

Підсумкова таблиця визначення ККТ для заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці

Етап	Небезпечний фактор	Значимість, К	П1	П2	П3	П4	ККТ
							8.
1.1. Забір	Б – наявність патогенних мікроорганізмів; Х – наявність сторонніх хімічних речовин; Ф – потрапляння сторонніх включень	0,6 0,6 0,2	Так Так Так	Ні Ні Ні	Так Так Так	Так Так Так	
1.2. Очищення	Х – наявність сторонніх хімічних речовин; Ф – потрапляння сторонніх включень	0,6 0,6	Ні Так	Ні Ні	 Так	 Так	
1.3. Льодогенерування	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів; Ф – потрапляння сторонніх включень в лід.	0,2 0,1	Так Так	Ні Ні	Ні Ні	 	
1.4., 1.17., 2.9. Дозування	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів; Ф - потрапляння сторонніх включень.	0,2 0,2	Так Так	Ні Ні	Ні Ні	 	
1.5., 1.12., 1.21., 2.1. Приймання	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,6 0,2	Так Так	Ні Ні	 	 	

1.6., 1.13., 1.14., 1.22., 2.2. Зберігання	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів	0,6	Так	Ні	Так	Так	
	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні			
	Х – утворення токсинів.	0,6	Так	Ні			
1.7., 1.15., 1.23., 2.12., 2.3 Розпаковування	Ф – потрапляння залишків пакувальних матеріалів	0,2	Ні	Ні			
1.8. Подрібнення замороженої сировини	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні	Ні		
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	0,2	Так	Ні	Ні		
1.9. Подрібнення на кутері/м'ясорубці, T≤12 °C	Б – розвиток мікроорганізмів	0,4	Ні	Ні			
	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні	Ні		
1.10. Змішування компонентів	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні	Ні		
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	0,2	Так	Ні	Ні		
1.11. Формування	Б – при формуванні вручну можливе зараження сторонніми мікроорганізмами;	0,4	Так	Ні	Ні		
	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні	Ні		
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	0,2	Так	Ні	Ні		
1.16. Просіювання	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні	Ні		
	Ф – потрапляння сторонніх включень	0,1	Так	Ні	Ні		

1.18. Замішування	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні	Ні		
	Ф – потрапляння сторонніх включень	0,1	Так	Ні	Ні		
1.19. Заморожування T= -25...-35 °C	Б – виживання патогенних мікроорганізмів;	0,6	Так	Так			КТК 1 Б
	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів	0,2	Так	Ні	Ні		
1.20. Фасування, пакування, маркування	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Ні	Ні			
	Ф – потрапляння сторонніх включень	0,1	Ні	Ні			
1.24. Зберігання T= -18...-25 °C	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів;	0,6	Так	Ні	Ні		
	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів	0,2	Так	Ні	Ні		
1.25. Відвантаження	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів;	0,6	Ні	Ні			
1.27. Транспортування	Б – розвиток патогенних мікроорганізмів;	0,6	Так	Ні	Ні		
2.4. Очищення, миття	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні			
	Ф - потрапляння сторонніх включень.	0,2	Так	Ні			
2.5. Подрібнення, дозування	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Ні	Ні			
2.6. Варіння 2.7. Обжарювання 2.8 Охолодження	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Ні	Ні			
	Ф – потрапляння сторонніх включень	0,1	Ні	Ні			

2.14. Варіння, 1-2 год	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Ні	Ні			
	Ф – потрапляння сторонніх включень	0,1	Ні	Ні			
2.15. Охолодження, Т= 10...12 °С	Б – розвиток мікроорганізмів	0,4	Так	Ні			
	Х - залишки миючих/дезінфікуючих засобів;	0,2	Так	Ні			