|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва етапу** | **Небезпечний чинник** | **Опис небезпечного чинника** |  | **П1**: Можна вважати даний небезпечний фактор істотним? **ТАК**: це істотний небезпечний фактор. Переходьте до **П2**. **НІ**: це несуттєвий небезпечний фактор. | | | | | |
|  |  | **П2**: Чи зможуть наступні етапи, включаючи передбачуване використання, гарантувати усунення істотного небезпечного фактору або його зниження до прийнятного рівня? **ТАК**: переходьте до наступного небезпечного фактору. **НІ**: переходите до **П3**. | | | | |
| **Опис заходів контролю** |  |  | **П3**: Чи існують на цьому етапі заходи контролю, що дозволяють усунути або знизити до прийнятного рівня даний істотний небезпечний фактор? **ТАК**: переходите до **П4**. **НІ**: змінюйте процес (модифікація) або продукцію і переходите до **П1**. | | | |
|  |  |  |  | **П4**: Чи існує можливість визначити критичні межі на даному етапі? **ТАК**: переходите до **П5**. **НІ**: управління цими небезпечними чинниками здійснюється в **ОПП** | | |
|  |  |  |  |  | **П5**: Чи необхідно проводити моніторинг заходів контролю таким чином, щоб можна було зробити корекцію відразу ж після втрати контролю? **ТАК**: ці небезпечні фактори управляються **ККТ НІ**: управління здійснюється в О**ПП**. | |
|  | П1 | П2 | П3 | П4 | П5 | ККТ / О**ПП**/ модифікація процесу |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Отримання круп | **Ф** | Сторонні домішки (камінці, пісок, метало домішки, рослинні домішки та їн..) | **Візуальний контроль сторонніх домішок більших ніж 2 мм – просіювання, перебирання, промивання** | **ТАК** | **НІ** | **ТАК** | **НІ** | **-** | **ОПП-1** |
| Борошно | **Ф** | Сторонні домішки (камінці, пісок, метало домішки, рослинні домішки та ін..) | **Візуальний контроль сторонніх домішок більших ніж 2 мм – просіювання крізь сито з розміром отвору не більше 2 мм** | **ТАК** | **НІ** | **ТАК** | **НІ** | **-** | **ОПП-3** |
| **Яйця** | **Ф** | Забруднення фрагментами шкарлупи | **Проціджування меланжу, білку та жовтку** | **ТАК** | **НІ** | **ТАК** | **НІ** | **-** | **ОПП-4** |
| **Розморожування продуктів** | **Б** | Можливе зростання патогенної мікрофлори внаслідок порушення вимог щодо розморожування | Розморожування при температурі не більше **+4ºС**, або під проточною водою при температурі не більше **+21ºС протягом 4 годин**. Контроль повного розморожування продукту або корегування часу термообробки при неповному розморожуванні. Корегування кінцевої дати використання продукту після розморожування – нанесення нового стікеру з датою. Розморожування запакованої сировини (у вакуум пакеті). | **ТАК** | **НІ** | **ТАК** | **ТАК** | **ТАК** | **ККТ-1** |