| **№** | **ККТ/ОПП** | **НЧ** | **Критичні межі або ціль** | **Процедури моніторингу** | **Коригувальні дії** | **Перевірка** | **Записи** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **ОПП-1** | **Візуальний контроль сторонніх домішок більших ніж 2 мм – просіювання, перебирання, промивання** | **Ф** | Відсутність сторонніх домішок більше 2-х мм | *Візуальний контроль сировини при засипанні* | Повторна переборка, блокування реалізації | Перевірка 1 раз на місяць | Журнал реєстрації |
| **ОПП-2** | **Обробка яєць** | **Б** | Сальмонела в межах норми | *Візуальний контроль* | Утилізація потенційно невідповідної продукції | Щомісячний лабораторні дослідження готової продукції | Протоколи досліджень |
| **ОПП-3** | **Візуальний контроль сторонніх домішок більших ніж 2 мм – просіювання крізь сито з розміром отвору не більше 2 мм** | **Ф** | Відсутність сторонніх домішок більше 2-х мм | *Візуальний контроль* | Повторна переборка, блокування реалізації | Перевірка 1 раз на місяць | Журнал реєстрації |
| **ОПП-4** | **Проціджування меланжу, білку та жовтку** | **Ф** | Відсутність сторонніх домішок більше 2-х мм | *Візуальний контроль сировини при засипанні* | Повторне проціжування, блокування реалізації | Перевірка 1 раз на місяць | Журнал реєстрації |
| **ККТ-1** | 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). | **Б** | Розморожування при температурі не більше **+4ºС**, або під проточною водою при температурі не більше **+21ºС протягом 4 годин**. | *Візуальний контроль, вимірювання температури в середині продукту* | Органолептичний контроль | Щомісячний лабораторні дослідження готової продукції | Протоколи досліджень |
| **ККТ-2** | Термообробка (в кип’ячій воді при температурі 100°С, 5 хвилин) | **Б** | Мікробіологічні показники (патогені мікроорганізми) в межах норми | *Вимірювання* | Органолептичний контроль | Щомісячний лабораторні дослідження готової продукції | Протоколи досліджень |