**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*  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |