

საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები (HACCP)

საფრთხის ანალიზი

პროდუქტი: მოხალული, ბლანშირებული თხილის გული

ინგრედიენტი / პროცესის ეტაპი	ამ ეტაპზე რა პოტენციური საფრთხეების წარმოშობა, გაკონტროლება ან გამრავლება ხდება	აუცილებელი არის თუ არა ამ პოტენციური საფრთხის ჩართვა HACCP-ის გეგმაში? (დიახ/არა)	რატომ? (წინა სვეტში მიღებული გადაწყვეტილების დასაბუთება. დასაბუთება უნდა ეფუძნებოდეს საფრთხის სიმწვავესა და მისი წარმოშობის ალბათობას)	რა ზომები უნდა განხორციელდეს HACCP-ის გეგმაში მოცემული საფრთხის პრევენციის, აღმოფხვრის და შემცირებისათვის?	არის თუ არა ეს ეტაპი კრიტიკული საკონტროლო წერტილი?
1	2	3	4	5	6
თხილის გულის მიღება	ბიოლოგიური სალმონელა, ეშერიხია კოლი	დიახ	თხილის ბუნებრივი შრობა ღია სივრცეში ხდება, ამდენად გაუტესავი თხილის მტერების პროცესში ნაჭუჭის გულთან შეხების შედეგად შეიძლება თხილის გულის დაბინძურება მოხდეს, რამაც შეიძლება სერიოზული ზიანი მიაყენოს მომხმარებელს.	ბაქტერიების გაუვნებელყოფა ხდება თხილის მაღალ ტემპერატურაზე მოხალვით.	არა (იხ. მოხალვის ეტაპი)
	ეშერიხია კოლი, სტაფილოკოკი მომსახურე პერსონალისგან	არა	მომსახურე პერსონალისგან ეშერიხია კოლით და სტაფილოკოკით პროდუქტის დაბინძურების მაღიან მცირე ალბათობაა, ვინაიდან არსებობს წინასწარი აუცილებელი პროგრამები მომსახურე პერსონალის ჰიგიენის და ქვევის წესების შესახებ და თხილის გულის შესყიდვა ხდება დამტკიცებულია მომწოდებლებიდან. მიუხედავად ამისა, თხილის მოხალვის პროცესში აღნიშნული ბაქტერიების არსებობის შემთხვევაში მოხდება მათი გაუვნებელყოფა.		
	ქიმიური ავლატოქსინი, შესაფუთი მასალის დაბინძურება	არა	მოხალვის პროცესში ხდება საწარმოში გადამამუშავებული თხილის გულის გამოყენება ან შესყიდვა დამტკიცებულია მომწოდებლებიდან. თითოეულ პარტიას უნდა ახლდეს შესაბამისი ნიმუშების აღების წესით ავლატოქსინზე ჩატარებული აკრედიტებული ლაბორატორიის მიერ გაცემული საგამოცდო ოქმი.		
	ფიზიკური არა				
დასაწყობება	ბიოლოგიური ოზის სოკოს ზრდა	არა	ოზის სოკოს ზრდის პრევენცია ხდება წინასწარი აუცილებელი პროგრამების ფარგლებში, დასაწყობებისას ფარდობითი ტენიანობის და ტემპერატურის კონტროლით.		
	დაბინძურება მავნებლებისგან	არა	თხილის სპეციფიკიდან გამომდინარე საწარმოში მავნებლების აქტივობის მაღალი ალბათობა არსებობს, მაგრამ მოქმედებს წინასწარი აუცილებელი პროგრამა მავნებლების კონტროლის შესახებ.		
	ქიმიური არა				
	ფიზიკური არა				
ბუნკერში ჩაყრა	ბიოლოგიური მათოგენური მიკროორგანიზმები (ეშერიხია კოლი, სტაფილოკოკი) მომსახურე პერსონალიდან	არა	აღნიშნულ საფრთხეებს შეუძლიათ მწვავე ზეგავლენა ჰქონდეს მომხმარებლებზე, მაგრამ მისი წარმოშობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან საწარმოში მოქმედებს მომსახურე პერსონალის ჰიგიენის წესები.		
	ქიმიური არა				

საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები (HACCP)

საფრთხის ანალიზი

პროდუქტი: მოხალული, ბლანშირებული თხილის გული

1	2	3	4	5	6
	ფიზიკური უცხო სხეულები მომსახურე პერსონალისგან	არა	აღნიშნულ საფრთხეებს შეუძლიათ მწვავე ზეგავლენა ჰქონდეს მომხმარებლებზე, მაგრამ მისი წარმოშობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან საწარმოში მოქმედებს მომსახურე პერსონალის ჰიგიენის წესები.		
მოხალვა	ბიოლოგიური სალმონელა, ეშერიხია კოლი	დიახ	აღნიშნული საფრთხეების არსებობას სერიოზული გავლენა შეიძლება ჰქონდეს მომხმარებლის ჯანმრთელობაზე. როგორც აღნიშნულია თხილის გულის მიღების ეტაპზე, აღნიშნული საფრთხეების წარმოშობის ალბათობა მაღალია, ვინაიდან უშუალოდ ფერმერულ მეურნეობაში ან ბუნებრივი შრობის შედეგად დაბინძურებული თხილის კონტროლი ვერ ხდება.	თხილის მოხალვა მაღალ ტემპერატურაზე	დიახ CCP 1 (ბ)
	ქიმიური სანჰიგიენური საშუალებების ნარჩენები	არა	აღნიშნული საფრთხეების წარმოშობის ალბათობა მცირეა, ვინაიდან საწარმოში შემუშავებულია დასუფთავების წინასწარი აუცილებელი პროგრამა.		
	ფიზიკური დანადგარის ნაწილაკები	დიახ	ფიზიკური სხეულის მოხვედრა სერიოზულ რისკს წარმოადგენს მომხმარებლისთვის და მისი წარმოშობის ალბათობაც თხილში მაღალია.	მეტალის შემთხვევაში გადარჩევის ეტაპის ბოლოს მაგნიტის გამოყენება	არა
გაფცქვან/ბლანშირება	ბიოლოგიური არა				
	ქიმიური სანჰიგიენური საშუალებების ნარჩენები	არა	აღნიშნული საფრთხეების წარმოშობის ალბათობა მცირეა, ვინაიდან საწარმოში შემუშავებულია დასუფთავების წინასწარი აუცილებელი პროგრამა.		
	ფიზიკური მეტალის ნაწილაკი, ხრახნი	დიახ	ფიზიკური სხეულის მოხვედრა სერიოზულ რისკს წარმოადგენს მომხმარებლისთვის და მისი წარმოშობის ალბათობაც მაღალია ამ ეტაპზე.	მეტალის შემთხვევაში გადარჩევის ეტაპის ბოლოს მაგნიტის გამოყენება	არა (იხ. გადარჩევის ეტაპი)
	უცხო სხეულები მომსახურე პერსონალისგან	არა	აღნიშნული საფრთხეების წარმოშობის ალბათობა მცირეა, ვინაიდან საწარმოში შემუშავებულია მომსახურე პერსონალისთვის ქცევის წესები.		
გადარჩევა	ბიოლოგიური ეშერიხია კოლი, სალმონელა, სტაფილოკოკი მომსახურე პერსონალისგან	არა	აღნიშნული საფრთხეებს შეუძლიათ მწვავე ზეგავლენა ჰქონდეს მომხმარებლებზე, მაგრამ მისი წარმოშობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან საწარმოში მოქმედებს მომსახურე პერსონალის ჰიგიენის წესები.		
	ქიმიური სანჰიგიენური საშუალებების ნარჩენები	არა	აღნიშნული საფრთხეების წარმოშობის ალბათობა მცირეა, ვინაიდან საწარმოში შემუშავებულია დასუფთავების წინასწარი აუცილებელი პროგრამა.		
	ფიზიკური უცხო სხეულები მომსახურე პერსონალისგან	არა	აღნიშნულ საფრთხეებს შეუძლიათ მწვავე ზეგავლენა ჰქონდეს მომხმარებლებზე, მაგრამ მისი წარმოშობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან საწარმოში მოქმედებს მომსახურე პერსონალის ჰიგიენის წესები.		
შესაფუთი მასალის მიღება	ბიოლოგიური სალმონელა, ეშერიხია კოლი, ასპერგილუსი	არა	აღნიშნული საფრთხის წარმოშობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან არსებობს მომწოდებლების კონტროლის ინსტრუქცია და გარდა ამისა, მომწოდებლები მუდმივად წარადგენენ ჰიგიენურ სერტიფიკატებს.		
	დაბინძურება მავნებლებით	არა	თხილის სპეციფიკიდან გამომდინარე საწარმოში მავნებლების აქტივობის მაღალი ალბათობა არსებობს, მაგრამ მოქმედებს წინასწარი აუცილებელი პროგრამა მავნებლების კონტროლის შესახებ.		
	ქიმიური ქიმიური ნივთიერებების მიგრაცია	არა	აღნიშნული საფრთხის წარმოშობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან არსებობს მომწოდებლების კონტროლის ინსტრუქცია და გარდა ამისა, მომწოდებლები მუდმივად წარადგენენ ჰიგიენურ სერტიფიკატებს.		
	ფიზიკური არა				

საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები (HACCP)

საფრთხის ანალიზი

პროდუქტი: მოხალული, ბლანშირებული თხილის გული

1	2	3	4	5	6
შეფუთვა/ეტიკეტირება	ბიოლოგიური პათოგენური ბაქტერიები მომსახურე პერსონალისგან	არა	დაფასოების პროცესში მომსახურე პერსონალის მიერ პროდუქტის ბიოლოგიურად დაზიანებულების ალბათობა მცირეა, ვინაიდან მოქმედებს მომსახურე პერსონალის ჰიგიენის ქცევის წესები.		
	ქიმიური არა				
	ფიზიკური უცხო სხეულები მომსახურე პერსონალისგან	არა	აღნიშნული საფრთხეებს შეუძლიათ მწვავე ზეგავლენა ჰქონდეს მომხმარებლებზე, მაგრამ მისი წარმოშობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან საწარმოში მოქმედებს მომსახურე პერსონალის ჰიგიენის წესები.		
	მეტალის ნაწილაკები	დიახ	მეტალის ნაწილაკების მოხვედრა დანადგარებიდან სერიოზულ რისკს წარმოადგენს მომხმარებლისთვის და მისი წარმოშობის ალბათობა თხილის წარმოების პროცესში მაღალია.	მაგნიტის გამოყენება გადასარჩევი მაგიდის ზოლოს დაფასოებამდე.	CCP 2(ფ)
დასაწყობება	ბიოლოგიური ობის სოკოს განვითარება, დაზიანებულება მავნებლებით	არა	აღნიშნული საფრთხეების არსებობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან მოქმედებს დასუფთავების, დასაწყობების, მავნებლების კონტროლის წინასწარი აუცილებელი პროგრამები.		
	ქიმიური არა				
	ფიზიკური არა				
ტრანსპორტირება	ბიოლოგიური ობის სოკო, სხვა პროდუქტის ტრანსპორტირების შედეგად გავრავილებული მიკრობული დაზიანებულება	არა	აღნიშნული საფრთხეების არსებობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან მოქმედებს სატრანსპორტო საშუალების დათვალიერების და ტრანსპორტირების პირობების დაცვის ინსტრუქცია.		
	ქიმიური საწვავი საშუალებების ჭარბი ოდენობა, საზეით-საპონი ნივთიერებები	არა	აღნიშნული საფრთხეების არსებობის ალბათობა მცირეა ვინაიდან მოქმედებს სატრანსპორტო საშუალების დათვალიერების ინსტრუქცია.		
	ფიზიკური არა				