

### Приклад поділу виробництва на зони ризику

Вид зони	Характеристика
1	2
Зелена	Робочі приміщення, в яких відсутній ризик зараження готової продукції чи напівфабрикатів після теплової обробки. До такої зони відноситься приміщення для миття оборотної тари, побутові приміщення, механічні майстерні. Деякі із цих приміщень повинні бути розділені між собою, наприклад мокрі робочі приміщення від сухих. Працівникам зеленої зони не дозволяється заходити в приміщення червоної зони.
Жовта	Робочі приміщення, в яких ризик зараження готової продукції чи напівфабрикатів після теплової обробки обмежений, але варто дотримуватись спеціальних санітарно-гігієнічних правил під час виробництва продукції. Ці приміщення межують із зонами високого ризику, виконують, як правило, функції санітарних бар'єрів. Прикладом такого приміщення можуть бути приміщення для зберігання пакувальних матеріалів, допоміжної сировини, приміщення в яких продукти чи напівпродукти не мають контакту з зовнішнім середовищем. Працівники жовтих зон не можуть входити в приміщення червоних зон.
Червона	Робочі приміщення, в яких ризик зараження готової продукції чи напівфабрикатів після теплової обробки дуже високий. Необхідно ретельно дотримуватись жорстких санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва продукції. Червоні зони повинні бути відділені від інших зон гігієнічними бар'єрами. Прикладом таких приміщень є приміщення для замішування тіста, змішування компонентів та формування напівфабрикатів.