**РИЗИКИ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Посада / робоче місце** | **Біологічні** | **Хімічні** | **Фізичні** | **Інше** |
| **Кондитер** | *Не обробляємо яйця* | *Занадто багато консерванту у крем* | *Сторонні домішки з горіхів, родзинок* |  |
|  | *Використання протермінованих молочних продуктів* | *Залишки миючих засобів (погано промита чаша тістоміса, тому що не знімається)* | *Сторонні домішки можуть потрапити в крем при охолодженні* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |