

Таблица анализа риска

№	Стадия процесса	Опасные факторы	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1.	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)
2.	Поступление продуктов на склад	-Биологические (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковок) -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)
3.	Хранение на складе	- Биологические (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 последствий - высокая	ККТ01
4.	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 последствий - высокая	ККТ 02