

Небезпечні фактори

Етапи виробництва	Небезпечний фактор	Тип фактора (біологічний, хімічний, фізичний)	Опис / Керування небезпечним фактором	Тяжкість наслідків (низька, середня, висока)	Частота виникнення	Ступінь ризику прийнятний / неприпустимий)
Приймання сировини	Наявність сторонніх домішок	Ф	Пісок, скло, дрібні камінці, пакувальний матеріал тощо можуть призвести до захворювань чи травмування зубів ротової порожнини. Чим керуватися: Інструкція з приймання сировини	С	2	2 С – допустимий, виключення небезпечного фактора заходами керування
	Небезпечність заборонених речовин	Х	Пестициди, антибіотики, свинець, мийні засоби, мастильні матеріали тощо.	В	1	1 В – допустимий, виключення небезпечного фактора заходами керування

			Чим керуватися: Інструкція з приймання сировин, сертифікати якості			
	Наявність патогенних мікроорганізмів	Б	Бактерії та інші патогенні. Чим керувається: Інструкція з приймання сировини, сертифікати якості	В	1	1 В – допустимий, виключення небезпечного фактора заходами керування

Критичні контрольні точки

№	ККТ	Критичні межі	Обґрунтування вибору критичних меж	Нормативно-правові акти
1	Приймання сировини	Наявність графіка постачання продуктів харчування, затвердженого обома сторонами (постачальником і отримувачем)	Законодавчі вимоги до приймання продуктів харчування так сировини	Інструкція з організації харчування у дошкільних навчальних закладах, затверджена наказом МОН, МОЗ від 26.02.2013 № 298/227
2	Зберігання сировини	М'ясо яловичина заморожена: -18°С до 30 діб М'ясо птиці охолоджена: +2°С, 48 годин Молоко рідке: +4°С, 36 годин	Законодавчі вимоги до зберігання продуктам харчування та сировини. Інформація на етикетках про склад продукту, термін та умови зберігання	Інструкція з організації харчування у дошкільних закладах, затверджена наказом МОН, МОЗ від 26.02.2013 № 298/227