

Додаток 33 до Методичної настанови для
виробників заморожених напівфабрикатів у
тістовій оболонці
(пункт 8 розділу IV)

План НАССР для виробництва заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці

№ п/п	ККТ/етап	Небезпечний чинник	Критичні межі	Процедури моніторингу				Коригувальні дії	Перевірка	Записи
				Що	Як	Коли	Хто			
1	ККТ 1Б / Заморожування T= -25...-35 °C	Біологічний: розвиток патогенних мікроорганізмів	Температура в товщі продукту -10 °C та нижче	Температура в товщі продукту	За допомогою контактного термометра	Після закінчення технологічного процесу замороження до температури -10 °C та нижче -10 °C, перед відпуском на виробництво, не рідше 4 разів на добу	Лаборант виробничої лабораторії	Негайно: проводиться ізоляція продукції для до замороження, моніторинг ККТ-1Б кожну годину, щоб впевнитися, що ККТ перебуває під контролем. Проводиться повторне вимірювання температури в середині напівфабрикату лаборантом виробничої лабораторії. За необхідності продукція, яка контролювалась в цей час, відслідковується та утримується до одержання результатів мікробіологічних досліджень. Перевіряється справність метрологічних засобів та обладнання, після виявлення причин відхилення, коли температура в товщі напівпродукту буде повернена в робочі межі, приймаються запобігаючи заходи (наприклад, якщо причина в не справності обладнання, то програма планово-попереджувального ремонту буде переглянута)	Начальник виробничої лабораторії щоденно, керівник групи НАССР 1 раз в 10 днів	Лаборатор ний журнал моніторинг у ККТ 1Б