

Додаток 1 технологічна схема блок-схема виробництва Хліб "Тостерній"



Рисунок 1.1 технологічна схема блок-схема виробництва Хліб "Тостерній"

Додаток 2 Таблиця 2.1 - Перелік потенційно небезпечних факторів процесу виробництва

Найменування технологічної операції	Потенційно небезпечний фактор	Контрольовані ознаки	Ймовірність появи	Тяжкість наслідків	Значна чи небезпека?	Попереджувальні дії
1	2	3	4	5	6	7
Підготовка сировини	Фізичні небезпеки: Хімічні Мікробіол.	Наявність сторонніх предметів,	3	С	Так	Огляд інгредієнтів на наявність сторонніх предметів, кожне завантаження, після вивантаження
Виготовлення опари і тіста	Фізичні небезпеки: потрапляння сторонніх предметів та домішок.	Зовнішній вигляд Чистота поверхонь	3	Д	Так	Огляд суміші на наявність сторонніх предметів, кожне завантаження, після вивантаження

Продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Розподіл тіста	Фізичні небезпеки: потрапляння сторонніх предметів та домішок.	Зовнішній вигляд (наявність сторонніх предметів)	3	D	Так	Контроль за наявністю дефектів та влучення сторонніх предметів 1 раз на годину
Випічка виробів	Фізичні небезпеки: наявність тріщин та інших дефектів	Зовнішній вигляд	2	E	Ні	Контроль за наявністю дефектів та влучення сторонніх предметів 1 раз на годину
Збереження і реалізація	Фізичні небезпеки: наявність тріщин та інших дефектів	Зовнішній вигляд	2	E	Ні	Огляд готової продукції перед відвантаженням

Додаток 3

Таблиця 3.1 Заходи з управління

Найменування технологічної операції	Небезпечний фактор	Вид небезпечного фактора	Причина появи	Заходи щодо управлінню	Відповідальне обличчя
1	2	3	4	5	6
Підготовка сировини	Наявність сторонніх предметів,	Фізичні	Недотримання чистоти приміщення, недбалість персоналу, несправність обладнання, кількість хімічних та мікробіологічних забруднень у надійшла сировина перевищує допустимі норм	Перевірка документів, підтверджуючих якість та безпека, відбір продуктів	Лабораторія СКК Головний технолог
Виготовлення опари і тіста	Наявність сторонніх предметів,	Фізичні	Халатність персоналу, несправність обладнання	Наявність кваліфікованого персоналу. Періодичний огляд обладнання.	Спеціаліст з випікання хліба та хлібобулочних виробів.
Розподіл тіста	Наявність сторонніх предметів,	Фізичні	Халатність персоналу, несправність обладнання	Наявність кваліфікованого персоналу. Періодичний огляд обладнання.	Спеціаліст з випікання хліба та хлібобулочних виробів.

Продовження таблиці 3.1

Найменування технологічної операції	Небезпечний фактор	Вид небезпечного фактора	Причина появи	Заходи щодо управлінню	Відповідальн е обличчя
1	2	3	4	5	6
Випічка виробів	Наявність сторонніх предметів,	Фізичні	Халатність персоналу, несправність обладнання	Наявність кваліфікованого персоналу. Періодичний огляд обладнання.	Спеціаліст з випікання хліба та хлібобулочних виробів.
Збереження і реалізація	Наявність сторонніх предметів,	Фізичні	Не дотримання умов зберігання	Зовнішній огляд	Комірник складу готової продукції