

## Таблица анализа риска

№	Стадия процесса	Опасные факторы	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1.	Формирование ассортиментного перечня продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Биологические (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализ и корректировка меню;</li> <li>Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не ККТ (контроль в рамках программы производственного контроля)</li> </ul>
2.	Поступление продуктов на склад	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Биологические (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки)</li> <li>- химические (с/х пестициды)</li> <li>- физические (примеси в крупе)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Входной контроль поступающего сырья и продуктов;</li> <li>- Управление поставками;</li> <li>- Спецификация продукта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нет (контроль в рамках программы производственного контроля)</li> </ul>
3.	Хранение на складе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Биологические (рост патогенных м/о),</li> <li>- если не соблюдается температура хранения</li> <li>- если нарушено «товарное соседство»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования;</li> <li>- обслуживание и настройка работы холодильного оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Степень риска высокая; вероятность наступления последствий - высокая</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ККТ 01</li> </ul>
4.	Кулинарная обработка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Биологические (загрязнение патогенными м/о и их рост)</li> <li>- химические (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологии приготовления</li> <li>- своевременное обслуживание</li> <li>- ремонт технологического оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Степень риска высокая; вероятность наступления последствий - высокая</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ККТ 02</li> </ul>