

Таблица анализа рисков в процессе производства питания. (Пример).

Рабочая группа качества должна гарантировать, что все возможные риски в процессе производства определены. После того, как будут идентифицированы риски для каждого этапа (как они описаны в диаграмме) производственного процесса, необходимо определить степень этого риска и вероятность его возникновения.

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник/ Причина	Оценка риска	Есть ли описание, ККТ? Да/Нет	Если Да, то почему?	Примеры контрольных мероприятий (другие способы контроля следует также принять во внимание)	ККТ
1.	Формирование ассортимента перечня сырья и готовой продукции	Биологическая, Химическая, Физическая. Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта.	Вероятность серьезности риска будет зависеть от выбранных продуктов. Например: Если блюдо содержит сырые ростки люцерны, грибы, свежие овощи, то вероятность пищевого отравления высока, так как могут присутствовать споры микроорганизмов.	Нет		Контроль над компонентами питания: - составление перечня опасных пищевых продуктов; - пересмотр меню и спецификаций и их корректировка; - Консультации с поставщиками и микробиологами; - управление поставками.	

			<p>Если бы цыпленка не подвергли соответствующей технологии обработке, а только обжарили снаружи, то наличие в нем E.coli 0157:H7, сальмонелл или других патогенные микроорганизмов усилили бы степень риска, так как численность сальмонеллы и других патогенных микробов не была бы уменьшена до приемлемого уровня..</p>				
2.	Снабжение	<p>Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными и «готовые к употреблению» продукты, которые загрязнены:</p>	<p>Например:</p> <p>Если пищевой продукт, готовый к употреблению, был загрязнен Listeria monocytogenes, то вероятность и серьезность пищевого отравления будет высока.</p>	Нет		<p>Контроль над сырыми продуктами:</p> <p>-Программы Управления Закупками - закупка только от одобренных поставщиков или дистрибьюторов.</p> <p>-Спецификации продуктов включают: описание, температуру поставки</p>	

		<p>Патогенными микроорганизмами,</p> <p>Химическими загрязнителями,</p> <p>Физическими загрязнителями.</p>				<p>продуктов, маркировку даты, партии и срока годности.</p> <p>-Способы упаковки и микробиологические анализы рассматриваются как первоначально важные.</p> <p>-Соответственно подготовленный персонал, занятый снабжением.</p>	
3.	Получение на склад и растаривание	<p>Биологическая:</p> <p>рост численности патогенных микроорганизмов в поступающих товарах.</p>	<p>В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура при доставке превышает норму.</p> <p>Высокая степень риска.</p>	Да	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты были доставлены с нарушениями температурного режима и численность патогенных микроорганизмов возросла до опасного уровня, то никакой последующий шаг не уменьшит загрязнение до</p>	<p>Контроль сырых продуктов:</p> <p>-Программа Управления Закупками. Спецификация продуктов</p> <p>-Температурный контроль при поставке продуктов.</p> <p>-Контроль качественных параметров поступающих товаров (включает проверку маркировки, качества и целостности упаковки, кодирования даты) с указанным корректирующими действиями для продуктов, несоответствующих</p>	ККТ 1

		<p>Биологическая:</p> <p>Продукты с истекшим сроком годности.</p>	<p>Высокая вероятность, если температура продуктов при поставке будет превышать установленные нормы.</p> <p>Степень высока, вероятность низка.</p> <p>Большинство наименований продовольствия, с истекшим сроком годности, может быть опасным из-за роста микроорганизмов, портящих продовольствие в</p>	Нет	<p>приемлемого уровня.</p>	<p>спецификации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соответствующая подготовка персонала. <p>Контроль химического и физического загрязнения сырья:</p> <p>-Программа Управления Закупками. Спецификация меню.</p> <p>- Мониторинг качественных параметров поступающих товаров (включая маркировку, целостность и соответствие упаковки, кодирования даты.</p> <p>-С указанием конкретных действий для продуктов с нарушенной спецификацией.</p>	
--	--	---	--	-----	----------------------------	--	--

		<p>Химическая и физическая:</p> <p>Загрязнения произошедшие из-за повреждения упаковки или неправильного хранения, например, совместно с химикатами.</p>	<p>условиях холодильника. Особую опасность представляют потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты, с уменьшенным содержанием кислорода (в вакуумной упаковке) и в упаковке, содержащей газ, из-за способности роста <i>Listeria monocytogenes</i> в охлажденных условиях и при отсутствие кислорода. При низких температурах <i>Listeria monocytogenes</i> растет очень медленно, однако при хранении продуктов в вакуумной упаковке, микроорганизмы могут сохраняться в течение нескольких недель. Это достаточное время</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>для их роста.</p> <p>Примеры: копченая лососина, охлажденная буженина.</p> <p>Степень низкая: Вероятность низкая.</p> <p>Наблюдаются видимые признаки повреждения.</p>				
4 А	<p>Хранение</p> <p>Охлажденных продуктов:</p> <p>-сырые продукты для кулинарной обработки на производстве.</p> <p>-сырые фрукты или овощи для</p>	<p>Биологическая:</p> <p>В потенциально опасных готовых к употреблению продуктах рост патогенных микробов, если температура хранения превышает</p>	<p>Степень высокая; вероятность высокая.</p> <p>В потенциально опасном продовольствии поддерживается быстрый рост патогенных микробов при идеальных</p>	Да	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и численность</p>		<p>ККТ 2</p>

	<p>обслуживания.</p> <p>-готовые к употреблению продукты.</p>	<p>требуемую.</p> <p>Биологическая:</p> <p>Продукты с истекшим сроком годности.</p> <p>Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты с уменьшенным содержанием кислород-рода в упаковке, которые хранятся слишком долго, при охлажденных условиях имеют потенциальный рост риска <i>Listeria monocytogenes</i> до</p>	<p>температурно-временных условиях.</p> <p>Степень высокая; вероятность высокая.</p> <p>В потенциально опасных, готовых к употреблению пищевых продуктах в упаковке с уменьшенным содержанием кислорода, вакуумом или газом - из-за способности роста <i>Listeria monocytogenes</i> при охлажденных условиях, хотя вероятность низка.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>патогенных микроорганизмов выросла до опасного уровня, не существует способов уменьшения загрязнения до приемлемого уровня.</p>	<p>Контроль роста численности патогенных микроорганизмов за счет:</p> <p>-правильного хранения и регистрация параметров работы холодильников.</p> <p>-обслуживание и программа настройки контроля температуры для холодильников.</p> <p>-правильные методы хранения продуктов.</p> <p>(например, в закрытом виде; раздельное хранение, сырых отдельно от приготовленных.</p>	
--	---	--	---	-----------------------	--	--	--

		<p>опасного уровня.</p> <p>Химическая и физическая:</p> <p>Загрязнение продуктов в период хранения</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>			<p>Контроль загрязнения:</p> <p>-правильные методы хранения продовольствия (например, отдельное; в закрытом виде).</p> <p>-отделить химический склад от склада продуктов.</p>	
4 В.	<p>Хранение продуктов в глубокой заморозки:</p> <p>-сырые продукты для кулинарной обработки на производстве.</p> <p>-сырое продовольствие для приготовления/охлаждения.</p> <p>-готовые к употреблению продукты.</p>	<p>Биологическая:</p> <p>Загрязнение.</p> <p>Биологическая:</p> <p>Рост патогенной микрофлоры в сырых или готовых к употреблению продуктах.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта.</p>	Нет		<p>Контроль роста численности микроорганизмов производится путем:</p> <p>-правильного хранения и регистрации параметров работы морозильника.</p> <p>-обслуживание и программа настройки для морозильников.</p> <p>-правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, отдельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.)</p>	

5.	Хранение сухих пищевых продуктов	<p>-Физическое загрязнение.</p> <p>-Загрязнение синантропными животными.</p> <p>- Микробиологическое загрязнение фекалиями и мочой.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Никакой микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся - происходит незначительный рост бактерий.</p>	Нет		<p>Контроль физического загрязнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильные методы хранения продовольствия (хранение в запечатанном виде, в контейнерах с крышкой, закрытых и отдельно). -своевременная санобработка хранилищ, -паразитарный контроль, -отдельное хранение химикатов, -контроль за оборотом запаса продуктов. <p>Устранение микробиологического загрязнения производится путем правильного приготовления.</p> <p>Физического: осмотром</p>	
----	----------------------------------	---	--	-----	--	---	--

						изделия.	
6.	<p>Мойка/Санитарная обработка:</p> <p>-овощи и фрукты (свежие)</p>	<p>Биологическая:</p> <p>Загрязнение патогенной микро-флорой.</p>	<p>Средняя степень; средняя вероятность.</p> <p>В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки.</p> <p>В потенциально опасных пищевых продуктах будет наблюдаться рост микрофлоры при условиях температурного хранения ниже требуемого или при загрязнении от других продуктов в процессе приготовления.</p>	Нет		<p>Контроль микробиологического загрязнения:</p> <p>-эффективное мытье и регламентированный процесс санобработки продуктов, которые не будут подвергаться обработке высокой температурой.</p> <p>-раздельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения.</p> <p>-температурный контроль в холодильниках и морозильниках.</p> <p>-эффективные методы личной гигиены персонала.</p> <p>-контроль за условиями поставки.</p>	
		Химическое и физическое		Нет		Контроль физического и	

		загрязнение: Наличие инородных объектов, синантропные вредителей в сырых продуктах	Средняя степень; Низкая вероятность			химического загрязнения: -правильные методы санобработки, -контроль за синантропными животными, -отдельное хранение химикатов, -контроль за оборотом запаса продуктов. -контроль за условиями поставки. -применяется политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стекло боя.	
7.	Размораживание -сырые продукты для приготовления или охлаждения	Биологическая: -загрязнение от сырых пищевых продуктов.	Высокая степень; низкая вероятность. Кулинарная обработка уменьшит численность бактерий до	Нет		Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия. -эффективные методы гигиены персонала.	

		<p>Химическая и физическая:</p> <p>Занесение загрязнения в течение подготовки.</p>	<p>приемлемого уровня.</p> <p>Низкая степень низкая вероятность.</p> <p>При размораживании продукт должна нарушаться первоначальная упаковка.</p>	Нет		<p>-контроль микробного роста при замораживании или охлаждении.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-правильная санобработка помещения.</p> <p>-контроль за синантропными вредителями.</p> <p>-отдельное хранение химикатов.</p> <p>-контроль за оборотом запаса продуктов.</p> <p>-применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стекло боя.</p>	
8.	Размораживание готовых к употреблению пищевых	<p>Биологическая:</p> <p>Повторное загрязнение от</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность</p> <p>При условии</p>	Нет		<p>Контроль загрязнения:</p> <p>-правильные методы</p>	

	<p>продукты</p>	<p>сырых продуктов.</p> <p>Биологическая:</p> <p>Рост патогенных микробов в период размораживания.</p> <p>Химическая и физическая:</p> <p>Загрязнение в процессе размораживания.</p>	<p>проведения операции в условиях холодильника.</p> <p>Средняя степень; средняя вероятность.</p> <p>В условиях быстрых методов размораживания (например, микроволновая печь или холодная водопроводная вода).</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>		<p>хранения продовольствия.</p> <p>-эффективные методы гигиены персонала.</p> <p>Контроль роста микроорганизмов:</p> <p>-температурно-временной контроль в течение подготовки.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-правильные методы санобработки.</p> <p>-контроль за синантропными</p>	
--	-----------------	--	--	-----------------------	--	---	--

						<p>вредителями.</p> <p>-отдельное хранение химикатов.</p> <p>-контроль за оборотом запаса продуктов.</p> <p>-применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стекло боя.</p>	
9.	Подготовка сырых продуктов	<p>Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.</p> <p>Физическая: Загрязнение во время подготовки.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Средняя степень; низкая вероятность.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>		<p>Контроль роста микроорганизмов:</p> <p>-температурно-временным контролем в период подготовки.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-соблюдение санитарии.</p> <p>-контроль за синантропными вредителями.</p> <p>-отдельное хранение</p>	

						<p>химикатов.</p> <p>-контроль за оборотом запаса продуктов.</p> <p>-применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стекло боя.</p> <p>-правильные методы хранения продовольствия.</p> <p>-эффективные методы личной гигиены персонала.</p>	
10	<p>Хранение</p> <p>-сырое продовольствие для приготовления или охлаждения</p>	<p>Биологическая:</p> <p>Рост патогенных микроорганизмов.</p> <p>Химическая и физическая:</p> <p>Загрязнение в период хранения</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Потенциально опасное продовольствие поддержит быстрый рост численности патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий.</p> <p>Низкая степень;</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>		<p>Контроль роста патогенных микроорганизмов:</p> <p>-правильная работа холодильника.</p> <p>-обслуживание и программа наладки для холодильников.</p> <p>Контроль загрязнения:</p>	

			низкая вероятность			<p>-правильные методы хранения продовольствия (например, закрытого, отдельное хранение).</p> <p>-отделение склада химикатов.</p> <p>-создание программы управления.</p>	
11	Кулинарная обработка	Биологическая: Загрязнение патогенной микрофлорой и ее выживание.	<p>Высокая степень; высокая вероятность:</p> <p>В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие под-держит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий.</p>	Да	Когда температурный ре-жим хранения потенциально опасных готовых к употреблению продуктов нарушен, и численность патогенной микрофлоры выросла до опасного уровня, не существует методов уменьшения загрязнения до приемлемого уровня.	<p>Контроль разрушения патогенной микрофлоры:</p> <p>Правильные температурные параметры (параметры могут одновременно включать время и температуру) для уничтожения опасных патогенных микробов.</p>	ККТ 3

		<p>Физическая и химическая:</p> <p>Загрязнение инородными объектами и химическое загрязнение.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	<p>Нет</p>		<p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильное ведение хозяйства/мытьё. -контроль за синантропными животными. -отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запаса продуктов -контроль стекла и дерева, контроль стекло боя. 	
12 13	<p>Охлаждение/ замораживание</p>	<p>Биологическая:</p> <p>Рост патогенной микрофлоры.</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность:</p> <p>Выжившие после кулинарной обработки споры микроорганизмов могут прорасти и производить токсины при</p>	<p>Да</p>	<p>Это - ККТ, так как реальна угроза пищевого отравления, а на последующих эта-пах производства отсутствует возможность контроля и</p>	<p>Контроль роста патогенной микрофлоры и прорастания ее спор:</p> <ul style="list-style-type: none"> -быстрое охлаждение или замораживание горячего продовольствия после кулинарной обработки. -контроль за оборотом 	<p>ККТ 4</p>

		<p>Биологическая: Загрязнение в период охлаждения.</p> <p>Физическая: Загрязнение в период охлаждения</p>	<p>несоблюдении температурно-временных условий. Риск воз-растает, если не использовать быстрое охлаждение.</p> <p>Средняя степень; низкая вероятность.</p> <p>Средняя степень; низкая вероятность.</p>	Нет	<p>уменьшения загрязнения до приемлемого уровня.</p>	<p>запаса продуктов и использование методов его маркировки.</p> <p>Контроль микробного/физического загрязнения:</p> <p>-правильное хранения продовольствия вне периода быстрого охлаждения (соответствие объема охлаждаемых продуктов объему холодильника</p> <p>-изоляция продуктов от других.</p>	
14	<p>Хранение</p> <p>-Прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов</p> <p>-готовых к употреблению</p>	<p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если температура охлаждения, превышает требуемую.</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность:</p> <p>В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной</p>		<p>Если температурный ре-жим потенциально опасных готовых к употреблению пищевых продуктов был нарушен и</p>	<p>Контроль роста:</p> <p>-Правильная контролируемая работа холодильников.</p> <p>-Обслуживание и программа настройки для</p>	ККТ 2

	<p>продуктов</p>	<p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение в период хранения.</p>	<p>микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>численность патогенной микро-флоры возросла до опасного уровня, то методы, уменьшающие загрязнение до приемлемого уровня отсутствуют.</p>	<p>холодильника.</p> <p>Контроль загрязнения: -Правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, отдельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.).</p> <p>Контроль загрязнения: -Правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, отдельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от</p>	
--	------------------	---	--	-----------------------	--	--	--

						приготовленных и т.д.). -отделить склад продуктов от склада химикатов.	
15 16 17	Подготовка/ комплектация тары и упаковки для транспортировки	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если продовольствие готовилось в помещении с повышенной температурой в течение продолжительных периодов времени. Биологическая: Загрязнение.	Высокая степень; высокая вероятность. Рост патогенной микрофлоры, если потенциально опасное готовое к употреблению продовольствие приготавливалось в помещении с температурой в пределах 15°C/59°C в течении продолжительного времени. Высокая степень; высокая вероятность. Манипуляции увеличат возрастание	Да Нет	Это-ККТ, так как велика угроза пищевого отравление, и далее не возможен контроль и уменьшение загрязнение до приемлемого уровня.	Контроль роста микрофлоры: Правильное хранение и регистрация температурно- временных параметров. Контроль загрязнения: -Дезинфекция поверхностей, контактирующих с продовольствием.	ККТ 2

		Химическая и физическая: Загрязнение инородными объектами.	риска загрязнения потенциально опасных пищевых продуктов при их контакте с загрязненными поверхностями, если не проводилась дезинфекция. Средняя степень; низкая вероятность			-эффективные методы санитарной обработки оборудования. Контролируется СРП	
18	Хранение	Биологическая: -патогенный рост, если происходит повышение температуры охлаждения.	Высокая степень; высокая вероятность. В потенциально опасном продовольствии произойдет быстрый рост численности патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий.	Да	Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились при несоответствующей температуре и численность патогенных микроорганизмов в возросла до опасного уровня, то никакие последующие	Контроль роста: -правильное хранение и регистрация параметров работы холодильников. -обслуживание и программа настройки для холодильников.	ККТ 2

		<p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение в период хранения</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>шаги не уменьшат загрязнения до приемлемого уровня.</p>	<p>Контроль загрязнения:</p> <p>Правильные методы хранения (в закрытом виде, отдельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т. д).</p> <p>Контроль загрязнения:</p> <p>-правильные методы хранения продуктов (в закрытом виде, отдельное хранение).</p> <p>-отдельный склад для химикатов.</p>	
19	Подогрев продуктов в соответствии с нормативным температурным	<p>Биологическая: Рост патогенной</p>	<p>Средняя степень; низкая вероятность.</p> <p>Подогрев не</p>	Нет		<p>Контроль роста патогенных бактерий и прорастания их спор:</p>	

	режимом (подготовка к раздаче)	<p>микрофлоры.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение инородными веществами.</p>	<p>уничтожит устойчивые к высоким температурам токсины типа <i>S.aureus</i>.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	Нет		<p>-температурно-временной контроль в период подготовки.</p> <p>Контроль химического и физического загрязнения:</p> <p>-осуществление контроля за стеклом и древесиной.</p> <p>-отдельное хранение химикатов</p> <p>-правильное ведение санобработки помещений,</p> <p>-санобработка оборудования,</p> <p>-программы контроля за синантропными животными.</p>	
20	Комплектация на раздаче	<p>Биологическая:</p> <p>Рост патогенной микрофлоры.</p>	Высокая степень; высокая вероятность.	Да	Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температуры и численность	<p>Контроль роста микрофлоры:</p> <p>-правильное хранение и регистрация времени и температуры.</p>	ККТ 4

		<p>Биологическая: Бактериальное загрязнение.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение инородным веществом.</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность.</p> <p>Манипуляции увеличивают риск загрязнения и потенциально опасные готовые к употреблению продукты поддержат рост патогенной микрофлоры при нарушении температурно-временных условий</p> <p>.Средняя степень; средняя вероятность.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то никакие последующие шаги не уменьшат уровень загрязнения.</p>	<p>Контроль загрязнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -дезинфекция поверхностей, контактирующих с продовольствием, -эффективные методы контроля за работой персонала. -контролируется как РОП. <p>Контроль химического и физического загрязнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществление контроля за стеклом и древесиной, контроль стеклобоя. 	<p>ККТ 4</p>
--	--	---	---	-----------------------	--	---	------------------

						<p>-отдельное хранение химикатов.</p> <p>-правильное ведение хозяйства/мытьё, санобработка оборудования,</p> <p>-программа контроля за синантропными животными.</p>	
21	<p>Хранение</p> <p>-заключительный период</p>	<p>Биологическая:</p> <p>Рост патогенной микрофлоры в течение заключительного периода хранения готовых к употреблению пищевых продуктов, если происходит повышение температуры в холодильнике.</p>	<p>Высокая степень; средняя вероятность:</p> <p>Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты поддержат рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий.</p>	Да	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то никакие последующие действия не уменьшат загрязнения до приемлемого</p>	<p>Контроль роста микрофлоры:</p> <p>-правильное хранение и регистрация параметров работы холодильника.</p> <p>-обслуживание и программа настройки холодильников.</p> <p>-правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.).</p> <p>Контроль роста</p>	<p>ККТ</p> <p>2</p>

		Физическая: Загрязнение.	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет	уровня.	<p>патогенной микрофлоры:</p> <p>-контроль температурного режима холодильника: эффективное охлаждение хранящихся продуктов, контроль срока годности.</p> <p>-правильное хранение продовольствия (например, в закрытом виде, отдельное хранение и т.д.).</p> <p>Вероятность отсутствует, если продовольствие упаковано. Низкая вероятность, если продовольствие не упаковано и на подносе используется стеклянная посуда.</p>	СРП
22	Раздача	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры.	<p>Высокая степень; средняя вероятность:</p> <p>В потенциально опасных готовых к употреблению продуктах возрастет численность патогенной микрофлоры при</p>	Да	Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и	<p>Контроль роста патогенной микрофлоры:</p> <p>Температурно-временной контроль с применением сухого льда к тележкам и контейнерам с продовольствием и поддержание правильной температуры в</p>	ККТ 4

		<p>Физическая:</p> <p>Загрязнение инородным веществом.</p>	<p>нарушении температурно-временных условиях.</p> <p>Средняя степень; низкая вероятность.</p>	Нет	<p>численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то никакие последующие шаги не уменьшат загрязнение до приемлемого уровня.</p>	<p>автомобилях-холодильниках.</p> <p>Контроль физического загрязнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, хранение на стеллажах и т.д.). -гарантирование закрытие дверей автомобилей, когда их не используют. -правильное ведение хозяйства/мытьё, санобработка 	
--	--	--	---	-----	--	---	--

						оборудования, -программы контроля синантропных животных.	
23	Транспортировка.	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры. Физическая: Загрязнение.	Средняя степень; средняя вероятность: Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты поддержат рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность.	Нет Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры: -температурно-временной контроль с целью минимизации периода времени нахождения продуктов в зоне с опасной температурой. Контроль физического загрязнения: -Правильное хранение продовольствия (в закрытом виде и т.д.)	
24	Загрузка в холодильник	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры в течение погрузки из машины в холодильник на	Средняя степень; низкая вероятность: Риск невысок, если время погрузки будет соответствовать эксплуатационным	Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры: Температурно-временной контроль с целью сокращения времени нахождения в	

		точке. Физическая: Загрязнение.	требованиям. Низкая степень; низкая вероятность.	Нет		температурно-опасной зоне. Контроль физического загрязнения: -Правильное хранение продовольствия (в закрытом виде и т.д.). -личная гигиена персонала.	
25	Хранение	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры в период заключительного хранения продуктов, готовых к употреблению.	Средняя степень; низкая вероятность: Низкий риск, если во время до употребления минимизировано, продукты охлаждены и/или правильно используется сухой лед.	Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры; -хранение в МГС. -правильное хранение продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение и т.д.), в герметично запаянных пленкой пластиковых контейнерах	
26	Доготовка	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры.	Средняя степень; низкая вероятность: Минимальный рост риска при немедленном	Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры и прорастания спор:	

		<p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение инородным веществом.</p>	<p>обслуживании.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность: -минимальный контакт с незащищенными руками.</p>	Нет		<p>-Температурно-временной контроль в период комплектации питания.</p> <p>Контроль микробного / физического / химического загрязнения:</p> <p>-правильное обращение с продовольствием в течение всех процедур минимизирует взаимное загрязнение.</p> <p>-правильное ведение хозяйства/мытьё, санобработка оборудования,</p> <p>-программы контроля синантропных животных.</p>	
27	Разогрев в микроволновой печи или конвекционной печи	<p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры.</p>	<p>Средняя степень; низкая вероятность: Подогревание не будет разрушать устойчивые токсины типа <i>S.aureus</i>.</p>	Нет		<p>Контроль роста патогенной микрофлоры и прорастания и роста спор:</p> <p>Температурно-временной контроль в период подготовки.</p> <p>Контроль микробного</p>	

				Нет		загрязнения: -Правильное обращение с продовольствием в течение всех процедур минимизирует взаимное загрязнение (разделяйте сырые и готовые к употреблению/приготовленные пищевые продукты, санобработка оборудования). -Эффективные методы личной гигиены персонала. Контроль химического и физического загрязнения: -контроль стекла и древесины. -отдельное хранение химикатов. -правильное ведение хозяйства/мытьё, санобработка оборудования, -программы контроля за синантропными	
		Химическая и физическая: Загрязнение инородным веществом.	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет			

						животными.	
28	Приготовление питания из сырых компонентов	<p>Биологическая:</p> <p>Выживание патогенной микро-флоры.</p> <p>Физическая и химическая:</p> <p>Загрязнение за счет контакта с внешними объектами</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность:</p> <p>В не полностью приготовленном продовольствии произойдет неадекватное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты поддержат ее рост при несоблюдении температурно-временных условий.</p> <p>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	<p>Да</p> <p>Нет</p>	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то никакие последующие шаги не уменьшат загрязнение до приемлемого уровня.</p>	<p>Контроль разрушения патогенной микрофлоры:</p> <p>Правильные процессы тепловой обработки (могут включать время и температурные параметры) для уничтожения свойственных продуктам нежелательных патогенных микробов.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-правильное ведение хозяйства/мытьё,</p> <p>-паразитарный контроль,</p> <p>- контроль боя стекла на</p>	ККТ 3

						кухне.	
29	Обслуживание потребителей	<p>Биологическая: Взаимное загрязнение или рост патогенных микроорганизмов.</p> <p>Физическая: Загрязнение.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность.</p> <p>Средняя степень, средняя вероятность.</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>		<p>Незначительные благодаря тому, что продукты упакованы/покрыты пленкой.</p> <p>Контроль физического загрязнения: -правильное хранение продовольствия. -обучение персонала.</p>	
30	Удаление отходов, мусора	Риск не идентифицирован.		Нет		Никакие опасности не определены.	
31	Оборудование -разборка/мойка	<p>Биологическая: Выживание патогенной микро-флоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде.</p>	Низкая степень; средняя вероятность.	Нет		<p>Контроль выживания патогенных микробов и их роста:</p> <p>-Программу поддерживают эффективное мытье и санобработка оборудования.</p>	

--	--	--	--	--	--	--	--