

Додаток 29 до Методичної настанови  
для виробників заморожених  
напівфабрикатів у тістовій оболонці  
(пункт 4 розділу IV)

**Підсумкова таблиця аналізу небезпечних факторів для вареників з м'ясом та рослинною начинкою**

Етап	Небезпечний фактор	Джерело	Ймовірність, В	Серйозність, С	Значимість, К	Контроль, заходи управління
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
2.1. Приймання овочів, грибів	Б – розвиток патоген- них мікроорганізмів	Сировина	0,2	3	0,6	ПП щодо вхідного контролю
2.2.Зберігання $T \geq 3^{\circ}\text{C}$ , $\phi \leq 75 \dots 90\%$	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів	Недотримання температури та часу зберігання	0,2	3	0,6	ПП щодо зберігання та транспортування
	Х – залишки миючих/дезінфікуючи х засобів;	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
2.3. 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

2.4. Очищення, миття	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар, вода	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 безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
2.5. Подрібнення, 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
2.6. Варіння, 2.7. Обжарювання, 2.8. Охолодження	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	Невідповідність умов термічної обробки та охолодження, 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 ПП щодо контролю технологічних процесів

2.9 Дозування	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання, інвентар	0,1	2	0,2	ППІ щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь ППІ 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	
2.14. Варіння, 1-2 год	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	Обладнання	0,1	2	0,2	ППІ щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь ППІ щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок ППІ щодо контролю технологічних процесів
	Ф – потрапляння сторонніх включень	Невідповідність умов термічної обробки, стану обладнання	0,1	1	0,1	
2.15. Охолодження, T= 10...12 °C	Б – розвиток мікроорганізмів	Підвищення температури вище 12 °C	0,2	2	0,4	ППІ щодо контролю технологічних процесів
	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів	Обладнання	0,1	2	0,2	ППІ щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь