

**ТАБЛИЦА АНАЛИЗА РИСКА**

<b>№</b>	<b>Стадия процесса</b>	<b>Опасные факторы</b>	<b>Контрольные мероприятия</b>	<b>Оценка риска</b>	<b>ККТ (да/нет)</b>
<b>1.</b>	Формирование ассортимента перечня продукции	Биологические (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Не ККТ (контроль в рамках программы производственного контроля)
<b>2.</b>	Поступление продуктов на склад	Биологические загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) Химические (с/х пестициды) Физические (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 производственного контроля)
<b>3.</b>	Хранение на складе	Биологические (рост патогенных м/о), - если не наблюдается 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	<b>ККТ Т01</b>
<b>4.</b>	Кулинарная обработка	Биологические (загрязнение патогенными м/о и их рост) - химические (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	- соблюдение технологии приготовления -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия – высокая.	<b>ККТ 02</b>