1. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении операционного контроля.
2. Группа ХАССП, состав, цели, обязанности.
3. Для чего устанавливают коррекции и корректирующие действия.
4. Для чего устанавливают критические пределы критических контрольных точек.
5. Как определяют вероятность реализации опасных факторов.
6. Как определяют значимость опасных факторов.
7. Как определяют тяжесть последствий опасных факторов.
8. Какие виды опасных факторов встречаются в общественном питании и риски связанные с ними.
9. Какие документы используют при сборе информации о продукции и производстве.
10. Какие документы отражают качественные и количественные показатели пищевой продукции.
11. Какие контролирующие и предупреждающие действия могут быть в процессе производства пищевой продукции.
12. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении входного контроля.
13. Какие опасные риски могут возникнуть при осуществлении приемочного контроля.
14. Какие опасные факторы и риски связаны с пищевыми продуктами.
15. Какие опасные факторы и риски связаны с производством пищевой продукции.
16. Какие показатели отражают безопасность пищевой продукции.
17. Какие процессы производства продукции протекают на предприятиях общественного питания.
18. Какой метод применяется при определении критических контрольных точек.
19. Назначение системы мониторинга критических контрольных точек.
20. Что в себя включает законодательная и нормативная база РФ регулирующая безопасность пищевой продукции.
21. Что в себя включает первичная информация о продукции и производстве.
22. Что в себя включает процедура проверки и процесс создания документации и ведения учета.
23. Что входит в понятие безопасности пищевой продукции.
24. Что отражает блок-схема производства продукции.
25. Что такое система менеджмента безопасности. Цели, задачи.
26. Седьмой принцип системы ХАССП «Создание документации и ведение учета».
27. Биологические опасные факторы. Определение, где нормируются, где встречаются, методы снижения.
28. Виды контроля на предприятии. Определение, цели, задачи.
29. Второй принцип системы ХАССП «Определение критических контрольных точек».
30. Дать определение: допустимы риск, валидация, верификация.
31. Дать определение: ротация, товарное соседство.
32. Какие документы отражают качественные характеристики сырья, продукции.
33. Критическая контрольная точка. Определение, значение.
34. Микробиологические опасные факторы. Определение, где нормируются, где встречаются, методы снижения.
35. Отличительные особенности СМК от ХАССП.
36. Первый принцип системы ХАССП «Анализ опасностей».
37. Перечислить основные журналы контроля на предприятии общественного питания.
38. Перечислить основные принципы ХАССП.
39. Понятие «Чек-лист». Содержание, виды, примеры.
40. Преимущества от внедрения системы ХАССП
41. Процедура сертификации системы ХАССП.
42. Пятый принцип системы ХАССП «Установление корректирующих действий».
43. Система ХАССП. Определение, цели задачи.
44. Системы качества. Характеристики область применения.
45. Третий принцип системы ХАССП «Установление критических пределов для каждой критической контрольной точки».
46. Физические опасные факторы. Определение, где нормируются, где встречаются, методы снижения.
47. Химические опасные факторы. Определение, где нормируются, где встречаются, методы снижения.
48. Четвертый принцип системы ХАССП «Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки».
49. Что такое «План ХАССП»
50. Шестой принцип системы ХАССП «Установление процедур проверки (верификации)».
51. Блюдо «Жаркое по домашнему» не было реализовано в течении двух часов на раздаче. Ваши действия. Какие риски возникают в данной ситуации.
52. Действие каких мер будет способствовать уменьшению рисков до приемлемого уровня связанных с перекрестным и\или вторичным загрязнением производственных помещений.
53. Действие каких мер будет способствовать уменьшению рисков до приемлемого уровня связанных с перекрестным и\или вторичным загрязнением сырья, кулинарных изделий или готовых блюд.
54. Как на производстве снизить возникновение опасного для здоровья риска связанного с аллергенами в продуктах.
55. Какие виды опасностей могут возникнуть при несоблюдении правила ротации.
56. Какими будут критические пределы для процесса хранения горячих готовых блюд.
57. Какими будут критические пределы для процесса хранения готовых заправленных салатов.
58. Какими будут критические пределы для процесса хранения супов на раздаче.
59. Какими будут критические пределы для устранения опасного биологического фактора процесса хранения сыпучего сырья (мука, крупы).
60. Какими будут критические пределы для устранения опасного физического фактора процесса первичной переработки овощей.
61. На каком этапе технологического процесса существует высокий риск возникновения микробиологического опасного фактора.
62. На каком этапе технологического процесса существует высокий риск возникновения физического опасного фактора.
63. На каком этапе технологического процесса существует высокий риск возникновения химического опасного фактора.
64. Описать систему мониторинга по снижению рисков связанных с химическими опасными факторами на производстве.
65. При приеме сотрудника (повара) на работу, какие должны быть выполнены действия, чтобы не допустить возникновение опасных рисков по причине нового сотрудника.
66. Дата выработки рыбы «Лосось атлантический» 1.01.2015. Срок реализации охлажденной рыбы не более 14 суток. Произошла задержка поставки рыбы на 3-е суток. Дата привоза рыбы в охлажденном состоянии на предприятие 10.01.2015 в количестве 30 кг. Расход рыбы составляет 4-5 кг в день. Следующий день поставки по графику. Ваши действия при осуществлении входного контроля. Какие опасные риски могут возникнуть.
67. За час до окончания рабочей смены происходит поломка холодильного оборудования. Какие опасные риски возникают. Ваши действия в данной ситуации.
68. Какие виды опасностей могут возникнуть при несоблюдении правила товарного соседства.
69. Какие инструкции должны быть в цехе по первичной обработке сырья. В цехе обрабатывают: зелень, овощи, фрукты, рыба, мясо, яйца. Какие опасные факторы являются наиболее значимыми в цехе по первичной обработки сырья.
70. Описать мониторинг входного контроля на примере мясного сырья. Какие опасные факторы существуют при выполнении данного процесса.
71. 3.      Описать мониторинг входного контроля на примере растительного сырья. Какие опасные факторы существуют при выполнении данного процесса.
72. Описать мониторинг для процесса выпекания хлебобулочных изделий. Какие опасные риски существуют при выполнении данного процесса.
73. Поставщик привез икру лосося в одноразовом контейнере без маркировки. Имеется ветеринарное заключение на лососевую икру. Ваши действия при осуществлении входного контроля. Какие опасные риски существуют в данной ситуации.
74. Поступила жалоба от гостей на то, что котлета из мяса имеет розовый цвет внутри. Назвать причины аномальной окраски блюда и риски связанные с ними. Какие корректирующие мероприятия должны быть предприняты.
75. 3.      Составить блок-схему процесса обработки яиц. Какие опасные факторы могут быть в данном процессе.