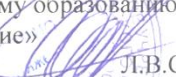


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний
Дошкольное отделение

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ЦО «Притяжение»

17.07.2023  О.И.Сурова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
дошкольному образованию МБОУ ЦО
«Притяжение»
17.07.2023  Л.В.Совело



Перечень потенциальных опасных факторов,
возникающих при производстве кулинарного блюда
на пищеблоке
в Дошкольном отделении
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний

г.Спасск-Дальний

2023 год

Перечень потенциальных опасных факторов

Наименование	Возможные источники возникновения опасного фактора	Краткая характеристика опасного фактора	Принимаемые меры	документ регистрации возникновения опасности	факт
Биологические и микробиологические факторы опасности					
КМАФАнМ	Мороженая рыба, мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, субпродукты, окружающая среда, крахмал картофельный	КМАФАнМ (Общая бактериальная обсемененность, общее микробное число) относят к санитарно-показательным микроорганизмам. В составе КМАФАнМ представлены различные таксономические группы микроорганизмов – бактерии, дрожжи, плесневые грибы. Оптимальная температура для роста 35-37 °С (в аэробных условиях); минимальная температура 20 °С, максимальная 45 °С КМАФАнМ могут обитать в организме теплокровных животных, а также выживают в почве, воде, воздухе, могут находиться на поверхностях оборудования. Большое количество КМАФАнМ свидетельствует о вероятности нахождения в продукте патогенных микроорганизмов и порче продукта, что может быть вызвано нарушениями санитарных правил и технологического режима изготовления, а также сроков и температурных режимов хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов. Употребление в пищу продуктов с большим количеством КМАФАнМ может привести к серьезным пищевым отравлениям	-мойка рыбы; - хранение при низких температурах	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
БГКП	Мороженая рыба, мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, субпродукты, вода, тара, крахмал картофельный	БГКП (бактерии группы кишечных палочек – мелкие подвижные грамотрицательные, не образующие спор палочки. Размер 0,5-1,5x2-6 факультативные анаэробы. Являются сани-тарно-показательными микроорганизмами. Оптимальная температура 37 °С, но имеют способность размножаться и при комнатной температуре БГКП могут быть распространены в природе, источником являются больные животные и люди. Некоторые виды могут вырабатывать опасные токсины, приводящие к отравлениям	мойка рыбы	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	Мороженая рыба, мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, субпродукты, яйцо, окружающая среда, человек	<i>Staphylococcus aureus</i> (<i>S. aureus</i> , золотистый стафилококк) – факультативные анаэробные грамположительные бактерии диаметром 0,5-1,5 мкм <i>S. aureus</i> размножается в средах с большим количеством 6-10 % хлорида натрия. Оптимальная температура роста 30-37 °С и нейтральный рН. Минимальная температура 5-6 °С, максимальная 45-48 °С. Являются условно патогенными и санитарно-показательными микроорганизмами Люди и живот-ные могут являться основными носителями <i>S. aureus</i> . Находится в воздухе, воде, почве и кожных поверхностях человека. <i>S. aureus</i> проживает в носовой полости и горле операторов, порах и фолликулах волоса. <i>S. aureus</i> вызывают воспалительные процессы и интоксикации у людей и животных. <i>S.</i>	хранение при низких температурах	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-

		<i>aureus</i> вызывает отравление при употреблении в пищу продуктов, в которых содержатся токсины – энтеротоксины			
<i>Salmonella</i>	Мороженая рыба, мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, субпродукты, яйцо, крахмал картофельный	Бактерии рода <i>Salmonella</i> – факультативные анаэробные грамотрицательные спорообразующие палочки, длиной 2-4 мкм, толщиной 0,5-1 мкм. Обладают высокой устойчивостью к воздействию различных факторов внешней среды. Оптимальная температура роста 37 °С, но они сохраняются и развиваться в интервале температур 6-46 °С, наиболее благоприятная среда слабощелочная (рН 7,2-7,6). Концентрация соли 8-10 % останавливает развитие сальмонелл. Сальмонеллы широко распространены в природе, обитают в организме рыб. Сальмонеллы выделяют эндотоксины, вызывают интоксикацию, а также являются возбудителями брюшного тифа, острых кишечных инфекций и сальмонеллезов. Уровень смертности составляет 0,1- 0,2 %	хранение при низких температурах	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	Мороженая рыба, мясо птицы, мясо крупного рогатого скота, субпродукты, яйцо.	<i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L. monocytogenes</i>) – факультативно анаэробные, грамположительные короткие палочки (0,3-0,5x0,5-2 мкм) не образуют спор, не кислостойчивые, патогенные. Оптимальная температура размножения 30-37 °С, однако температурный спектр развития листерий очень широк 1-45 °С. Рост <i>L. monocytogenes</i> может не подавляться при наличии в среде 10 % и возможно выживание в присутствии 20 % хлорида натрия. Листерии могут быстро адаптироваться к меняющимся условиям внешней среды, по этому они способны выживать в процессе хранения продуктов. Также бактерии Листерии вызывают при определенных условиях острые вспышки заболевания, как у людей, так и у животных, листериозом, которые протекают очень тяжело и довольно часто с летальным исходом. Смертность может составлять до 35 % от числа заболевших, тогда как смертность от других инфекционных заболеваний, как правило, не превышает 5 %. Наиболее часто листериозом заболевают люди с пониженным иммунитетом	хранение при низких температурах	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Мороженая рыба	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (<i>V. parahaemolyticus</i>) - грамотрицательные факультативно анаэробные бактерии, галофилы. Оптимум температуры лежит в пределах 35-37 °С. Но, <i>V. parahaemolyticus</i> может быстро размножаться при температурах 20-30 °С. В целом, для накопления количества клеток до уровня, опасного для человека, температура должна быть выше 8 °С. Рост бактерий прекращается при температуре 5 °С, но при низких положительных температурах они могут выживать длительное время в планктоне, в грунте дна, на поверхности чешуи рыб. При концентрации поваренной соли 8-10 % рост прекращается. <i>V. parahaemolyticus</i> неустойчивы к действию различных физических и химических факторов, поэтому часто выявляются в сырых пищевых продуктах.	хранение при низких температурах	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-

Галофильные микроскопические грибы	Соль пищевая	Галофильные микроскопические грибы вызывают ржавление рыбы – порок, характеризующийся появлением ржавых пятен на поверхности соленой рыбы и запахом прогорклого жира. Не вызывает существенных изменений в мясе рыбы, но ее товарная ценность снижается. Рост подавляется при температуре хранения 5 °С	прокаливание соли - хранение при низких температурах		-
Скребни (болбозомы, коринозомы)	Мороженая рыба	Взрослые скребни длиной 3-4 см паразитируют в кишечнике морских рыбы. Личинки скребней длиной 1-4 мм локализуются в разных органах и тканях в мускулатуре встречаются очень редко. Некоторые виды скребней потенциально опасны для человека. Могут вызывать акантоцефалезы. У больных отмечаются боли в животе, учащенный стул, иногда с примесью слизи, вздутие живота, рвота, слабость, лихорадка. Заболевание может носить хронический характер	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Трематоды (нанофиетусы, гетерофиетусы, криптокортилусы)	Мороженая рыба	Личинки способны развиваться в кишечнике человека в половозрелых гельминтов, вызывать соответствующие заболевания – трематодозы, которые могут сопровождаться аллергическими реакциями	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Цестоды (дифиллоботриумы, диплогонорусы, пирамицефалусы)	Мороженая рыба	Представители класса ленточных червей. Тело молочно-белого цвета, плоское, лентовидное, состоит из головки и члеников (может быть лента). Могут находиться в капсулах или свободно в мышечной ткани, на пленках полости тела и внутренних органов. Взрослые цестоды не опасны для человека, они паразитируют в кишечнике рыб. Личиночные формы цестод имеют длину 1 см, белый цвет, локализуются во внутренних органах и мускулатуре рыб. Живые личинки могут развиваться в кишечнике человека и вызывать заболевания – цестодозы, глистные заболевания человека и животных, вызываемые ленточными червями	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Нематоды (анизакиды, контрацекумы, псевдотер-раны)	Мороженая рыба	Представители класса круглых червей. Тело нематод удлинённое, нитеобразное или веретеновидное, иногда мешковидное или шаровидное; всегда круглое в поперечном сечении. Цвет – полупрозрачный, белый, желтоватый или коричневый, редко красный. Могут быть свернуты (по одной) в плоскую спираль (ее диаметр 2- 6 мм), одетую полупрозрачной капсулой. Чаще всего находятся на пленках в полости тела, на печени, ястыках, бывают в толще мышечной ткани. Термическая обработка, замораживание, посол, маринование убивают личинок. Живые личинки, попадая в организм человека и превращаясь во взрослую особь – круглого червя, вызывают тяжелые поражения тонкого кишечника. Поражение этими нематодами приводит также к обострению аппендицита	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Химические факторы опасности					
Токсичные элементы (тяжелые металлы)	Мороженая рыба, соль	Остаточные уровни, превышающие максимально допустимые для пищевых продуктов, могут оказывать вредное воздействие при их употреблении в течение длительных периодов времени	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-

Гистамин	Мороженная рыба	Гистамин является широко распространенным биогенным амином, повышенное накопление которого в некоторых продуктах питания при определенных условиях может служить причиной пищевых отравлений. Главными симптомами повышенного уровня гистамина являются тошнота, диарея, кожная сыпь и головная боль. Обычно эти явления быстро проходят, поскольку печень разрушает гистамин	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Полихлорированные бифенилы	Мороженная рыба	Полихлорированные бифенилы (ПХБ) – группа стабильных хлорированных ароматических углеводородов, широко использовавшихся в промышленности. Токсичный эффект ПХБ связан с их канцерогенностью, способностью вызывать вторичный иммунодефицит, вызывать поражения печени ПХБ накапливаются практически в любых пищевых продуктах животного происхождения и концентрируются в более жирных продуктах и их составных частях. При отравлениях ПХБ наиболее часто наблюдают различные заболевания кожи. Также наблюдается повреждение печени, снижение иммунного ответа, усталость, головные боли, кашель. При отравлениях детей также наблюдают отставание в развитии	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА	Мороженная рыба	Основной токсический эффект нитрозаминов связан с их высокой канцерогенностью. Около 80 % исследованных нитрозаминов оказались канцерогенами и мутагенами. Во внешней среде нитрозамины в небольших количествах находятся в пищевых продуктах, травах, пестицидах, кормовых добавках, загрязненной воде и воздухе. Большое количество нитроаминов, синтезируется в организме из нитритов и нитратов в желудке, кишках, мочевом пузыре	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)	Мороженная рыба	Радионуклидами называют нестабильные элементы, которые с относительно высокой интенсивностью (обладают малым периодом полураспада) подвергаются ядерному распаду. Стронций-90. При попадании стронция внутрь его концентрация в крови уже через 15 мин достигает значительной величины, а в целом этот процесс завершается через 5 часов. Стронций избирательно накапливается в основном в костях и облучению подвергаются костная ткань, костный мозг, кровеносная система. Вследствие этого развивается анемия. Цезий-137. После стронция-90 цезий-137 является самым опасным радионуклидом для человека. Он хорошо накапливается растениями, попадает в пищевые продукты и быстро всасывается в желудочно-кишечном тракте. Около 10 % нуклида быстро выводятся из организма, остальная часть – более медленными темпами	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Пестициды Гексахлорциклоексан (альфа, бета, гамма изомеры)	Мороженная рыба	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств пестицидов, как правило, не приводит к острым отравлениям. Оно проявляет себя растянутым во времени хроническим	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-

		действием без отчетливо выраженной причины, либо практически никак себя не проявляет. Непосредственный контакт с пестицидными препаратами, потребление продукции с высоким их содержанием может стать причиной острых отравлений и даже гибели людей. Гексахлорциклогексан – яд политропного действия, он поражает, в первую очередь, центральную и вегетативную нервную систему теплокровных животных и человека. ДДТ (4,4 – дихлордифенилтрихлорметилметан) – действующее вещество обладает острым токсическим действием на человека. В малых дозах может вызывать отравление, в больших способно вызвать смерть.			
Нефтепродукты	Мороженная рыба	Неблагоприятные органолептические показатели. При значительном содержании возможны отравления.	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)	Мороженная рыба	Радионуклидами называют нестабильные элементы, которые с относительно высокой интенсивностью (обладают малым периодом полураспада) подвергаются ядерному распаду. Стронций-90. При попадании стронция внутрь его концентрация в крови уже через 15 мин достигает значительной величины, а в целом этот процесс завершается через 5 часов. Стронций избирательно накапливается в основном в костях и облучению подвергаются костная ткань, костный мозг, кроветворная система. Вследствие этого развивается анемия. Цезий-137. После стронция-90 цезий-137 является самым опасным радионуклидом для человека. Он хорошо накапливается растениями, попадает в пищевые продукты и быстро всасывается в желудочно-кишечном тракте. Около 10 % нуклида быстро выводятся из организма, остальная часть – более медленными темпами – дихлордифенилтрихлорметилметан) – действующее вещество обладает острым токсическим действием на человека. В малых дозах может вызывать отравление, в больших способно вызвать смерть	Контроль поставщика	Журнал регистрации возникновения опасного фактора	-
Физические факторы опасности					
Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Окружающая среда	Присутствие в пищевой продукции выражается в физическом загрязнении. Могут быть переносчиками различных бактерий и заболеваний	- соблюдение правил по предотвращению проникновения грызунов и насекомых на пищеблок соблюдение санитарно-гигиенических требований и инструкций по мойке и дезинфекции помещений	Дератизация подвальных помещений/ Договор с организацией имеющей право на вид деятельности	-
Элементы технологического оснащения, продукты износа оборудования и инвентаря	окружающая среда, оборудование	Вызывают физическое загрязнение продукта. Присутствие элементов технологического оснащения и продуктов износа оборудования и инвентаря (куски бетона, пластмасса, металл, ржавчина и т.д.) в пищевой продукции и их проглатывание может	регулярные техническое обслуживание и ремонт оборудования - соблюдение санитарно-гигиенических требований и	План профилактического осмотра и ремонта оборудования	-

		нанести вред ротовой полости, зубам, желудочно-кишечному тракту, вызвать удушье, порезы, занозы, инфекцию.	инструкций по мойке и дезинфекции оборудования		
Личные вещи, элементы жизнедеятельности персонала	окружающая среда, оборудование, человек	Вызывают физическое загрязнение продукта. Присутствие инородных тел в пищевой продукции и их проглатывание может нанести вред ротовой полости, зубам, желудочно-кишечному тракту, вызвать удушье, порезы, занозы, инфекцию.	соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещениям; - регулярные техническое обслуживание и ремонт оборудования	План профилактического осмотра и ремонта оборудования	-
Фактическое наличие случаев: - нет + да					

Составил:
Заместитель директора по
дошкольному образованию
МБОУ ЦО «Притяжение»
Савело Л.В.