

Додаток 27 до Методичної настанови  
для виробників заморожених  
напівфабрикатів у тістовій оболонці  
(пункт 4 розділу IV)

**Окремі ризики мікробіологічних забруднювачів  
та заходи з їхнього контролю**

<b>Ризик</b>	<b>Заходи контролю</b>
Наявність патогенних організмів	Знищуються під час варіння
Повторне забруднення патогенними мікроорганізмами	Контролюється набором стандартних санітарних процедур та процедурами миття та дезінфекції
Розвиток патогенних мікроорганізмів та утворення токсинів	Контролюється Програмами передумовами щодо закупівлі, зберігання та належними виробничими практиками