

Визначення ККТ та ПП

Назва	Ідентифіковані небезпечні фактори	Можливість запобіжного регулювання небезпечних факторів	Чи є цей етап спеціально передбачений для ліквідації чи зменшення небезпечного фактора	Чи може перевищення забруднення досягти і перевищити допустимий рівень	Чи може даний етап ліквідувати забруднення, або знизити до прийняттого рівня	ККТ, або профілактична програма (ПП)
ККТ – І Отримання швидкоконсуючих продуктів	Біологічний МАФАМ, протей, патогенна мікрофлора в т.ч. сальмонела	Вхідний контроль Дотримання умов зберігання (транспортування)	так	так	Так термічна обробка, мойка-дезінфекція смикостей, обладнання	ККТ
	Хімічний (токсичні елементи, мікотоксини, пестициди, радіонукліди)	Так. Спецавтотранспорт, вибір постачальника з впровадженням НАССР, вхідний контроль, зберігання згідно ТУ виробника	так	так	Так Вхідний контроль	ПП
	Фізичний (забруднення ітганиним послідом, кровю)	Ефективне миття	так	так	Так очистка	ПП

Визначення ККТ та ПП

Назва	Ідентифіковані небезпечні фактори	Можливість запобіжного регулювання небезпечних факторів	Чи є цей етап спеціально передбачений для ліквідації чи зменшення небезпечного фактора	Чи може перевищення забруднення досягти і перевищити допустимий рівень	Чи може даний етап ліквідувати забруднення, або знизити до прийняттого рівня	ККТ, або профілактична програма (ПП)
ККТ – 2 Подача кулінарної продукції	Біологічний МА-ФАМ, колиформи, S.aureus протеї, патогенна мікрофлора в т.ч. сальмонела, дріжджі, пліснява	Так Особиста гігієна персоналу, дотримання технологічних процесів, обробка яєць, дотримання температурних режимів, термінів і умов зберігання продукції та сировини, дотримання товарного сусідства та низькотемпературного зберігання, періодичні дослідження, Дотримання термінів подачі	так	так	Ні У зв'язку з тим, що продукція розфасована і не підлягає подальшій тепловій обробці, то ймовірність зниження рівня забруднення відсутня	ККТ
	Хімічний (токсичні елементи, мікотоксини, пестициди, радіонукліди)	Так вхідний контроль, контроль умов зберігання, періодичні дослідження	так	так	так	
	Фізичний (продукти діяльності персоналу, продукти життєдіяльності шкідників, шкарлупа яєць)	Так миття і обробка яєць, сортування, дотримання умов зберігання, особиста гігієна, ретельне миття овочів, зелені, дератизація, дезінсекція	так	так	так	