травмы, должны устраняться при помощи определения ККТ.

Информация, полученная в результате анализа опасностей, является важной для команды НАССР для определения того, какие стадии процесса являются ККТ.

В деле определения каждой ККТ может помочь разветвленная схема принятия решения о ККТ – «дерево принятия решений». И хотя такая схема может быть полезной в определении того, является ли данная точка ККТ для ранее выявленного риска, она представляет собой лишь инструмент, а не обязательный компонент НАССР, и не заменит эксперта с его знаниями.

Критические контрольные точки могут быть на любой стадии, и именно в них можно предотвратить, а также устранить загрязнения или свести их до приемлемого уровня. Примерами ККТ служат тепловая обработка, охлаждение, анализ ингредиентов на химические остаточные вещества, контроль состава продукта и анализ продукта на металлические загрязнения. ККТ нужно тщательно разработать и отразить в документации и использовать только в целях обеспечения безопасности продукции.

Примерная форма протокола выбора и распределения мер контроля в рамках реализации принципов НАССР приведена в приложении 6.

Приложение 6

Протокол выбора и распределения мер контроля

Этап и опасность				Меры контроля		Распределение мер контроля на КТ и ККТ путем выбора ответов на вопросы В1-В7																
1.1	Приемка сырья и материалов	Этап	Код категории опасности	Опасность	Подробно описывается выбранная мера/ комбинация мер контроля, которая позволит предотвратить опасность, устранить ее или снизить до приемлемого уровня	Описание мер контроля	Обоснование решения															
							КТ/ККТ/модификация процесса															
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
							В1 – Установленные меры контроля обязательны для применения? (если да, то переход на В2, если нет – на В6)								В2 – Существует ли возможность своевременного мониторинга для обеспечения немедленной коррекции? (если да, то переход на В3, если нет – необходимо изменить этап, процесс или продукт, чтобы обеспечить своевременный мониторинг)							
							В3 – Является ли эта мера контроля завершающей для устранения выявленных опасностей или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на В4, если нет – на КТ)								В4 – Существует ли вероятность нарушения при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса? (если да, то переход на В5, если нет – к следующей опасности)							
В5 – Могут ли быть серьезными последствия в случае отказа функционирования меры контроля? (если да, то переход на В6, если нет – необходимо пересмотреть вероятность возникновения опасности)								В6 – Является ли эта мера контроля специально установленной и применяемой для устранения или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на ККТ, если нет – на В7)														
В7 – Является ли данная мера контроля необходимой для эффективности других мер? Применяется она самостоятельно или в сочетании с другими? (если да, то переход на ККТ, если нет – на КТ)								Группой НАССР принято решение доводить до сведения потребителя информацию о возможности наличия в готовом продукте всех видов аллергенов, которые обрабатываются в производственной зоне. Макеты этикеток с указанием всех возможных аллергенов утверждаются руководителем группы НАССР														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.3	Вскрытие потребительской упаковки сыра	Ф	Посторонние включения от упаковки (стекло)	Инспекция стеклянной упаковки после вскрытия	Да	Да	Да	Да	Да	Да	-	ККТ № 1	Сырье (джемы, конфитеры, консервированная продукция) в стеклянной упаковке может быть загрязнено при ее вскрытии. Детекторов, обнаруживающих стекло в готовой продукции, нет. Поэтому необходима инспекция упаковки с сырьем после ее освобождения. Инспекция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
1.4.2	Просеивание сыпучего сырья	Ф	Посторонние включения (металл)	Инспекция просеивателя, проверка силы магнита муко-просеивательной системы	Да	Да	Да	Да	Да	Да	-	ККТ № 2	Сыпучее сырье может быть загрязнено металлическими примесями. Детекторов, обнаруживающих металл в готовой продукции, нет. Поэтому необходима инспекция магнитов и контроль силы магнитной индукции. Инспекция по эксплуатации просеивателя, график проверки силы магнитной индукции
1.5.4.3	Перемешивание.	Х	Красители	Контроль взвешивания красителей	Да	Да	Да	Да	Да	Да	-	ККТ № 3	При передозировке красителей в последующем не происходит их разрушение в готовом продукте. Инспекция по взвешиванию красителя
		Х	Красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102)	Проверка маркировки	Да	Да	Нет	-	-	-	-	КТ	В соответствии с ТР ТС 022 эти красители могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей
1.8	Маркировка	А	Аллергены	Проверка маркировки	Да	Да	Да	Да	Да	Да	-	ККТ № 4	Т. к. принято решение доводить до сведения потребителя информацию о возможности наличия в готовом продукте всех видов аллергенов, которые оборачиваются в производственной зоне. Инспекция по разработке макетов производственной упаковки
		Х	Красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102)	Проверка маркировки	Да	Да	Да	Да	Да	Да	--	ККТ № 5	В соответствии с ТР ТС 022 эти красители могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Макеты этикеток с указанием красителей и предупреждающей надписи утверждаются руководителем группы НАССР
1.9	Охлаждение и хранение тортов	Б	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы Listeria Monocytogenes, S. aureus	Соблюдение режимов хранения сырья	Да	Да	Да	Да	Да	Да	-	ККТ № 6	Торт является оптимальной средой для развития патогенных микроорганизмов. Температура менее +6 °С минимизирует вероятность способности к росту

Опыт применения принципов НАССР в общественном питании выделяет 6 критических контрольных точек для контроля и обеспечения безопасности общественного питания для предприятий полного производственного технологического цикла, осуществляющих выпуск кулинарной продукции, реализация которой осуществляется после ее транспортировки, хранения и разогрева.

Для предприятий общественного питания, выпускающих и реализующих продукцию общественного питания, количество ККТ может быть снижено в соответствии с диаграммой производственного процесса. Контроль ККТ поможет персоналу, отвечающему за обеспечение безопасности продукции и услуг предприятия, определить требования к безопасности на всех этапах производства. Это также позволяет организовать подготовку персонала, отвечающего за производство питания с учетом его специфических зон ответственности.

ККТ 1. Получение продуктов (сырья).

ККТ 2. Хранение сырья.

ККТ 3. Кулинарная обработка сырья.

ККТ 4. Охлаждение продуктов после кулинарной обработки.

ККТ 5. Контроль температуры продуктов на всех этапах производства.

ККТ 6. Температура отгрузки кулинарной продукции или температура продуктов при потреблении.

Шаг 8-й. Принцип 3. Установление критических пределов для каждой критической контрольной точки

Критический предел – это максимальное и/или минимальное значение, до которого может контролироваться биологический, химический или физический параметр в ККТ для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня заражения продукта питания. Критический предел используется для того, чтобы в ККТ отличить безопасные условия операции от опасных. Критические пределы не следует путать с технологическими пределами, которые устанавливаются не в целях безопасности пищевой продукции, а по другим причинам.

Каждая ККТ должна иметь один или более (комбинация) критических пределов, чтобы удостовериться, что опасность удалось предотвратить, устранить или свести до приемлемого уровня. Критические пределы могут основываться на таких факторах, как температура, время, физические размеры, влажность производственной среды, уровень влаги в продукте, состояние воды, кислотно-щелочной состав, кислотность, концентрация солей, наличие хлора, вязкость, наличие консервантов и другие органолептические факторы, как запах и общий вид. Критические пределы должны быть научно обоснованы. Для каждой ККТ есть, по крайней мере, один критерий безопасности, который необходимо соблюдать.

Шаг 9-й. Принцип 4. Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки

Мониторинг – проведение наблюдений или измерений согласно запланированной последовательности для оценки, находится ли ККТ под контролем, и подготовки точных записей показателей с целью их дальнейшего использования при контрольных проверках.

Мониторинг осуществляется для достижения следующих трех целей. Во-первых, он важен для организации безопасности пищевой продукции в том плане, что он помогает проследить операцию. Если мониторинг свидетельствует о том, что имеется тенденция к потере контроля, то тогда необходимо предпринять какие-то действия, чтобы вернуть процесс под контроль еще до того, как наступит какое-либо отклонение от критического предела. Во-вторых, мониторинг применяется для определения того, в чем произошла потеря контроля и отклонение от нормы в ККТ, то есть превышение или несоблюдение критического предела. Когда происходит какое-либо отклонение, необходимо предпринять соответствующие меры исправления. В-третьих, в ходе мониторинга ведется документация, которая затем используется при проверке.

Существует множество способов мониторинга критических пределов на постоянной основе или на основе партии товара и записей данных в таблицах. Если это возможно, лучше всего проводить постоянный мониторинг, при этом приборы для мониторинга необходимо часто калибровать, чтобы они были точными.

Все записи и документы, относящиеся к мониторингу ККТ, должны быть датированы и подписаны тем лицом, которое осуществляет мониторинг.

В чем заключается актуальность записей? Существует ряд правил при ведении записи. Дело в том, что она должна быть точной и своевременной, не допускается наличие пропусков и помарок, а самое главное – не допускается использование корректора, зачеркивания и т. п.

Шаг 10-й. Принцип 5. Установление коррекций и корректирующих действий

Система НАССР по контролю над безопасностью продуктов питания предназначена для выявления рисков для здоровья человека и осуществления стратегии по предотвращению, устранению или снижению вероятности таких рисков. Однако не всегда можно добиться идеальной ситуации, возможны и отклонения от установленных процедур. Важной целью коллективных действий является предотвращение попадания опасных продуктов питания к потребителям. При отклонениях от установленных критических пределов необходимо предпринимать меры по исправлению ситуации.

В этой связи коррекции и корректирующие меры должны включать в себя следующие элементы: (а) сообщение об отклонении, определение причины отклонения и ее устранение; (б) определение способа утилизации продукта питания, не отвечающего установленным требованиям; (в) запись предпринятых мер.

Для каждой ККТ должны быть заранее разработаны конкретные коррекции и корректирующие меры и включены в план НАССР. В таком плане как минимум должно быть указано, что необходимо предпринять в случае отклонения от нормы, кто несет ответственность за осуществление мер по исправлению ситуации и ведение записи предпринятых коррекций и корректирующих действий. Проведением мер исправления должны руководить те лица, которые досконально изучили процесс, продукцию и план НАССР. При необходимости можно обратиться к экспертам для рассмотрения имеющейся информации и оказания помощи в деле ликвидации, не отвечающей установленным требованиям продукции.

Примерная форма протокола плана НАССР приведена в приложении 7.

Приложение 7

Протокол плана НАССР

№ ККТ	Категория опасности	№ этапа, этап процесса	Описание опасности	Рабочие пределы (если возможно установить)	Действия, предпринятые при нарушении рабочих пределов	Критические пределы	Меры контроля	Мониторинг				Коррекции при нарушении критических пределов и ответственное лицо	Корректирующие действия и ответственное лицо	Записи	Верификация
								Что	Как	Как часто	Ответственное лицо				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ККТ № 1	Ф	1.3 Вскрытие потребительской упаковки сырья	Посторонние включения от упаковки (стекло)	-	-	Наличие сколов, трещин тары	Инспекция стеклянной тары после вскрытия	Тара после вскрытия	Визуальный осмотр	Каждая единица	Кондитер	Идентифицировать сырье как несоответствующее	Провести мониторинг поставщика и выбрать поставщиков сырья в полимерной упаковке. Провести обучение кондитеров правилам вскрытия стеклянной упаковки	Чек-лист приготовления торта	Надзор за вскрытием кондитером стеклянной упаковки и анализ чек-листа приготовления торта сменным технологом 1 раз в смену
ККТ № 2	Ф	1.4.2 Просеивание сыпучего сырья	Посторонние включения (металл)	-	-	Наличие металлических примесей на сите	Осмотр сита	Сито	Визуальный осмотр	1 раз в час	Кондитер	Идентифицировать сырье как несоответствующее с момента прошлой проверки сита, для просеивания сырьем другую партию	Поставщика поставить на усиленный входной контроль	Чек-лист осмотра сита	Осмотр сита и анализ чек-листа осмотра сита сменным технологом 1 раз в смену
ККТ № 3	Х	1.5.4.3 Перемешивание	Красители (дозировка)	По рецептуре	Органолептическая оценка зам. директора по качеству	E133, E131, E151 – макс. уровень – 200 мг/кг, E171, E172, E153 в соотв. с ТД, E122, E110, E155 – макс. уровень – 50 мг/кг	Комиссионное взвешивание красителя и закладка красителя	Количество на весах	Взвешивание на весах	Каждая закладка	Кондитер взвешивает в присутствии мастера	Партия бракуется и направляется в изолятор брака	Обучение персонала, калибровка весов	Чек-лист приготовления торта	Исследование торта в аккредитованной лаборатории 1 раз в месяц на содержание красителя
ККТ № 4	А	1.8 Маркировка	Аллергены	-	-	Наличие записи о возможности наличия аллергенов	Проверка маркировки	Этикетка на упаковке торта	Сравнение с утвержденным образцом эталоном	Каждая упаковочная единица	Кондитер	Перемаркировать	Обучение персонала	Чек-лист приготовления торта	Анализ чек-листа приготовления торта заместителем директором по качеству 1 раз в смену

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ККТ № 5	X	1.8 Маркировка	Красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102)	-	-	Наличие в маркировке указанных красителей, наличие в маркировке торта предупреждающей надписи: «Содержит краситель (красители), который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»	Проверка маркировки	Этикетка на упаковке торта	Сравнение с утвержденным образцом эталоном	Каждая упаковочная единица	Кондитер	Перемаркировать	Обучение персонала	Чек-лист приготовления торта	Анализ чек-листа приготовления торта заместителем директора по качеству 1 раз в смену
ККТ № 6	Б	1.9 Охлаждение и хранение тортов	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i>	Температура в камере хранения не более 5,5 °С, срок хранения не более 24 часов	Отгрузить в кафе	Температура в камере хранения не более 6 °С, срок хранения не более 72 часов	Соблюдение режимов хранения тортов (температура в камере, срок хранения)	Температура в камере, время хранения торта	Измерение температуры в камере термометром, измерение времени часами	3 раза в день (8.00, 14.00, 21.00)	Зав. складом	Идентифицировать как несоответствующее	Профилактический ремонт камеры, поверка средств измерений	Чек-лист приготовления торта	Исследование торта в аккредитованной лаборатории 1 раз в месяц на содержание патогенных микроорганизмов

Шаг 11-й. Принцип 6. Установление процедур проверки

Процедурами проверки считаются те мероприятия (не относящиеся к мониторингу), с помощью которых определяется действенность плана НАССР, а также то, что система функционирует согласно плану. Эти процессы должны осуществляться во время разработки и проведения в жизнь плана НАССР и применения системы НАССР.

Одним из аспектов проверки является оценка того, функционирует ли имеющаяся на предприятии система НАССР в соответствии с планом НАССР. Эффективно работающая система НАССР требует незначительного анализа конечного продукта, поскольку достаточные и действенные меры контроля встроены в процесс переработки и срабатывают на его ранних стадиях.

Еще одним важным аспектом проверки является подтверждение на раннем этапе того, что план НАССР отвечает необходимым научным и техническим требованиям, что в него внесены все риски и в случае правильного выполнения плана НАССР все эти риски будут взяты под эффективный контроль. Информация, необходимая для подтверждения действенности плана НАССР, часто включает в себя советы экспертов и научные исследования, а также проведение наблюдений на территории предприятия, необходимых замеров и оценок.

Последующие подтверждения осуществляются и документально оформляются группой НАССР или в случае необходимости независимым экспертом. Например, такого рода проверки действенности системы проводятся в случаях необъяснимых сбоев, значительных изменений, относящихся к продукции, процессу переработки или упаковки, или в случаях выявления новых рисков.

Шаг 12-й. Принцип 7. Создание документации и ведение учета

Последним шагом «Плана НАССР» является создание актуальной документации, которая будет являться доказательством выполнения всех предыдущих шагов. Вся документация должна быть упорядочена, для того чтобы при необходимости соответствующие лица смогли найти любую информацию. Обычно записи, относящиеся к системе НАССР, должны включать в себя следующее:



1. Приказ о назначении группы НАССР.
2. Описание сырья, упаковки и продукта.
3. Блок-схему.
4. Протокол выявления и описания опасностей.
5. Протокол выбора и распределения мер контроля.
6. Протокол плана НАССР.
7. Документацию мониторинга.
8. Перечень ведения записей и уполномоченных лиц.

Примерная форма чек-листа приготовления торта с учетом данных, отражающих прослеживаемость, приведена в приложении 8.

Примерные формы записей на предприятиях общественного питания приведены в приложении 9.

Приложение 8

Чек-лист № _____ приготовления торта от « ____ » _____ 20 ____ г.

Наименование торта: _____

Приготовление мучного полуфабриката _____				
Номер партии _____				
Начало процесса _____				
Взвешивание сырья:				
SAP № (код сырья)	Наименование компонента	Норма по рецептуре (кг)	Взвешено (кг)	Кондитер (ФИО, подпись)
Замес теста:				
Наименование оборудования и идентификационный номер: _____				
Время		Скорость, об.	Кондитер (ФИО, подпись)	
начало	конец			
Формование теста:				
Количество полуфабрикатов готовых к выпечке (шт.): _____				
Кондитер (ФИО, подпись): _____				
Выпечка мучного полуфабриката:				
Наименование оборудования и идентификационный номер: _____				
Время		Параметры выпечки:		Пекарь (ФИО, подпись)
начало	конец	Температура, °C	Номер режима	
Охлаждение мучного полуфабриката:				
Время		Параметры охлаждения		Кондитер (ФИО, подпись)
		Температура, °C	Влажность	
начало	конец			
Выстаивание мучного полуфабриката:				
Время		Параметры		Кондитер (ФИО, подпись)
		Температура, °C	Влажность	
начало	конец			

Органолептический контроль: Форма: _____ Поверхность: _____ Цвет: _____ Вид в разрезе: _____ Вкус и запах: _____ Сменный технолог (ФИО, подпись): _____				
Номер партии _____ Дата изготовления _____ Количество изготовленных мучных полуфабрикатов (шт.): _____				
Брак (шт.): _____ Примечание (причины брака, номер записи акта браковки в журнале): _____				
Движение брака: _____				
Сменный технолог (ФИО, подпись): _____				
Зам. директора по качеству: _____				
Количество мучных полуфабрикатов, переданных для изготовления торта, шт.	Остаток мучных полуфабрикатов от данной партии, шт.	Срок хранения мучных полуфабрикатов данной партии (время, дата)		
Нарезка мучных полуфабрикатов: Дата и время: _____				
Количество мучных полуфабрикатов	Дата изготовления, номер партии мучных полуфабрикатов	Количество коржей	Кондитер (ФИО, подпись)	
Приготовление сахарного сиропа для пропитывания: Дата: _____				
SAP № (код сырья)	Наименование компонента	Норма по рецептуре	Взвешено	Кондитер (ФИО, подпись)
Полное растворение сахара в воде <input type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕТ				
Варка сиропа:				
Время		Температура, °C	Кондитер (ФИО, подпись)	
начало	конец			

Приготовление кремового полуфабриката:							
Дата: _____							
SAP № (код сырья)	Наименование компонента	Норма по рецептуре	Взвешено	Кондитер (ФИО, подпись)			
Взбивание массы до однородного состояния			<input type="checkbox"/> ДА	<input type="checkbox"/> НЕТ			
Добавление красителя							
SAP № (код сырья)	Наименование компонента	Норма по рецептуре (кг)	Взвешено (кг)	Кондитер (ФИО, подпись),			
Коррекция (забраковать, направить в изолятор брака):							
Корректирующие действия (принимает решение сменный технолог):							
Сменный технолог (ФИО, подпись) _____							
Перемешивание крема до однородного состояния			<input type="checkbox"/> ДА	<input type="checkbox"/> НЕТ			
Время		Скорость, об.	Кондитер (ФИО, подпись)				
начало	конец						
Приготовление орехового полуфабриката:							
Дата: _____							
SAP № (код сырья)	Наименование компонента	Норма по рецептуре (кг)	Взвешено (кг)	Кондитер (ФИО, подпись)			
Полное измельчение орехов			<input type="checkbox"/> ДА	<input type="checkbox"/> НЕТ			
Состав торта:							
Начало процесса:							
Дата изготовления полуфабриката	Наименование полуфабриката	Норма по рецептуре	Фактически	Кондитер (ФИО, подпись)			
Вскрытие стеклянной тары с сыром _____							
SAP № (код сырья) _____							
Проверка	Каждая единица						
Посторонние включения от упаковки (стекло (+/-))							

Коррекция (при наличии сколов, трещин необходимо идентифицировать сырье как несоответствующее, сообщить сменному технологу):

Корректирующие действия (при обнаружении сколов, трещин принимает решение сменный технолог):

Кондитер (ФИО, подпись) _____

Сменный технолог (ФИО, подпись) _____

Пропитка, прослаивание, формование выпеченных полуфабрикатов:

Дата: _____

Время		Температурно-влажностный режим		Количество изделий, шт.	Кондитер (ФИО, подпись)
начало	конец				
		Температура, °C	Влажность		

Оформление торта:

Дата: _____

Время		Температурно-влажностный режим		Количество изделий, шт.	Кондитер (ФИО, подпись)
начало	конец				
		Температура, °C	Влажность		

Органолептический контроль:

Вид в разрезе: _____

Форма: _____

Поверхность: _____

Цвет: _____

Вкус и запах: _____

Заместитель директора по качеству (ФИО, подпись, дата): _____

Упаковка:

Дата: _____ время начала _____ время окончания _____

Наименование упаковки: _____, SAP № _____

Количество упаковок: _____

Соответствие упаковки:

☐ ДА

☐ НЕТ

Маркировка:

Дата: _____

Количество этикеток: _____

Этикетка:

Проверка-сравнение с утвержденным образцом-эталоном

ДА

НЕТ

Соответствие образцу-эталоны

Коррекция (перемаркировать): _____		
Корректирующие действия (принимает решение сменный технолог): _____		
Зам. директора по качеству (ФИО, подпись) _____		
Контроль номинального количества готовых изделий: Номинальная масса изделия: _____ Среднее содержимое партии: _____		
Дата и время поступления готовой продукции на склад (в холодильную камеру): _____		
Количество тортов сданных на склад, шт.: _____		
Охлаждение и хранение:		
Температура в холодильной камере	Срок хранения торта	Зав. складом (ФИО, подпись)
8 ⁰⁰		
14 ⁰⁰		
21 ⁰⁰		
Коррекция (идентифицировать как несоответствующий): _____		
Корректирующие действия (принимает заместитель директора по качеству): _____		

ЧЕК-ЛИСТ № _____ ОСМОТРА СИТА

Дата:				Номер сита:					
Наименование сырья:									
SAP № (код сырья):									
Время начала просеивания:					Время окончания просеивания:				
Проверка	Время (каждый час)								
Наличие металлических примесей на сите (+/-)									
Коррекция (при наличии металлических примесей любого количества необходимо идентифицировать сырье, как несоответствующее, сообщить сменному технолог): _____									
Корректирующие действия (при обнаружении металлических примесей принимает решение сменный технолог): _____									
Всего просеяно:					(количество, кг)				
Кондитер:					(Подпись, ФИО)				
Проверено:									
Сменный технолог:					(Подпись, ФИО)			Дата:	

Приложение 9

Рекомендуемые формы записей на предприятиях общественного питания

Лист проверки продуктов при получении

Наименование:		Маркировка:	
Страна изготовления:		Способ доставки:	
Наименование поставщика:		Дата:	
	Данные контроля	Рекомендации производству	Принятые меры к поставщику
Наличие сопроводительных документов			
Вес при получении			
Состояние тары (банок и т.д.)			
Температура продукта в середине упаковки			
Наличие следов размораживания			
Наличие следов насекомых и грызунов			
Наличие санитарного паспорта на транспортное средство			
Состояние кузова автотранспорта			

Поставщик

Кладовщик

Контролер качества

Лист регистрации процессов охлаждения (заморозки) продуктов

Название или № холодильника

Дата	Наименование продуктов и их вес	Температура продукта в °С в начале охлаждения (заморозки)	Время начала охлаждения (заморозки)	Температура продукта в °С в конце охлаждения (заморозки)	Время окончания охлаждения (заморозки)	Корректирующие меры при отклонении

Кладовщик

Контролер качества

Лист регистрации температуры воздуха в производственных помещениях

в период с _____ по _____

Производственная зона	Температура, в °С	Время суток	Фактическая температура, в °С						
			Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Вс.
Овощной участок		07:30							
		13:30							
Мясной участок		07:30							
		13:30							
Производственный коридор		08:30							
		14:30							
		20:30							
		02:30							
Горячий участок		07:00							
		13:00							
Холодный цех		08:00							
		14:00							
		20:00							
		02:00							
Участок порционирования гор. блюд		07:30							
		13:30							
Сервировка питания		08:30							
		14:30							
		20:30							
		02:30							
Участок разборки грязной посуды		09:00							
		21:00							
		22:00							
Подпись проверяющего лица									

Лист регистрации температуры продуктов

Дата	Наименование производствен- ного участка предприятия	Наименование продукта, блюда или сервировки	Температура продукта, блюда или сервировки, в °С	Подпись контролера качества	Приня- тые меры при отклоне- нии

Контрольный лист критических отклонений температуры

№	Зона	Дата и время	Точное описание ситуации	Дата и время устранения	Подписи (лиц, зафиксировавших, и лица, устранившего отклонение температуры)

Лист регистрации процессов дефростации продуктов

Дата	Наименование продуктов	Вес продукта	Время начала дефростации продукта	Температура продукта в начале дефростации, в °C	Время окончания дефростации продукта	Температура продукта в конце дефростации, в °C	Корректирующие меры при отклонении	Подпись проверяющего лица

Лист проверки температурного режима холодильников

№ холодильника _____

Участок _____

[illegible]

**Журнал осмотра рук и открытых частей тела
на наличие гнойничковых заболеваний,
других нарушений целостности кожного покрова,
а также острых респираторных заболеваний**

Фамилия, имя, отчество	Дата осмотра, смена	Результаты осмотра		Принятые меры*	Подпись лица, прово- дившего осмотр
		гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова	ОРЗ		
Итого осмотрено:					
В том числе отстранено:					

* перечисляются меры, принятые в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием даты, ФИО, причин отстранения от работы, на какую работу переведен.

Условные обозначения отметок в журнале: з – здоров; о – отстранен; – (прочерк) – не осмотрен.

Лист приемки скоропортящихся продуктов

Подпись проверяющего лица: _____

Дата	Поставщик	Продукт	Температура в °С	Срок годности (день/месяц/ год)	Качество/количество. Внешний вид продукта, свежесть запаха. Упаковка не повреждена, нет утечки и вздутия. Отсутствие свидетельств, предшествующего размораживания		Принимающий служащий	Корректирующее действие. Если прием продовольствия был отклонен, регистрация его параметров и кодов должна застраховать от повторной поставки этой партии
					Принято	Отклонено (обоснование)		

Лист контроля быстрого охлаждения потенциально опасных пищевых продуктов

Дата _____ Подпись заверяющего лица _____

[illegible]

Температура определяется в середине куска, поэтому рекомендуются использовать незначительные по толщине куски продукта (2°С или меньше) и охлаждать их немедленно после кулинарной обработки.

Лист контроля приготовления питания, сервировки и хранения засервированных блюд

Дата _____ Подпись проверяющего лица _____

[illegible]

Документацию относительно срока хранения продуктов первичной переработки и охлажденной продукции рекомендуется хранить в течение года. Документация на замороженные, консервированные, то есть продукты с длительным сроком годности, должна храниться не менее чем в течение срока годности продуктов. С учетом научно-технического прогресса допускается хранение документации НАССР в электронном виде при условии сохранности электронного документа.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Безопасность пищевых продуктов должна быть составной частью общего стратегического плана любого пищевого предприятия. Успешность внедрения принципов НАССР на предприятии во многом зависит от поддержки руководства.

Специалисты малых и средних предприятий могут получить необходимые знания принципов НАССР, изучив настоящие методические рекомендации, а также пройдя специальное обучение в учебных центрах.

Результативность применения принципов НАССР зависит от правильности процедур мониторинга и от регулярности проведения верификации.

В настоящей брошюре приведены ссылки на следующие нормативные документы:

- ТР ТС 005 О безопасности упаковки
- ТР ТС 021 О безопасности пищевой продукции
- ТР ТС 022 Пищевая продукция в части ее маркировки
- ТР ТС 029 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия
- СТБ 961-2005 Торты и пирожные. Общие технические условия
- СТБ 1100 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
- СТБ 1205-2012 Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия
- СТБ 1470-2012 Системы менеджмента качества. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек. Общие требования
- СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия
- СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия
- СТБ 1888-2008 Сметана. Общие технические условия
- СТБ 1890-2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия
- СТБ ISO 14159-2011 Безопасность машин. Гигиенические требования к конструкции машин
- ГОСТ 2903-78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
- ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия
- ГОСТ 8756.2-82 Продукты пищевые консервированные. Методы определения сухих веществ или влаги
- ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
- ГОСТ 12003-76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
- ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов
- ГОСТ 16833-71 Ядро ореха грецкого. Технические условия
- ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы
- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
- ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

- ГН 10-117 «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)»
- Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2012 г. № 52
- Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2012 г. № 52
- Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 августа 2012 г. № 130
- СанПиН 10-124 РБ «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- ЕСЭиГН № 299 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

КОМПЛЕКТ МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТРЕНИНГОВ ПО ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

С целью повышения осведомленности руководителей и специалистов пищевого бизнеса, а также формирования навыков создания и внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов специалисты представительства IFC (Международной финансовой корпорации) в Республике Беларусь в рамках проекта «Безопасность пищевой продукции в Республике Беларусь» разработали комплект методических материалов для тренингов по пищевой безопасности «Соблюдение программ предварительных условий – фундамент для систем менеджмента безопасности пищевых продуктов и принципов НАССР».

Материалы комплекта иллюстрируют следующие аспекты программ предварительных условий:

- Строительство и планировка зданий и соответствующих инженерных коммуникаций;
- Планировка помещений, в том числе планировка рабочих мест и бытовых помещений;
- Вентиляция, водопровод, электроэнергия и прочие инженерные коммуникации;
- Утилизация отходов и сточных вод;
- Пригодность оборудования;
- Управление закупками;
- Меры, направленные на предотвращение перекрестного загрязнения;
- Очистка и санитарная обработка;
- Борьба с вредителями;
- Личная гигиена;
- Вторичная переработка;
- Процедуры отзыва;
- Складирование;
- Информация о продукции и осведомленность потребителей;
- Защита продуктов питания, бдительность и биотерроризм.

Комплект методических материалов может быть составной частью оснащения кабинета по пищевой безопасности, который является своего рода визитной карточкой, демонстрирующей уровень и состояние пищевой безопасности в организации.

Основными направлениями деятельности кабинета пищевой безопасности являются:

- проведение семинаров, лекций, бесед и консультаций по вопросам пищевой безопасности, личной гигиены, мер по предотвращению перекрестной контаминации, взаимодействию с участниками пищевой цепи;
- проведение гигиенического обучения, тематических занятий с работниками, к которым предъявляются требования специальных знаний по пищевой безопасности и санитарных норм;
- организацию выставок, экспозиций, стендов, макетов и других форм наглядной агитации и пропаганды.

Комплект состоит из 18 плакатов размером 60х80 см, изготовленных из прочной влагостойчивой ПВХ-ткани, которая подходит для применения на улице и в помещениях. Каждый комплект упакован в удобную сумку для транспортировки.



Комплект методических материалов
для тренингов по пищевой безопасности

Соблюдение программ предварительных условий —
фундамент для систем менеджмента безопасности
пищевых продуктов и принципов НАССР!

Программа Международной финансовой корпорации (IFC)
«Безопасность пищевой продукции в Республике Беларусь»
Телефоны: +375 17 228 18 38, 228 17 79
www.ifc.org/belarus/bi



Тип ПЕТУ № 15:
Защита продуктов питания,
бдительность и биотерроризм

Тип ПЕТУ № 15:
Защита продуктов питания, бдительность и биотерроризм

Для оформления счета на приобретение заполните, пожалуйста, бланк заказа и отправьте его по факсу: **+ 375 17 271 91 60** или электронной почте: **norminfo@tut.by**
Мы с радостью ответим на все ваши вопросы и предоставим информацию по тел. **+375 17 271 91 60** или в офисе партнера IFC компании **НормИнфоГрупп** по адресу:
220089, г. Минск, ул. Гурского, 46, оф. 23



**Стоимость комплекта методических материалов –
2 300 000 (два миллиона триста тысяч белорусских рублей)**

ПОСОБИЕ IFC ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



Зачем предприятию улучшение пищевой безопасности?

Агробизнес – жизненно важная составляющая экономик стран Европы и Центральной Азии. Однако несоответствующие стандарты и ненадлежащие практики в сфере пищевой безопасности угнетают потенциал роста пищевых предприятий, ограничивая их участие в глобальных производственно-сбытовых цепях. Системный подход к улучшению пищевой безопасности обеспечивает устойчивый результат и содействует росту продаж и прибыли, экспорту, снижению издержек, минимизации рисков и привлечению инвесторов. Работая с предприятиями агробизнеса на протяжении всей цепи поставок, IFC помогает им улучшать пищевую безопасность, увеличивать продажи и выходить на экспортные рынки.



В чем уникальность Пособия IFC?

IFC предлагает уникальный продукт, задача которого – помочь предприятиям внедрять современные системы менеджмента пищевой безопасности. Издание, подготовленное как самоучитель, содержит инновационные разработки для оценки и усовершенствования систем менеджмента пищевой безопасности согласно лучшей мировой практики. Пособие успешно протестировано в Украине, Беларуси, Грузии, Западных Балканах. Компании, использовавшие Пособие, расширили свои возможности для выхода на новые рынки, повысили прибыльность, укрепили доверие потребителей.



Какие преимущества предлагает Пособие предприятию?

Пособие – идеальная подсказка как предприятиям, пока не имеющим собственной системы менеджмента пищевой безопасности, так и тем, которые работают над ее усовершенствованием. Самоучитель поможет определить проблемы и внедрить необходимые новшества. В частности, предприятие сможет:

- применять Пособие, независимо от своего размера и расположения, а также от уровня развития системы менеджмента пищевой безопасности предприятия;
- разработать научно обоснованный подход к управлению пищевой безопасностью;
- сравнить собственную систему менеджмента пищевой безопасности с лучшим мировым опытом;
- использовать Пособие как простой и практичный самоучитель на всех производственных линиях;
- адаптировать шаблоны документов Пособия под свои нужды.

Содержание	
модуль 1	Обзор Пособия
модуль 2	Международные схемы и стандарты пищевой безопасности
модуль 3	Международное законодательство о пищевой безопасности
модуль 4	Рабочие книги системы, пререквизитных программ и HACCP
модуль 5	Рекомендации по обучению персонала
модуль 6	Примеры применения Пособия конкретными предприятиями
модуль 7	Виды документов и их место в структуре системы

Содержание Пособия

Пособие состоит из семи модулей – «дорожной карты» для разработки собственной системы управления безопасностью пищевой продукции. Издание призвано мотивировать, информировать и направлять пищевое предприятие в процессе улучшения его системы менеджмента пищевой безопасности.

МОДУЛЬ 1 – Обзор Пособия

МОДУЛЬ 2 – Международные схемы и стандарты пищевой безопасности

МОДУЛЬ 3 – Международное законодательство о пищевой безопасности

МОДУЛЬ 4 – Рабочие книги системы, пререквизитных программ и HACCP

МОДУЛЬ 5 – Рекомендации по обучению персонала

МОДУЛЬ 6 – Примеры применения Пособия конкретными предприятиями

МОДУЛЬ 7 – Виды документов и их место в структуре системы

Приобрести пособие можно у партнера IFC – компании «НормИнфоГрупп».

Для этого заполните, пожалуйста, бланк заказа для оформления счета и отправьте его в «НормИнфоГрупп» по факсу + 375 17 271 91 60 или e-mail: norminfo@tut.by

Сотрудники «НормИнфоГрупп» ответят на ваши вопросы и предоставят дополнительную информацию по тел.: +375 17 271 91 60

или в офисе по адресу: 220089, г. Минск, ул. Гурского 46, оф. 23.



Один экземпляр «Пособия IFC по безопасности пищевой продукции» стоит 1 150 000 (один миллион сто пятьдесят тысяч) белорусских рублей

В партнерстве с Министерством финансов Австрии

220033, Беларусь,
г. Минск,
Партизанский пр., 6а, 4-й этаж,
Тел.: + 375 (172) 28-17-79
Факс: + 375 (172) 22-74-40
E-mail: osherbina@ifc.org
www.ifc.org/eca/agristandards

2014