

Таблица анализов риска

№ пп.	Стадия процесса	Фактор риска	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	-Биологический (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
2	Поступление продуктов на склад	-Биологический (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) -химический (с/х пестициды) - физический (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; -Управление поставками, Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	нет (контроль в рамках программы произв. контроля)
3	Хранение на складе	- Биологический (рост патогенных м/о), - - если не соблюдается температура хранения - если нарушено «товарное соседство»	- Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (1)
4	Кулинарная обработка	- Биологический (загрязнение патогенными м/о и их рост) - химический (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	- Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ (2)