

Додаток 28 до Методичної настанови  
для виробників заморожених  
напівфабрикатів у тістовій оболонці  
(пункт 4 розділу IV)

**Підсумкова таблиця аналізу небезпечних факторів для пельменів, равіолей, хінкалей, мантив, чебуреків з м'ясом**

Етап	Небезпечний фактор	Джерело	Ймовірність, В	Серйозність, С	Значимість, К	Контроль, заходи управління
1	2	3	4	5	6	7
1.1. Забір	Б – наявність патогенних мікроорганізмів; Х – наявність сторонніх хімічних речовин; Ф – потрапляння сторонніх включень	Вода	0,2  0,2  0,1	3  3  2	0,6  0,6  0,2	ПП щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
Очищення	Х – наявність сторонніх хімічних речовин; Ф – потрапляння сторонніх включень	Обладнання, реагенти для очищення	0,2  0,2	3  3	0,6  0,6	ПП щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами ПП щодо контролю технологічних процесів

Льодогенерування	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
	Ф – потрапляння сторонніх включень в лід.	Невідповідність умов льодогенерування, стану обладнання	0,1	1	0,1	ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
Дозування	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
Приймання	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів	Сировина, при недотриманні температури всередині сировини	0,2	3	0,6	ПП щодо вхідного контролю
	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь

Зберігання	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Недотримання температури та часу зберігання	0,2	3	0,6	ПП щодо зберігання та транспортування
		Обладнання	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
	Х – утворення токсинів.	Недотримання температури та часу зберігання	0,2	3	0,6	ПП щодо зберігання та транспортування
Розпаковування	Ф – потрапляння залишків пакувальних матеріалів	Пакувальний матеріал	0,2	2	0,4	ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
Подрібнення замороженої сировини	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок

Подрібнення на кутері/м'ясорубці, $T \leq 120^{\circ}\text{C}$	Б – розвиток мікроорганізмів	Підвищення температури фаршу вище $120^{\circ}\text{C}$	0,2	2	0,4	ПП щодо контролю технологічних процесів
	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
1.10.Змішування компонентів	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонту, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
1.11.Формування	Б – при формуванні вручну можливе зараження сторонніми мікроорганізмами;	Персонал	0,2		0,4	ПП щодо здоров'я та гігієни персоналу
	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок

1.12. Приймання	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо вхідного контролю ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
	Ф - потрапляння сторонніх включень	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	
1.13, 1.14. Зберігання	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів	Недотримання температури та умов зберігання	0,2	3	0,6	ПП щодо зберігання та транспортування
	Х – утворення мікотоксинів;		0,2	3	0,6	
1.15. Розпаковування, дозування	Ф – потрапляння сторонніх включень	Пакувальний матеріал	0,2	2	0,4	ПП щодо контролю технологічних процесів
1.16. Просіювання	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь  ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
	Ф – потрапляння сторонніх включень	Невідповідність умов просіювання, стану обладнання	0,1	1	0,1	

1.17. Дозування	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання	0,1	2	0,2	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
1.18. Замішування	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів; Ф – потрапляння сторонніх включень	Обладнання  Невідповідність умов замішування, стану обладнання	0,1  0,1	2  1	0,2  0,1	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
1.19. Заморожування T= -25...-350C	Б – виживання патогенних мікроорганізмів;  Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів	Порушення режиму заморожування до -10 0C в товщі продукту Обладнання	0,2  0,1	3  2	0,6  0,2	Немає  ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
1.20. Фасування, пакування, маркування	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;  Ф – потрапляння сторонніх включень	Обладнання  Невідповідність умов пакування, стану обладнання	0,1  0,1	2  1	0,2  0,1	ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонту, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок

1.21. Приймання	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ПП щодо вхідного контролю ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонту, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	
1.22. Зберігання	Х – забруднення сторонніми хімічними речовинами	Недотримання умов зберігання	0,1	1	0,1	ПП щодо зберігання та транспортування
1.23. Розпаковування	Ф – потрапляння сторонніх включень	Пакувальний матеріал	0,2	2	0,4	ПП щодо контролю технологічних процесів
1.24. Зберігання Т= -18...-250С	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів;	Порушення режиму зберігання, розмороження	0,2	3	0,6	ПП щодо зберігання та транспортування  ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь
	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів	Обладнання	0,1	2	0,2	
1.25. Відвантаження	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів;	Недотримання умов відвантаження, розмороження	0,2	3	0,6	ПП щодо зберігання та транспортування
1.26. Транспортування	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів;	Недотримання умов транспортування	0,2	3	0,6	ПП щодо зберігання та транспортування