

В настоящих рекомендациях определены контрольные критические точки и критерии их оценки. Четко систематизированы и приведены нормативы производственного контроля по всей цепи технологического процесса изготовления и хранения мясных и мясорастительных консервов в соответствии с принципами ХАССП.