

«Затверджую»

Директор закладу

Т.І. Тиханська

Таблиця обґрунтування вибору критичних меж для кожної ККТ

№ ККТ	ККТ	Критичні межі	Обґрунтування вибору	Посилання на джерело
1	Зберігання сировини	для охолоджених продуктів: 2-6°C	на даному етапі можливе псування сировини, через недотримання температурних параметрів зберігання та, як наслідок, виникнення потенційної загрози здоров'ю людини	встановлені вимоги виробника та постачальника
2	Термічна обробка інгредієнтів (м'ясні інгредієнти)	Температура до готовності виробів з м'яса та птиці 65-80°C, температура у товщі продукту для натуральних рублених виробів – 85- 87°C. Готовність виробу визначається виділенням безколірного соку у місці проколу або за допомогою вимірювання термощупом	на даному етапі можливе псування продукту, через недотримання температурних параметрів термічної обробки та, як наслідок, виникнення потенційної загрози здоров'ю людини	встановлені вимоги до термічної обробки продуктів (технологічні карти)