**Таблица анализа риска**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Стадия процесса** | **Опасные факторы** | **Контрольные мероприятия** | **Оценка риска** | **ККТ (да/нет)** |
| 1. | Формирование ассортиментного 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 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) |
| 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 последствия - 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 последствия - высокая | ККТ 02 |