

«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 56»
г. о. Самара
И.Е. Мартянова



Приказ от 23.12.2022 № 131-од

Таблица анализа рисков в процессе производства питания. .

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.

3.	Получение на склад и растаривание	<p>Биологическая: рост численности патогенных микроорганизмов в поступающих товарах.</p> <p>Биологическая: Продукты с истекшим сроком годности.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнения произошедшие из-за повреждения упаковки или неправильного хранения, например, с совместно с химикатами.</p>	<p>В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура при доставке превышает норму. Высокая степень риска.</p> <p>Высокая вероятность, если температура продуктов при поставке будет превышать установленные нормы. Степень высока, вероятность низка. Большинство наименований продовольствия, с истекшим сроком годности, может быть опасным из-за роста микроорганизмов, портящих продовольствие в 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</p>	<p>Да</p> <p>Нет</p>	<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 приемлемого уровня.</p>	<p>Контроль сырых продуктов: -Программа Управления Закупками. Спецификация продуктов -Температурный контроль при поставке продуктов. -Контроль качественных параметров поступающих товаров (включает проверку маркировки, качества и целостности упаковки, кодирования даты) с указанным корректирующими действий для продуктов, несоответствующих спецификации. - Соответствующая подготовка персонала.</p> <p>Контроль химического и физического загрязнения сырья: -Программа Управления Закупками. Спецификация меню. - Мониторинг качественных параметров поступающих товаров (включая маркировку, целостность и соответствие упаковки, кодирования даты. -С указанием конкретных действий для продуктов с нарушенной спецификацией.</p>	ККТ1
----	-----------------------------------	---	---	----------------------	--	---	------

			<p>роста <i>Listeria monocytogenes</i> в охлажденных условиях и при отсутствии 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 для их роста.</p> <p>Примеры: копченая лососина, охлажденная буженина.</p> <p>Степень низкая: Вероятность низкая. Наблюдаются видимые признаки повреждения.</p>				
4А	<p>Хранение Охлажденных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сырые продукты для кулинарной обработки на производстве. -сырые фрукты или овощи для обслуживания. -готовые к употреблению продукты. 	<p>Биологическая:</p> <p>В потенциально опасных готовых к употреблению продуктах рост патогенных микробов, если температура хранения превышает требуемую.</p> <p>Биологическая:</p>	<p>Степень высокая; вероятность высокая.</p> <p>В потенциально опасном продовольствии поддерживается быстрый рост патогенных микробов при идеальных температурно -временных условиях.</p>	<p>Да</p> <p>Нет</p>	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и численность патогенных микроорганизмов выросла до опасного уровня, не существует способов</p>	<p>Контроль роста численности патогенных микроорганизмов за счет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильного хранения и регистрация параметров работы холодильников. 	ККТ2

		<p>Продукты с истекшим сроком годности. Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты с уменьшенным содержанием кислорода в упаковке, которые хранятся слишком долго, при охлажденных условиях имеют потенциальный риск роста <i>Listeria monocytogenes</i> до опасного уровня.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение продуктов в период хранения</p>	<p>Степень высокая; вероятность высокая. 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>Низкая степень; низкая вероятность.</p>	Нет	уменьшения загрязнение до приемлемого уровня.	<p>-обслуживание и программа настройки контроля температуры для холодильников. -правильные методы хранения продуктов. (например, в закрытом виде; раздельное хранение, сырых отдельно от приготовленных.</p> <p>Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия (например, раздельное; в закрытом виде), -отделить химический склад от склада продуктов.</p>
4 В.	<p>Хранение продуктов в глубокой заморозки: -сырые продукты для кулинарной обработки на производстве. -сырое продовольствие для приготовления/охлаждения. -готовые к употреблению продукты.</p>	<p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Биологическая: Рост патогенной микрофлоры в сырых ИЛИ готовых к употреблению продуктов.</p>	<p>Низкая степень; низкая вероятность. Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта.</p>	Нет		<p>Контроль роста численности микроорганизмов производится путем: -правильного хранения и регистрации параметров работы морозильника. -обслуживание и программа настройки для морозильников. -правильные методы хранения продовольствия (в закрытом вид, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д.)</p>
5.	Хранение сухих пищевых продуктов	-Физическое загрязнение.	Низкая степень; низкая вероятность.	Нет		Контроль физического загрязнения:

		<p>-Загрязнение син антропными животными.</p> <p>-Микробиологическое загрязнение фекалиями и мочой.</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>			<p>-правильные методы хранения продовольствия (хранение в запечатанном виде, в контейнерах с крышкой, закрытых и отдельно),</p> <p>-своевременная санобработка хранилищ,</p> <p>-паразитарный контроль, -отдельное хранение химикатов, -контроль за оборотом запаса продуктов.</p> <p>Устранение микробиологического загрязнения производится путем правильного приготовления.</p> <p>Физического: осмотр изделия.</p>	
6.	<p>Мойка/Санитарная обработка:</p> <p>-овощи и фрукты (свежие)</p>	<p>Биологическая:</p> <p>Загрязнение патогенной микрофлорой.</p> <p>Химическое и физическое загрязнение:</p> <p>Наличие инородных объектов,</p> <p>син антропные вредителей в сырых продуктах</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> <p>Средняя степень; Низкая</p>	<p>Нет</p> <p>Нет</p>		<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> <p>Контроль физического и химического загрязнения:</p> <p>-правильные методы санобработки,</p> <p>-контроль за син антропными животными,</p>	

			вероятность			-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. Химическая и физическая: Занесение загрязнения в течение подготовки.	Высокая степень; низкая вероятность. Кулинарная обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня. Низкая степень низкая вероятность. При размораживании продукт должна нару- шаться первоначальная упаковка.	Нет Нет		Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия. -эффективные методы гигиены персонала. -контроль микробного роста при замораживании или охлаждении. Контроль физического и химического загрязнения: -правильная санобработка помещения. -контроль за сии антропоными вредителями. -отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запаса продуктов. -применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стекло боя.	
8.	Размораживание готовых к употреблению пищевых продукты	Биологическая: Повторное загрязнение от сырых продуктов. Биологическая: Рост патогенных микробов в период размораживания.	Низкая степень; низкая вероятность При условии проведения операции в условиях холодильника. Средняя степень; средняя вероятность. В условиях быстрых методов размораживания (например,	Нет Нет		Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продовольствия. -эффективные методы гигиены персонала. Контроль роста микроорганизмов: -температурно-временной контроль в течение подготовки. Контроль физического и	

		Химическая и физическая: Загрязнение в процессе размораживания.	микроволновая печь или холодная водопроводная вода). Низкая степень; низкая вероятность.	Нет		химического загрязнения: -правильные методы санобработки. -контроль за сии антропоными вредителями. -отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запаса продуктов. -применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стекло боя.	
9.	Подготовка сырых продуктов	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов. Физическая: Загрязнение во время подготовки.	Низкая степень; низкая вероятность. Средняя степень; низкая вероятность.	Нет Нет		Контроль роста микроорганизмов: -температурно-временным контролем в период подготовки. Контроль физического и химического загрязнения: -соблюдение санитарии, -контроль за сии антропоными вредителями. -отдельное хранение химикатов, -контроль за оборотом запаса продуктов. -применение политики: «Никакого стекла» и «Никакого дерева», контроль стекло боя. -правильные методы хранения продовольствия, -эффективные методы личной гигиены персонала.	
10	Хранение -сырое продовольствие для приготовления или охлаждения	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов. Химическая и физическая:	Низкая степень; низкая вероятность. Потенциально опасное продовольствие поддержит быстрый рост численности патогенной микрофлоры при несоблюдении	Нет Нет		Контроль роста патогенных микроорганизмов: -правильная работа холодильника. -обслуживание и программа наладки для холодильников. Контроль загрязнения:	

		Загрязнение в период хранения	Температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность			-правильные методы хранения продовольствия (например, закрытого, отдельное хранение), -отделение склада химикатов, -создание программы управления.	
11	Кулинарная обработка	Биологическая: Загрязнение патогенной микрофлорой и ее выживание. Физическая и химическая: Загрязнение инородными объектами и химическое загрязнение.	Высокая степень; высокая вероятность: В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддерживает ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Низкая степень; низкая вероятность.	Да Нет	Когда температурный режим хранения потенциально опасных готовых к употреблению продуктов нарушен, и численность патогенной микрофлоры выросла до опасного уровня, не существует методов уменьшения загрязнения до приемлемого уровня.	Контроль разрушения патогенной микрофлоры: Правильные температурные параметры (параметры могут одновременно включать время и температуру) для уничтожения опасных патогенных микробов. Контроль физического и химического загрязнения: -правильное ведение хозяйства/мытье. -контроль за синантропными животными. -отдельное хранение химикатов. -контроль за оборотом запаса продуктов -контроль стекла и дерева, контроль стекло боя.	ККТЗ
12 13	Охлаждение/ замораживание	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры. Биологическая: Загрязнение в период	Высокая степень; высокая вероятность: Выжившие после кулинарной обработки споры микроорганизмов могут прорасти и производить токсины при несоблюдении температурно-временных условий. Риск возрастает, если не	Да Нет	Это - ККТ, так как реальна угроза пищевого отравления, а на последующих этапах производства отсутствует возможность контроля и уменьшения загрязнения до	Контроль роста патогенной микрофлоры и прорастания ее спор: -быстрое охлаждение или замораживание горячего продовольствия после кулинарной обработки. -контроль за оборотом запаса продуктов и использование методов его маркировки. Контроль	ККТ4

		охлаждения. Физическая: Загрязнение в период охлаждения	использовать быстрое охлаждение. Средняя степень; низкая вероятность. Средняя степень; низкая вероятность.		приемлемого уровня.	микробного /физического загрязнения: -правильное хранения продовольствия вне периода быстрого охлаждения (соответствие объема охлаждаемых продуктов объему холодильника -изоляция продуктов от других.	
14	Хранение -Прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов -готовых к употреблению продуктов	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если температура охлаждения, превышает требуемую. Биологическая: Загрязнение. Химическая и физическая: Загрязнение в период хранения.	Высокая степень; высокая вероятность: В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно -временных условий. Низкая степень; низкая вероятность. Низкая степень; низкая вероятность.	Нет Нет	Если температурный ре-жим потенциально опасных готовых к употреблению пищевых продуктов был нарушен и численность патогенной микро-флоры возросла до опасного уровня, то методы, уменьшающие загрязнение до приемлемого уровня отсутствуют.	Контроль роста: -Правильная контролируемая работа холодильников. -Обслуживание и программа настройки для холодильника. Контроль загрязнения: -Правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д). Контроль загрязнения: -Правильные методы хранения продовольствия (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от приготовленных и т.д). -отделить склад продуктов от склада химикатов.	ККТ2
15 16 17	Подготовка/ комплектация тары и упаковки для транспортировки	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры, если продовольствие готовилось в помещении с	Высокая степень; высокая вероятность. Рост патогенной микрофлоры, если потенциально опасное готовое к употреблению	Да	Это-ККТ, так как велика угроза пищевого отравление, и далее не возможен контроль и	Контроль роста микрофлоры: Правильное хранение и регистрация температурно-временных параметров.	ККТ2

		<p>повышенной температурой в течение продолжительных периодов времени.</p> <p>Биологическая: Загрязнение.</p> <p>Химическая и физическая: Загрязнение инородными объектами.</p>	<p>продовольствие приготавлилось в помещении с температурой в пределах 15°C/59°C в течении продолжительного времени.</p> <p>Высокая степень; высокая вероятность. Манипуляции увеличат возрастание риска загрязнения потенциально опасных пищевых продуктов при их контакте с загрязненными поверхностями, если не проводилась дезинфекция.</p> <p>Средняя степень; низкая вероятность</p>	Нет	<p>уменьшение загрязнения до приемлемого уровня.</p>	<p>Контроль загрязнения: -Дезинфекция поверхностей, контактирующих с продовольствием, -эффективные методы санитарной обработки оборудования.</p> <p>Контролируется СРП</p>	
18	Хранение	<p>Биологическая: -патогенный рост, если происходит повышение температуры охлаждения.</p> <p>Биологическая: Загрязнение.</p>	<p>Высокая степень; высокая вероятность.</p> <p>В потенциально опасном продовольствии произойдет быстрый рост численности патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно -временных условий.</p> <p>Низкая степень; низкая</p>	<p>Да</p> <p>Нет</p> <p>Нет</p>	<p>Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились при несоответствующей температуре и численность патогенных микроорганизмов возросла до опасного уровня, то никакие последующие шаги не уменьшат загрязнения до приемлемого уровня.</p>	<p>Контроль роста: -правильное хранение и регистрация параметров работы холодильников. -обслуживание и программа настройки для холодильников.</p> <p>Контроль загрязнения: Правильные методы хранения (в закрытом виде, раздельное хранение, хранение сырых продуктов отдельно от</p>	ККТ2

		Химическая и физическая: Загрязнение в период хранения	вероятность. Низкая степень; низкая вероятность			приготовленных и т. д). Контроль загрязнения: -правильные методы хранения продуктов (в закрытом виде, раздельное хранение). -отдельный склад для химикатов.	
19	Подогрев продуктов в соответствии с нормативным температурным режимом (подготовка к раздаче)	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры. Химическая и физическая: Загрязнение инородными веществами.	Средняя степень; низкая вероятность. Подогрев не уничтожит устойчивые к высоким температурам токсины типа <i>Saureus</i> . Низкая степень; низкая вероятность.	Нет Нет		Контроль роста патогенных бактерий и прорастания их спор: -температурно-временной контроль в период подготовки. Контроль химического и физического загрязнения: -осуществление контроля за стеклом и древесиной. -отдельное хранение химикатов -правильное ведение санобработки помещений, -санобработка оборудования, -программы контроля за синантропными животными.	
20	Комплектация на раздаче	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры. Биологическая: Бактериальное загрязнение.	Высокая степень; высокая вероятность. Высокая степень; высокая вероятность. Манипуляции увеличивают риск загрязнения и потенциально опасные	Да Нет Нет	Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температуры и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то никакие последующие шаги не уменьшат уровень загрязнения.	Контроль роста микрофлоры: -правильное хранение и регистрация времени и температуры. Контроль загрязнения: -дезинфекция поверхностей, контактирующих с продовольствием, -эффективные методы контроля за работой персонала.	ККТ4 ККТ4

						стеклянная посуда.	
22	Раздача	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры.	Высокая степень; средняя вероятность: В потенциально опасных готовых к употреблению продуктах возрастет численность патогенной микрофлоры при нарушении температурно-временных условиях.	Да	Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты хранились с нарушением температурного режима и численность патогенной микрофлоры возросла до опасного уровня, то	Контроль роста патогенной микрофлоры: Температурно-временной контроль с применением сухого льда к тележкам и контейнерам с продовольствием и поддержание правильной температуры в автомобилях-холодильниках.	ККТ4
		Физическая: Загрязнение инородным веществом.	Средняя степень; низкая вероятность.	Нет	никакие последующие шаги не уменьшат загрязнение до приемлемого уровня.	Контроль физического загрязнения: -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.	Средняя степень; средняя вероятность: Потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты поддержат рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурно-временных	Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры: -температурно-временной контроль с целью минимизации периода времени нахождения продуктов в зоне с опасной температурой.	
		Физическая: Загрязнение.		Нет			

			условий. Низкая степень; низкая вероятность.			Контроль физического загрязнения: -Правильное хранение продовольствия (в закрытом виде и т.д.)	
24	Загрузка в холодильники	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры в течение погрузки из машины в холодильники на гочке. Физическая: Загрязнение.	Средняя степень; низкая вероятность: Риск невысок, если время погрузки будет соответствовать эксплуатационным требованиям. Низкая степень; низкая вероятность.	Нет Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры: Температурно-временной контроль с целью сокращения времени нахождения в 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 заключит е л ь н ого 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. Биологическая: Загрязнение. Химическая и физическая: Загрязнение	Средняя степень; низкая вероятность: Минимальный рост риска при немедленном обслуживании. Низкая степень; низкая вероятность: -минимальный контакт с незащищенными руками.	Нет Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры и прорастания спор: -Температурно-временной контроль в период комплектации питания. Контроль микробного / физического / химического загрязнения: -правильное обращение с	

		инородным веществом.				продовольствием в течение всех процедур минимизирует взаимное загрязнение. -правильное ведение хозяйства/мытьё, санобработка оборудования, -программы контроля синантропных животных.	
27	Разогрев в микроволновой печи или конвекционной печи	Биологическая: Рост патогенной микрофлоры. Химическая и физическая: Загрязнение инородным веществом.	Средняя степень; низкая вероятность: Подогревание не будет разрушать устойчивые токсины типа S aureus. Низкая степень; низкая вероятность.	Нет Нет Нет		Контроль роста патогенной микрофлоры и прорастания и роста спор: Температурно-временной контроль в период подготовки. Контроль микробного 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 животными.	
28	Приготовление питания из сырых компонентов	Биологическая: Выживание патогенной микро- флоры.	Высокая степень; высокая вероятность: В не полностью приготовленном	Да	Если потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты	Контроль разрушения патогенной микрофлоры: Правильные процессы тепловой обработки (могут включать	ККТЗ

			<p>продовольствии произойдет неадекватное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасные готовые к употреблению пищевые продукты поддержат ее рост при несоблюдении температурно-временных условий.</p>	Нет	<p>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>время и температурные параметры) для уничтожения свойственных продуктам нежелательных патогенных микробов.</p> <p>Контроль физического и химического загрязнения: -правильное ведение хозяйства/мытьё, -паразитарный контроль, - контроль боя стекла на кухне.</p>	
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	каление отходов, мусора	Риск не идентифицирован.		Нет		Никакие опасности не определены.	
31	Оборудование -разборка/мойка	<p>Биологическая: Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде.</p>	Низкая степень; средняя вероятность.	Нет		<p>Контроль выживания патогенных микробов и их роста: -Программу поддерживают эффективное мытьё и санобработка оборудования.</p>	