

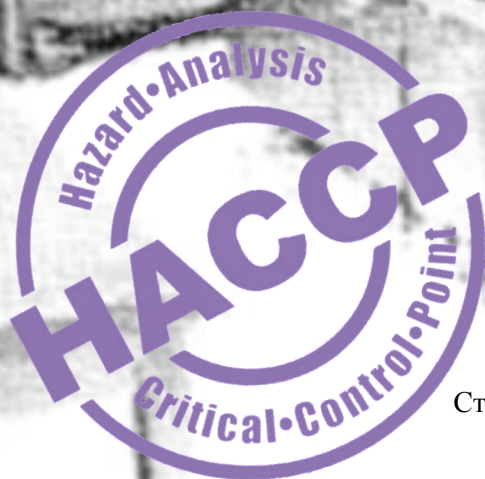
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний заклад
«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих
технологій та туризму
Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи

за редакцією
к. пед. наук, доцента
Безрученкова Юрія Володимировича

СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

навчально-методичний посібник



Старобільськ – 2021

УДК 640.4:006.7/.8

Рекомендовано Вченою радою ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (Протокол № 8 від 30.04.2021 р.)

Рецензенти:

- Г. П. Шука, д-р пед. наук, проф. кафедри туризму, готельної та ресторанної справи, Закарпатський угорський інститут ім. Ф. Ракоці II;
- В. І. Шейко, д-р біол. наук, проф. кафедри біології людини та тварини, Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка;
- С. М. Безбородих, канд. пед. наук, доц., завідувачка кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».

Безрученков Ю. В.

Б40 Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с.

Навчально-методичний посібник «Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства» призначено для здобувачів освіти всіх форм навчання за напрямками підготовки «Готельно-ресторанна справа», «Туризм», «Професійна освіта (Харчові технології)» та операторів ринку, які впроваджують, дотримуються системи НАССР на власних виробничих потужностях.

Надано загальну характеристику обов'язковим до впровадження нормам НАССР у діяльність підприємств великої, середньої потужності, які працюють з готовими харчовими продуктами, та малого бізнесу, зокрема закладів ресторанного господарства; розкрито законодавчу й нормативну базу забезпечення безпеки харчових продуктів; наведено вимоги, що пред'являються до розробки програм-передумов НАССР; проаналізовано особливості державного контролю систем менеджменту безпеки харчової продукції, умови та порядок проведення аудиту; схарактеризовано ризики, на які варто звертати увагу під час розробки, впровадження та функціонування систем безпеки харчових продуктів, розроблених на принципах НАССР; окреслено права та обов'язки операторів ринку під час планових / позапланових перевірок державними інспекторами.

© Безрученков Ю. В., 2021 р.
© ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	5
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	9
РОЗДІЛ 1. НАССР ЯК ОСНОВА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	14
1.1. Тенденції харчової галузі на підприємствах малої потужності	14
1.2. Історія виникнення концепції НАССР	16
1.3. Стандарти менеджменту безпеки харчової продукції та етапи впровадження НАССР в Україні	19
1.4. Оператори ринку харчових продуктів та вимоги до них	22
1.5. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів	30
1.6. Контроль операторів ринку з боку держави	32
1.7. Переваги впровадження НАССР	40
Питання для самоперевірки до розділу 1	43
РОЗДІЛ 2. УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ НАССР НА ВИРОБНИЧИХ ПОТУЖНОСТЯХ	46
2.1. Безпечність та якість харчових продуктів як основний чинник упровадження систем НАССР	46
2.2. Програми-передумови та послідовність упровадження систем НАССР	51
2.3. Запровадження принципів НАССР	62

2.4. Аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР	71
Питання для самоперевірки до розділу 2.....	76
ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ	79
ГЛОСАРІЙ	87
ДОДАТКИ.....	97
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	153

ПЕРЕДМОВА

Безпечність харчових продуктів є важливим питанням, нерозривно пов'язаним зі здоров'ям суспільства в усіх країнах світу. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, захворювання, що асоціюються з харчовими продуктами, становлять надзвичайно складну для вирішення проблему не тільки в країнах, що розвиваються, а й у розвинутих, з огляду на суттєву шкоду для здоров'я людей та значні економічні збитки. Більше однієї третини населення розвинутих країн потерпають від харчових захворювань кожного року, і, звичайно, проблема є більш складною та глибшою для країн, що розвиваються.

В останні роки питання безпеки харчових продуктів викликають занепокоєння громадськості, починаючи з генетично модифікованих продуктів і закінчуючи харчовими інтоксикаціями. У різних країнах світу повідомлення про інциденти, пов'язані з безпекою харчових продуктів, з'являються майже щотижня.

Ці інциденти виникають на будь-якій ділянці харчового ланцюга й можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів через дуже високу чутливість споживачів, увагу мас-медіа до зазначених проблем, сучасні методи інформування та темпи поширення інформації.

Сучасні інтегровані системи виробництва та дистрибуції продукції, на жаль, і досі призводять до того, що значна кількість людей у рамках значного географічного поширення за короткий період часу може спожити потенційно небезпечні або заражені харчові продукти. У відповідь на ці гострі проблеми харчова промисловість активізувалась у своїх намаганнях знайти оптимальні рішення, які насправді покращують ситуацію у сфері управління безпекою харчових продуктів.

Бажання мінімізувати ризики та контролювати безпеку харчових продуктів призвело до створення та розробки різних концепцій управління безпекою.

Завдання цих концепцій полягають, перш за все, у зниженні ризику виробництва небезпечного продукту та в гарантуванні і виробникам, і споживачам того, що розміщена на ринку харчова продукція є безпечною та високої якості.

Звичайно, головною рушійною силою, що стимулює виробників до прийняття та застосування сучасних концепцій управління безпечністю, є зміна в ставленні суспільства до питань безпечності, очікування споживачами гарантованої безпечності та поінформованість щодо розміщеної на ринку продукції. Така поінформованість споживачів сьогодні передбачає не тільки загальну інформацію щодо небезпек, а й можливість простежити проблеми, пов'язані з безпечністю до конкретного виробника, переробника чи фермера.

Сьогодні фактично не існує альтернативи запровадженню міжнародно визнаних вимог до організації виробництва та введення в обіг харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю. Традиційні системи управління безпечністю харчових продуктів з притаманним їм акцентуванням уваги на випробуванні кінцевого продукту більше не можуть вирішувати складні, глибокі та швидко змінні проблеми глобальної економіки.

Науково обґрунтовані підходи до систем управління безпечністю харчових продуктів наразі є необхідною умовою функціонування системи офіційного контролю в будь-якій країні світу.

З 1 вересня 2017 року в рамках укладання угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом був підписаний документ, який розкриває етапи інтеграції та трансформації українського законодавства до європейських норм, зокрема вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні.

Глава IV угоди має назву «Санітарні та фітосанітарні заходи», один з розділів якої – «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею», у якому є зобов'язання України наблизити своє законодавство в галузі санітарних та фітосанітарних заходів

до законодавства Європейського Союзу. Санітарні та фітосанітарні заходи, зазначені в угоді Світової організації торгівлі, становлять абсолютно весь комплекс законодавчої бази, який стосується регулювання виробництва на всіх етапах та обігу харчових продуктів, а перелік зобов'язань України щодо гармонізації нашого харчового законодавства знаходиться безпосередньо в додатку 5 цієї угоди.

Якщо відкрити розпорядження Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 р. № 228-р «Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи)» Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з одного боку, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії та їхніми державами-членами – з другого, то можна побачити перелік законодавчого базису, з яким Україна має гармонізувати харчове законодавство, і власне всі зміни, які в нас відбуваються зараз у правовому полі в цій галузі [10].

Від упровадження нового харчового законодавства для операторів ринку харчових продуктів, зокрема підприємств ресторанного господарства, з одного боку, і для споживачів – з іншого, можна виокремити позитивні зміни за рахунок упровадження «простежуваності», де можна виявити причини невідповідності продукції й виправити ситуацію навіть на ранніх стадіях, і як результат – отримати безпечні харчові продукти та кулінарні вироби високої якості, збут яких можна розширити не тільки на території держави, але й інших країн світу, оскільки вимоги європейського харчового законодавства визнаються в понад 80 країнах світу,

Упровадження нового харчового законодавства сприятиме усуненню зайвих неефективних та застарілих вимог до операторів ринку, посилить контроль з боку держави, розкриє вимоги до постачальників, зменшить втрати від випуску небезпечних та невідповідних законодавству харчових продуктів через виявлення невідповідностей на ранніх етапах виробництва, збільшить кількість потенційних клієнтів шляхом кращого виконання

вимог добровільних міжнародних стандартів з безпечності та якості.

До переваг нового законодавства для кінцевого споживача можна віднести: безпечну продукцію незалежно від виду, способу споживання чи виробника, завдяки відповідальним виробникам і кращій системі контролю безпечності; належне інформування споживача щодо складу продукту; ширший асортимент продукції через кращі умови торгівлі; зменшення ризику для груп споживачів, які чутливі до певних небезпечних чинників завдяки належній оцінці ризику оператором ринку.

З огляду на те, які відбулися зміни в новому харчовому законодавстві, що регулює діяльність підприємств, до функцій яких належить виробництво сировини, приготування та реалізація напівфабрикатів і готової кулінарної продукції, та аналіз навчальних планів низки закладів вищої освіти, які готують майбутніх фахівців сфери обслуговування, постає проблема поглибленого вивчення цього питання.

Вирішення цього питання можливо за умови введення в навчальні плани дисципліни вибіркового циклу професійного спрямування «Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства».

Тому навчально-методичне видання з однойменною назвою має на меті надати методичні рекомендації з дисципліни та розкрити базові знання про розробку, упровадження та дотримання систем НАССР на виробництві, зокрема навести алгоритм проведення аудиту системи НАССР на виробничих потужностях операторів ринку та розкрити новітні вимоги з безпеки харчової продукції і майбутнім фахівцям сфери обслуговування, і діючим операторам ринку.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Дисципліна «Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства» розроблена для здобувачів освіти спеціальностей «Готельно-ресторанна справа», «Туризм» та «Професійна освіта (Харчові технології)» і належить до циклу вибірових.

Мета дисципліни полягає в ознайомленні здобувачів освіти з базовими вимогами в галузі харчового законодавства України та принципами їх упровадження, розробки та впровадження на підприємствах ресторанного господарства.

Освітній компонент складається з двох модулів:

1. НАССР як основа забезпечення безпеки при виробництві кулінарної продукції.
2. Упровадження систем НАССР на виробничих потужностях.

Дисципліна передбачає формування в здобувачів освіти системи базових знань з основних постулатів харчового законодавства України, які базуються на європейському досвіді; як відбувається процес розробки, запровадження та забезпечення функціонування процедур, заснованих на принципах системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок (НАССР); що становить система НАССР на виробничих потужностях, а також розкриття переваг, які отримують кінцеві споживачі та представники ресторанного бізнесу від упровадження процедур, заснованих на принципах НАССР на своїх виробництвах.

Система аналізу небезпечних чинників контролю в критичних точках НАССР (ХАССП) – міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками, пов'язаними із безпечністю харчових продуктів. НАССР – це система управління, у якій безпечність харчових продуктів досягається шляхом аналізу та контролю небезпечних чинників хімічного, мікробіологічного та фізичного

походження, починаючи від сировини до обігу та споживання готової продукції.

Системи НАССР лежать в основі управління безпечністю харчових продуктів усіма світовими виробниками. Упровадження норм НАССР дозволяє не тільки знизити ризики, пов'язані із харчовими отруєннями споживачів, але й удосконалити товари та послуги компанії, яка впровадила сучасну систему якості. У світовій практиці заходи НАССР протягом багатьох десятиліть допомагають підприємствам бути конкурентоспроможними й надавати свої товари та послуги високої якості.

У рамках євроінтеграції згідно із Законом України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» від 22.07.2016 № 1602-VII з 20 вересня 2017 року Україна також запроваджує норми НАССР у всіх типах підприємств великої, середньої й малої потужності, тим самим піднімаючи на новий рівень безпечність продуктів харчування на всіх виробництвах, зокрема й у закладах ресторанного господарства.

Головним завданням освітнього компонента «Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства» є отримання знань, умінь та навичок з розробки та впровадження систем менеджменту безпеки на підприємствах ресторанного господарства.

Виходячи з поставленої мети, окреслимо такі **завдання**:

- розкрити історію створення системи НАССР;
- розглянути основні положення системи НАССР;
- проаналізувати основні ризики, що виникають при впровадженні НАССР;
- дати оцінку витрат на розробку й упровадження системи НАССР;
- проаналізувати нормативну базу, що регулює забезпечення безпеки харчової продукції в державі та за кордоном;
- дослідити програми обов'язкових попередніх заходів, як-от: поняття, вимоги та оформлення;

- вивчити програми загальних і спеціальних попередніх вимог;
- розглянути процес аудиту систем менеджменту безпеки харчової продукції на підприємстві.

Вивчення дисципліни сприяє формуванню здобувачем освіти таких компетентностей, як:

- набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у широкому діапазоні можливих місць роботи та в повсякденному житті;
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації в закладах готельно-ресторанного господарства, навички взаємодії роботи в команді;
- здатність до проектування технологічних процесів виробництва продукції і складання необхідної нормативної документації;
- здатність до оцінки небезпечних чинників, які пов'язані з процесами на всіх етапах життєвого циклу продукту: від сировини та первинної обробки до продажу готової кулінарної продукції;
- здатність до визначення критичних точок (ризиків) на кожному етапі виробництва харчового продукту з метою запобігання та здійснення контролю;
- здатність до розробки системи моніторингу критичних точок та керування нею;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

Засвоєння навчального матеріалу дисципліни базується на застосуванні таких форм:

- опрацювання лекційного матеріалу та науково-літературних джерел;
- підготовка здобувачів освіти до практичних і семінарських занять;

- участь здобувачів освіти у проведенні практичних і семінарських занять;
- виконання індивідуального завдання;
- проходження підсумкового модульного контролю;
- виконання окремих видів вибіркових індивідуальних завдань;
- складання заліку.

Складання та вивчення конспекту лекції – головний етап самостійної роботи здобувача освіти з опанування певної теми дисципліни. Здобувач освіти повинен чітко осмислити, що правильно зроблений конспект лекції – це короткий тезисний запис основних положень матеріалу, що вивчається. Конспект лекцій допомагає в раціональній підготовці до семінарських занять, контрольних робіт та заліку, указує напрям і обсяг подальшої роботи з літературними джерелами, статистичною інформацією, нормативно-правовими актами.

Підготовка до практичних і семінарських занять починається з опрацювання лекційного матеріалу та конспекту. Здобувач освіти повинен вивчити теоретичні положення теми, ознайомитися з методикою проведення заняття, підготувати відповіді на контрольні запитання. Семінарські заняття збагачують і закріплюють теоретичні знання здобувачів освіти, розвиваючи їхню творчу активність, допомагають у набутті практичних, що забезпечує надання послуг високого рівня якості відповідно до вимог міжнародних і вітчизняних стандартів на підприємствах ресторанного та готельно-ресторанного господарства, висококваліфікованої розробки документів у галузі та подальшої наукової обґрунтованості напрямів розвитку. Самостійна робота здобувачів освіти в процесі підготовки до семінарських занять – обов'язкова частина навчальної роботи, без якої успішне та якісне засвоєння навчального матеріалу є неможливим. Це свідчить про необхідність керування самостійною роботою здобувачів освіти з боку викладача завдяки цілеспрямованим

організаційним і контрольним заходам. Викладач на наступній лекції рекомендує здобувачам освіти основну й додаткову літературу, а також методичні рекомендації до самостійної роботи з навчального курсу.

До кожної теми з освітнього компонента наведено перелік питань для теоретичної підготовки до заняття. У випадку, коли здобувач освіти не може самостійно розібратися в будь-якому питанні, він повинен отримати консультацію у викладача, що дозволить йому спрямувати свою роботу в потрібне русло, зробити її раціональною та ефективною.

Для засвоєння матеріалу здобувач освіти повинен брати участь у проведенні практичних і семінарських занять. Структура занять включає тестування, фронтальне опитування з ключових теоретичних питань, розв'язання ситуаційних завдань, обговорення відповідей під час опитування, обговорення та оцінювання індивідуальних завдань, підготовлених здобувачами освіти самостійно в письмовій формі. Виконання індивідуальних завдань є обов'язковим. Здобувачам освіти потрібно вибрати тему та погодити з викладачем основні проблемні запитання, які треба висвітлити.

Ключовою формою контролю знань здобувачів освіти з дисципліни є проведення заліку, за результатами якого оцінюється систематичність вивчення лекційного матеріалу, ситуаційних та практичних завдань, розглянутих на семінарських заняттях, а також проблемних питань, досліджених самостійно; робиться висновок про вміння здобувача освіти логічно викладати їхню сутність. Оцінювання знань у процесі складання заліку та розрахунок остаточного рейтингу здобувача освіти з дисципліни проводиться згідно з положенням та вимогами ЗВО. Основні терміни, якими повинні володіти здобувача освіти в рамках вивчення цієї дисципліни, наведено в глосарії.

РОЗДІЛ 1. НАССР ЯК ОСНОВА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Ключові терміни: НАССР, система аналізу ризиків небезпечних чинників і контролю критичних точок, система НАССР, принципи НАССР, визначення та оцінка небезпечних чинників, критичні точки, системи моніторингу критичних точок, небезпечні чинники харчового продукту, харчове законодавство України, компетентний орган, оператор ринку, виробнича потужність, HoReCa, фітосанітарне законодавство, реєстрація потужностей, простежуваність харчових продуктів, права та обов'язки операторів ринку, права та обов'язки державних інспекторів, ризики харчового походження, заклади ресторанного господарства, гігієнічні вимоги до харчових продуктів, компетентний орган, заходи державного контролю, інспектування, лабораторні дослідження, державний контроль, категоризація ризиків, переваги НАССР.

1.1. Тенденції харчової галузі на підприємствах малої потужності

Сучасний етап розвитку харчової галузі перш за все характеризується поширенням різних видів добавок у харчові продукти й розвитком нових засобів обробки харчової продукції. Це може надавати неоднозначний і не до кінця вивчений вплив на організм людини, викликаючи різні патології або алергічні реакції. Це відбувається на тлі підвищеного епідеміологічного ризику глобальних масштабів у зв'язку з поширенням різних інфекційних захворювань. Усе це змушує постійно підвищувати вимоги до безпеки харчової продукції, виявляючи й попереджаючи найменші ризики. Інтеграція України у світову економіку ставить свої завдання перед виробником харчової продукції.

Великий вплив на конкурентоспроможність підприємств, які займаються виготовленням продуктів, кулінарних страв та виробів, мають проблеми антисанітарії, починаючи від умов виробничої потужності та закінчуючи особистою гігієною співробітників. Особливо ця проблема

стосується малих підприємств – підприємств ресторанного господарства. Підприємства з невеликою виробничою потужністю характеризуються такими особливостями:

- наявністю сильної конкуренції в сегменті ринку;
- недовготривалим перебуванням на ринку;
- нескладною структурою;
- великою залежністю від ресурсів (фінанси, платоспроможність, персонал);
- широким застосуванням «багатоверстатного» підходу;
- розмитим поняттям «топ-менеджер, керівник, керуючий»;
- гнучкістю;
- відсутністю можливості впливу на постачальників;
- повною або частковою відсутністю стратегії організації;
- питаннями гігієни та безпеки і виробничих потужностей, і кінцевого продукту загалом на достатньо низькому рівні [7].

Ефективно боротися зі слабкими сторонами малого підприємства й використовувати його сильні сторони можна, тільки побудувавши дієву систему управління – систему менеджменту безпеки харчової продукції.

Отже, керівнику підприємства ресторанного господарства в наш час необхідно вирішити: або продовжити займати свій сегмент ринку, або розширити його, або втратити власний бізнес, наприклад, через отруєння, яке викликано неякісною обробкою сировини, недотриманням умов зберігання харчових продуктів чи жахливими санітарними умовами виробництва.

Тому ми розглядаємо варіанти підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства через упровадження системи НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) – системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок, що є науково обґрунтованою системою, яка дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом

ідентифікації й контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями [12].

Ідея НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, тобто біологічні, фізичні та хімічні чинники, незалежно від того, чи вони виникли природним шляхом з причин, пов'язаних із довкіллям, чи через порушення процесу виробництва. Хоча споживачі найбільше переймаються хімічними та фізичними небезпеками, які вони найчастіше виявляють, мікробіологічні чинники є найбільш серйозними з погляду тяжкості наслідків для здоров'я людини. Отже, незважаючи на те, що система НАССР охоплює всі небезпечні чинники, основну увагу приділено мікробіологічним проблемам.

1.2. Історія виникнення концепції НАССР

Початок розробки концепції НАССР – 60-ті роки ХХ ст. Основні розробники: компанія Пілсбурі (англ. «Pillsbury»), Лабораторія збройних сил США і Національне управління з аеронавтики і космонавтики (NASA). Ідея створення такої концепції виникла при роботі над американською космічною програмою, під час роботи над якою NASA поставила за мету виключити утворення токсинів у харчовій продукції, яку споживають астронавти в космосі, і, як наслідок, попередити захворювання, зумовлені недоброякісними продуктами харчування. НАССР передбачає заходи, що забезпечують необхідний рівень показників безпеки продукції в процесі її виробництва, причому саме в тих критичних точках технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників. Система дозволяє виділити всі потенційно небезпечні чинники в харчовому продукті та запобігти їх виникненню (див. рис. 1.1).

1971 р. – компанія Пілсбурі представила повністю розроблену концепцію НАССР на Першій американській національній конференції з питань безпеки харчових продуктів [25].

При розробці системи НАССР компанія Пілсбурі назвала основні принципи розробленої системи:

- визначення та оцінка небезпечних чинників, пов'язаних з процесами на всіх етапах життєвого циклу продукту: від вирощування сировини до первинної обробки та продажу готових харчових продуктів;
- визначення критичних точок (ризиків) на кожному етапі виробництва з метою здійснення контролю;
- розробка системи моніторингу критичних точок та керування нею.



Рис. 1.1 Небезпечні чинники харчового продукту

Поряд з цим зазначено, що обов'язковим є визначення критичних точок – головного етапу у виробництві продукту,

а втрата такого контролю може призвести до неприйнятного ризику щодо безпечності харчових продуктів.

Фактично запропонована система дає можливість визначати будь-які проблеми, пов'язані з безпечністю харчового продукту, з'ясувати чинники, які необхідно інспектувати для запобігання виникненню ризиків, та розробляти заходи, які зможуть виміряти й надавати документальне підтвердження належного рівня контролювання цих чинників.

У середині 80-х років Національна академія наук США запропонувала поставити цю систему на службу харчовій індустрії.

Комісія Codex Alimentarius відіграла активну роль у формулюванні та підтримці системи НАССР як міжнародного способу забезпечення виробництва безпечних харчових продуктів. На 25 засіданні Комітету з питань гігієни харчових продуктів (1991 р.) було прийнято документ «Загальні визначення НАССР та процедури використання Кодексу». Комітет погодився, що система НАССР повинна бути внесена до Кодексу з урахуванням загальних принципів виробництва харчових продуктів.

Найбільш важливим законодавчим актом ЄС, що регламентує сферу застосування НАССР, є Директива 93/43/ЄЕС «Про гігієну харчових продуктів». Вона застосовується на всіх підприємствах, які працюють з харчовими продуктами. Застосування директиви стало обов'язковим для країн-членів ЄС з 14 грудня 1995 року. З цією директивою в європейське законодавство було інтегровано принципи НАССР та основні принципи гігієни харчових продуктів (див. рис. 1.2).

Міжнародна організація зі стандартизації підготувала проект міжнародного стандарту «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» (ISO 22.000). Застосування систем НАССР в окремих країнах світу регламентується національними законодавчими та нормативно-правовими актами.

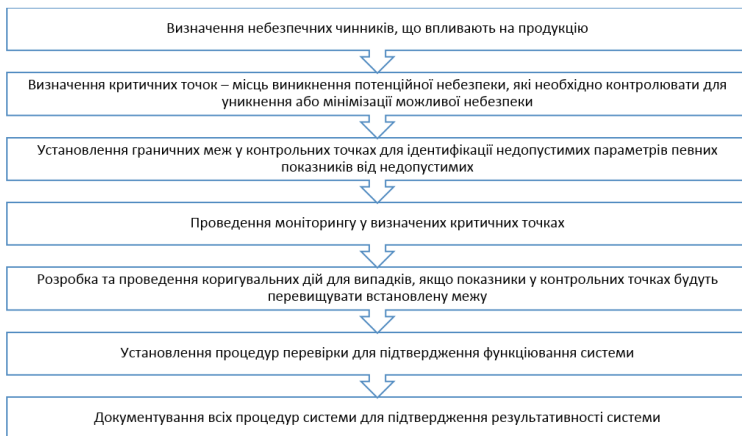


Рис. 1.2. Основні принципи НАССР

Міжнародним стандартом, що встановлює єдині вимоги до систем НАССР, гармонізованого до стандартів менеджменту якості, екологічного менеджменту і пристосованого до сертифікації, став ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain» (Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга), опублікований у 2005 році [8].

1.3. Стандарти менеджменту безпеки харчової продукції та етапи впровадження НАССР в Україні

Держава відповідальна за створення соціально-економічних умов, за яких людина може задовольнити свої потреби у повноцінному харчуванні, а також забезпечення функціонування дієвої системи контролю й нагляду за якістю та безпекою продовольчої сировини і харчових продуктів [9].

У виробництві харчових продуктів першочергове значення мають заходи, що гарантують їхню безпечність для життя та здоров'я людини. В останні роки зростає кількість країн, законодавство яких вимагає впровадження в

організаціях-виробниках систем управління безпечністю харчових продуктів, що базуються на концепції НАССР [11].

В Україні вимоги щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР задекларовані ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» [11].

У законодавчій базі нового харчового законодавства України (див. рис. 1.3) та на підставі пункту 2 частини 2 ст. 20 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечністі та якості харчових продуктів» (№ 771/97-ВР від 23.12.1997 року, зі змінами та доповненнями) особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечністі та якості під час виробництва й обігу харчових продуктів [1].

Керуючись Регламентом Європейського парламенту і Ради ЄС від 29.04.2004 № 852/2004 р. 23 липня 2014 р. Верховна Рада України проголосувала за законопроект № 4179, який стосується гармонізації законодавства України та Європейського Союзу у сфері безпеки та якості харчових продуктів. Цей документ передбачає введення в Україні європейської моделі системи гарантування безпеки та якості продуктів харчування, що базується на процедурах НАССР [20].

У законі також передбачено створення єдиного контролювального органу у сфері безпеки харчових продуктів, скасування дозвільних документів і процедур, які відсутні в ЄС, упровадження європейських принципів регулювання ГМО, зокрема в частині реєстрації ГМО-джерел, а не продуктів, вироблених із них.

Компетентний орган – Держпродспоживслужба України – здійснює контроль за впровадженням систем управління безпечністю харчової продукції, керуючись Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства

(від 01.10.2012 № 590 зі змінами та доповненнями) «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

В Україні розроблена комп'ютерна програма НАССР-TRADING, яка дозволяє застосовувати постійно діючі процедури Системи у цифровому вигляді без використання паперових носіїв інформації.



Рис. 1.3. Базис нового харчового законодавства України

У новій редакції закону 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який набув чинності у 2015 році, містяться положення, у яких виділяється проміжок часу на перехідний

період, за який усі оператори ринку харчових продуктів переходять від застарілих норм та правил на сучасні системи менеджменту контролю якості продукції.

Так, згідно із Законом розробити та запровадити систему НАССР необхідно:

- з **20.09.17 р.** – на потужностях, на яких провадять діяльність із харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), наприклад, сільгоспідприємства, які займаються переробкою й реалізацією м'яса, ковбас, сирів, йогуртів тощо;

- з **20.09.18 р.** – на потужностях, на яких провадять діяльність із харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), наприклад, сільгоспвиробник готової овочевої продукції;

- з **20.09.19 р.** – НАССР стає обов'язковим для всіх, зокрема для малих потужностей. Сюди належить сегмент HoReCa. Отже, запровадження системи НАССР передбачалося в кілька етапів протягом трьох років. Станом на сьогодні всі підприємства, які займаються виробництвом та реалізацією харчових продуктів – операторів ринку харчових продуктів, повинні дотримуватись нових вимог і законодавства.

1.4. Оператори ринку харчових продуктів та вимоги до них

Пунктом 55 ч.1 ст.1 Закону чітко визначено, що оператор ринку харчових продуктів – суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності (виробничі потужності), на яких здійснюється первинне виробництво (виросування рослин, тварин), виробництво (первинна обробка сировини, харчових продуктів, напівфабрикатів, готових кулінарних страв та

напоїв), реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів.

Виходячи із законодавства, до операторів ринку можна віднести: ферми, підприємства, які займаються вирощуванням овочевих культур, м'ясопереробні комбінати, молокозаводи, хлібозаводи, магазини, які займаються реалізацією харчових продуктів, підприємства малої потужності, які займаються переробкою, виготовленням і продажем кулінарних страв та напоїв і на власній території, і за її межами: закусошна, шинок, бар, кафе, ресторан, кейтерингова компанія, бістро, стріт-фуд, фаст-фуд, фуд-корт та інші.

Усі зазначені оператори ринку харчових продуктів повинні відповідати за виконання вимог цього закону в межах своєї діяльності. Тобто, якщо раніше відповідно до застарілого харчового законодавства держава відповідала за якість харчового продукту й гарантувала безпеку споживачеві, то зараз за безпечність харчового продукту відповідальність несе оператор ринку, але виключно в межах своєї діяльності [24].

У новому законодавстві з'являється новий термін, який чітко окреслює межі операторів ринку. Харчовий продукт – це речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначений для споживання людиною. До харчових продуктів належать напої (зокрема вода питна), жувальна гумка та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки. Термін «харчовий продукт» не включає: корми; тварин, які не призначені для споживання людиною живими; рослини (до збору врожаю); лікарські засоби; косметичні продукти; тютюн і тютюнові вироби; наркотичні і психотропні речовини в межах визначень Єдиної Конвенції ООН про наркотики 1961 року і Конвенції ООН про психотропні речовини 1971 року; залишки та забруднювальні речовини.

Тобто, якщо ви збираєтесь розпочати виробництво якогось продукту, то перш за все треба подивитись у

законодавстві, чи охоплюється ваш майбутній продукт поняттям «харчовий продукт», чи підлягає ваше виробництво вимогам нового фітосанітарного законодавства та всім підзаконним актам, які регулюють діяльність операторів ринку харчових продуктів. Дія законів поширюється на первинне і вторинне виробництво харчових продуктів, їх зберігання та подальшу реалізацію [10]. У законі наводяться визначення, що таке «виробництво». Виробництво – діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів, зокрема всі стадії технологічного процесу, а саме: первинне виробництво, підготовка, змішування та пов'язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об'єкта,

У законодавстві з'являється новий термін «первинне виробництво», якого раніше не існувало, й запропоновано визначення, яке стосується первинного виробництва: це виробництво та вирощування продукції, зокрема збір врожаю, доїння та розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство тощо. У результаті цих дій отримуємо первинну продукцію, що містить продукти рослинного походження, продукцію тваринництва, рибальства та мисливства.

Отже, оператор ринку відповідає за виконання всіх вимог законодавства про безпечність харчових продуктів, а діяльність операторів ринку спрямована на забезпечення дотримання гігієнічних вимог до харчового продукту на всіх стадіях виробництва та обігу.

Оператори ринку (крім первинного виробництва) зобов'язані розробити та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю в критичних точках (НАССР), а також забезпечити належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур осіб, які є відповідальними за ці процедури [2].

Інакше кажучи, оператори ринку зобов'язані запровадити, дотримуватись у себе на виробництві всіх процедур, заснованих на принципах НАССР, крім того,

оператори ринку також повинні забезпечити навчання персоналу цих принципів. Персонал повинен знати, яким чином принципи НАССР застосовуються, упроваджуються та підтримуються [12].

До важливих обов'язків, які покладаються на операторів ринку, належить обов'язок реєстрації потужності або отримання на потужність експлуатаційного дозволу. Терміни, процедуру отримання експлуатаційного дозволу або реєстрації потужностей визначено в законі, а саме: **реєстрація потужностей** або отримання експлуатаційного дозволу повинні відбутися не менше ніж за 10 днів до початку роботи; реєстрація відбувається безкоштовно, шляхом заповнення бланка встановленого зразка (див. додаток А), поданого до компетентного органу – Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів і захисту споживачів.

Ще одне важливе зобов'язання має оператор ринку – забезпечити простежуваність харчових продуктів і надавати за вимогою інформацію щодо простежуваності компетентного органу.

В українському законодавстві сутність простежуваності розкрито в Законі України «Про основні вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР у редакції від 4 квітня 2018 року.

Так, відповідно до п. 74 ст. 1 Закону: «**простежуваність**» – можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу [1].

Наше законодавство законодавство частково спростило вимоги до простежуваності, що відрізняється від законодавства Євросоюзу. Мінімальні законодавчі вимоги

щодо простежуваності визначено в ст. 18 Регламенту ЄС № 178/2002 та наведено в додатку Б.

«Простежуваність» компетентним органом пояснюється, що кожен оператор ринку повинен простежувати якість харчових продуктів (сировини) на Крок уперед Крок назад, тобто оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які їм постачають харчові продукти, та інші об'єкти санітарних заходів, а також повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти, та об'єкти санітарних заходів (така інформація зберігається кожним оператором 6 місяців, може буди в будь-якому вигляді й у разі запиту компетентним органом повинна бути йому надана) [1].

Для впровадження ефективної системи простежуваності на виробничій потужності можна виділити кілька етапів, як-от: розробка операційних діаграм, де визначаються основні види діяльності підприємства, проводиться розробка схем виробничого процесу, визначення вхідних та вихідних компонентів та який результат буде отримано на кожному етапі виробництва, детальний аналіз руху продуктів / сировини та визначення критичних точок, які виникають під час виконання технологічних операцій, зокрема пакування, переміщення по виробництву, складання, транспортування та списання, забезпечення безперервності інформації на кожному етапі виробничих процесів; унеможливлення поширення ризиків харчового походження (див. рис. 1.4); написання інструкційних карт процедурного характеру для кожного виду діяльності на розробленій діаграмі, які позначаються окремими назвами та нумерацією; необхідно стило описати технологічні процеси, позначити особу, яка виконує / несе відповідальність за процес чи групу процесів, конкретизувати, які необхідно фіксувати показники та зберігати документи з метою забезпечення процесу простежуваності, надати роз'яснення, які записи / дані фіксуються, і місце зберігання цих даних.

У разі виявлення порушень (коли продукт може зашкодити здоров'ю людини) оператор ринку повинен протягом доби повідомити компетентний орган. Сам оператор повинен вилучити або провести відкликання харчового продукту в установлених законом випадках. Якщо встановлено, що такі продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини, оператор ринку повинен відшкодувати збитки.



Рис. 1.4. Чинники ризику харчового походження

Також оператор ринку повинен повідомити про вжиті заходи для запобігання виникненню ризиків для споживача (обов'язки операторів ринку, зокрема обов'язок запровадити постійно діючі процедури, засновані на принципах, і вимоги щодо забезпечення простежуваності й запровадження процедур НАССР) [2].

Відповідно до нового законодавства кожен оператор ринку повинен зареєструвати виробничі потужності чи отримати експлуатаційний дозвіл.

Якщо ви належите до операторів ринку, які займаються харчовими продуктами тваринного походження, виробництвом і транспортуванням харчових продуктів,

зокрема й тих, які потребують дотримання температурного режиму і не можуть зберігатися при температурі вище 10°C, тоді вам необхідно отримати експлуатаційний дозвіл. Проте існують певні винятки з цього загального правила, наприклад, якщо ви оператор ринку, який здійснює виключно первинне виробництво, тоді для вас достатньо лише реєстрації виробничих потужностей.

Заклади ресторанного господарства (організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає й організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів, належить до операторів ринку [23]) та заклади роздрібної торгівлі, тобто супермаркети, магазини, кафе, ресторани, їдальні, не потребують отримання експлуатаційного дозволу – їм достатньо лише реєстрації виробничих потужностей.

Кожного оператора ринку, який зареєстрував виробничі потужності чи отримав експлуатаційний дозвіл, заносять до державного реєстру, і потужності присвоюється унікальний ідентифікаційний номер. У вимогах щодо державної реєстрації є певні нюанси щодо транспортних засобів: не підлягає державній реєстрації як окрема потужність транспортний засіб, що використовується оператором ринку. Якщо транспортний засіб використовується з метою логістики чи як фут-трак, то кожен транспортний засіб реєструється окремо як виробнича потужність.

Крім зазначених нормативних документів та державних стандартів, які розкривають вимоги до операторів ринку, слід звернути увагу на низку не менш важливих підзаконних актів.

Для реалізації положень цих законів одним з важливих наказів Міністерства аграрної політики та продовольства України є наказ № 39 та № 40 від 10 лютого 2016 року «Про затвердження Порядку ведення реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл».

Оператори ринку до початку своєї діяльності повинні отримувати експлуатаційний дозвіл чи зареєструвати виробничі потужності (не менше ніж за 10 днів до початку своєї діяльності).

У наказах дається вичерпна інформація про те, як відбувається державна реєстрація потужностей, який існує порядок її проведення, скільки часу на це відводиться.

Постанова № 10 від 10 січня 2019 р. Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку та критеріїв уповноваження акредитованих лабораторій, у тому числі референс-лабораторій, та Порядку перевірки дотримання уповноваженими акредитованими лабораторіями, у тому числі референс-лабораторіями, критеріїв уповноваження та позбавлення такого уповноваження» розкриває обов'язки, установлює критерії та відповідність лабораторій, які можуть додавати офіційні висновки щодо перевірок харчових продуктів.

Зауважимо, що приватні лабораторії, які відповідають вимогам, які зазначені в постанові, можуть надавати так само офіційні висновки щодо перевірки харчового продукту.

Якщо оператор ринку не погоджується з результатами основного лабораторного дослідження, то він може зробити власне арбітражне дослідження. Так, у постанові Кабінету Міністрів України № 648 від 22 серпня 2018 року «Про затвердження порядку проведення арбітражних лабораторних досліджень випробувань та врахування їх результатів для цілей державного контролю» установлено порядок здійснення арбітражного лабораторного дослідження та прийняття / затвердження його результатів [3].

1.5. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів

Оператор ринку повинен виконувати вимоги гігієни в роботі з харчовими продуктами. У новітньому харчовому законодавстві закону 771/97-ВР виокремлено 10 статей, головні положення яких наведено в додатку В.

Перша стаття належить до загальних вимог, що висуваються до операторів, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів. Тобто якщо ви оператори, які займаються первинним виробництвом, то з розділу 7 загальні технічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами для вас є обов'язковими до виконання [1].

У статтях закону містяться вимоги, які повинен виконати оператор ринку первинного виробництва: здійснювати заходи щодо управління небезпечними чинниками та щодо забезпечення здорового стану рослин і тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу й контролю зоонозів та їхніх збудників; підтримувати виробничі потужності, які їм належать, для виробництва та обігу харчових продуктів у чистоті; підтримувати обладнання, інвентар та транспортні засоби у чистоті; забезпечувати належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою; використовувати на потужність воду питну або воду чисту; з метою запобігання забрудненню допускати до виробництва та обігу харчових продуктів персонал, стан здоров'я якого не становить загрози безпеці харчових продуктів, який пройшов обов'язковий медичний огляд та навчання, що має бути документально підтверджено, і вживає ефективних заходів щодо боротьби зі шкідниками; вести записи про заходи, вжиті для управління небезпечними чинниками, та зберігати їх протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні, і надавати на запит компетентного органу або операторів

ринку, які отримують первинну продукцію інформацію, що належить до вимог гігієни первинного виробництва [1].

Інші статті закону містять загальні гігієнічні вимоги до потужностей: виробництво та обіг харчових продуктів повинні підтримуватися в чистому та робочому стані; бути спроектовані так, щоб було зручним утримання чищення та дезінфекції приміщень / устаткування, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення; вентиляція повинна бути спроектована таким чином, щоб потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони і був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно обслуговувати; виробничі потужності повинні забезпечуватися належним природним та штучним освітленням; усі робочі поверхні, які контактують з харчовими продуктами, повинні бути нетоксичними, вогнетривкими, облицьовані нержавіючою сталлю; мати всі необхідні комунікації, зокрема гарячу і холодну воду; у виробничих приміщеннях має бути дотримано температурного режиму, який унеможливує розвиток мікроорганізмів та формування токсинів; при транспортуванні харчових продуктів (наприклад, кейтеринг) мати спеціальні контейнери для перевезення й зберігання продуктів; велику увагу приділено вимогам до устаткування та інвентарю: тара, інвентар та устаткування мають бути промаркованими, чистими, продезінфікованими; дезінфекція повинна здійснюватися таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення; інвентар та устаткування повинні бути виготовлені з матеріалів та утримуватися в належному стані; дотримуватись умов, які зменшать ризик забруднення та дають змогу проводити чищення та дезінфекцію, тощо.

Також у статтях закону зазначено вимоги щодо постачання води та до персоналу, який працює з харчовими продуктами. Зокрема, щодо гігієни персоналу зауважимо, що ті особи, які працюють з харчовими продуктами, не повинні мати для цього протипоказань; оператор ринку повинен

забезпечити таке навчання персоналу з питань гігієни, що має підтверджуватися документально.

У законі чітко прописано, що під час виробництва харчових продуктів операторам ринку забороняється використання харчових добавок, ароматизаторів і допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, якщо вони не зареєстровані в Україні [1].

Основні зміни в статтях закону полягають у тому, що оператор ринку повинен сам знайти інструменти й методи, які йому дозволять зробити безпечним процес виготовлення та/або зберігання харчових продуктів, спроектувати своє виробництво, поставити послідовність процесів, підібрати всі необхідні матеріали таким чином, щоб забезпечити виконання головної умови цього закону.

Дія закону також поширюється на рухомі (наприклад, фудт-трак, мала архітектурна форма) та/або тимчасові виробничі потужності.

Діяльність оператора ринку забороняється, якщо виробництво не відповідає вимогам санітарних заходів чинного законодавства.

1.6. Контроль операторів ринку з боку держави

У новому харчовому законодавстві України, а саме в законі № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», розкрито правові та організаційні засади державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин [4].

Закон № 2042 прийнято 18 травня 2017 року, він набув чинності 4 квітня 2018 року, відповідно до якого єдиним компетентним органом, що може здійснювати державний

контроль харчових продуктів кормів продуктів тваринного походження, є Державна Служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. Контроль здійснюється за допомогою державних інспекторів, державних ветеринарних інспекторів, помічників державного ветеринарного інспектора та уповноважених осіб, які здійснюють контроль від імені держави з метою перевірки відповідності операторів ринку системам НАССР.

Цей закон установлює вимоги до організації державного контролю не лише харчових продуктів, але й корів, розкриває повноваження державних інспекторів, зокрема надає право інспекторам інтерпретувати результати лабораторних досліджень зразків харчових продуктів, окреслює вимоги щодо організації та здійснення державного контролю продуктів під час ввезення на митну територію України, а також усунення наслідків невідповідності та притягнення до відповідальності операторів ринку за порушення відповідних вимог [3].

Як було зазначено вище, здійснення державного контролю покладається на компетентний орган, яким є центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеки й окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини, тобто Державна Служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту. Отже, компетентний орган має право надавати уповноваженим особам повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю, але при цьому такі уповноважені особи повинні відповідати вимогам, які до них висуваються, як-от: освіта, постійне підвищення кваліфікації тощо.

До уповноважених осіб належать офіційні ветеринарні лікарі, які здійснюють повноваження державних ветеринарних інспекторів на визначених потужностях, уповноважені ветеринари, вони можуть здійснювати окремі заходи державного контролю щодо живих тварин. Інспектори Держпродспоживслужби отримують сертифікати НАССР на право проводити аудит харчових підприємств [3].

Говорячи про основні обов'язки державних інспекторів, то, у першу чергу, вони повинні показувати документи, які підтверджують їхню особу й повноваження на проведення заходу державного контролю. Тобто, якщо до вас на виробничу потужність приходить державний інспектор, він повинен показати відповідні документи – посвідчення і направлення на здійснення відповідного заходу державного контролю. Це його обов'язок. Інспектор, який прийшов вас перевіряти, зобов'язаний не розголошувати інформацію, яка має обмежений доступ (технології, особливості виробництва тощо), яку він може дізнатися, зокрема, на виробництві, окрім випадків, передбачених законом, і також об'єктивно та неупереджено здійснювати заходи державного контролю й утримуватися від необґрунтованих висновків щодо операторів ринку та від неправомірного й необґрунтованого притягнення операторів ринку до відповідальності (інспектор має право виписувати штраф на місці, виняток – перша перевірка [3]. Тобто, якщо на ваше виробництво перший раз прийшов державний інспектор і зробив припис з порушеннями, тоді вам дається час на апеляцію чи виправлення цих зауважень. Усі наступні перевірки та повторні порушення будуть зі штрафом).

Інспектор має право безперешкодного доступу без попередження до ваших виробничих потужностей під час їхньої роботи. Оператор ринку зобов'язаний надати доступ інспектору до цієї потужності, інакше буде вважатися, що порушено вимоги законодавства.

Одним із повноважень державного інспектора є відбір зразків продуктів / кулінарних страв з метою перевірки відповідності до законодавства про харчові продукти та проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (за умови отримання відповідної підготовки, що може бути підтверджено документами) [2].

Важливим завданням інспектора також є перевірка документів щодо дотримання оператором ринку законодавства про харчові продукти й отримання копії

зазначених документів – простежуваність, про яку було сказано вище.

Після проведення державного контролю та/або у випадках, коли було виявлено порушення, інспектор має право видавати приписи щодо усунення цих порушень та здійснювати позапланові інспектування з метою перевірки виконання операторів ринку приписів розпоряджень та рішень, які були прийняті за результатами здійснення попередніх заходів державного контролю, та інтерпретація отриманих лабораторних зразків [4].

Оператор ринку має право не допускати державних інспекторів до здійснення інспектування та аудиту, якщо [27]:

- такі інспектування здійснюються з порушенням вимог щодо періодичності інспектування та аудиту, які встановлені в щорічному плані державного контролю;
- відсутні підстави для проведення позапланового заходу державного контролю (підставою може бути скарга від споживача / гостя чи іншого оператора ринку (принцип простежуваності на крок назад і крок уперед);
- державний інспектор не надає документи, передбачені цим законом;
- надані документи не відповідають вимогам цього закону;
- державний інспектор не вносить запис про здійснення відповідного заходу державного контролю в журнал реєстрацій перевірок.

Оператори ринку мають право бути присутніми під час здійснення перевірки та можуть залучати до здійснення таких заходів юридичних і фізичних осіб, але при цьому такі особи не повинні перешкоджати здійсненню державного контролю (тобто оператор ринку може залучити особу, яка фактично буде апелювати / захищати / відстоювати ваші права, звісно, якщо ця особа знається на харчовому законодавстві, системах НАССР, особливо якщо є документальне цьому підтвердження, та діє в межах чинного законодавства).

Оператор ринку має право вимагати від інспектора про нерозголошення інформації з обмеженим доступом; одержувати та ознайомлюватися з актами державного контролю, висновками лабораторних аналізів, які було отримано після забору зразків; отримувати копії розпоряджень та приписів; надавати в письмовій формі всі свої пояснення, зауваження або заперечення до акта державного контролю; отримувати акт відбору зразків протягом п'яти днів; в оператора ринку є можливість під час відбору зразків отримувати додаткові зразки для проведення альтернативного лабораторного дослідження; вимагати від державних інспекторів внесення в журнал перевірок записів про здійснення інспектування та аудиту до початку їх проведення.

Оператор ринку має право оскаржувати в установленому законом порядку неправомірні рішення, дії та бездіяльність посадових осіб компетентного органу та інших осіб, які здійснюють заходи державного контролю, на відшкодування в порядку, встановленому Цивільним кодексом України, шкоди, заподіяної неправомірними рішеннями, діями або / бездіяльністю посадових осіб компетентного органу та інших осіб, які здійснюють заходи державного контролю.

Незалежно від того, чи є на підприємстві директор, оператор ринку зобов'язаний надати доступ державному інспектору до здійснення заходів державного контролю.

Відповідно до нового харчового законодавства державний контроль має бути ризик-орієнтований і повинен здійснюватися з періодичністю, яка є достатньою для досягнення цілей контролю. Державний контроль здійснюється компетентним органом, а кількість перевірок оператора ринку залежить від ризику, який становить діяльність зазначеного оператора ринку. Державний контроль здійснюється на будь-якій стадії виробництва та обігу харчових продуктів, основні категорії ризиків викладено в законі № 2042 [4].

Постановою Кабміну № 896 від 31 жовтня 2018 року «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів» затверджено порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідно до діяльності операторів ринку, вимог законодавства про харчові продукти, які здійснюються державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження [5].

Це означає, що згідно з вимогами нового харчового законодавства кожен оператор ринку буде мати категорію ризику, відповідно до якої буде встановлена частота або періодичність здійснення планових заходів державного контролю (наведено в додатку Г).

Згідно із законом кожен оператор ринку характеризується індивідуально. В основі категоризації закладено те, що кожен оператор ринку отримує певну кількість балів (це залежить від виду діяльності та особливостей виробничої потужності) і відповідно до кількості балів встановлюється періодичність перевірок на рік.

Категорій ризику передбачено 5 – «дуже високий», «високий», «середній», «низький», «дуже низький».

Залежно від цього встановлюється періодичність здійснення державного контролю на рік (див. рис. 1.5). Розглядаючи детально критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, зауважимо, що тут, по-перше, враховується визначення ризиків, пов'язаних з продуктами тваринного походження; по-друге, звертається увага на використання харчових добавок, продуктів, процесів, матеріалів, речовин, які можуть справити негативний вплив на безпеку харчових продуктів; по-третє, це результати здійснення попередніх заходів державного контролю, аналіз ефективності процедур,

які застосовуються на виробництві відповідно до визначеного рівня ступеня ризику.

Умовно планові заходи державного контролю, які плануються щорічно, можна поділити на три категорії: це заходи, що здійснюються на кордоні, коли харчовий продукт потрапляє на територію України; заходи, які здійснюються до потужностей усередині країни; це аудит та інспектування; інші заходи, які можуть проводитися для виконання державного контролю зокрема.

Заходи державного контролю здійснюються без попередження, окрім документального аудиту, про який повідомляється щонайменше за три робочі дні до проведення, та інших випадків, коли таке попередження є необхідною умовою.

Нововведенням у законі про державний контроль є те, що один і той самий інспектор не може здійснювати аудит двічі поспіль на одній і тій самій потужності.

Аудит необхідний для того, щоб забезпечити безперервність та ефективність застосування постійно діючих систем НАССР, які розробляє сам оператор ринку, зокрема документування записів процесів, що впливають на безпечність харчових продуктів, і перевірка кваліфікації персоналу [2].



Рис. 1.5. Категоризації виробничих потужностей залежно від нарахованої кількості балів ступеня ризику

Інспектування – це перевірка дотримання оператором ринку законодавства про харчові продукти та перевірка відповідності їхньої діяльності вимогам закону щодо гігієни, коригувальних дій, які розроблені та впроваджені операторами ринку за результатами попередніх перевірок, а також інцидентів, пов’язаних з безпечністю харчових продуктів.

Інспектування включає перевірку потужностей, прилеглої території, приміщень, обладнання та інвентарю, транспортних засобів, харчових продуктів, сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів для переробки, які використовуються для приготування та виробництва харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, засобами та процесами прибирання, маркуванням, зовнішнього вигляду персоналу тощо.

Лабораторні дослідження – передбачено законом, що дослідження зразків продуктів можуть здійснювати виключно уповноважені лабораторії (акредитовані лабораторії) та референс-лабораторії (лабораторні дослідження під час державного контролю здійснюються за рахунок держави).

Оператор ринку має право подати до компетентного органу заяву про проведення арбітражного лабораторного дослідження (якщо він не згодний з висновками лабораторних досліджень).

Оператор ринку має право отримувати додаткові зразки. Додаткові зразки повинні зберігатися відповідно до встановлених правил і потім зразки можуть бути надіслані для проведення арбітражного лабораторного дослідження (арбітражні дослідження проводяться за рахунок оператора ринку).

Такі результати арбітражного лабораторного дослідження здійснюються виключно в референс-лабораторіях, уже є остаточними й не підлягають оскарженню.

Узагальнені результати перевірки оператора ринку оприлюднюються на офіційному вебсайті, де розкривається інформація щодо результатів заходу державного контролю, а також повідомлення про виявлення харчових продуктів, які є загрозливими для здоров'я людини.

1.7. Переваги впровадження НАССР

Аналізуючи викладений вище матеріал, особливо звертаючи увагу на значну кількість законодавчих актів, які з першого погляду «ускладнюють» діяльність підприємствам, основною функцією яких є виготовлення харчових продуктів, приготування кулінарних страв та виробів тощо, постає логічне питання: з якою метою держава зобов'язала всіх операторів ринку впровадити та застосувати процедури, засновані на принципах аналізів ризиків та критичних точок НАССР?

Відповідь на це питання полягає в тому, що, по-перше, держава піклується про кінцевих споживачів харчових продуктів, оскільки немає нічого ціннішого, ніж життя та здоров'я людини; по-друге, це наближення вимог нашого харчового законодавства до європейських; по-третє, запровадження та дотримання процедур НАССР на виробничих потужностях дає виробнику переваги управлінського та економічного характеру (див. рис. 1.6).

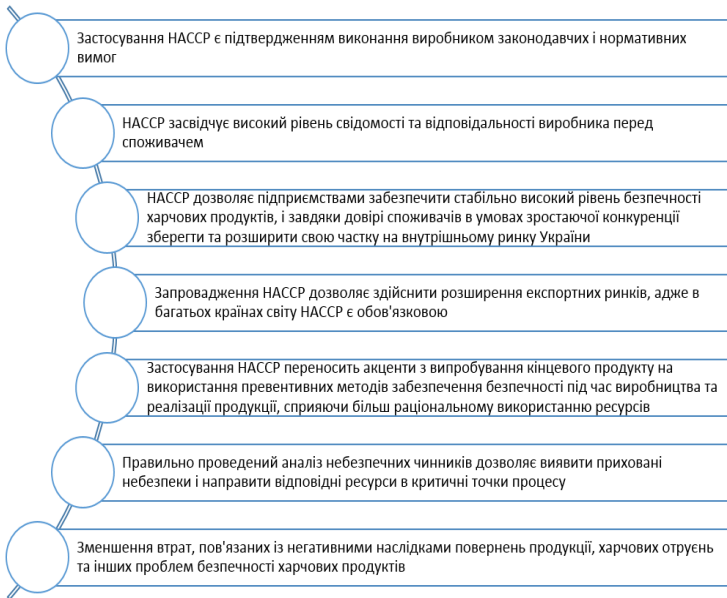


Рис. 1.6. Переваги впровадження НАССР

Для всіх операторів ринку головними перевагами нового харчового законодавства можна назвати те, що за рахунок упровадження простежуваності можна виявити причини невідповідності й виправити ситуацію; упровадивши системи НАССР на виробництві, можна оптимізувати технологічні та допоміжні процеси, пов'язані з виробництвом харчових продуктів, розширенням ринку збуту, зменшенням витрат від випуску небезпечних та

невідповідних законодавству харчових продуктів за рахунок виявлення невідповідностей на ранніх стадіях виробництва харчових продуктів, збільшенням кількості потенційних клієнтів за рахунок кращого виконання вимог міжнародних стандартів з безпеки та якості.

Завдяки кращій системі контролю безпеки споживач харчових продуктів отримує безпечну продукцію, незалежно від виду чи способу споживання чи виробництва, ширший асортимент продукції через кращі умови продажу, належне інформування стосовно складу, зменшення ризиків для груп споживачів, які чутливі до певних чинників, завдяки ретельним оцінкам ризиків з боку операторів ринку, дотримання безпеки продукту протягом усього харчового ланцюга [13].

Питання для самоперевірки до розділу 1

1. Назвіть особливості функціонування підприємств з невеликою виробничою потужністю.
2. Як можна боротись зі слабкими сторонами малого бізнесу?
3. Надайте визначення аббревіатурі НАССР.
4. Де й коли була започаткована концепція НАССР?
5. На кого розрахована система НАССР?
6. На яких постулатах побудована система НАССР?
7. Які небезпечні чинники система НАССР охоплює?
8. На що саме спрямована система НАССР?
9. Чому головним етапом у розробці систем НАССР є визначення критичних точок?
10. Які законодавчі акти регламентують упровадження систем НАССР у Європі?
11. Назвіть основні принципи системи НАССР.
12. З якого року системи НАССР почали впроваджуватись в Україні?
13. Як відбувалось упровадження НАССР в Україні?
14. Чому Україна розпочала впроваджувати системи НАССР?
15. На кого з операторів ринку поширюється новітнє фітосанітарне законодавство?
16. Який державний орган України здійснює контроль за впровадженням систем управління безпечністю харчової продукції?
17. Хто такі оператори ринку?
18. Які законодавчі акти регулюють упровадження та дотримання вимог НАССР в Україні?
19. Для кого з операторів ринку системи НАССР не є обов'язковими?
20. Що не охоплює термін «харчовий продукт»?
21. Які процеси здійснюються на первинному виробництві?

22. Хто з персоналу повинен знати принципи НАССР на виробництві?
23. До чийх посадових обов'язків входить упровадження та дотримання принципів НАССР на виробничих потужностях?
24. Коли операторам ринку необхідно зареєструвати виробничі потужності?
25. Що таке простежуваність харчових продуктів?
26. Які етапи простежуваності харчових продуктів можна виділити?
27. Які чинники ризику харчового походження існують?
28. Які права та обов'язки мають оператори ринку?
29. У якому випадку оператор ринку отримує експлуатаційний дозвіл?
30. Хто проводить державну реєстрацію виробничих потужностей?
31. Які права та обов'язки мають державні інспектори?
32. Кому компетентний орган має право надавати повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю?
33. Які обов'язкові атрибути повинен мати державний інспектор, який приходить з метою державного контролю?
34. Яким чином документується факт державного контролю?
35. Як відбувається процес державного контролю?
36. Які повноваження є в державного інспектора?
37. З якою метою проводиться внутрішній аудит?
38. У якому випадку оператор ринку має право не допускати державного інспектора до здійснення заходів державного контролю?
39. Що в праві вимагати оператор ринку від державного інспектора?
40. Як можна оскаржити результати державного контролю?

41. Яким чином відбувається класифікація ризиків операторів ринку?
42. Від яких чинників залежить частота здійснення планових заходів державного контролю?
43. Кого попереджає компетентний орган про здійснення планових заходів державного контролю?
44. З якою метою проводиться аудит виробничих потужностей?
45. Як часто проводиться аудит виробничих потужностей?
46. У чому різниця між інспектуванням та лабораторним дослідженням?
47. У якому випадку проводиться арбітражне лабораторне дослідження?
48. Хто може проводити арбітражне лабораторне дослідження?
49. Які переваги від упровадження систем НАССР для операторів ринку існують?
50. Що саме отримує кінцевий споживач від запроваджених систем НАССР в Україні?

РОЗДІЛ 2. УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ НАССР НА ВИРОБНИЧИХ ПОТУЖНОСТЯХ

Ключові терміни: Безпечність харчових продуктів, запровадження системи НАССР, сертифікація НАССР, процедури аналізу ризиків, контроль критичних точок, періодичність інспектування, біологічні ризики, хімічні ризики, фізичні ризики, контрольні заходи, програми-передумови НАССР, послідовність розробки НАССР, послідовність запровадження систем НАССР, перехресне забруднення, робоча група НАССР, документація НАССР, контроль постачальників, запровадження принципів НАССР, опис продукту, блок-схеми технологічного процесу, оцінка небезпечних чинників, принципи НАССР, дерево рішень, верифікація НАССР плану, аудит постійно діючих процедур.

2.1. Безпечність та якість харчових продуктів як основний чинник запровадження систем НАССР

Часто виникає питання, хто саме з операторів ринку повинен запровадити системи НАССР на виробничих потужностях? Більшість операторів ринку вважають, що системи НАССР повинні бути запроваджені тільки на великих підприємствах з великою потужністю та/або запроваджені тільки на нових виробництвах, оскільки за розробкою низки заходів, заснованих на принципах аналізу критичних точок, лежить складна документальна підготовка. Це є помилкове враження.

Коли розпочались перші кроки до запровадження системи аналізу ризиків та контролю критичних точок, в Україні не існувало достатньої законодавчої бази, яка була б адаптована під наших виробників харчових продуктів. Сама ж сертифікація НАССР була добровільною та гуртувалась виключно на європейських практиках та досвіді, які значною мірою суттєво складніші й вимагають грандіозної документальної роботи.

Станом на сьогодні всі основні, базові документи, а саме: державні стандарти, закони та підзаконні акти, уже розроблено й уведено в дію на території України, тому

кожен оператор ринку може зорієнтуватись і зрозуміти, у якому обсязі варто впроваджувати системи аналізу ризиків та контролю критичних точок на діючому підприємстві, який обсяг роботи йому треба проводити, аби виробництво відповідало чинним вимогам.

Головною умовою нового харчового законодавства є забезпечення того, що продукція, яка випускається на виробництві, повинна бути безперечною для споживача, а відповідальність за дотримання вимог законодавства в першу чергу лежить на самих операторах ринку.

Зазначимо, що розроблені та впроваджені системи аналізу ризиків і контроль критичних точок повинні бути введені і на великих, і малих виробничих потужностях та містити свої положення не тільки на папері, але й бути впровадженими в кожен етап виробництва харчового продукту, стати повсякденним обов'язком і виконуватись на всіх етапах виробництва.

Усі запроваджені процедури аналізу ризиків та контролю критичних точок на виробничих потужностях спрямовані на виявлення небезпечних чинників. Ці процедури повинні бути описані та задокументовані, а персонал підприємства – знати і дотримуватись алгоритмів виконання цих процедур. Інспектори державної служби завжди перевіряють документальну частину розроблених та впроваджених принципів НАССР і періодичність її виконання / оновлення.

Неможливо розробити системи НАССР тільки на папері й надавати їх за вимогою інспектору державної служби для проведення перевірки.

Говорячи про небезпечні чинники, звертається увага не на якість та смакові показники чи органолептичні показники кінцевого результату виробництва – кулінарного виробу, харчового продукту загалом, а на ті чинники, які можуть зашкодити здоров'ю людини, наприклад, харчовий продукт візуально якісний, але при виробництві було порушено технологію приготування, у процесі чого продукт отримав бактеріальне чи хімічне забруднення. Або продукт високої

якості за певних умов стає небезпечним для здоров'я людини – неправильні умови зберігання (порушення температурних режимів, термінів зберігання, товарного сусідства тощо)

Фактично харчовий продукт є безпечним тільки тоді, коли він не завдасть шкоди споживачу, а сам продукт було виготовлено за певних умов, які відповідають інструкціям, умовам технологічного процесу й дотриманням цих вимог під час усього етапу виробництва та зберігання.

Під інструкціями можна розуміти термін придатності сировини, напівфабрикатів та готової кулінарної продукції. У кожного продукту є певні умови зберігання та термін, під час якого споживач, купуючи продукт, може розраховувати на безпечність. Виробник не несе ніякої відповідальності за шкоду, яка була заподіяна споживачу продуктом, умови зберігання якого було порушено. Це саме стосується й терміну придатності.

До чинників, які можуть призвести до того, що харчовий продукт може нашкодити здоров'ю, зараховуємо:

- біологічні ризики (бактерії та їхні токсини, віруси, паразити тощо);
- хімічні ризики (хімічні сполуки, важкі метали, пестициди, миючі засоби, отруйні речовини тощо);
- фізичні ризики (потрапляння сторонніх предметів, які можуть пошкодити внутрішні органи, слизову оболонку);
- стан продуктів, який може потенційно спричинити загрозу здоров'ю через перевищення допустимих граничних показників цих чинників.

Говорячи про небезпечні чинники, оператори ринку повинні розуміти, які контрольні заходи треба запровадити на своєму виробництві, щоб унеможливити виникнення загроз здоров'ю людини.

Що може бути контрольним заходом? Розглядаючи кожен групу ризиків, можна виділити послідовність дій, які здатні запобігти їхній появі чи розвитку.

Біологічні ризики виникають тоді, коли до продуктів потрапляють віруси, бактерії, що можуть впливати на

здоров'я людини, їхній розвиток, чи продукти життєдіяльності – токсини. Уникнути чи запобігти їх розвитку можна, дотримуючись температурних умов транспортування, зберігання сировини чи теплової обробки напівфабрикатів. Існують граничні температурні умови, які впливають на розвиток біологічних чинників. Так, низькі температури й нагрів напівфабрикатів вище 60°C суттєво знижують розвиток мікроорганізмів чи зупиняють його зовсім.

Не тільки граничні низькі та високі температури запобігають розмноженню мікроорганізмів чи вбивають їх повністю, також розвиток бактерій ускладнюється в сильно кислому та лужному середовищі. Такі заходи, як зменшення відсотка вільної води в продуктах (сушка), заміщення кисню діоксидом вуглецю (CO₂), теж суттєво впливають на розвиток мікроорганізмів. Саме тому багато операторів ринку використовують сушку продуктів, консервування, пакування продуктів у вакуум, зберігання продуктів у газовому середовищі, де кисень замінюється діоксидом вуглецю або використовується модифікована атмосфера (суміш азоту та оксиду вуглецю).

Говорячи про контрольні заходи для біологічних небезпечних чинників, не треба забувати й про особисту гігієну персоналу: контроль здоров'я, відсутність хвороб, регулярні медичні огляди. Жоден інспектор не повірить вам як оператору ринку, якщо під час перевірки контрольних заходів ви скажете, що ніхто з вашого персоналу, припустімо, за останні кілька років, не був на лікарняному.

Необхідно вести журнал здоров'я персоналу, у якому періодично вносити записи про стан здоров'я співробітників, які контактують з харчовими продуктами, відмічати лікарняні тощо.

У більшості випадків під час виробництва харчових продуктів можна уникнути біологічних ризиків чи зменшити їхній негативний вплив, тим самим роблячи продукт придатним до вживання. При виникненні ризиків хімічного

походження методів зменшити негативний вплив чи запобігти потраплянню в харчовий продукт набагато менше.

Ризики на основі хімічних чинників можуть виникати, коли під час вигодовування тварин, вирощування рослин використано антибіотики, гормони росту, пестициди тощо. Таким чином сировина сумнівної якості потрапляє на виробництво, і не має конкретних документів, які б засвідчили якість та безпечність харчового продукту. У кінцевому результаті це може призвести до шкоди здоров'я споживачеві [24].

Під час виготовлення кулінарних продуктів дуже часто використовуються консерванти, барвники, ароматизатори, різні хімічні сполуки, які можуть покращити смакові якості продукту, пакувальні матеріали, кухонний інвентар, поверхні, з якими контактують продукти, застосування миючих засобів, фарб, мастильних матеріалів, що при неправильному використанні може так само завдати шкоду здоров'ю споживачеві.

Небезпечними чинниками фізичного походження можна вважати потрапляння сторонніх предметів у продукт, що може завдати фізичної шкоди споживачеві. До таких небезпечних чинників можна віднести потрапляння в харчовий продукт часток металу, уламки дерева, дрібні частини кісток, бите скло, сюди так само можна віднести і волосся, шерсть тощо.

Контрольними заходами тут можна назвати використання спеціального інвентарю для обробки та зберігання, металодетектори, спеціальні фільтри, сепаратори кісток, просіювання, візуальну інспекцію – сортування, використання посуду без сколів та тріщин тощо.

2.2. Програми-передумови та послідовність упровадження систем НАССР

Застосування принципів НАССР буде ефективним тільки тоді, коли існує розуміння базових понять, на основі яких ґрунтується вся система. Упровадження систем варто починати з ознайомлення керівника підприємства з фундаментальними принципами системи безпеки та контролю якості харчових продуктів, вимог чинного законодавства (законів, підзаконних актів та розпоряджень), усвідомлення керівником необхідності запровадження цих процедур на підприємстві, навчання персоналу основних принципів системи, аналізу критичних точок та їх постійного контролю. На рис. 2.1 схематично показано послідовність розробки та запровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР [2].

І тільки після запровадження постійно діючих процедур на підприємстві можна пройти добровільну сертифікацію й отримати сертифікат, який підтверджує, що ваша розроблена та впроваджена система функціонує.

Зазначимо, що, проходячи добровільну сертифікацію (адже станом на сьогодні держава не вимагає в операторів ринку обов'язкової сертифікації, заснованої на принципах новітнього фітосанітарного законодавства та НАССР), ви як оператор ринку, отримуючи сертифікат відповідності, не звільняєтесь від обов'язкових державних перевірок виробничих потужностей [2].



Рис. 2.1. Послідовність упровадження систем НАССР

Фактично маючи сертифікат, ви як оператор ринку говорите всім, що ваші виробничі потужності відповідають нормам сучасного законодавства, що ви розробили й постійно дотримуетесь цих норм і запроваджена система відповідає вимогам харчового законодавства, що розроблена система НАССР функціонує.

Наголосимо, що сертифікація НАССР не замінює державний контроль, не полегшує порядок проходження державного контролю, і ваші виробничі потужності будуть перевірятись відповідно до ризик-орієнтованих критеріїв з тою частотою, про яку ми говорили вище.

Отже, програми-передумови розробляються для кожної виробничої потужності. Не існує якогось універсального алгоритму, який би підходив для всіх операторів ринку. У першу чергу, це пов'язано з різним асортиментом продукції, різними виробничими умовами, технологіями тощо. Не можна знайти в Інтернеті готові програми-передумови, роздрукувати, показувати їх державному інспектору і намагатись їх дотримуватись. На початку розробки власної

системи НАССР та програм-передумов треба добре вивчити вимоги законодавства, з'ясувати в законодавчих актах, які саме положення є необхідними для виконання саме у вашому випадку [14].

Далі необхідно дати загальну оцінку, чи відповідає інфраструктура (вентиляція, освітлення, приміщення, устаткування, інвентар тощо), що є на виробничому підприємстві, асортименту продукції, яка випускається, і кількості продукції. Часто буває так, що виробництво, наприклад, ресторану по меню *a la carte* розраховано на максимальне обслуговування 50 споживачів одночасно. При проектуванні виробничих приміщень, підборі необхідного устаткування, розрахунку вентиляції тощо бралось максимальне значення як проектна потужність. Проте існують такі моменти, коли кількість замовлень може в рази збільшитись і нехватка виробничих потужностей обов'язково призведе до погіршення санітарних умов, порушення розроблених принципів. Це спричинить до того, що зазвичай може бути перехресне забруднення й виникнуть ризики того, що продукція може бути небезпечною.

Якщо виробничі потужності тільки проектуються, треба враховувати всі можливі ризики й розробляти проєкт так, щоб унеможливити виникнення цих ризиків.

Дуже часто на стадії проєкту виробничих потужностей відбувається одна й та сама помилка, майбутні підприємці, не знаючи вимог законодавства, навмання, самостійно намагаються запропонувати проєктні рішення, підібрати устаткування, інвентар тощо та реалізувати на практиці. Після першої державної перевірки, отримуючи приписи від державного інспектора, змушені або переробляти все, або змінювати асортимент продукції під ті умови, які вже існують, або сплачувати штрафи.

Така сама ситуація відбувається, коли майбутні оператори ринку звертаються до фахівців із сумнівним досвідом, тих, хто не має професійної освіти, не знає сучасних вимог законодавства і по суті просто є менеджером

з продажу, функція якого полягає в тому, щоб як можна більше продати.

Саме тому розробка програм-передумов починається з перевірки інфраструктури, планування виробничих та допоміжних приміщень, оцінки рухів потоку сировини, напівфабрикатів, готової кулінарної продукції, персоналу, аналізу, де і як відбувається зберігання, пакування, щоб виявити критичні ризики й унеможливити появу перехресного забруднення [17].

Перехресне забруднення – це ненавмисна передача небезпечних чинників від забрудненого об'єкта (персоналу, одягу, інвентарю, устаткування) чи поверхні до харчового продукту, при прямому контакті чи опосередковано.

Приклад порушення санітарних вимог і критичні точки можна подивитись на рис. 2.2, де зображено виробничу структуру діючої їдальні навчального закладу, директор якого звернувся для того, щоб провести аналіз виробництва, реорганізувати виробничі потужності, які будуть відповідати нормам законодавства.

Аналізуючи рис. 2.2, бачимо, що перехресне забруднення починається навіть до моменту потрапляння сировини в кулінарний цех, адже шлях персоналу й сировини лежить через шлях споживачів у загальному коридорі.

Розглядаючи планування, відразу можна побачити, як персонал у верхньому одязі та сировина проходять по всій частині виробничих приміщень, зокрема через ділянку, де проходить санітарна обробка обіднього, кухонного посуду, ділянку холодного цеху й ділянку, де відбувається приготування холодних страв і закусок.

Брудний посуд потрапляє через вікно, мисться і ставиться на стелажі, чистий посуд проходить через потік персоналу, потік брудного посуду й сировини.

Приготування кулінарних страв починається з «кінця» виробничих приміщень. Саме в момент перехрещення цих потоків виникають ризики, які можуть призвести до загрози здоров'ю споживача. Такі саме загрози є в торговельній залі, де йде перехрещення потоку споживачів та брудного посуду,

критичним також вважається, коли один співробітник отримує оплату за продукцію й одночасно видає готові кулінарні вироби.

Для того, щоб зменшити ризики та перехресне забруднення, обов'язково треба дотримуватись поточності виробничих процесів, чинних санітарних норм, правил і вимог законодавства; також можливо розділення технологічних операцій не тільки в просторі (фізично), але й у часі. Розділення потоків у часі можливо, коли на одній і тій самій виробничій ділянці проводяться різні операції в різний час. Обов'язковою умовою такого розділення є не тільки паперова інструкція, але й дотримання прописаних умов. Тобто прописується інструктивна карта для персоналу, де чітко вказано, що саме повинен робити персонал, скільки часу на це відводиться і які передумови треба виконати на робочому місці персоналу перед тим, як перейти до іншої операції [6].

Під передумовами розуміється організація технічних перерв з поточним прибиранням робочого місця (ділянки виробництва) та ретельна дезінфекція. Використання бактерицидних ламп у разі покращує санітарний стан виробничих приміщень, їх використання зменшує не тільки бактеріальне та вірусне навантаження, але й убиває більшість неприємних запахів.

Потрібно, щоб на кожній такій технічній перерві на виробничих потужностях були в достатній кількості засоби для прибирання, їх маркування відповідало використанню, а персонал отримував необхідні інструкції щодо прибирання всіх поверхонь приміщення, дезінфекції інвентарю тощо.

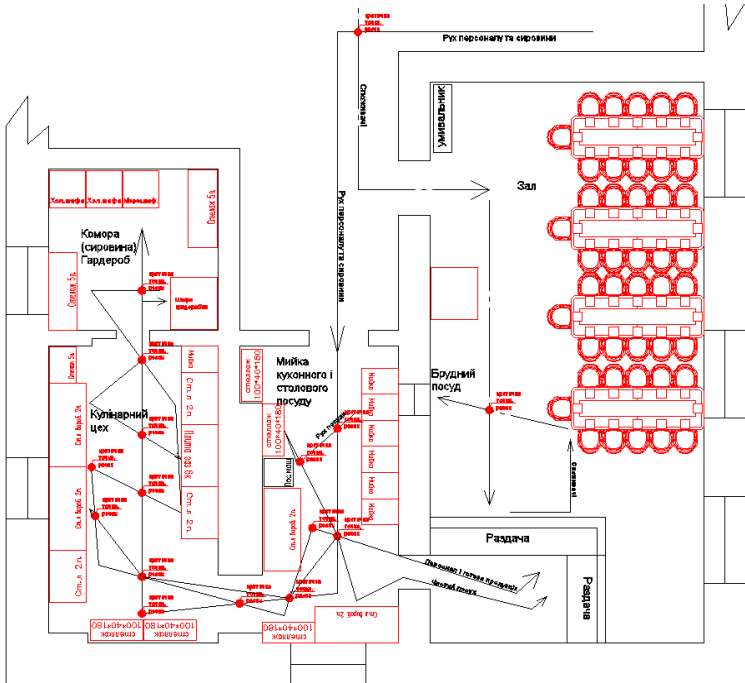


Рис. 2.2. Виявлення загроз, критичних точок та ризиків на підприємстві (фрагмент плану діючого підприємства ресторанного господарства)

Часто державні інспектори під час перевірок звертають увагу на стан комунікацій, вентиляцій (правильність розподілення потоків), водопостачання, водовідведення (шкідливі викиди, жируловлювачі, підключення каналізаційних мереж до побутових приміщень), електропостачання і ставлять вам питання: що ви робите, коли на підприємстві нема води, чи відсутня електроенергія, як ви дотримуетесь санітарних умов та умов зберігання сировини / готових страв у таких випадках, що ви робите з продукцією в таких випадках і в кінцевому результаті як забезпечуєте дотримання принципів НАССР на виробництві.

При розробці програм-передумов обов'язково потрібно звертати увагу на комунікацію, обладнання, розміщення

устаткування, його використання за призначенням і правильність функціонування, регулярну перевірку того, як устаткування працює, сервісне обслуговування та ремонт обладнання. Тут достатньо вести журнал сервісних і ремонтних робіт устаткування, де буде зазначено графіки профілактичного огляду, сервісні та ремонтні роботи, проведення інструктажів з техніки безпеки, правила використання й відповідальних осіб тощо.

Після розробки блоку передумов щодо інфраструктури підприємства переходимо до наступного блоку програм-передумов – організації допоміжних процесів, адже будь-яке виробництво починається з допоміжних процесів.

На стадії розробки продукту при розробці технологічної інструкції (карти) недостатньо мати тільки цей документ, потрібно створити належні умови для виробництва цього продукту. Програми-передумови, які треба розробити й запровадити на цій стадії, включають гігієну персоналу, контроль шкідників, графіки прибирань, перевірку правильності роботи устаткування, безпечність води та льоду, розробку інструкцій, як поводитися з потенційно небезпечними речовинами, що використовуються на виробництві [16].

Це все це є складниками програм-передумов. Вони описані в основному харчовому законі 771/97-ВР, де визначено, які повинні бути розробленими програми-передумови на виробничих потужностях до впровадження та застосування принципів НАССР [1].

Нагадаємо, що в законодавстві дається не сам алгоритм розробки чи застосування передумов, а тільки зазначено кінцевий результат. Законодавство визначає оператору ринку, чого він повинен досягти, що забезпечити на своїх виробничих потужностях, і не обмежує засобами досягнення цієї мети. Важливим є й те, що клінічні вимоги повинні бути впроваджені оператором відповідно до оцінки ризиків, оператор сам визначає, за яких умов та якою мірою потрібно запроваджувати процедури для того, щоб забезпечити випуск безпечного продукту. Якщо законодавство покладає

відповідальність за безпечність харчових продуктів на оператора ринку, то воно не повинно обмежувати оператора у виборі способу виконання.

Розробляючи блок технічних програм-передумов, не треба забувати про планування виробничих, побутових та допоміжних приміщень (зокрема облаштування території, стан приміщень, періодичність проведення ремонтних робіт), поточність виробничих процесів, де обов'язково треба організувати правильні потоки сировини / готових кулінарних виробів, персоналу, допоміжних та пакувальних матеріалів, зберігання та вивезення відходів, переміщення внутрішньої тари для того, щоб уникнути перехресного забруднення, а також не можна ігнорувати вимоги до устаткування та технічного обслуговування, упровадження заходів щодо захисту довкілля та запобігання проникненню шкідників на виробничі потужності.

Наступним етапом буде програма-передумова процедур прибирання виробничих допоміжних та побутових приміщень. Тут важлива періодичність процедур, частота, складання та дотримання графіків, стандартів санітарних процедур, визначення, якими засобами, методами буде проводитись прибирання (промаркований інвентар, професійна хімія, обладнання для прибирання, обґрунтування використання засобів – фактично все те, що дасть змогу досягнути поставленої мети). Приклад оформлення стандартної санітарної робочої процедури наведено на рис. 2.3.

Правильним буде розроблення інструкцій з прибирання для кожної групи приміщень, технологічних операцій. В інструкції треба зазначати, де, коли, як використовуються миючі дезінфікуючі засоби, типові помилки й зауваження з використання, визначається порядок та місце зберігання.

Говорячи про гігієну, не можна не згадати питання здоров'я та особистої гігієни персоналу, який контактує з харчовими продуктами. Наступна програма-передумова – це регулярний медичний огляд персоналу (медичні книжки) на

предмет відсутності хронічних, вірусних, інфекційних захворювань.

(назва ССРГ)			
			Редакція №
(назва підприємства)			Сторінка №
Мета:			
Сфера застосування:			
Відповідальність:			
Порядок дій:			
Моніторинг:			
Коригувальні дії:			
Підготовка персоналу:			
Посилання:			
Посада	Розробив	Узгодили	Затвердив
ПІБ			
Підпис			

Рис. 2.3. Приклад оформлення стандартної санітарної робочої процедури

Харчовий закон 771/97-ВР зобов'язує працівника, який має різні ознаки інфекційних захворювань, самостійно декларувати й повідомити керівництву про таку ситуацію. А керівник повинен заносити відповідні записи в журнал, що фіксує стан здоров'я персоналу, який контактує з харчовими продуктами. Сюди так само належить питання дотримання правил поведінки персоналу на підприємстві, прийому їжі, використання спецодягу, порядку догляду за цим одягом (прання, заміна використання) [1]. Щодо догляду, то оператор ринку сам визначає метод, за допомогою якого буде відбуватись догляд за санітарним одягом, яким методом його будуть прати, прасувати і т.п., головне, щоб обраний метод та засоби забезпечували ефективність. Тут можна укласти контракт з компанією, яка буде прати санітарний одяг, або облаштувати побутове приміщення з професійним обладнанням, використанням професійних засобів прання або використовувати одноразовий санітарний одяг. Співпраця з компанією, яка буде прати одяг, не звільняє

оператора ринку від того, що робочий одяг персоналу має бути чистим.

Розглядаючи питання санітарного стану виробничих потужностей, державний інспектор також звертає увагу на контроль шкідників, їх появу й засоби профілактики та боротьби з ними. Коли підприємство починає боротьбу зі шкідниками, слід у першу чергу враховувати ситуації навколо територій, після чого розробити програму-передумову запобігання проникненню шкідників на територію виробничих та допоміжних приміщень.

Треба розуміти, що заходи боротьби зі шкідниками не повинні становити найменшої загрози безпечності продуктів (заборона використання отруйних приманок у середині приміщень та використання токсичних сполук і речовин, які використовуються на підприємстві для досягнення цієї мети). При використанні приманок, отруйних сполук треба виділити для їх зберігання окреме місце з обмеженням загального доступу, а персонал, який буде мати доступ до таких речовин, повинен використовувати їх лише згідно з інструкцією та з дотриманням правил техніки безпеки.

Специфікації та контроль постачальників – наступна програма-передумова. Не забуваємо про те, що безпечність харчових продуктів є головним чинником упровадження систем НАССР на виробничих потужностях, вхідні документи (специфікації, сертифікати, санітарні висновки, ветеринарні документи тощо), які відображають усі характеристики безпечності характеристики, потрібно узгоджувати з постачальником для того, щоб переконатися, що сировина, яка буде надходити на виробництво, буде безпечною. Ці документи часто можуть бути невід'ємною частиною договору з постачальником. Оператор ринку проводить вхідний контроль товарів від постачальника відповідно до цих документів і зберігає ці документи на виробництві.

На кожному етапі виробництва відбуваються процеси зберігання сировини / готових кулінарних виробів і може відбуватись їх транспортування за межі підприємства.

Розробляючи програму-передумову, пов'язану зі зберіганням та транспортуванням харчових продуктів, важливо звернути увагу та дотримуватись умов зберігання й температурних режимів зберігання. Температурні умови є ключовим чинником, який впливає на безпечність харчових продуктів. Під час зберігання обов'язково треба використовувати холодильні й морозильні камери з дотриманням необхідних температурних умов, під час транспортування сировини / готових кулінарних страв використовувати для цього спеціальні машини, термоконтейнери, які зможуть підтримувати і низькі, і високі температури.

Відкривання дверей холодильної / морозильної камери, планове відключення холодильної системи (автоматична розморозка) чи завантаження теплих, не охолоджених продуктів призводять до коливань температур усередині робочої камери холодильного устаткування. Тому важливо налаштувати систему так, щоб коливання температур не виходило за рамки температурного режиму продукту. Це стосується і зберігання, і транспортування. Для чіткого контролю температурних показників усередині камери треба використовувати пірометри та вести температурні журнали.

Ще однією з важливих програм-передумов буде розробка й контроль технологічних процесів. У програмі розробляються та розкриваються технологічні й технічні процеси, які будуть проводитись з певною періодичністю з урахуванням норм та правил, а сам контроль цих процесів буде відбуватися при застосуванні принципів HACCP [28].

2.3. Запровадження принципів НАССР

Під час упровадження принципів НАССР на виробничих потужностях можна виділити низку технологічних кроків, зокрема 7 головних принципів, які базуються на системі НАССР. Перед застосуванням принципів треба провести низку підготовчих кроків і організувати групу людей, які будуть розробляти процедури, засновані на принципах НАССР.

Члени групи НАССР розробляють, навчають персонал, надають підтримку в упровадженні та виправляють помилки й невідповідності, аналізуючи ефективність розроблених процедур, та вносять корективи в розроблену систему. А впроваджувати розроблені процедури вже будуть безпосередньо ті, хто працює на підприємстві.

Для того, щоб робота групи членів НАССР була ефективною, треба, щоб усі учасники групи мали розуміння основних принципів НАССР, законодавчої бази, знання технологічних процесів, які відбуваються на виробництві, продукту, та пройшли спеціалізоване навчання. Під час державних перевірок інспектор може зробити зауваження, що представники групи не володіють інформацією, заснованою на принципах НАССР, і розроблені пропозиції не відповідають вимогам.

Рекомендовано поділити відповідальність між усіма учасниками групи відповідно до їхніх посадових обов'язків та діяльності. Важливо, щоб усі члени групи були взаємозамінні (коли хтось із членів групи виходить із процесу, робоча група повинна працювати ефективно й брати на себе обов'язки того, хто вийшов з процесу).

Виходячи зі сказаного вище, доходимо висновку, що робоча група НАССР повинна складатись щонайменше з двох осіб, одна з яких буде керівником групи (у великих групах ще може бути секретар, який веде всю документацію, протоколи засідань тощо), а загальна кількість учасників групи залежить від масштабів виробничої програми і

визначається оператором ринку індивідуально, головне, щоб діяльність цієї групи була ефективною.

У більшості випадків робота групи базується навколо одного з розроблених документів – «Опис продукту» (групи продуктів, схожих за технологічними процесами). Узагальнену форму опису продукту наведено на рис. 2.4.

Форма опису продукту	
Вид та назва продукту	
Категорія продукту	
Позначення та назва законодавчих і нормативних документів, які встановлюють вимоги до безпеки продукції	
Склад продукту	
Біологічні характеристики, які стосуються безпеки продукту	
Хімічні та фізичні характеристики, які стосуються безпеки продукту	
Строк придатності до споживання	
Умови зберігання	
Пакування	
Маркування стосовно безпеки продукції	
Методи поширення (реалізації) продукції	
Використання за призначеністю	
Можливе використання не за призначеністю	
Передбачувані споживачі	
Уразливі групи споживачів	

Рис. 2.4. Узагальнена форма опису продукту

Створення опису продукту є обов'язковим кроком. Цей документ повинен містити мінімальний набір інформації про безпеку продукту. Сюди входить назва продукту / страви, допустимі фізико-хімічні та мікробіологічні показники, спосіб та характеристика пакування, маркування, термін та

умови зберігання, транспортування, споживання продукту, призначення використання продукту (для яких груп споживачів продукт призначається, які чутливі групи споживачів можуть ним користуватися, типові помилки при неправильному споживанні продукту), критичні для безпечності продукту процеси (дотримання умов первинної обробки сировини, дотримання температурних режимів під час теплової обробки напівфабрикатів, температурні умови зберігання сировини чи готових кулінарних виробів, термін реалізації тощо) [18].

Наступним кроком буде розробка блок-схем технологічного процесу, тобто схематичне зображення всіх технологічних етапів процесу виробництва (етап приймання сировини, етап, який допомагає переробити сировину на готовий кулінарний продукт). Зразок блок-схеми наведено на рис. 2.5.

Для якісної розробки блок-схем треба використовувати безпосередньо назви процесів (транспортування, зберігання, первинна обробка, механічна обробка, дефростування, мийка, нарізання, чистка, подрібнення, формування, тепла обробка, оформлення, подача тощо). Усі зазначені процеси в блок-схемі можна нумерувати і при розробці та описі документацій до блок-схем використовувати цифрове позначення кожного з процесів.

У блок-схеми технологічних процесів включається приймання сировини, пакувальних матеріалів та води (якщо вона привозна), сировини, видалення відходів, температурні режими (зберігання, процесів обробки), критичні контрольні точки.

Розроблені блок-схеми учасниками групи перевіряються на виробництві, її правильність і відповідність, вносяться корективи. У блок-схемах також треба врахувати нічні зміни, роботу у вихідні чи сезонність, якщо в ці дні процеси організовуються по-іншому.

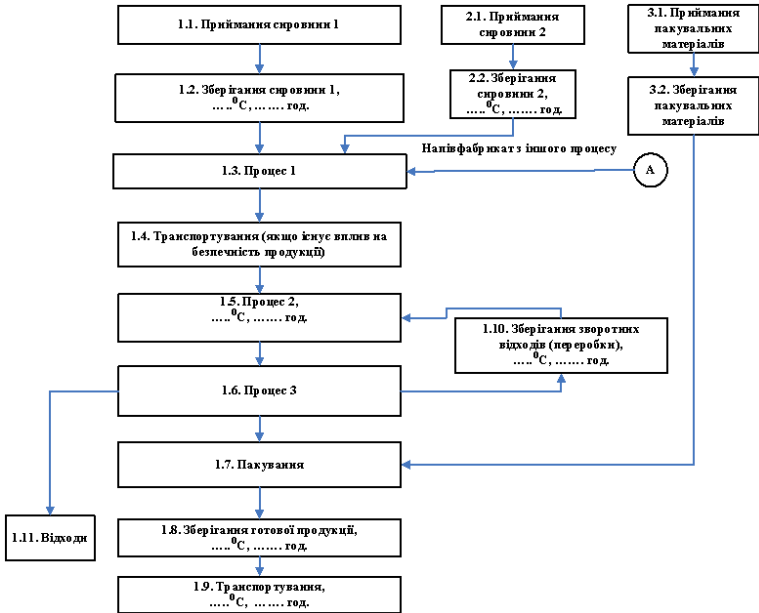


Рис. 2.5. Зразок блок-схеми технологічного процесу

Після завершення підготовчого етапу робоча група переходить до виконання першого принципу НАССР – аналіз небезпечних чинників, який починається з виявлення небезпечних чинників, що є характерними для продукції.

На цьому кроці необхідно проаналізувати кожен з етапів, які зображені на блок-схемі, технологічних процесів на предмет наявності та можливої появи небезпечних чинників, виявити їх, наприклад, етап приймання м'яса: тут небезпечними чинниками можуть бути невідповідні температури зберігання та транспортування, пакування, що не відповідає нормам, антибіотики в м'ясі, порушення умов зберігання, бактеріальне чи інші види забруднення тощо. За результатами визначених небезпечних чинників розробляються контрольні заходи.

Так, для прикладу наведеного вище на етапі приймання м'яса контрольним заходом може бути вхідний контроль сировини та оцінювання постачальників. Ці та інші

контрольні заходи фактично беруться з розроблених та впроваджених програм-передумов і технологічних інструкцій (інструкційних карт / технологічних карт).

Загальний перелік небезпечних чинників на виробництві і контрольні заходи (заходи, які впливають на небезпечні чинники) значно спрощують подальше впровадження принципів НАССР на підприємстві.

Наступним кроком буде оцінка серйозності ризику. Необхідно визначити пріоритет виконання контрольних заходів (буває так, що під час технологічного процесу деякі контрольні заходи є першочерговими, а деякі можна зробити і в подальшому технологічному процесі) та з'ясувати, чи запроваджені контрольні заходи є достатніми, щоб продукт був безпечним, відповідав нормам і показникам.

Проводиться оцінка серйозності ризиків і потенційного впливу негативних чинників на споживача та ймовірність виникнення цього небезпечного чинника та/або його перевищення норми на підприємстві. Після такої оцінки кожному небезпечному чиннику присвоюється «низький», «середній» чи «високий» ступінь імовірності перевищення. Це залежить від того, як часто небезпечні чинники з'являються на виробництві. Якщо в процесі аналізу виявляється, що запропонованих контрольних заходів не достатньо для поставленої мети, треба розробляти додаткові контрольні заходи.

Фактично метою першого принципу НАССР є сепарування ефективних та неефективних заходів, фактично ризику з високим ступенем імовірності потребують детального розгляду та аналізу робочої групи, і вони можуть бути критичними точками.

Другий принцип – установлення контрольних критичних точок. Це етап технологічного процесу, на якому можна застосовувати контроль і який є необхідним для запобігання небезпечного чинника чи приведення його до прийняттого допустимого рівня. Якщо на етапі немає можливості застосувати контроль, продукт може бути

небезпечним і подальші технологічні операції не мають ніякого сенсу.

У законодавстві та під час добровільної сертифікацій рекомендується використовувати на цьому етапі «дерево рішень» – набір питань, відповідь на які буде «так» або «ні». Зразок дерева рішень для визначення критичних точок контролю наведено на рис. 2.6.

Під час таких відповідей можна дійти до висновку, чи є цей етап критичною контрольною точкою, чи ні, зокрема: «чи наявні контрольні заходи та критичні точки на цьому етапі?»; «чи втрата контролю на цьому етапі призведе до загрози безпеки продукту?»; «чи є допустимий вміст пестицидів у сировині рослинного походження критичною точкою?» тощо.

Наступним принципом є встановлення критичних меж на етапі критичної контрольної точки. Треба чітко встановити параметри технологічного процесу, який відділить безпечну продукцію від небезпечної. На цьому етапі визначається, які параметри необхідно контролювати.

Так, для теплової обробки напівфабрикату із свинини з попереднього прикладу критичним буде температура та час теплової обробки. Вимірюючи температуру всередині продукту та час приготування, можна запобігти подальшій шкоді споживачеві. Якщо в технологічній карті зазначено, що напівфабрикат зі свинини готується при температурі 175⁰С протягом 15 хвилин і досягає за цей час температури всередині 85⁰С, говорить про те, що готова кулінарна страва буде безпечною, а порушення цих умов може призвести до завдання шкоди здоров'ю споживачеві.

Контроль параметрів на цьому етапі може бути здійснений за допомогою спеціальних контрольних приладів (пірометри, таймери, індикатори готовності тощо) чи методом візуального контролю (зміна кольору м'яса).

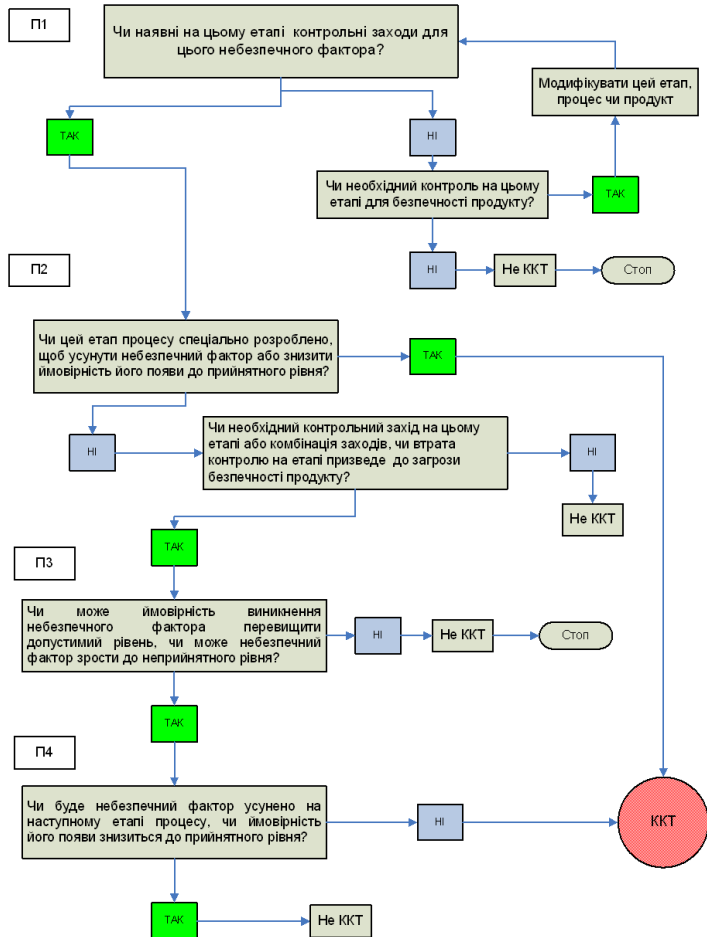


Рис. 2.4. Зразок дерева рішень для визначення критичних точок контролю (ККТ)

Визначивши й записавши прийнятні та неприйнятні параметри, треба встановити порядок моніторингу: як часто він проводиться, якими методами, хто проводить процедури моніторингу, хто відповідає за цей процес. Зі свого боку моніторинг може бути постійним з автоматичними вимірюваннями, де ведеться постійна реєстрація результатів

вимірювання (прикладом може буде пароконвектомат тм. Redigo, який має функцію «НАССР контроль», записуючи в блок пам'яті всі процеси та параметри, які відбуваються з продуктом усередині робочої камери) і періодичні виміри, які ведуться і в автоматичному режимі, і працівником у кожному окремому випадку залежно від розроблених інструкцій. Періодичність таких вимірювань визначає робоча група та власне оператор ринку у весь період знаходження продукції на виробничій потужності.

У випадку перевищення критичних меж, коли моніторинг показав, що продукція може становити загрозу споживачеві, оператору ринку необхідно вилучити всю продукцію за той період часу й помістити її в зону некондиційного товару. Фактично, якщо готовий кулінарний виріб стоїть на лінії роздачі й моніторинг, який проводився о 10-й ранку не показав відхилення від норми, продукт є безпечним, а коли при наступному вимірюванні о 14-й годині моніторинг показує значне перевищення температур, це фактично означає, що в період з 10-ої ранку до 14-ої години всі кулінарні вироби стають потенційно небезпечними і становлять загрозу споживачеві та мають бути вилучені. Фактично, якби проміжок часу між моніторингом був меншим, вилучення кулінарної продукції можна було уникнути або зменшити в рази.

П'ятий принцип НАССР наголошує на обов'язковому встановленні корегувальних дій. Спираючись на попередній принцип, необхідно скласти корегувальні дії – дії, які зможуть виправити чи запобігти появі негативних чинників під час моніторингу. Тут може бути відновлення контролю за температурними режимами чи процесами технологічного виробництва кулінарних страв. Це негайні дії, які необхідно виконувати. Це відділення потенційно небезпечної продукції з часу останнього позитивного моніторингу й вилучення некондиційної продукції [21].

Виявлення причини невідповідності та усунення причини невідповідності показує, що робити з потенційно

небезпечною некондиційною вилученою продукцією (ліквідація, переробка).

Шостий принцип НАССР полягає в установленні процедури верифікацій – підтвердити, що розроблена система НАССР працює ефективно. Складниками цього принципу є розробка документації, валідація (усі запроваджені принципи є логічні, науко та технічно обґрунтовані й базуються на відомих практиках, це перевірка всіх процесів, перевірка правильності аналізів небезпечних чинників та обґрунтування критичних меж, відповідність моніторингу, відповідність коригувальних дій та вимірювання); упровадження документації, верифікація (після запровадження документації: чи все впроваджено і є необхідний ефект – це перевірка аналізу ефективності розроблених принципів) та перегляд системи (відбувається при зміні в рецептурі чи в технологічному процесі, заміні сировини, зміні в програмах прибирання, плануванні виробничих приміщень, кваліфікації персоналу чи постачальника; нова законодавча база, наукові рекомендації, установлення нового технологічного устаткування тощо) [25].

Якщо верифікація вказує на недоліки, треба переглянути розроблені НАССР плани, ввести зміни в документацію, після цього все повторюється наново.

Останнім принципом НАССР є документування всіх процедур та протоколів. Документація є важливим доказом того, що всі розроблені елементи системи НАССР впроваджені й виконані належним чином.

Документація повинна охоплювати всі процеси НАССР плану. Для легкості управління документацією треба робити ідентифікаційні номери, регулярно має відбуватися перегляд ведення документації, доступ до записів, документація має бути діюча й відображати всі зміни в технологічному процесі. Законодавством для малих підприємств допускається спрощена процедура ведення документації (обов'язковим є лише документування у випадку відхилень)

та запровадження процедур на виробничих потужностях, заснованих на принципах НАССР.

2.4. Аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР

Сьогодні на законодавчому рівні затверджено забезпечення безпечності харчового продукту. Оператор ринку зобов'язаний виконувати законодавство у сфері безпечності харчових продуктів та окремих показників якості в межах своєї діяльності та розробляти і вводити в дію постійно діючі процедури, які засновано на принципах системи НАССР, а сертифікація згідно із законодавством не є обов'язковою й має добровільний характер.

Державний контроль за впровадженими постійно діючими процедурами системи НАССР на всіх виробничих потужностях здійснює держпродспоживслужба України [2].

Заходи державного контролю здійснюються без попередження оператора ринку, виняток може бути тільки у випадку проведення аудиту. Про проведення аудиту оператора ринку держпродспоживслужба повідомляє не пізніше ніж за три робочих дні до початку. Усі перевірки здійснюються виключно за визначеним переліком питань, які має право ставити державний інспектор. Перелік питань щодо запроваджених процедур, заснованих на принципах НАССР, затверджено в наказі Міністерства аграрної політики та продовольства України від 06.02.2017 р. № 41, який наведено в додатку Д. Оператор ринку може самостійно застосовувати перелік питань і перевіряти, чи дієва система НАССР на його підприємстві.

Державний аудит проводиться з метою підтвердження, що оператор ринку дотримується законодавства, гігієнічних вимог, а запроваджені процедури є безперервними та ефективними [19].

Під час заходів державного контролю в першу чергу інспектор звертає увагу на розроблену документацію, ведення записів, контроль технологічних процесів, проведення оператором внутрішнього аудиту та коригувальних заходів і кваліфікацію та навчання персоналу.

Результат державних заходів контролю враховується при визначенні ступеня ризику операторів ринку, на основі якого встановлюється періодичність здійснення планових заходів державного контролю. Аудит, який проводить державний інспектор, складається з трьох блоків.

1. Перевірка та наявність в оператора ринку розроблених програм-передумов, які включають процедури щодо гігієни персоналу (детальний опис про регулярний медичний огляд, мати уявлення і знати інформацію, при яких захворюваннях працівник може бути допущений до виробництва харчового продукту й навпаки), забезпечення безпечності води та льоду, наявність процедур щодо обладнання, проведення ремонтних / сервісних робіт, процедури, у яких описано контроль постачальників (також це може бути перехресний аудит), умови транспортування харчових продуктів (миття та дезінфекція транспортних засобів і контроль якості цих процесів), боротьба зі шкідниками (контроль за провадженням такої роботи, відповідальні фахівці за напрямом роботи), процедури щодо чистоти поверхонь, де повинно бути описано, як часто миються та проводиться дезінфекція робочих поверхонь та устаткування (сюди належить калібрування відповідного устаткування, проведення ремонтних робіт), умови щодо контролю за технологічними процесами та інформація щодо маркування харчових продуктів. Весь комплекс програм-передумов має бути розроблено, задокументовано та впроваджено у виробничий процес.

2. Упровадження системи НАССР на виробничій потужності. Оператор ринку має чітко усвідомлювати свою відповідальність та передбачати межі застосування системи НАССР. Тут створюється група НАССР, про яку

розповідалось раніше (члени цієї групи повинні мати певні знання, освіту й досвід роботи). Члени групи розглядають кожну операцію, яка проводиться з харчовими продуктами, і розробляють алгоритми, які включаються в систему НАССР.

Сюди також належить розробка інформації про продукт, що виробляється, описова частина включає опис сировини та інгредієнтів, стан продуктів, зовнішній вигляд, вагу, умови використання, терміни придатності, упаковку та маркування, зазначається важлива інформація щодо безпечності харчового продукту. Також державному контролю підлягає наявність інформації про технологічний процес – наявність блок-схеми технологічного процесу. Блок-схема має нести детальний опис і відповідати дійсності виробництва. Важливо, що підприємство повинно мати детальний план виробництва, де вказано всі об'єкти, які входять в інфраструктуру підприємства, і містити інформацію про рух персоналу, сировини та готових кулінарних виробів, вивезення сміття. Ці напрями повинні уникати перехресного забруднення. Визначення та аналіз небезпечних чинників: група НАССР оцінює всі небезпечні чинники, які впливають на безпечність харчового продукту, аналізує їх та пропонує контрольні заходи. З цією метою встановлюються контрольні критичні точки та критичні контрольні межі з моніторингом контрольних критичних точок. На цьому етапі у випадку підтвердження небезпеки повинні бути введені процедури відкликання продукції.

Також контролю підлягає наявність документації, її періодичне та систематичне ведення. Усі документи та процедури повинні бути датовані й підписані, необхідно надати інформацію щодо ознайомлення працівників за кожну частину роботи. Обізнаність працівників є одним з обов'язкових елементів системи НАССР – документуються права та обов'язки кожного працівника, його відповідальність та алгоритми дій. Обов'язкове документування навчань персоналу, відхилень, записів

коригування коригувальних дій при зміні технологій та внутрішнього аудиту (внутрішній аудит проводиться не рідше ніж один раз на 12 місяців) [19].

Крім того, оператор ринку самостійно вирішує, з якою періодичністю і за якими показниками досліджувати харчовий продукт, але дослідження й результати таких лабораторних досліджень мають бути наявними і надані інспектору на вимогу. Також аналізу піддаються документи, які містять записи простежуваності за принципом крок назад і крок уперед: оператор ринку повинен забезпечити наявність інформації, починаючи з сировини, у кого він її придбав, у якій кількості і кому був реалізований кінцевий харчовий продукт.

Інформація, яка повинна зберігатись протягом певного періоду часу, – це документи про якість перевірки сировини, як відбувається контроль сировини тощо. Усі ці документи мають на меті підтвердити впровадження постійно діючих процедур. Вимоги щодо розробки, упровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), більш детально наведено в додатку Е.

3. Перевірка процедур, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР на підприємстві.

Для запровадження систем НАССР та проведення внутрішнього аудиту на виробничих потужностях оператори ринку можуть користатись інформаційно-консультаційними послугами незалежних консультантів, які, знаючи законодавчу базу, принципи НАССР, технології виготовлення кулінарних виробів, зможуть дати незалежну оцінку виробничим потужностям і звернути увагу на критичні точки, які варто виправити, розробити документацію, навчити персонал принципів, які базуються на системі НАССР, та попередити про каральні заходи з боку контролювального органу.

Станом на сьогодні діяльність консультанта ніяк не ліцензується з боку держави, оператор ринку несе всі ризики й відповідальність самостійно за свої рішення. Підходячи до вибору консультанта, на початку треба укласти договір на проведення діагностичного аудиту, виявлення недоліків на виробничій потужності та складання звіту і плану коригувальних заходів, розробку документації, упровадження планів НАССР, кінцевий аудит розробленої системи.

Компетентний орган не надає консультацій з розробки та впровадження системи НАССР на виробничих потужностях.

Відповідальність за результати підрядників (прання, дератизація, вивіз сміття, ремонт тощо) лежить на операторі ринку.

Питання для самоперевірки до розділу 2

1. Для кого з операторів ринку є обов'язковим запровадження систем НАССР на виробничих потужностях?
2. Які документи регламентують упровадження систем НАССР в Україні?
3. Що є головною умовою нового харчового законодавства?
4. Чи потрібно запроваджувати систему НАССР на мікропідприємствах?
5. Чи є сертифікація НАССР обов'язковою умовою в Україні?
6. На що спрямовані процедури аналізу ризиків та контролю критичних точок на виробничих потужностях?
7. З яких етапів складається державний контроль?
8. Чи є головними для державного інспектора органолептичні показники харчового продукту?
9. Коли харчовий продукт можна вважати безпечним?
10. Назвіть чинники, які можуть призвести до того, що харчовий продукт стане небезпечним.
11. Що таке контрольні заходи?
12. Які ризики під час технологічного процесу можуть існувати?
13. Що становлять програми-передумови?
14. Який алгоритм упровадження систем НАССР існує?
15. З чого починається впровадження систем НАССР?
16. З яких процесів починається виробництво кулінарних страв?
17. Назвіть складники програм-передумов, які необхідно розробити для запровадження системи НАССР.
18. Хто несе відповідальність за безпечність харчового продукту?
19. Які програми-передумови необхідно розробити для виробничих потужностей?

20. Назвіть санітарні вимоги, які висуваються до працівників.
21. Як відбувається контроль постачальників?
22. Що таке вихідний контроль товарів і хто його проводить?
23. Що становить програма-передумова з контролю технологічних процесів?
24. На яких принципах базується система НАССР?
25. Хто входить до складу робочої групи НАССР?
26. Які вимоги висуваються до членів робочої групи НАССР?
27. Яка мінімальна кількість учасників групи НАССР?
28. Які функції та обов'язки виконує робоча група НАССР?
29. З якою метою розробляється блок-схема технологічних процесів?
30. Що становить перший принцип НАССР?
31. Для чого проводиться оцінка серйозності ризиків та потенційного впливу негативних чинників?
32. Як за допомогою дерева рішень можна визначити критичні точки контролю?
33. Хто вносить зміни й доповнення в документацію системи НАССР?
34. З якою метою та періодичністю проводиться моніторинг процесів?
35. Для чого існує необхідність визначення критичних процесів, які підлягають моніторингу?
36. Що становлять коригувальні дії?
37. З якою метою проводиться процедура верифікації?
38. Який державний орган здійснює процедури контролю за впровадженими постійно діючими процедурами системи НАССР на виробничих потужностях?
39. З якою метою проводиться зовнішній та внутрішній аудит?
40. Як часто проводяться зміни в документації НАССР?

41. Чи існує затверджений перелік питань щодо запроваджених процедур, заснованих на принципах НАССР?
42. Які харчові продукти оператор ринку має піддавати контролю?
43. З якою періодичністю та за якими показниками необхідно досліджувати оператору ринку харчовий продукт?
44. У якому випадку державний контроль оператора ринку проводиться позапланово?
45. З яких блоків складається державний аудит?
46. Як часто проводиться внутрішній аудит виробничих потужностей?
47. Хто проводить лабораторні дослідження харчових продуктів?
48. Які документи зможуть надати підтвердження інспектору, що оператор ринку дотримується принципу простежуваності?
49. Яким чином проводиться контроль над вхідною сировиною?
50. Чи може оператор ринку користуватись інформаційно-консультаційними послугами незалежних консультантів?

ТЕСТОВІ ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Початок розробки концепції НАССР розпочався в:
 - ОАЕ
 - США
 - ЮАР

2. Для кого з операторів ринку розробка та впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, не є обов'язковими:
 - для всіх операторів ринку
 - для операторів ринку, які не займаються первинним виробництвом
 - для операторів ринку, які вже працювали до введення в дію нового фітосанітарного законодавства

3. Упровадження систем НАССР починається із:
 - створення робочої групи НАССР
 - законодавчої бази та вимог до інфраструктури
 - відповідальності оператора ринку

4. У референс-лабораторіях здійснюються:
 - перевірка на безпечність харчових продуктів під час проведення державного заходу
 - арбітражні лабораторні дослідження, результати яких є остаточними й не підлягають оскарженню
 - будь-які лабораторні дослідження, які проводяться на замовлення і компетентним органом, і оператором ринку

5. Оператор ринку звільняється від запровадження систем НАССР на виробничих потужностях:
 - коли виробнича потужність отримує сертифікат НАССР
 - коли оператор ринку займається вторинним виробництвом
 - коли оператор ринку займається первинним виробництвом

6. Хто несе відповідальність за безпечність харчового продукту:
- оператори ринку
 - акредитовані лабораторії
 - державні інспектори
7. З якого року Україна почала впроваджувати систему НАССР:
- 2014
 - 2015
 - 2017
8. При проектуванні виробничих потужностей не враховується:
- перехресне забруднення
 - потік сировини, готової кулінарної продукції, персоналу, споживачів послуг
 - кваліфікація персоналу
9. Відповідно до чинного законодавча компетентним органом, який здійснює державний контроль, є:
- Міністерство аграрної політики та продовольства України
 - Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів
 - Міністерство економічного розвитку та торгівлі України
10. Аналіз небезпечних чинників проводиться для:
- визначення небезпечних чинників і контрольних заходів
 - визначення критичних контрольних точок
 - визначення контрольних заходів тільки в критичних контрольних точках

11. За скільки днів відповідно до нового харчового законодавства оператор ринку попереджають про проведення зовнішнього аудиту:

- за три дні
- за десять днів
- оператора ринку не повідомляють про планову аудиторську перевірку

12. Наявність патогенних бактерій у напівфабрикатах з м'яса належить до:

- небезпечних чинників біологічного походження
- небезпечних чинників фізичного походження
- небезпечних чинників хімічного походження

13. Який склад повинна мати група НАССР:

- складатися зі співробітників, які представляють різні області для максимального охоплення плану НАССР
- складатися мінімум з 2-х – максимум 10 співробітників підприємства
- складатися з будь-якої кількості співробітників, головне, щоб кожен учасник групи мав знання і розуміння всіх технологічно-виробничих процесів підприємства

14. Простежуваність означає:

- наявність договорів та іншої документації з постачальниками
- розробка та запровадження програм-передумов
- можливість простежити за харчовим продуктом один крок уперед і один крок назад

15. Ненавмисна передача небезпечних чинників від забрудненого об'єкта до харчового продукту має назву:

- критична точка
- перехресне забруднення
- ризик

16. Перевірка процесу дотримання оператором ринку законодавства про харчові продукти та перевірка відповідності їхньої діяльності вимогам закону називається:

- верифікація
- інспектування
- аудит

17. Запровадження систем НАССР на виробничих потужностях є обов'язковим:

- для нових виробничих потужностей, які тільки отримують експлуатаційний дозвіл
- для малих середніх та великих потужностей незалежно від дати отримання експлуатаційного дозволу
- для всіх виробничих потужностей

18. Не є програмою-передумовою НАССР:

- контроль шкідників
- уникнення перехресного забруднення
- аналіз небезпечних чинників

19. Процес повернення потенційно небезпечних харчових продуктів, які були передані кінцевому споживачу, має назву:

- відклик
- вилучення
- повернення

20. При проведенні аналізу небезпечних чинників беруться до уваги:

- ступінь ризику та управління ризиком
- імовірність виникнення небезпечного чинника та серйозність небезпечного чинника
- серйозність небезпечного чинника, його вплив на здоров'я споживача та якість продукції

21. Чи звільняються мікровиробництва від запровадження систем НАССР:

- так
- ні
- зобов'язані, але діє спрощена система

22. З метою здійснення державного контролю ... (закінчить фразу):

- за кожним оператором ринку закріплюється державний інспектор, який контролює безпечність харчових продуктів
- кожен раз компетентний орган призначає нового державного інспектора
- інспектування проходить у чітко визначений графіками період

23. Для того, щоб зменшити ризики та перехресне забруднення, необхідно:

- дотримуватись поточності виробничих процесів, діючих санітарних норм
- розробити документацію, засновану на принципах НАССР
- організувати санітарні перерви та навчити персонал всіх принципів НАССР

24. З якого року впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, є обов'язковим для операторів ринку, які працюють у сегменті HoReCa:

- 2017
- 2018
- 2019

25. Перед початком діяльності операторам ринку (ресторан) необхідно:

- запровадити НАССР на виробничих потужностях
- навчити персонал процедур, заснованих на принципах НАССР
- зареєструвати виробничі потужності в установленій законодавством термін

26. Аудит необхідний:

- для перевірки дотримання оператором ринку законодавства про харчові продукти
- для запобігання та виявлення небезпечних чинників та критичних точок
- для того, щоб забезпечити безперервність та ефективність застосування постійно діючих систем НАССР

27. За скільки днів відповідно до нового харчового законодавства оператора попереджають про проведення державного інспектування:

- за три дні
- за п'ять днів
- операторів не повідомляють про проведення державного контролю

28. Згідно із законом залежно від категорії ризику всі оператори ринку поділяються на:

- 3 категорії ризику
- 4 категорії ризику
- 5 категорій ризику

29. Усі працівники оператора ринку, які залучені до розробки процедур, заснованих на принципах НАССР, повинні мати:

- диплом про закінчення ЗВО
- знання виробничих процесів
- навички керування проектами

30. Якими установами можуть здійснюватись лабораторні дослідження для цілей державного контролю:

- акредитованими відповідно до певного стандарту лабораторіями
- уповноваженими компетентним органом лабораторіями
- будь-якими лабораторіями, які проводять дослідження харчових продуктів

31. Періодичність проведення планових заходів державного контролю здійснюється:

- щоквартально
- раз на рік
- залежить від оцінки ризику

32. Під час державного контролю оператори ринку не мають право:

- бути присутніми під час здійснення контрольного заходу
- залучати до здійснення таких заходів юридичних та фізичних осіб
- перешкоджати та забороняти інспектування

33. Чи є обов'язковою для операторів ринку сертифікація процедур, заснованих на принципах НАССР

- так
- ні
- сертифікацію вимагає законодавство

34. Моніторинг у критичній контрольній точці має на меті:

- ліквідувати всі небезпечні чинники
- зменшити ризик псування продукту
- зменшити присутність небезпечних чинників до прийняттого рівня

35. Безпечний харчовий продукт – це продукт, який:

- не несе загрози споживачу за умови правильного споживання
- не містить небезпечних чинників, які б перевищували допустиму норму
- обидві відповіді правильні

36. Перед розробкою процедур, заснованих на принципах НАССР, визначають:

- критичні границі

- поживну цінність
- контрольні заходи

37. Не є контрольним заходом для біологічних небезпечних чинників:

- контроль здоров'я персоналу та регулярний медичний огляд
- дезінфекція робочих поверхонь, які контактують з харчовими продуктами
- візуальна інспекція та просіювання сировини

38. Державний контроль, що здійснюється з метою перевірки відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, здійснюється:

- державою
- уповноваженими лабораторіями
- компетентним органом

39. Критична контрольна точка – це:

- етап, на якому контроль повинен бути застосований і важливий для запобігання або усунення ризику для безпеки харчової продукції або зменшення його до прийнятного рівня
 - ризик для якості повинен бути попереджений, усунутий або зведений до прийнятного рівня
 - ризику для безпечності трапляються найчастіше

40. Основними положеннями, які є в складі програм-передумов НАССР, є:

- вивчення побажань споживачів, затверджені постачальники
- транспортування, зберігання й сервісне обслуговування
 - прибирання, калібрування, контроль шкідників і навчання

ГЛОСАРІЙ

- Безпечний харчовий продукт – харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання.
- Вилучення харчового продукту – заходи, спрямовані на запобігання поширення, демонстрації чи пропонування небезпечного харчового продукту споживачам.
- Виробництво – діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів, зокрема всі стадії технологічного процесу, а саме: первинне виробництво, підготовка, змішування та пов'язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об'єкта.
- Відкликання харчового продукту – заходи, спрямовані на повернення небезпечного харчового продукту, який продано або передано споживачу, або який є доступним споживачу.
- Відповідні міжнародні організації – Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ), Комісія з Кодексу Аліментаріус, Міжнародне епізоотичне бюро (МЕБ) та інші міжнародні організації, які розробляють рекомендації, інструкції, стандарти, інші документи, що стосуються захисту здоров'я та життя людей від ризиків, пов'язаних з уживанням харчових продуктів, а також інших окремих показників якості харчових продуктів [26].
- Вода питна – харчовий продукт, придатний для споживання людиною.
- Вода чиста – вода морська чиста або вода прісна, яка відповідає показникам безпечності води морської чистої.
- Гігієнічні вимоги – заходи та умови, необхідні для управління небезпечними чинниками й забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням.
- Експлуатаційний дозвіл – документ дозвільного характеру, що видається територіальним органом компетентного органу операторів ринку за результатами

інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку здійснювати виробництво харчових продуктів.

- Забруднення – наявність або поява небезпечного чинника в харчовому продукті.

- Забруднювальна речовина – будь-яка біологічна речовина, зокрема організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ненавмисно потрапила до харчового продукту і становить загрозу безпечності харчового продукту.

- Заклад ресторанного господарства – ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, незалежно від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам.

- Кінцевий споживач – споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання.

- Компетентний орган – центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

- Компонент – сукупність інгредієнта (інгредієнтів) та речовини (речовин).

- Коригувальна дія – дія, що визначається та здійснюється з метою усунення причини виявленої невідповідності.

- Корекція – дія, яка визначається та здійснюється з метою усунення виявленої невідповідності, зокрема поводження з небезпечними харчовими продуктами, спрямоване на недопущення їх споживання людиною.

- Максимальна межа залишків (максимально допустимий рівень залишків) – максимально допустимий вміст у харчових продуктах певної речовини, включаючи пестициди, ветеринарні препарати, кормові добавки, залишки допоміжного матеріалу для переробки та іншу хімічну чи біологічну речовину, яка свідомо застосовується та/або вимагається технологією вирощування, зберігання, транспортування, виробництва харчових продуктів і їх

залишки, включаючи похідні такої речовини, такі як продукти конверсії, обміну речовин, реакції, що мають токсикологічне значення і є небезпечними для організму людини в разі перевищення їх максимально допустимого вмісту в харчових продуктах, що споживаються людьми.

- Максимально допустимий рівень – максимальний допустимий вміст (концентрація) забруднювальної речовини в харчовому продукті, який є допустимим для такого продукту.

- Малі потужності – потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв. м, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п'ять осіб робочого персоналу.

- Методичні настанови – настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог, а також інших вимог, що визначені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, розроблені об'єднаннями операторів ринку та затверджені відповідним органом державної влади.

- Міжнародні стандарти, інструкції та рекомендації – стандарти, інструкції, рекомендації та документи іншого типу, що розроблені та затверджені відповідними міжнародними організаціями.

- Належний рівень захисту здоров'я людей – рівень захисту, що вважається достатнім під час здійснення санітарних заходів для захисту здоров'я та життя людей від шкідливого впливу, щодо якого розробляються такі санітарні заходи, зокрема прийнятний рівень ризику від настання шкідливого впливу.

- Небезпечний чинник у харчовому продукті – будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини.

- Небезпечний харчовий продукт – харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для

споживання. Під час установаження небезпечності харчового продукту враховуються: звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожна стадія його виробництва, переробки та обігу; інформація про харчовий продукт, надана споживачеві, зокрема шляхом зазначення в маркуванні, та інша загальнодоступна споживачеві інформація про уникнення негативних для здоров'я наслідків, пов'язаних з харчовим продуктом чи категорією харчових продуктів. Під час установаження шкідливості харчового продукту для здоров'я враховуються: можливий короткостроковий чи довгостроковий вплив харчового продукту на здоров'я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління; можливий накопичувальний ефект токсичності; особлива чутливість організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів.

- Неперероблений харчовий продукт – харчовий продукт, який не піддавався переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження.

- Непридатний харчовий продукт – харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних чинників.

- Непридатний продукт, у разі споживання за призначенням за звичайних умов такого споживання, не має шкідливого впливу на здоров'я людини.

- Новітній харчовий продукт чи інгредієнт – харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з погляду його впливу на здоров'я споживача.

- Об'єкти санітарних заходів – харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами.

- Обіг – реалізація та/або зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, поширення або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, пов'язані з направленням на переробку (зміну призначеного використання), вилучення та/або відкликання, та/або утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом.
- Обладнання та інвентар – устаткування, машини, кухонні прилади, кухонна техніка, столові прилади, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу.
- Одиниця упаковки – будь-яка упаковка, включаючи обгортку, незалежно від матеріалу і форми, яка частково або повністю покриває харчовий продукт для його постачання як окремої одиниці (контейнер може містити кілька упаковок). Одиницею упаковки не вважається одиниця (частина) продукту, ізольована від іншої частини пакувальним матеріалом з технологічною метою (запобігання злипанню, заморожуванню, перемішуванню частин продукції між собою), а також пакування, яке є елементом сервірування в закладах громадського харчування.
- Окремі показники якості харчового продукту – показники та/або властивості харчового продукту, що застосовуються для виконання одного або кількох завдань: відокремлення традиційного харчового продукту від інших харчових продуктів; установлення вимог до продуктів для дитячого харчування, для харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для харчових продуктів, які є повною заміною звичайних харчових продуктів для контролю ваги; інформування споживачів про властивості харчового продукту, зокрема шляхом його маркування.
- Оператор ринку харчових продуктів – суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають

потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону й законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів.

- Оцінка ризику – науково обґрунтований процес, який включає ідентифікацію небезпечного чинника, характеристику небезпечного чинника, оцінку його впливу, характеристику ризику.

- Пакування – поміщення одного або кількох первинно запакованих харчових продуктів в іншу упаковку (контейнер).

- Параметри безпечності – науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини.

- Партія – будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності.

- Первинна продукція – продукція первинного виробництва, яка включає продукти рослинного походження, продукцію тваринництва, рибальства, мисливства.

- Первинне виробництво – виробництво та вирощування продукції, зокрема збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір урожаю диких рослин.

- Первинне пакування – пакування харчових продуктів у будь-яку обгортку або упаковку (контейнер), що безпосередньо контактує з харчовим продуктом.
- Повідомлення про ризик – обмін інформацією і висновками протягом усього процесу аналізу ризику щодо небезпечних чинників і ризиків, чинників, пов'язаних з ризиком і усвідомленням ризику, між спеціалістами з оцінки ризику, особами, що здійснюють управління ризиком, споживачами, операторами ринку та іншими зацікавленими сторонами.
- Потужності – споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, а також територія, що використовуються у виробництві та/або обігу об'єктів санітарних заходів.
- Матеріали, що контактують з харчовими продуктами – предмети та матеріали, які контактують з харчовими продуктами й таким чином можуть впливати на їхню безпеку та інші характеристики продуктів.
- Програма-передумова – основні умови та види діяльності, які є необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів.
- Простежуваність – можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.
- Реалізація – передача, обмін, поставка за договором та відчуження іншим шляхом харчового продукту від однієї особи до іншої безвідносно від того, чи відбулася реалізація платно та/або в іншій формі.
- Ризик – можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з

небезпечного (небезпечних) чинника (чинників) у харчовому продукті.

- Рівень включень – максимально допустима кількість (вміст) речовини або інгредієнта, яка може бути в харчовому продукті або додаватися до нього.

- Рухомі та/або тимчасові потужності – тимчасові споруди, рухомі транспортні засоби, призначені для торгівлі.

- Санітарний або фітосанітарний захід – будь-який захід, що проводиться з метою: захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають унаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів; захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднювальних речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться в харчових продуктах або кормах; захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають унаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів; уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів. Санітарні або фітосанітарні заходи, зокрема, включають усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпеки харчових продуктів, здоров'я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпеки харчових продуктів.

- Система аналізу небезпечних чинників та контролю в критичних точках (НАССР) – система, яка ідентифікує,

оцінює й контролює небезпечні чинники, що є визначальними для безпечності харчових продуктів.

- Стадії виробництва та обігу харчових продуктів – будь-які стадії, зокрема виробництво, зберігання, транспортування, реалізація або постачання харчових продуктів кінцевому споживачу.

- Стандарт – документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який установлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, дотримання яких є обов'язковим. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи послуги. Стандарт не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, установлених санітарними заходами.

- Технічний регламент – нормативно-правовий акт, затверджений рішенням Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, спільними або окремими рішеннями європейських законодавчих органів – Європейської Комісії, Європейської Ради, Європейського Парламенту, у якому визначено характеристики продукції або пов'язані з нею процеси чи способи виробництва, а також вимоги до послуг, включаючи відповідні положення, дотримання яких є обов'язковим. Технічний регламент може також містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи способу виробництва. Технічний регламент не містить санітарні заходи. У разі відсутності технічного регламенту щодо певного об'єкта регулювання, затвердженого рішенням Верховної Ради України або Кабінету Міністрів України, застосовується за наявності технічний регламент Європейського Союзу .

- Технічні умови – документ, затверджений оператором ринку, у якому визначено технічні вимоги до харчових продуктів та/або процесів їх виробництва.

- Традиційний харчовий продукт – харчовий продукт з особливими характеристиками, що чітко відрізняють його від інших продуктів цього ж виду в результаті використання традиційних інгредієнтів та/або внаслідок традиційного складу, та/або використання традиційної технології виробництва / переробки. Традиційним харчовим продуктом є той, що використовується в практиці та/або відповідає специфікаціям, що існували останні 30 років до моменту визначення того, чи підпадає харчовий продукт під категорію традиційних. Зміни в пакуванні та маркуванні, які не змінюють особливі характеристики традиційного продукту, не впливають на його визначення як традиційного.
- Управління ризиком – процес вибору альтернативних рішень на підставі результатів оцінки ризику та в разі необхідності вибору й упровадження відповідних засобів управління (контролю), включаючи коригувальні заходи.
- Харчовий продукт – речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначені для споживання людиною. До харчових продуктів належать напої (зокрема вода питна), жувальна гумка та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки.

ЗАЯВА про державну реєстрацію потужності

Начальнику Головного управління
Держпродспоживслужби у
області

(найменування територіального органу центрального
органу виконавчої влади, що реалізує державну
політику у сфері безпечності та окремих показників
якості харчових продуктів)

ЗАЯВА про державну реєстрацію потужності

1. Найменування або прізвище, ім'я, по батькові оператора ринку: _____
2. Номер телефону оператора ринку: _____
3. Адреса електронної пошти оператора ринку: _____
4. Адреса потужності оператора ринку: _____
(індекс, область, район, населений пункт, вулиця, номер будинку)
5. Керівництво оператора ринку (одноосібний керівник або члени колегіального органу управління), контактні дані: _____
(посада, прізвище, ім'я та по батькові, номер телефону, адреса електронної пошти)

6. Вид діяльності, що планується здійснювати з використанням потужності
(кожен вид діяльності, який планується здійснювати, позначається символом «V» у відповідній графі):

№ з/п	Вид діяльності, що планується здійснювати з використанням потужності	Відмітка
1	Діяльність, пов'язана з харчовими продуктами, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10°C і залишатися придатними для споживання людиною, а саме:	
1.1	первинне виробництво	
1.2	транспортування	
1.3	зберігання	
1.4	реалізація	
2	Діяльність закладів громадського харчування за категоріями:	
2.1	стаціонарна потужність (ресторан, бар, кафе, піцерія тощо)	
2.2	рухомі та/або тимчасові потужності	
3	Виробництво харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження	
4	Роздрібна торгівля харчовими продуктами	
5	Інший вид діяльності	
5.1	первинне виробництво	
5.2	змішування та пов'язані з цим процедури	
5.3	обробка (переробка)	
5.4	наповнення	
5.5	пакування	
5.6	відновлення та інші зміни стану об'єкта	
5.7	зберігання	
5.8	транспортування	
5.9	реалізація	

Цією заявою підтверджую, що потужність не буде використовуватись для виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження, які вимагають отримання експлуатаційного дозволу.

" ____ " ____ 20__ року
(дата підписання заяви)

_____ (посада оператора ринку)

_____ (підпис)

_____ (ініціали та прізвище)

Додаток до заяви про державну реєстрацію потужності відповідно до вимог статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» в редакції Закону від 21.12.2017 № 2264-VIII

Додаткова інформація до заяви про державну реєстрацію потужності

1. Ідентифікаційний код згідно з Єдиним державним реєстром юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань або реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті):

2. Місцезнаходження або місце проживання оператора ринку:

(індекс, область, район, населений пункт, вулиця, номер будинку)

3. Назва (опис) потужності:

4. Перелік харчових продуктів, виробництво та/або обіг яких планується здійснювати:

5. Вид оператора ринку за класифікацією суб'єктів господарювання, визначеною Господарським кодексом України (суб'єкт мікро-, малого, середнього або великого підприємництва):

"__" "__" 20__ року
(дата підписання заяви)

(посада оператора ринку
або уповноваженої ним особи)

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Застереження

За роботу без державної реєстрації операторам ринку харчових продуктів передбачена адміністративна відповідальність згідно з ч. 1 п. 2 ст. 64 Закону про виробництво, зберігання харчових продуктів на потужностях, незареєстрованих відповідно до вимог цього Закону:

- тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі від двадцяти трьох до тридцяти мінімальних заробітних плат;
- на фізичних осіб-підприємців – у розмірі від восьми до п'ятнадцяти мінімальних заробітних плат.

Мінімальні законодавчі вимоги щодо простежуваності

ст. 18 Регламенту (ЄС) № 178/2002

Стаття 18. «Простежуваність»

1. На всіх стадіях виробництва, переробки і розповсюдження необхідно запровадити

простежуваність харчових продуктів, кормів, тварин, які призначені для виробництва харчових продуктів, чи будь-яких інших речовин, які призначені для включення або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти чи корми.

2. Оператори ринку харчових продуктів і кормів повинні бути в змозі ідентифікувати

будь-яку особу, яка здійснила постачання харчових продуктів, кормів, тварин, які призначені для виробництва харчових продуктів, чи будь-які речовини, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти чи корми.

З цією метою такі оператори повинні запровадити системи і процедури, які дозволять, щоб ця інформація була доступно компетентним органам на їх вимогу.

3. Оператори ринку харчових продуктів і кормів повинні запровадити системи і процедури, які дозволяють ідентифікувати підприємства, яким було поставлено їхню продукцію. Така інформація має бути доступно компетентним органам на їх вимогу.

4. Харчові продукти і корми, які введені чи можуть бути введені в обіг у Співтоваристві, належним чином маркуються або ідентифікуються для полегшення їх простежуваності через відповідну документацію або інформацію згідно з відповідними вимогами більш конкретних положень.

5. Положення для застосування вимог цієї статті стосовно конкретних секторів можуть ухвалюватися згідно з процедурою, передбаченою статтею 58(2).

Для харчових продуктів тваринного походження, окрім загальної інформації, визначеної Регламентом ЄС № 178/2002, обов'язковою до фіксування, збереження та надання на вимогу оператора ринку, якому постачається харчовий продукт, чи компетентного органу є інформація, визначена ст. 3 Регламенту ЄС № 931/2011:

1. точний опис харчового продукту;
2. обсяг або кількість харчового продукту;
3. найменування та адреса оператора ринку харчових продуктів, від якого було відправлено харчовий продукт;
4. найменування та адреса вантажовідправника (власника), якщо ним не є оператор ринку харчових продуктів, від якого харчовий продукт був відправлений;
5. найменування та адреса оператора ринку харчових продуктів, якому було відправлено харчовий продукт;
6. найменування та адреса вантажоодержувача (власника), якщо ним не є оператор ринку харчових продуктів, якому адресовано харчовий продукт;
7. позначення, яке ідентифікує партію або вантажну партію;
8. дата відправлення.

Додаток В

Обов'язки операторів ринку згідно із Законом 771/97-ВР

- Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють.
- Оператори ринку забезпечують дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу.
- Оператори ринку розробляють, вводять у дію та застосовують постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках, а також забезпечують належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках, осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів.
- Оператори ринку ресструють потужності або отримують експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог Закону.
- Оператори ринку забезпечують виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості.
- Оператори ринку забезпечують простежуваність та надання інформації, передбачену цим Законом.
- Оператори ринку вилучають та/або відкликають у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини.
- Оператори ринку забезпечують безперешкодний доступ державних інспекторів до потужностей під час роботи цих потужностей та дозволяють відбір зразків об'єктів санітарних заходів на зазначених потужностях, а також надають на вимогу державного інспектора документи, необхідні для здійснення державного контролю.
- Оператори ринку зобов'язані компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам унаслідок споживання харчового продукту, якщо судом буде доведено причинно-наслідковий зв'язок між цією шкодою і діяльністю та/або бездіяльністю оператора ринку, крім випадків, установлених законом.
- Оператори ринку у строк не більше одного робочого дня письмово повинні інформувати компетентний орган, якщо є підстави вважати, що харчові продукти, які оператор ринку ввів в обіг, можуть бути шкідливими для здоров'я людей, а також про вжиті заходи для запобігання виникненню ризиків для споживача.
- Оператори ринку, що здійснює роздрібну торгівлю або поширення харчових продуктів і не здійснює при цьому пакування або маркування або іншим чином не впливає на безпечність та цілісність харчових продуктів, у межах своєї діяльності ініціює процедури вилучення з обігу продуктів, що не відповідають параметрам безпечності. Він повинен сприяти забезпеченню безпечності харчових продуктів, передавати інформацію, необхідну для забезпечення простежуваності харчових продуктів та будь-яких речовин, що використовуються для виробництва харчових продуктів, на вимогу відповідних осіб, а також співпрацювати з операторами ринку та/або компетентним органом.

Стаття 21. Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю в критичних точках

- Оператори ринку розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках.
- Вимоги частини першої цієї статті не поширюються на операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво, а також провадять пов'язану з первинним виробництвом діяльність, зокрема транспортування, зберігання та обробку первинної продукції в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів, а також на транспортування живих тварин, призначених для споживання людиною, транспортування з місця первинного виробництва до потужності продуктів рослинного походження, продуктів рибальства, а також продуктів полювання.
- Сертифікація НАССР законодавством не вимагається.

Стаття 21. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності

- Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом «крок назад».
- Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти, та інші об'єкти санітарних заходів за принципом «крок вперед».
- Оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Стаття 23. Експлуатаційний дозвіл

- Експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження.
- Обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється в частині відповідної діяльності на операторів ринку, які здійснюють:
- Первинне виробництво харчових продуктів тваринного походження, а також пов'язану з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції.
- Транспортування харчових продуктів тваринного походження, у тому числі тих, які потребують дотримання температурного режиму та не можуть зберігатися при температурі вище 10°C, залишаючись придатними для споживання людиною.
- Зберігання харчових продуктів тваринного походження, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 C, залишаючись придатними для споживання людиною.
- Виробництво та/або зберігання харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження.
- Експлуатацію закладів громадського харчування та закладів роздрібної торгівлі, що відповідають вимогам, установленим Кабінетом Міністрів України. До моменту встановлення таких вимог цей виняток поширюється на всі заклади громадського харчування та заклади роздрібної торгівлі.
- Експлуатаційний дозвіл отримується на кожен окрему потужність до початку її експлуатації.

- Експлуатаційний дозвіл видається територіальним органом компетентного органу.

Стаття 25. Державна реєстрація потужностей

- Державній реєстрації підлягають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів, на які не вимагається отримання експлуатаційного дозволу.
- Не підлягає державній реєстрації як окрема потужність транспортний засіб, що використовується оператором ринку у зв'язку з експлуатацією іншої належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл. Транспортні засоби, що використовуються оператором ринку виключно для перевезення харчових продуктів, яке не пов'язане з експлуатацією належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, підлягають кумулятивній державній реєстрації, для якої подається одна заява (незалежно від кількості відповідних транспортних засобів) та за результатами якої присвоюється один особистий реєстраційний номер. Транспортний засіб, що використовується як потужність з реалізації харчових продуктів кінцевим споживачам, підлягає державній реєстрації як окрема потужність.
- Державна реєстрація потужностей здійснюється компетентним органом шляхом внесення відповідної інформації до реєстру на безоплатній основі. Потужностям у реєстрі присвоюється особистий реєстраційний номер. Зміна найменування оператора потужності у зв'язку із зміною типу акціонерного товариства або у зв'язку з перетворенням акціонерного товариства в інше господарське товариство не є підставою для звернення оператора до компетентного органу із заявою про внесення змін до реєстру потужностей у частині найменування такого оператора та не є підставою для внесення таких змін до реєстру.

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України від 31 жовтня
2018 р. № 96

ПОРЯДОК

визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюються ступінь ризику від її провадження

1. Ці Порядок та критерії установлюють процедуру визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю у формі інспектування та аудиту відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин (далі – планові заходи державного контролю), які здійснюються Держпродспоживслужбою.

2. У цих Порядку та критеріях терміни вживаються у такому значенні:

аудит – систематичне та незалежне вивчення певної дії з метою визначення того, чи відповідає така діяльність та пов'язані з нею результати запланованим заходам і чи такі заходи впроваджені результативно та у спосіб, який дозволяє досягти поставленої мети;

оператор потужностей – фізична чи юридична особа, яка провадить передбачену Законом України «Про ветеринарну медицину» діяльність, використовуючи потужності (об'єкти), що належать їй на правах власності або користування;

оператор ринку харчових продуктів (далі – оператор ринку) – суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».

Інші терміни, наведені в цих Порядку та критеріях, вживаються у значенні, наведеному в Законах України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» і «Про ветеринарну медицину».

3. Критеріями, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, є:

визначені ризики, пов'язані з тваринами, харчовими продуктами, кормами, операторами ринку (потужностей), використанням харчових продуктів або кормів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів та/або кормів, здоров'я та благополуччя тварин;

результати здійснення попередніх заходів державного контролю;

ефективність процедур, які застосовуються оператором ринку (потужностей) з метою дотримання законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин;

інформація, яка може свідчити про невідповідність господарської діяльності вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин.

4. Періодичність здійснення планових заходів державного контролю у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів визначається на підставі ризик-орієнтованого підходу відповідно до додатка 1.

5. Періодичність здійснення планових заходів державного контролю у сфері ветеринарної медицини визначається на підставі ризик-орієнтованого підходу відповідно до додатка 2.

6. Якщо потужність відповідає одночасно кільком показникам (характеристикам) критерію, їй нараховується найвищий бал із числа відповідних показників (характеристик).

7. На основі нарахованої суми балів кожна потужність (об'єкт) відповідно до шкали балів належить до певного ступеня ризику:

від 90 балів і більше – до дуже високого ступеня ризику;

від 70 до 89 балів – до високого ступеня ризику;

від 40 до 69 балів – до середнього ступеня ризику;

від 21 до 39 балів – до низького ступеня ризику;

від 0 до 20 балів – до незначного ступеня ризику.

8. Планові заходи державного контролю здійснюються з такою періодичністю:

Категорія оцінки ризику	Показник (характеристика) критерію	Кількість балів
1. Ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з харчовими продуктами та операторами ринку	мала потужність	3
	потужність, яка одночасно є аптечним закладом, зокрема мала потужність	1
	заклад громадського харчування розташований у закладі освіти, будинку-інтернаті, закладі охорони здоров'я або санаторно-курортному закладі, на території аеропорту, залізничного вокзалу, автовокзалу (автостанції), морського або річкового порту	20
	агропродовольчий ринок	25
	інші потужності, крім зазначених у цьому пункті	10
2. Ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з використанням харчових продуктів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів	первинне виробництво харчових продуктів, а також пов'язана з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції, крім виробництва молока сирого	3
	виробництво молока сирого	10
	виробництво харчових продуктів, щодо якого вимагається отримання експлуатаційного дозволу	30
	зберігання харчових продуктів, щодо якого вимагається отримання експлуатаційного дозволу	40
	виробництво харчових продуктів, щодо якого не вимагається отримання експлуатаційного дозволу	20
	надання послуг з громадського харчування. Зберігання харчових продуктів, щодо якого не вимагається отримання експлуатаційного дозволу, крім випадків, визначених у абзацах сьомому, восьмому цього пункту	10
	транспортування харчових продуктів	2

	виробництво та реалізація в місці виробництва кінцевим споживачам, зокрема з використанням торговельних автоматів, напоїв на основі кави, чаю або інших рослин, крім тих, у яких інгредієнтами є неперероблені продукти тваринного походження. Зберігання та реалізація кінцевим споживачам, зокрема з використанням торговельних автоматів, запакованих хлібобулочних, кондитерських виробів (крім тих, що містять м'ясні продукти, неперероблені продукти тваринного походження), питної води та безалкогольних напоїв	1
	інші види діяльності, не зазначені в цьому пункті	10
3. Вплив попередніх заходів державного контролю на безпечність об'єктів санітарних заходів	протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи) та/або наявні скарги споживачів, які стосуються виробництва та/або обігу об'єктів санітарних заходів, що становлять загрозу для життя та/або здоров'я людини	30
	протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи), який (які) не виконано в повному обсязі та/або не виконано	10
	протягом двох останніх заходів державного контролю видано припис (приписи), який (які) виконано, приписи не видавалися	0
4. Вплив процедур, які застосовуються оператором ринку та впливають на безпечність об'єктів санітарних заходів	на потужності протягом 12 останніх місяців дотримуються гігієнічні вимоги та ефективно застосовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР	0
	на потужності за результатами останнього заходу державного контролю встановлено невідповідність діяльності оператора ринку (потужності) вимогам законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів	10

5. Оцінка невиконання встановлених вимог, що мають вплив на безпечність об'єктів санітарних заходів та можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини	правопорушення, яке спричинило смерть людини або стало підставою для прийняття судом постанови про зобов'язання оператора ринку тимчасово припинити виробництво та/або обіг харчових продуктів, або правопорушення, передбачене пунктом 18 частини першої статті 65 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі – Закон), або не менше будь-яких двох з правопорушень, передбачених пунктами 14 і 17 частини першої статті 65 Закону, або не менше будь-яких трьох з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону або не менше будь-яких чотирьох з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону	80
	правопорушення, яке стало підставою для прийняття головним державним інспектором (головним державним ветеринарним інспектором) рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів, або будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 14 і 17 частини першої статті 65 Закону, або будь-які два з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або будь-які три з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону	60
	будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, 16 і 19 частини першої статті 65 Закону, або будь-які два з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону	30
	будь-яке одне з правопорушень, передбачених пунктами 2, 3, 6, 8, 9, 11 і 12 частини першої статті 65 Закону	15
	правопорушення відсутні	0

з дуже високим ступенем ризику – інспектування – не більше чотирьох разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік;

з високим ступенем ризику – інспектування – не більше трьох разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік;

із середнім ступенем ризику – інспектування – не більше двох разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік;

з низьким ступенем ризику – інспектування – не більше одного разу на рік, аудит – не більше одного разу на два роки;

з незначним ступенем ризику – інспектування – не більше одного разу на два роки, аудит не проводиться.

9. Кількість балів, ступінь ризику від провадження господарської діяльності та періодичність здійснення планових заходів державного контролю визначаються в актах категоризації потужності у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (додаток 3) або у сфері ветеринарної медицини (додаток 4) (далі – акт категоризації потужності). Відомості, зазначені в акті категоризації потужності, вносяться до інформаційно-телекомунікаційної системи Держпродспоживслужби. Якщо інформація про результати заходів державного контролю протягом двох останніх календарних років відсутня, потужності присвоюється мінімальна кількість балів з урахуванням інформації, яка може свідчити про невідповідність законодавству провадження господарської діяльності у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, ветеринарної медицини.

10. Акт категоризації потужності складається щороку державними інспекторами територіальних органів Держпродспоживслужби щодо кожної потужності не пізніше 1 листопада поточного року на підставі відомостей, наявних станом на 30 вересня поточного року. Стосовно потужностей, які розпочали діяльність у поточному році, акт категоризації потужності складається не пізніше 10 робочих днів з дня їх державної реєстрації або видачі експлуатаційного дозволу.

11. Категоризація потужностей здійснюється на підставі відомостей державних реєстрів, інформації, отриманої за результатами заходів державного контролю, іншої публічної інформації. Акти державного контролю, що застосовуються під час здійснення заходів державного контролю, повинні включати питання, що передбачають отримання інформації, необхідної для категоризації потужностей.

12. Наявність потужності в реєстрі затверджених експортних потужностей є достатнім підтвердженням здійснення операцій з експорту харчових продуктів, вироблених на такій потужності, протягом останніх двох календарних років.

13. Перше інспектування потужностей, які введені в експлуатацію в поточному році, здійснюється не пізніше:

трьох місяців з дня видачі експлуатаційного дозволу на потужність;

шести місяців з дня державної реєстрації потужності.

14. Періодичність інспектувань потужності, яка введена в експлуатацію в поточному році, визначається відповідно до пункту 8 цих Порядку та критеріїв пропорційно до кількості повних календарних місяців, що залишилися в поточному календарному році з моменту видачі експлуатаційного дозволу на потужність або її державної реєстрації (з округленням розрахованої кількості до найближчого цілого числа). Аудит потужності, яка введена в експлуатацію в поточному календарному році, проводиться до завершення року, лише якщо таку потужність віднесено до ступеня ризику не нижче середнього і видачу експлуатаційного дозволу на потужність або її державну реєстрацію було здійснено до 1 липня.

Додаток Д

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України
06 лютого 2017 року N 41
Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
15 березня 2017 р. за N 357/30225



(найменування центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів, його місцезнаходження, номери телефону, факсу та адреса електронної пошти)

АКТ

складений за результатами державного аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках

N ____ від _____ 20__ року

(найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу) або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи-підприємця)

код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків або серія та номер паспорта*

* Для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті.

(місцезнаходження суб'єкта господарювання, номери телефону, та адреса електронної пошти)

Реєстраційний номер потужності:

Вид господарської діяльності з виробництва та/або обігу харчових продуктів:

Потужність оператора ринку:

Загальна інформація про проведення державного аудиту системи НАССР

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться державний аудит системи НАССР		Тип заходу державного контролю (нагляду) <input type="checkbox"/> плановий <input type="checkbox"/> позаплановий
від	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
N	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Посвідчення (направлення)		
від	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
N	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Строк проведення державного аудиту системи НАССР

Початок державного аудиту					Завершення державного аудиту				
число	місяць	рік	години	хвилини	число	місяць	рік	години	хвилини

Особи, що беруть участь у проведенні державного аудиту системи НАССР:

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		такі	НВ	НН	ДО	
I. ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ НАССР						
1.1	Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень					
1.1.1	Зменшено ризик перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, зокрема накувальних, персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпеці продуктів					Підпункт 2.5.2 пункту 2.5 розділу II наказу N 590
1.1.2	Розміщення потужностей урахує параметри навколишнього середовища (стан ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів, а також діяльність інших суб'єктів господарювання, ймовірність появи шкідників					Підпункт 2.5.3 пункту 2.5 розділу II наказу N 590; пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ N 771
1.1.3	Площа та інші параметри виробничих, допоміжних і побутових приміщень, характеристики обладнання відповідають асортименту харчових продуктів та обсягам виробництва, що здійснюється на потужності					Підпункт 2.5.4 - 2.5.6 пункту 2.5 розділу II наказу N 590
1.2	Програма-передумова системи НАССР щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок					
1.2.1	Облаштування території потужності максимально запобігає несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів та сприяє видаленню стічних вод					Підпункт 2.6.2 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.2	Приміщення (зокрема стіни, підлога, стеля, підвісні елементи) для виробництва та зберігання харчових продуктів побудовані із стійких до умов експлуатації матеріалів, з урахуванням вимог виробництва, у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви та утворенню конденсату, сприяє видаленню волог з підлоги, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію. Належний стан таких приміщень забезпечено					Підпункти 2.6.3 - 2.6.6 пункту 2.6 розділу II наказу N 590; частини перша та друга статті 42 ЗУ N 771
1.2.3	Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, запобігають проникненню шкідників у приміщення. Вказані двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, обладnano пристроями для самовільного закривання					Підпункт 2.6.7 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.4	Вікна чи прозорі дахи, призначені для вентиляційних потреб, захищено сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчових продуктів; вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах, які розміщені в зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчові продукти, є захищеними від розбивання					Підпункт 2.6.8 пункту 2.6 розділу II наказу N 590; пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ N 771
1.2.5	Обладнання використовується за призначенням згідно із специфікацією та підтримується у належному стані, систему технологічного обслуговування обладнання впроваджено					Підпункт 2.6.9 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.6	Певірка обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства					Підпункт 2.6.9 пункту 2.6 розділу II наказу N 590; частина друга статті 45 ЗУ N 771
1.2.7	Планові та позапланові ремонтні роботи здійснюються у спосіб, що унеможливує забруднення харчових продуктів, відповідна документація щодо проведених робіт ведеться					Підпункт 2.6.10 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.8	Використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з деревини відсутнє або мінімізоване. Систему підтримання у належному стані необхідних для використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з дерева, а також перевірки цілісності та нешкодженості скляних виробів впроваджено					Підпункт 2.6.11 пункту 2.6 розділу II наказу N 590

1.3	Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)				
1.3.1	Належні проєктування та стан систем водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію забезпечено				Підпункт 2.7.2 пункту 2.7 розділу II наказу N 590; стаття 42 ЗУ N 771
1.3.2	Належну вентиляцію приміщень, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень забезпечено				Підпункт 2.7.3 пункту 2.7 розділу II наказу N 590; пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ N 771
1.3.3	Оцінку ризику забруднення від повітря харчових продуктів проведено, використання повітря у виробництві базується на відповідній оцінці ризиків				Підпункт 2.7.4 пункту 2.7 розділу II наказу N 590
1.3.4	Оцінку ризиків для безпечності харчового продукту через неналежне електропостачання проведено та за необхідності корегувальні заходи впроваджено				Підпункт 2.7.6 пункту 2.7 розділу II наказу N 590; пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ N 771
1.4	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами				
1.4.1	Вода на потужностях, яка є інгредієнтом для харчових продуктів або яка може прямо чи опосередковано контактувати з ними, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, відповідає вимогам щодо питної води				Підпункт 2.8.1 пункту 2.8 розділу II наказу N 590; стаття 47 ЗУ N 771
1.4.2	Використання допоміжних матеріалів, призначених для переробки харчових продуктів, а також предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, не загрожує безпечності харчових продуктів				Підпункти 2.8.6, 2.8.7 пункту 2.8 розділу II наказу N 590; пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ N 771
1.4.3	Здійснено аналіз можливості виникнення небезпечних чинників унаслідок використання води (пари, льоду) та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; розроблено та впроваджено відповідні контрольні заходи для уникнення негативного впливу на харчові продукти				Підпункт 2.8.8 пункту 2.8 розділу II наказу N 590
1.5	Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь				
1.5.1	Процедури прибирання та способи миття і дезінфекції (у разі потреби) визначено на основі оцінки ризику, задокументовано і впроваджено				Підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.5.2	Засоби та інвентар для прибирання позначені та застосовуються за призначенням, є стійкими до середовища, в якому використовуються, та зберігаються у спосіб, що виключає перехресне забруднення				Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу II наказу N 590; пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ N 771
1.5.3	Використання мийних та дезінфекційних засобів не загрожує безпечності харчових продуктів				Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.5.4	Частоту проведення застосованого оператором ринку виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків				Підпункт 2.9.4 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.5.5	Докази встановлення оператором ринку частоти прибирання, миття та дезінфекції, достатньої для підтримання поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів, надано				Підпункт 2.9.6 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.6	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу				
1.6.1	Періодичність та сферу проведення медичних оглядів персоналу з урахуванням природи харчових продуктів, технологічних та				Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 розділу

	допоміжних процесів, а також посадових обов'язків працівників визначено. Проходження працівниками потужності медичних оглядів підтверджується (наявність особистих медичних книжок)					II наказу N 590
1.6.2	Процедури застосування, чистки і прання спецодягу та взуття розроблено на підставі оцінки ризику та впроваджено					Підпункт 2.10.3 пункту 2.10 розділу II наказу N 590
1.6.3	Систему допуску до роботи, що запобігає забрудненню харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд, впроваджено					Підпункт 2.10.4 пункту 2.10 розділу II наказу N 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ N 771
1.6.4	Правила поведінки персоналу, відвідувачів та підрядників на потужності розроблено та впроваджено					Підпункти 2.10.5, 2.10.6 пункту 2.10 розділу II наказу N 590
1.7	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності					
1.7.1	Установлені законодавством вимоги щодо зберігання та утилізації відходів виконуються					Підпункт 2.11.1 пункту 2.11 розділу II наказу N 590; пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ N 771
1.7.2	Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами наявна					Підпункт 2.11.2 пункту 2.11 розділу II наказу N 590
1.7.3	Графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення та з урахуванням можливості перехресного забруднення визначено					Підпункт 2.11.3 пункту 2.11 розділу II наказу N 590; пункти 1 і 2 частини першої статті 46 ЗУ N 771
1.7.4	Відходи з території потужності вивозяться та утилізуються відповідно до вимог законодавства					Підпункт 2.11.6 пункту 2.11 розділу II наказу N 590
1.8	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю шкідників, визначення виду, запобігання їх появі і засоби профілактики та боротьби					
1.8.1	Види шкідників, які характерні для певного оператора ринку, визначено					Підпункт 2.12.1 пункту 2.12 розділу II наказу N 590; пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ N 771
1.8.2	Засоби щодо запобігання проникненню на територію потужності, зокрема засоби профілактики та боротьби зі шкідниками, не загрожують безпечності харчового продукту					Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 розділу II наказу N 590
1.8.3	Перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) відповідно до оцінки ризику забезпечено					Підпункт 2.12.3 пункту 2.12 розділу II наказу N 590
1.8.4	Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено					Підпункт 2.12.4 пункту 2.12 розділу II наказу N 590
1.8.5	Аналіз результатів контрольних заходів і впровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів забезпечено					Підпункт 2.12.5 пункту 2.12 розділу II наказу N 590
1.9	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечно зберігання та використання токсичних сполук та речовин					
1.9.1	Перелік сполук, які використовуються і можуть загрозувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, прямики для шкідників, реагенти тощо), визначено					Підпункт 2.13.1 пункту 2.13 розділу II наказу N 590
1.9.2	Розробку та виконання правил приймання та зберігання токсичних сполук та речовин, їх облік, застосування та постачання (доставку) визначеним способом у зоні використання забезпечено					Підпункти 2.13.2 - 2.13.4 пункту 2.13 розділу II наказу N 590
1.9.3	До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається					Підпункт 2.13.5

	тільки персонал, який пройшов відповідне навчання					пункту 2.13 розділу II наказу N 590
1.10	Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників					
1.10.1	Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів установлено та узгоджено з постачальниками					Підпункт 2.14.2 пункту 2.14 розділу II наказу N 590
1.10.2	Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено та впроваджено з урахуванням вимог законодавства та відповідно до оцінки ризику. Процедури містять інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними					Підпункт 2.14.3 пункту 2.14 розділу II наказу N 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ N 771
1.10.3	Процедури оцінювання постачальників впроваджено					Підпункт 2.14.4 пункту 2.14 розділу II наказу N 590
1.11	Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування					
1.11.1	Належні умови для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів забезпечено					Підпункти 2.15.1 - 2.15.3 пункту 2.15 розділу II наказу N 590; підпункти 2, 6 - 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771
1.11.2	Принцип використання і реалізації в першу чергу партій тих неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності, впроваджено					Підпункт 2.15.2 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.11.3	Зберігання та транспортування харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів у спосіб, що згідно з оцінкою ризиків запобігає негативному впливу на безпечність харчового продукту, забезпечено					Підпункти 2.15.5, 2.15.9 пункту 2.15 розділу II наказу N 590; стаття 44 ЗУ N 771
1.11.4	Умови транспортування (зокрема, режими температури зберігання та відносної вологості повітря), у тому числі при повному завантаженні транспортного засобу, дотримуються					Підпункт 2.15.7 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.11.5	Для транспортних засобів програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції на основі оцінки ризику впроваджено					Підпункт 2.15.8 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.12	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів					
1.12.1	Умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища, достатні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів, забезпечено. Докази відповідності встановленим нормам параметрів технологічних процесів і виробничого середовища надано					Підпункт 2.16.1 пункту 2.16 розділу II наказу N 590
1.12.2	Процедури контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами, включаючи використання за певних умов чи для інших цілей					Підпункти 2.16.2, 2.16.4 пункту 2.16 розділу II наказу N 590
1.13	Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів					
1.13.1	Вимоги щодо маркування харчових продуктів виконуються					Підпункт 2.17.1 пункту 2.17 розділу II наказу N 590; стаття 39 ЗУ N 771
1.13.2	Строк зберігання (дата «Вжити до»), дата виробництва, кінцева дата споживання) харчового продукту, нанесений на маркуванні, вираховується від дати його виробництва					Підпункт 2.17.4 пункту 2.17 розділу II наказу N 590
II. Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи НАССР						
2.1	Процедури, засновані на принципах НАССР, охоплюють усі харчові продукти, а також сировину, процеси та матеріали, що можуть впливати на безпечність харчових продуктів					Пункти 3.1, 3.9 розділу III наказу N 590; частини перша та п'ята статті 21 ЗУ N 771

2.2	Група НАССР створена згідно з установленими вимогами, її склад визначено та затверджено керівництвом потужності					Пункти 3.5 - 3.8 розділу III наказу N 590
2.3	Повний опис харчового продукту містить актуальну інформацію щодо його безпечності					Пункт 3.10 розділу III наказу N 590
2.4	Перебачуваний спосіб споживання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений, групою НАССР визначено					Пункт 3.13 розділу III наказу N 590
2.5	Актуальні блок-схеми технологічного процесу щодо кожного харчового продукту, які охоплюють усі етапи його виробництва та/або обігу, розроблено					Пункти 3.16, 3.19 розділу III наказу N 590
2.6	Ідентифікацію та аналіз небезпечних чинників щодо кожного харчового продукту на кожному етапі технологічного процесу його виробництва та/або обігу, починаючи від надходження сировини, проведено					Пункти 3.15, 3.20 розділу III наказу N 590; пункт 1 частини третьої статті 21 3У N 771
2.7	Критичні контрольні точки (ККТ) визначено (ідентифіковано) групою НАССР та логічно обгрунтовано					Підпункт 3.21.1 пункту 3.21 розділу III наказу N 590; пункт 2 частини третьої статті 21 3У N 771
2.8	Обгрунтовані критичні межі для кожної ККТ встановлено					Підпункти 3.22.2, 3.22.4 пункту 3.22 розділу III наказу N 590; пункт 3 частини третьої статті 21 3У N 771
2.9	Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають можливість установити, чи дотримані критичні межі, впроваджено					Підпункт 3.23.4 пункту 3.23 розділу III наказу N 590; пункт 4 частини третьої статті 21 3У N 771
2.10	Протоколи моніторингу ККТ ведуться та заповнюються відразу після проведення вимірювань та/або спостережень					Підпункт 3.23.5 пункту 3.23 розділу III наказу N 590
2.11	Коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у випадку, коли моніторинг указує на відхилення від критичних меж, відповідно до встановлених вимог розроблено та задокументовано					Пункт 3.24 розділу III наказу N 590; пункт 5 частини третьої статті 21 3У N 771
2.12	Процедури валідації та верифікації (перевірки), які дозволяють установити, чи система НАССР працює правильно й ефективно, впроваджено					Пункт 3.25 розділу III наказу N 590; пункт 6 частини третьої статті 21 3У N 771
2.13	Документи системи НАССР відповідають виду діяльності, обсягам виробництва, особливостям технологічних процесів та дозволяють перевірити впровадження та результативність застосування заходів контролю, передбачених системою НАССР					Підпункти 3.26.4, 3.26.5 пункту 3.26 розділу III наказу N 590; пункт 7 частини третьої статті 21 3У N 771
III. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР						
3.1	Персонал потужності володіє пропорційними знаннями системи НАССР до його посадових обов'язків					Пункт 5.1 розділу V наказу N 590; пункт 2 частини першої статті 48 3У N 771
3.2	Процедури проведення коригувальних та запобіжних заходів впроваджено					Пункт 5.14 розділу V наказу N 590
3.3	Систему забезпечення простежуваності харчових продуктів, яка дозволяє оператору ринку встановити інших операторів ринку, які постачають йому харчові продукти (інші об'єкти санітарних					Стаття 22 3У N 771

ПЕРЕЛІК

питань щодо проведення заходу державного аудиту стосовно суб'єктів господарювання з високим, із середнім та незначним ступенем ризику

ОПИС

виявлених порушень

№ з/п	Найменування нормативно-правового акта, вимоги якого порушено, із зазначенням статті (частини, пункту, абзацу тощо)	Детальний опис виявленого порушення

ПЕРЕЛІК

питань щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів*

№ з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання		Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»
		такі	дотримання вимог законодавства не є обов'язковим для посадових осіб	
1	Про проведення планового заходу державного контролю оператора ринку письмово попереджено не пізніше як за десять днів до дня здійснення цього заходу			Частина четверта статті 5
2	Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу органу державного нагляду (контролю), пред'явлено			Частина п'ята статті 7, абзац четвертий частини першої статті 10
3	Копію посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю надано			Частина п'ята статті 7, абзаци четвертий та сьомий частини першої статті 10
4	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного нагляду (контролю) внесено запис про проведення такого заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)			Частина дванадцята статті 4
5	Під час проведення позапланового заходу державного нагляду (контролю) розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу			Частина перша статті 6

* Ця частина акта заповнюється виключно оператором ринку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою ним особою.

Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведення заходу державного аудиту та складеного акта перевірки

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення

Підписи осіб, які брали участь у перевірці*

Посадові особи центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів:

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)

Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа:

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)

Інші особи, які брали участь у проведенні заходу державного аудиту:

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)

Примірник цього акта на сторінках отримано

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(ініціали та прізвище)

Відмітка про відмову від підписання оператором ринку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою ним особою, іншими особами цього акта: _____

* Акт за результатами проведення заходу державного аудиту складається у двох примірниках, один з яких надається оператору ринку (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій ним особі, другий – залишається в центральному органі виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

**Нормативно-правові акти,
відповідно до яких складено перелік питань щодо проведення заходу
державного аудиту**

№ з/п	Нормативно-правовий акт або нормативний документ		Дата і номер державної реєстрації нормативно-правового акта в Мін'юсті	Позначення
	найменування	дата і номер		
1	Закон України «Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів»	23 грудня 1997 року N 771		ЗУ N 771
2	Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	01 жовтня 2012 року N 590	09 жовтня 2012 року N 1704/22016	Наказ N 590

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
НАКАЗ 01.10.2012 № 590

ВИМОГИ
щодо розробки, впровадження та застосування постійно
діючих процедур, заснованих на принципах Системи
управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)

I. Загальні положення

1.1. Ці Вимоги встановлюють положення щодо:

1.1.1. Запровадження операторами ринку програм-передумов.

1.1.2. Розробки постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках.

1.1.3. Окремих процедур, що забезпечують результативне функціонування програм-передумов та системи НАССР.

1.1.4. Спрощеного підходу із застосування системи НАССР для певних операторів ринку.

1.2. Ці Вимоги розроблено відповідно до Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про ветеринарну медицину» та інших нормативно-правових актів щодо безпечності харчових продуктів з урахуванням вимог міжнародного законодавства.

1.3. Оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє контролювати всі небезпечні чинники, які можуть бути у харчовому продукті.

1.4. Застосування системи НАССР полягає в:

1.4.1. Ідентифікації можливих небезпечних чинників.

1.4.2. Встановленні того, де і як небезпечні чинники можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийняттого рівня.

1.4.3. Розробці відповідних заходів і навчання персоналу.

1.4.4. Впровадженні заходів на практиці та документування процедур.

1.5. Оператори ринку для успішного розроблення, запровадження та застосування системи НАССР мають урахувати такі особливості:

1.5.1. Система НАССР стосується тільки безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості.

1.5.2. Система НАССР є запобіжним інструментом контролю за небезпечними чинниками.

1.5.3. Раціональний підхід для систематичної ідентифікації небезпечних чинників і заходів контролю, що важливі для безпечності харчових продуктів.

1.5.4. Можливість застосування спрощеного підходу залежно від типу технологічних процесів та харчових продуктів.

1.5.5. Інструмент для прийняття правильних рішень, що забезпечує їх ефективність та правильне впровадження.

1.5.6. Система НАССР не гарантує безпечності харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпечності.

1.6. Система НАССР не є автономною програмою, її основою є система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які повинні бути запроваджені і підтримуватися належним чином. Такий підхід вимагає від персоналу потужностей підприємств харчової промисловості дотримання цих принципів, забезпечення знань та практичних навичок у розробленні, впровадженні систем управління безпечністю, їх ефективному функціонуванні.

1.7. Ці Вимоги є обов'язковими для виконання операторами ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів.

1.8. Державний контроль за виконанням операторами ринку цих Вимог здійснюється відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інших законів України, що визначають вимоги до організації і проведення державного контролю за харчовими продуктами та іншими об'єктами санітарних заходів.

1.9. У цих Вимогах терміни застосовуються у такому значенні:

верифікація – перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог;

перехресне забруднення – забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними небезпечними чинниками через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

програма-передумова – основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними;

план НАССР – документ, підготовлений відповідно до принципів НАССР для забезпечення контролю за небезпечними чинниками, які є визначальними для безпечності харчових продуктів на тому етапі харчового ланцюга, який розглядається.

II. Програми-передумови системи НАССР

2.1. Застосування програм-передумов системи НАССР передбачає розробку та впровадження операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поводження з харчовими продуктами.

2.2. Програми-передумови є обов'язковими та призначені для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними чинниками і повинні бути розроблені, задокументовані і повністю впроваджені операторами ринку перед застосуванням системи НАССР. Сфера застосування програм-передумов повинна охоплювати всі потенційні загрози безпечності.

2.3. Оператори ринку мають запровадити програми-передумови з урахуванням асортименту харчових продуктів, технологічних процесів та специфіки окремої потужності.

2.4. Програми-передумови системи НАССР мають охоплювати такі процеси:

2.4.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

2.4.2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

2.4.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

2.4.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.4.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

2.4.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

2.4.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

2.4.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

2.4.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

2.4.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

2.4.11. Зберігання та транспортування;

2.4.12. Контроль за технологічними процесами;

2.4.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

2.5. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень повинна забезпечити:

2.5.1. Розміщення потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання, що мають відповідати технологічним процесам, які здійснюють оператори ринку, асортименту продуктів та ризиків, пов'язаних з цим;

2.5.2. Зменшення ризику перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних

матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів;

2.5.3. Розміщення потужностей з врахуванням параметрів навколишнього середовища (стану ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів, діяльність інших суб'єктів господарювання, ймовірність появи шкідників;

2.5.4. Наявність у достатній кількості виробничих, допоміжних та побутових приміщень, планування яких має бути проведене відповідно до логічної послідовності операцій виробничого процесу і необхідних рівнів чистоти, а також обладнання для здійснення технологічних та допоміжних процесів;

2.5.5. Планування приміщень, яке забезпечуватиме можливість проведення ремонтних робіт, прибирання, миття та дезінфекції;

2.5.6. Аналіз планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, розміщення технологічного обладнання та оцінювання потоків харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та персоналу, відповідно до асортименту продуктів і обсягів виробництва органом державного контролю (нагляду) на етапі отримання операторами ринку експлуатаційного дозволу, а також під час проведення аудитів системи НАССР;

2.5.7. Проведення операторами ринку аналізу плану облаштування території, приміщень, розміщення обладнання, зонування, шляхів руху неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, персоналу, постачання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, видалення (вивезення) відходів та сміття, розташування комунікацій тощо, при зростанні асортименту продуктів та обсягів виробництва;

2.5.8. Визначення за результатами аналізу операторами ринку місця, де неналежне планування чи розміщення потоків може призвести до появи ризику прямого чи опосередкованого мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення харчових продуктів, та оцінка цього ризику, а також розроблення заходів з метою усунення ризику забруднення, запобігання його появі чи зменшення до прийняттого рівня.

Перехресному забрудненню слід запобігати за допомогою відповідних технічних або організаційних заходів. Оператори ринку проводять зміни в інфраструктурі для фізичного відокремлення технологічних та допоміжних процесів, матеріалів, персоналу чи здійснюють операції в різний час. Оператори ринку мають запровадити відповідні процедури для здійснення операцій і виконувати їх постійно.

2.6. Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок повинна забезпечити:

2.6.1. Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику оператори ринку повинні забезпечити належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів;

2.6.2. Територія потужності має бути облаштована так, щоб максимально запобігати несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів, сприяти видаленню стічних вод. При цьому всі негативні впливи зовнішнього середовища на продукти мають бути враховані;

2.6.3. Приміщення для виробництва та зберігання продуктів повинні підтримуватись у належному стані;

2.6.4. Стіни повинні бути спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги повинні бути в належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів;

2.6.5. Підлога повинна бути спроектована так, щоб відповідати вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибиратися, митися і дезінфікуватися, сприяти видаленню вологи (відсутність вибоїн, трапи для достатнього стоку води);

2.6.6. Стеля і підвісні елементи (трубопроводи, кабелі, лампи тощо) повинні бути спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів;

2.6.7. Двері повинні бути без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися і за необхідності дезінфікуватися. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані таким чином, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, повинні бути за можливості закритими чи обладнутися пристроями для самовільного закриття;

2.6.8. Вікна, вентиляційні отвори повинні бути спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Якщо вікна чи прозорі дахи спроектовані для вентиляційних потреб, то вони повинні бути захищені сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчового продукту. У зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчовий продукт, вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах необхідно захистити від розбивання. Системи вентиляції повинні встановлюватися таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними;

2.6.9. Обладнання повинно використовуватись за призначенням згідно із специфікацією та мати впроваджену систему технічного обслуговування обладнання. Проведення перевірки обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. Оператори ринку мають оцінювати ризики, які можливі через неналежну роботу

обладнання та приладів. Прилади і апарати повинні підтримуватись у належному стані для уникнення забруднення харчових продуктів;

2.6.10. Здійснення планових та позапланових ремонтних робіт таким чином, щоб унеможливити загрозу забруднення харчових продуктів, а також ведення відповідної документації щодо проведених робіт;

2.6.11. Запобігання забрудненню харчових продуктів від скляних предметів та предметів з дерева, які за можливості не слід використовувати в технологічних процесах. Якщо використання таких предметів необхідне, то потрібно запровадити систему підтримання їх у належному стані, перевіряти цілісність та неушкодженість скляних виробів;

2.6.12. Оцінку можливості забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали і, якщо необхідно, зниження ризиків до прийнятого рівня.

Для обладнання, робота якого за результатами оцінки ризику є критичною для безпеки харчових продуктів чи її відповідності законодавству, запроваджують внутрішні графіки калібрування. Періодичність калібрування встановлюється залежно від інструкцій виробника обладнання та інтенсивності його використання.

2.7. Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо) повинна забезпечити:

2.7.1. Належні комунікації для проведення оператором ринку технологічних допоміжних процесів. Комунікації повинні підтримуватись у відповідному стані;

2.7.2. Належне проектування та належний стан системи водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію. Відпрацьована вода повинна відводитись з дотриманням вимог гігієни. Системи дренажу повинні бути спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів;

2.7.3. Належну вентиляцію приміщень, де здійснюються роботи з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень. Системи вентиляції мають встановлюватися таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступні. У місцях значного накопичення пилу необхідно встановлювати пиловловлювальне обладнання;

2.7.4. Проведення операторами ринку оцінки ризику забруднення від повітря харчових продуктів. Використання повітря у виробництві (наприклад, використання стисненого повітря) має виключати ризик забруднення і базуватися на аналізі ризиків;

2.7.5. Усі виробничі зони повинні належно освітлюватися. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення харчового продукту;

2.7.6. Проведення оператором ринку оцінки ризиків для безпеки харчового продукту, які можуть з'явитись через неналежне

електропостачання, і за необхідності розроблення коригувальних заходів для їх усунення.

2.8. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинна забезпечити:

2.8.1. Вода на потужностях харчових продуктів, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, повинна відповідати вимогам щодо питної води;

2.8.2. Винятком щодо застосування води, яка не відповідає належній якості, може бути:

вода, призначена для гасіння пожеж, або пара, призначена для технічних цілей;

для окремих видів процесу (наприклад, охолодження) і для процесів, які не несуть загрозу безпечності та відповідності харчових продуктів (наприклад, вода морська чиста);

2.8.3. Оператори ринку повинні оцінити ризики, які можуть виникнути при використанні води, розробити і впровадити контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води (пари, льоду), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів (діоксид вуглецю, азот), предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.8.4. Програма-передумова щодо безпечності води (льоду) повинна забезпечити:

визначення джерела водопостачання (водопровідна мережа чи свердловина) та пов'язаних з ним ризиків;

відповідність умов зберігання води;

стан водопровідної мережі на потужності;

підготовку води до використання;

спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні;

2.8.5. Операторами ринку за необхідності запроваджують такі контрольні заходи:

процедури вхідного контролю води із зазначенням періодичності та методу відбору зразків води, видів аналізів та методик з їх проведення. Періодичність і вид аналізів ґрунтуються на оцінці ризику. Для цього проводиться аналіз результатів, періодичності та видів досліджень. У випадку відхилень результатів досліджень води передбачаються можливі коригувальні заходи, а у випадку негативних результатів - попереджувальні заходи;

процедури водопідготовки. При цьому слід враховувати оцінку ризиків, які можуть з'явитися через неналежне використання матеріалів і засобів водопідготовки;

процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання, – ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів;

2.8.6. Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) повинно бути таким, щоб не виникла загроза безпеки харчових продуктів;

2.8.7. Програма-передумова щодо допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинна забезпечити:

наявність документального підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.8.8. Впровадження контрольних заходів для уникнення негативного впливу на продукти.

Оператори ринку аналізують небезпечні чинники, які можуть виникнути внаслідок використання води та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. За результатами таких досліджень розробляються та запроваджуються контрольні заходи.

2.9. Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь повинна забезпечити:

2.9.1. Процедури прибирання, задокументовані і повністю впроваджені;

2.9.2. Способи прибирання, миття і, якщо потрібно, дезінфекції визначаються за такими чинниками:

природою харчового продукту;

типом технологічних процесів, що здійснюються під час виробництва харчового продукту;

призначенням контактної поверхні, приміщення, території;

матеріалом, з якого виготовлено контактну поверхню;

встановленими вимогами законодавства;

використанням результатів наукових досліджень і належних практик виробництва;

2.9.3. Визначення засобів та інвентарю для прибирання. Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування у визначених специфічних умовах, але не повинні становити загрозу безпеки харчових продуктів за умови їх належного використання. Інвентар для прибирання повинен застосовуватись за призначенням, бути стійким до середовища, у якому використовується, і зберігатись так, щоб виключати загрозу перехресного забруднення;

2.9.4. Визначення частоти проведення того чи іншого виду прибирання, миття чи дезінфекції на основі оцінки ризиків. Оператор

ринку повинен надати докази того, що встановлена ним частота прибирання є достатньою для того, щоб підтримувати поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів;

2.9.5. Належний рівень кваліфікації персоналу. Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, повинен мати відповідні знання та підготовку. Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур;

2.9.6. Зобов'язання оператора ринку надати докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними (візуальний огляд, лабораторний моніторинг);

2.9.7. Запровадження ефективних коригувальних заходів у випадку невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції.

Оператор ринку регулярно здійснює перевірку (верифікацію) ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції. Верифікація може проводитись візуально і за допомогою лабораторного моніторингу. За результатами проведення аналізу ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції і виявлених невідповідностей оператори ринку запроваджують відповідні запобіжні або корегувальні заходи.

2.10. Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу повинна забезпечити:

2.10.1. Впровадження операторами ринку правил поведінки персоналу, контракторів, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню;

2.10.2. Проведення медичних оглядів відповідно до вимог законодавства. Періодичність та сфера проведення медичних оглядів персоналу залежно від природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, посадових обов'язків працівників та підтвердження їх проходження (наявність особистих медичних книжок);

2.10.3. Наявність спецодягу та взуття, які не повинні бути причиною забруднення харчових продуктів. Береться до уваги форма одягу та взуття, кількість їх комплектів (достатня кількість яких має забезпечувати всіх працівників чистим одягом), процедури носіння, чистки та прання. Впровадження процедур чистки та прання, а також перевірку (верифікацію) їх ефективності. Процедури із застосування спецодягу та взуття мають визначатися на підставі оцінки ризику;

2.10.4. Недопуск до роботи, що здійснюється з метою запобігання можливості забруднення харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд. Запровадження операторами ринку із врахуванням природи (виду) продукту і процесів виробництва перевірки зовнішнього вигляду персоналу перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань; повідомлення про ознаки у них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів;

2.10.5. Правила поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до входу і виходу з приміщень, переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття;

2.10.6. Вимоги до відвідувачів та підрядників, які відвідують та/або перебувають на території потужності, дотримання ними таких самих правил поведінки, що і персоналом потужності.

Спецодег має покривати тіло від колін і вище. Для прання одягу можна використовувати спеціалізовану організацію (за укладеною відповідною угодою) або організоване оператором ринку централізоване прання.

2.11. Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності повинна забезпечити:

2.11.1. Виконання операторами ринку усіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів;

2.11.2. Інформацію про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами;

2.11.3. Визначення графіків та способів вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення. При цьому має враховуватися можливість перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення;

2.11.4. Місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів;

2.11.5. Стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію;

2.11.6. Вивезення відходів з території потужності та їх утилізацію, у тому числі за укладеними відповідними угодами.

Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари. Контейнери для внутрішнього зберігання відходів можуть бути одноразовими або повертатися у приміщення після їх очищення, миття та дезінфекції.

2.12. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби повинна забезпечити:

2.12.1. Визначення видів шкідників, які характерні для певного оператора ринку;

2.12.2. Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності:

наявність огорожі та облаштування території, ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах;

встановлення засобів профілактики та боротьби зі шкідниками по зовнішньому периметру. Усі заходи з боротьби зі шкідниками повинні здійснюватись так, щоб не виникала загроза безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення;

якщо встановлено електричні знищувачі комах, то вони не повинні розміщуватись над відкритим харчовим продуктом;

2.12.3. Відповідно до оцінки ризику перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами);

2.12.4. Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками;

2.12.5. Аналіз результатів контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та коригувальних заходів.

Для уникнення перехресного забруднення необхідно уникати використання отруйних приманок у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами.

Електричні знищувачі комах рекомендується розміщувати у місцях ймовірного проникнення комах, що літають. Усі заходи контролю шкідників повинні бути спрямованими на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси.

2.13. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин повинна забезпечити:

2.13.1. Визначення операторами ринку переліку сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо).

2.13.2. Правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин;

2.13.3. Спосіб постачання (доставки) сполук та речовин у зони використання за умови уникнення перехресного забруднення;

2.13.4. Правила зберігання та використання сполук та речовин у зонах поводження з харчовими продуктами з метою запобігання негативному впливу на харчові продукти, запровадження обліку використання сполук та речовин;

2.13.5. Умови допуску до роботи з токсичними сполуками та речовинами персоналу, який пройшов відповідне навчання.

Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у випадку неправильного поводження з ними мають бути задокументованими, доведеними до відома персоналу, який працює з

такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними.

2.14. Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників повинна забезпечити:

2.14.1. Розроблення операторами ринку контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.14.2. Встановлення і узгодження вимог щодо неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів з постачальниками (специфікації чи інші нормативно-технічні документи);

2.14.3. Впровадження процедур вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Процедури повинні містити інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними. Процедури вхідного контролю розробляються з урахуванням вимог чинного законодавства та результатів оцінки ризику;

2.14.4. Розроблення та впровадження процедур оцінювання постачальників для зменшення ймовірності виникнення загрози безпеки харчових продуктів від непридатних неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Критерії оцінювання постачальників повинні характеризувати їх здатність надавати неперероблені, частково перероблені або перероблені харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, відповідно до узгоджених специфікацій.

Оцінювання постачальників рекомендується проводити перед тим, як розпочинати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю харчових продуктів (неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпеки харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників таких харчових продуктів.

2.15. Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування повинна забезпечити:

2.15.1. Створення операторами ринку належних умов для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових

продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів;

2.15.2. Приміщення мають бути достатніми за площею та обладнанням для забезпечення умов зберігання, а також дотримання принципу використання в першу чергу партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності. Необхідне обладнання для зберігання харчових продуктів повинно підтримувати умови зберігання при повній завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологості;

2.15.3. Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за необхідності проведення дезінфекції й запобігти проникненню шкідників;

2.15.4. Належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання;

2.15.5. Проведення оцінки ризиків та забезпечення зберігання харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів таким чином, щоб запобігти їх взаємному негативному впливу;

2.15.6. Захист харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, від забруднення під час їх транспортування;

2.15.7. Дотримання умов транспортування (зокрема режимів температури зберігання та вологості), у тому числі за умови повного завантаження транспортного засобу;

2.15.8. Запровадження для транспортних засобів програм технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції;

2.15.9. Розділення різних видів харчових продуктів, нехарчових продуктів під час транспортування з метою унеможливлення негативного впливу.

Для підтримання постійних температурних режимів (дотримання безперервності температурного ланцюга) необхідно заздалегідь проводити охолодження транспортних засобів перед завантаженням харчових продуктів та повинна бути можливість перевірки умов транспортування за допомогою контролю режимів температури у транспортному засобі.

2.16. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів повинна забезпечити:

2.16.1. Упевненість операторів ринку у тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів і є докази того, що такі параметри відповідають встановленим нормам;

2.16.2. Впровадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами (приймання їх за певних умов або направлення на використання для інших цілей);

2.16.3. Процедури контролю повинні бути доступними та зрозумілими для осіб, що приймають рішення;

2.16.4. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення мають здійснюватися відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог;

2.16.5. Запровадження коригувальних дій, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпеку харчових продуктів.

Періодичність контролю за параметрами технологічних процесів і виробничого середовища, лабораторний моніторинг повинні бути визначені за результатами оцінки ризику, але не рідше, ніж це передбачено встановленими вимогами.

2.17. Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів повинна забезпечити:

2.17.1. Виконання операторами ринку статті 39 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" щодо вимог до маркування харчових продуктів;

2.17.2. Належну ідентифікацію партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності маркування партій неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів одразу при їх пакуванні (фасуванні);

2.17.3. Якщо продукти маркуються пізніше, вони повинні мати визначений номер партії на час їх тимчасового зберігання;

2.17.4. Строк зберігання (дата "Вжити до", дата виробництва, кінцева дата споживання) маркованих харчових продуктів повинен вираховуватися від дати виробництва.

III. Послідовність розробки системи НАССР

3.1. Оператори ринку, що здійснюють підготовку, обробку чи переробку харчових продуктів, зобов'язані розробляти, впроваджувати та застосовувати процедури, засновані на використанні в повному обсязі принципів системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР).

3.2. Розробляючи систему НАССР, оператори ринку мають дотримуватись нижчезазначеної послідовності для запобігання неправильній розробці плану НАССР, а також неефективному функціонуванню системи в цілому.

3.3. Успішне впровадження системи НАССР здійснюється за умови застосування широкого підходу, заснованого на співпраці всього персоналу потужності, у тому числі її керівництва.

3.4. Першим підготовчим кроком розробки плану НАССР має бути створення групи НАССР. Якщо можливо, ця група повинна складатися з осіб, які представляють різні підрозділи потужності, від роботи яких

залежить безпечність продуктів, включаючи керівників, та які мають знання про харчові продукти, технологічні процеси та відповідний досвід роботи. Якщо необхідно, на етапі розробки можна залучити зовнішніх експертів, які мають поглиблені знання про небезпечні чинники, характерні для харчових продуктів, технологічні процеси та принципи НАССР.

3.5. Група НАССР може складатися з персоналу, який:

3.5.1. Володіє знаннями про біологічні, хімічні та фізичні небезпечні чинники, характерні для харчового продукту та технологічних процесів;

3.5.2. Забезпечує належне проведення технологічних процесів або бере участь у здійсненні цих процесів;

3.5.3. Має досвід у впровадженні належної практики виробництва та належної практики гігієни.

3.6. Кожен учасник групи НАССР повинен бути відповідальним за один чи декілька процесів, а також має бути запроваджено практику взаємозамінності.

3.7. Кількісний склад групи НАССР залежить від виду та асортименту харчових продуктів, технологічних процесів, особливостей потужності.

3.8. Склад групи НАССР визначається та затверджується керівником потужності.

3.9. Група НАССР визначає сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних чинників, що вивчаються й досліджуються, та повинна розробити повний опис харчового продукту.

3.10. Повний опис харчового продукту повинен містити інформацію, яка стосується його безпечності:

назву;

склад;

структуру та фізико-хімічні характеристики (наприклад, рідина, желе, твердий стан, вміст вологи, pH);

мікробіологічні та хімічні критерії;

вид оброблення (наприклад, теплове оброблення, заморожування, соління, коптіння тощо);

спосіб споживчого та транспортного пакування (наприклад, герметична, вакуумна упаковки, модифікована атмосфера тощо);

вид маркування;

умови зберігання та транспортування;

строк придатності;

спосіб реалізації, метод збуту;

дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів (наприклад, для загального вжитку, для дитячого харчування, харчування для спортсменів та осіб похилого віку);

спосіб споживання (використання).

3.11. Документ про опис харчового продукту повинен підтримуватись в актуальному варіанті (версії). Він використовується як

інформація про харчовий продукт під час наступних досліджень системи НАССР.

3.12. Цей документ може стосуватись декількох позицій харчових продуктів, які незначно відрізняються за характеристиками, за умови, що наявна (представлена) вся інформація стосовно безпеки кожної з позицій.

3.13. Група НАССР повинна визначити правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений. В окремих випадках розглядається споживання (використання) харчового продукту для специфічних груп споживачів, таких як діти, спортсмени, особи похилого віку.

3.14. Якщо для безпеки харчового продукту необхідно, щоб кінцевий споживач піддав його певному обробленню (наприклад, необхідно відварити протягом 3 хв.) або не здійснював певних дій (наприклад, не піддавати повторному заморожуванню), про це повинно бути зазначено шляхом розміщення відповідної інформації на етикетці.

3.15. Відповідно до передбачуваного способу споживання (використання) харчових продуктів групою НАССР проводиться аналіз небезпечних чинників (наприклад, чим менше очікується оброблення харчового продукту кінцевим споживачем, тим вища відповідальність за безпеку продукту оператора ринку).

3.16. Група НАССР повинна у будь-якому форматі скласти блок-схему технологічного процесу, яка відображає всі етапи процесу в межах контролю за потужністю - від надходження неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, до постачання харчових продуктів споживачам та іншим клієнтам, включаючи їх підготовку, перероблення, пакування, зберігання та транспортування. Усі технологічні процеси повинні бути представленими в належній послідовності разом з відповідними технологічними даними.

3.17. Блок-схема має бути достатньо зрозумілою та повною. При цьому необхідно уникати відображення у блок-схемі тих етапів, які не є частиною технологічного процесу.

3.18. Блок-схема може бути розроблена для окремого харчового продукту, групи харчових продуктів чи послідовностей технологічного процесу. Зразок базової блок-схеми технологічного процесу наведено у додатку 1 до цих Вимог.

3.19. Після того, як блок-схему розроблено, група НАССР повинна підтвердити її відповідність дійсним технологічним процесам під час роботи потужності.

Перевірку необхідно проводити за участю персоналу, який працює на конкретних етапах процесу. Виявлені невідповідності виправляються так, щоб блок-схема відповідала дійсним (реальним) технологічним процесам. Остаточний варіант блок-схеми затверджується керівником групи НАССР.

3.20. Принцип 1 системи НАССР полягає в аналізі небезпечних чинників визначення відповідних заходів з контролю.

3.20.1. Аналіз небезпечних чинників має включати:

визначення суттєвих небезпечних чинників та заходів з контролю;
використання аналізу небезпечних чинників для модифікації технологічного процесу або харчового продукту з метою подальшого забезпечення чи поліпшення його безпечності;

забезпечення в результаті аналізу небезпечних чинників підстав для визначення критичних контрольних точок згідно з принципом 2 системи НАССР, що зазначений у пункті 3.21 цього розділу.

3.20.2. Аналіз небезпечних чинників є специфічним для кожного технологічного процесу та потужності, тому не може бути "запозичений" у іншого оператора ринку, який виробляє аналогічні харчові продукти. Аналіз небезпечних чинників складається з послідовних, логічно пов'язаних між собою дій.

3.20.3. Одним з варіантів підготовки до аналізу небезпечних чинників може бути попередня розробка списку небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних), які є характерними для даних харчових продуктів і технологічних процесів, та визначення їх характеристик (властивостей).

3.20.4. Аналіз небезпечних чинників починається зі складання на кожному етапі технологічного процесу відповідно до блок-схеми та списку небезпечних чинників, поява яких є ймовірною.

Наступним етапом аналізу небезпечних чинників є встановлення того, які заходи контролю можна застосувати чи вже застосовано для запобігання виникненню, для зменшення до прийняттого рівня або усунення кожного з небезпечних чинників та на яких етапах технологічного процесу це можна зробити. У деяких ситуаціях контроль за конкретним небезпечним чинником може вимагати більше ніж одного заходу контролю. В інших випадках за допомогою одного й того самого заходу контролю можна контролювати кілька небезпечних чинників. Заходи контролю - це програми-передумови системи НАССР, які визначені у розділі II цих Вимог. Контрольні заходи повинні здійснюватись відповідно до процедур та специфічних умов потужності для забезпечення їх ефективного впровадження.

3.20.5. Група НАССР з урахуванням своїх знань та досвіду проводить аналіз (дослідження) небезпечних чинників з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів.

3.20.6. При аналізі небезпечних чинників враховуються:

значимість небезпечного чинника як функція ймовірності його появи та потенційного негативного впливу на здоров'я споживачів. Для оцінки ймовірності виникнення використовуються досвід, інформація про випадки небезпечних харчових продуктів, які траплялись безпосередньо на потужності, інших операторів ринку у регіоні щодо епідеміологічної ситуації;

оцінка потенційного негативного впливу проводиться відповідно до знань про вид (природу) харчового продукту та технологічних процесів, науково-технічної інформації, передбачуваного способу споживання (використання) продукту, ймовірного неправильного споживання, груп споживачів тощо;

якісна та/або кількісна оцінка наявності небезпечного чинника; виживання та розмноження патогенних мікроорганізмів і неприйнятне утворення хімічних сполук у харчових продуктах (у тому числі неперероблених, частково перероблених або перероблених), на технологічних (виробничих) лініях або в навколишньому середовищі;

утворення та стабільність у харчових продуктах токсинів чи інших небажаних сполук метаболізму мікроорганізмів, хімічних речовин, алергенів, фізичних забруднень (сторонні предмети);

забруднення (чи повторне забруднення) біологічними (мікроорганізмами, паразитами), хімічними чи фізичними небезпечними чинниками неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів.

3.20.7. На підставі цього аналізу (досліджень) визначається значущість ризику перевищення небезпечними чинниками допустимого рівня. Група НАССР повинна визначити метод, згідно з яким прийматиметься рішення про значущість ризику. Приклад методу визначення значущості небезпечних чинників наведено в додатку 2 до цих Вимог.

3.20.8. Аналіз небезпечних чинників повинен враховувати чинники, що можуть знаходитися поза безпосереднім контролем оператора ринку. Наприклад, збут харчових продуктів перебуває поза безпосереднім контролем оператора ринку, але інформація про те, яким чином харчові продукти будуть розповсюджуватися (реалізовуватися), може вплинути, наприклад, на оцінку ризику. При проведенні аналізу небезпечних чинників необхідно розглядати питання, що стосуються безпечності харчових продуктів.

3.20.9. Після завершення аналізу небезпечних чинників на всіх етапах технологічного процесу етапи, на яких, незважаючи на впроваджені заходи з контролю, ризик перевищення небезпечним(и) чинником(ами) допустимого рівня залишається значним (комбінація ймовірності виникнення та потенційного негативного впливу на здоров'я споживачів), будуть розглядатися для визначення критичних контрольних точок.

3.21. Принцип 2 системи НАССР полягає у визначенні критичних контрольних точок.

3.21.1. Визначення (ідентифікація) критичних контрольних точок (далі - ККТ) ґрунтується на логічному підході. Такий підхід група НАССР здійснює відповідно до свого практичного досвіду та знань про процес та продукт з можливим використанням дерева рішень. Дерево рішень застосовується до тих етапів процесу, на яких за допомогою аналізу небезпечних чинників виявлено ризик того, що небезпечний чинник може перевищити допустиму норму і призвести до загрози безпечності харчових продуктів. При цьому етап технологічного процесу розглядають у логічній

послідовності з іншими етапами процесу, беручи до уваги весь технологічний процес, що дозволить уникнути появи зайвих ККТ. Зразок дерева рішень для визначення критичних точок контролю наведено в додатку 3 до цих Вимог. У деяких випадках можуть виникати ситуації, коли така схема буде неприйнятною (некоректною).

3.21.2. Після визначення ККТ група НАССР має розглянути такі питання:

забезпечення належної розробки та впровадження заходів з контролю. Наприклад, якщо небезпечний чинник було визначено (ідентифіковано) на етапі технологічного процесу, де контроль є необхідним для безпечності харчового продукту, а заходів контролю не існує на цьому й інших етапах, то технологічний процес потрібно перебудувати (модифікувати) таким чином, щоб на цьому етапі чи на попередніх або пізніших етапах існували заходи з контролю;

можливість встановлення та впровадження системи моніторингу;

якщо існує більше ніж один технологічний процес, на якому можна контролювати значущий небезпечний чинник, то ККТ визначається на тому етапі, який є найближчим до кінця технологічного процесу.

3.22. Принцип 3 системи НАССР полягає у встановленні критичних меж для ККТ.

3.22.1. Для кожної ККТ мають бути встановлені критичні межі.

Критичні межі - це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного.

3.22.2. Критичні межі повинні бути вимірними або, якщо неможливо встановити вимірні критичні межі, помітними для доведення того, що ККТ є під контролем. Значення критичних меж повинні базуватись на достатніх доказах того, що вони забезпечуватимуть контроль за технологічним процесом.

3.22.3. Встановлюючи критичну межу, враховують робочу похибку контрольно-вимірювальних приладів, які використовуються для проведення моніторингу.

3.22.4. Значення критичних меж визначають за такими критеріями:

вимоги законодавства;

галузеві рекомендації;

настанови щодо належних практик виробництва та гігієни;

встановлені вимоги групою НАССР на основі власних досліджень (у цьому випадку надається підтвердження (валідація), що дані значення дійсно є критичними межами).

3.22.5. У деяких випадках з метою зменшення ризику перевищення критичних меж через відхилення у технологічному процесі можуть встановлюватися більш жорсткі границі - операційні межі для забезпечення того, що критичні межі не будуть перевищені.

3.23. Принцип 4 системи НАССР полягає у встановленні процедур моніторингу щодо ККТ.

3.23.1. Важливою частиною системи НАССР є програма

спостережень та вимірювань шляхом проведення моніторингу, яка

впроваджується у кожній ККТ для встановлення того, чи дотримані критичні межі (чи є ККТ під контролем). При цьому здійснюється ведення протоколів проведення моніторингу, які повинні заповнюватись одразу після проведення вимірювань та/або спостережень.

3.23.2. Моніторинг повинен давати можливість вчасно виявити втрату контролю у ККТ для своєчасного застосування коригувальних дій. У разі неналежного контролю та виникнення відхилень від критичних меж може бути вироблений небезпечний харчовий продукт. Враховуючи те, що наслідки виникнення критичного відхилення у ККТ призводять до випуску небезпечних харчових продуктів, процедури моніторингу мають бути результативними. Якщо при проведенні моніторингу виявлено тенденції щодо втрати контролю у ККТ, впроваджують запобіжні дії (до того, як виявлено дійсні відхилення).

3.23.3. Дані моніторингу повинні перевірятись персоналом, який володіє знаннями і уповноважений у разі необхідності провести коригувальні дії.

3.23.4. Оператор ринку зобов'язаний впровадити ефективні процедури моніторингу, що включають:

3.23.4.1. Параметри моніторингу, зокрема показники технологічного процесу чи харчових продуктів (температура, час, рН, вміст вологи, консервантів тощо) або органолептичні показники (кипіння, зміна кольору тощо), що перевіряються. Для використання такого параметра моніторингу, як температура для знищення патогенних мікроорганізмів або контролю за їхнім ростом, необхідно його поєднувати (комбінувати) з параметром часу (тривалістю перебування харчового продукту в умовах певної температури);

3.23.4.2. Спосіб моніторингу, тобто яким чином здійснюється моніторинг.

Під час здійснення моніторингу у ККТ тривалі аналітичні випробування не проводяться, оскільки необхідно швидко виявити порушення критичної межі та негайно вжити коригувальних дій. Мікробіологічні дослідження (випробування) рідко є ефективними для моніторингу ККТ. При плануванні та здійсненні моніторингу перевагу необхідно надавати фізичним та хімічним вимірюванням, які потребують небагато часу та незначних затрат. Для забезпечення ефективності моніторингу ретельно перевіряють точність роботи контрольно-вимірювальних приладів;

3.23.4.3. Частоту моніторингу.

Моніторинг проводиться постійно чи періодично. При періодичному моніторингу частота повинна встановлюється таким чином, щоб забезпечити достовірність інформації і, як мінімум, забезпечити коригувальні дії у випадку, якщо під час моніторингу виявлено відхилення, а також так, щоб потенційно небезпечні харчові продукти, виготовлені за період з останнього позитивного результату моніторингу, не вийшли за межі контролю оператора ринку;

3.23.4.4. Відповідальність за проведення моніторингу.

Для процедур моніторингу визначають персонал, який здійснює моніторинг, та осіб, які перевіряють дані моніторингу і володіють знаннями та повноваженнями для оцінки його результативності й прийняття рішення про застосування коригувальних дій. Моніторинг здійснює персонал, який безпосередньо працює на етапах технологічного процесу. Персонал, який здійснює моніторинг ККТ, повинен знати методику проведення моніторингу кожного заходу контролю, мати вільний доступ до приміщень, бути неупередженим при його здійсненні та звітуванні (надавати правильний звіт щодо діяльності, пов'язаної з моніторингом). Персонал, призначений для здійснення моніторингу, повинен негайно звітувати про перевищення критичних меж та інші непередбачені випадки для того, щоб можна було вчасно застосувати коригувальні дії, внести зміни і утримати технологічний процес під контролем.

3.23.5. Протоколи моніторингу вчасно (відразу після здійснення моніторингу) заповнюються і підписуються персоналом, відповідальним за проведення моніторингу, а також перевіряються уповноваженою особою.

3.24. Принцип 5 системи НАССР включає розроблення коригувальних дій.

3.24.1. Група НАССР завчасно розробляє коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у випадку, коли моніторинг свідчить про відхилення від критичних меж.

3.24.2. Порядок коригувальних дій повинен бути задокументований у відповідних процедурах.

3.24.3. Коригувальні дії мають відповідати таким вимогам:
негайно відновлювати контроль за технологічним процесом;
визначити причини невідповідності;
усувати причини невідповідності;
визначати (ідентифікувати) потенційно небезпечні продукти, виготовлені (випущені) за час, коли технологічний процес не був під контролем (при періодичному моніторингу - з часу останнього вимірювання з позитивним результатом), та встановлювати подальше поведіння з ними.

3.24.4. У процедурі визначають персонал (осіб), відповідальний(их) за впровадження коригувальних дій.

3.24.5. Відповідальність має покладатись на особу, яка володіє знаннями щодо харчового продукту, технологічного процесу його виробництва і плану НАССР. Також особа має бути уповноважена приймати відповідні рішення.

3.24.6. Усі кроки із впровадження коригувальних дій повинні бути належно задокументовані (наприклад, дата, час, дія, виконавець, наступна перевірка).

3.24.7. Якщо коригувальні дії стосовно певної процедури впроваджуються часто (є системні відхилення), то необхідно перевірити ефективність коригувальних дій та удосконалити процедури (наприклад, калібрування обладнання, перевірка правильності виконання працівниками

своїх обов'язків) або відкоригувати технологічний процес, харчовий продукт чи провести перегляд плану НАССР.

3.25. Принцип 6 системи НАССР включає процедури верифікації (перевірки).

3.25.1. Група НАССР впроваджує процедури верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно.

Метою верифікації (перевірки) є отримання упевненості у тому, що план НАССР базується на надійних наукових обґрунтуваннях, забезпечує контроль за небезпечними чинниками, пов'язаними з харчовим продуктом та технологічним процесом, та належно виконується.

3.25.2. Елементами верифікації (перевірки) є:

3.25.2.1. Валідація (підтвердження) плану НАССР - отримання доказів того, що всі елементи плану НАССР є правильними і забезпечують безпеку харчових продуктів.

Метою валідації є:

демонстрація, що всі рішення, прийняті під час дослідження плану НАССР, мають під собою наукове та/або технічне обґрунтування і базуються на належних практиках виробництва та гігієни;

переконання, що план НАССР є правильно продуманим і ефективним;

оцінка того, що розроблений план НАССР може бути впроваджено повністю;

надання клієнтам (іншим операторам ринку) чи органам державного контролю (нагляду) доказів того, що прийняті рішення є правильними, а заходи контролю - ефективними.

Валідацію документації плану НАССР перший раз проводять після його розробки перед впровадженням на практиці. Подальшу валідацію здійснюють з визначеною певною частотою для оцінки відповідності документації дійсним технологічним процесам.

Крім того, необхідно проводити валідацію плану НАССР чи його частини у таких випадках:

введення у виробництво нового продукту/перенесення виробництва харчових продуктів на іншу технологічну лінію;

встановлення нового обладнання, яке може впливати на безпеку харчових продуктів;

введення нових видів перероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

зміни технологічного процесу;

зміни в структурі потужності;

введення нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших способів пакування;

продовження строку зберігання харчового продукту;

зміни постачальників;

важливих змін у способі споживання (використання) або реалізації харчових продуктів;

отримання нової інформації стосовно небезпечних чинників, характерних для технологічного процесу або харчового продукту.

При проведенні валідації документації плану НАССР група НАССР повинна встановити:

чи план НАССР охоплює всі технологічні процеси та харчові продукти;

чи аналіз небезпечних чинників проведено за правильною методологією та чи всі небезпечні чинники є характерними для технологічних процесів і харчових продуктів;

чи правильно встановлено критичні межі та чи є для цього належне обґрунтування;

чи процедури моніторингу дозволяють тримати технологічний процес під контролем;

чи розроблені процедури впровадження коригувальних дій та верифікації є достатніми для ефективної роботи системи НАССР.

Результатом валідації можуть бути зміни в процедурах та протоколах плану НАССР;

3.25.2.2. Верифікація (перевірка) ефективності функціонування системи НАССР із застосуванням методів, процедур, аналізів та інших оцінювань додатково до моніторингу ККТ для визначення відповідності плану НАССР.

Метою верифікації є:

забезпечення ефективного впровадження плану НАССР;

перевірка, чи план НАССР виконується постійно;

перевірка, чи всі результати аналізу системи взято до уваги.

Для проведення верифікації група НАССР використовує таку інформацію:

огляд скарг, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів;

результати лабораторного моніторингу неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

результати моніторингу ККТ;

калібрування обладнання;

результати проведення аудитів, інспекцій;

перевірку ведення записів;

аналіз відхилень;

перевірку роботи відповідального персоналу.

Частота проведення верифікації повинна бути такою, щоб підтвердити ефективну роботу системи НАССР, і залежить від особливостей технологічних процесів, виду харчового продукту, потужності, кваліфікації працівників, результатів попередніх перевірок, процедур моніторингу, кількості виявлених невідповідностей, природи небезпечних чинників.

Верифікацію проводять не рідше одного разу на рік або за умови змін у технологічних процесах чи харчових продуктів, що впливає на їх

безпеку. Якщо система НАССР впроваджена нещодавно, то рекомендується верифікацію проводити частіше.

Верифікацію проводить особа, яка не є відповідальною за проведення моніторингу чи впровадження коригувальних заходів. Якщо верифікацію не можна провести внутрішніми силами, то для цього залучаються зовнішні експерти.

3.26. Принцип 7 системи НАССР включає процедури ведення записів та документації, що мають відповідати розміру потужності, особливостям технологічних процесів та давати змогу оператору ринку перевіряти впровадження та дієвість заходів з контролю, передбачених системою НАССР.

3.26.1. Документація системи НАССР поділяється на:

базову - план НАССР, процедури;

оперативну - протоколи, записи.

3.26.2. До базової документації належать:

склад групи НАССР та її обов'язки;

опис харчового продукту та його передбачуване споживання (використання);

перевірена блок-схема виробництва;

аналіз небезпечних чинників;

методологія визначення ККТ;

критичні межі та їх обґрунтування;

система моніторингу, процедури моніторингу кожної ККТ;

процедури застосування коригувальних заходів;

процедура валідації, верифікації;

процедури управління документами НАССР.

3.26.3. До оперативної документації належать:

протоколи нарад НАССР групи;

протоколи моніторингу ККТ;

протоколи впровадження коригувальних заходів;

протоколи валідації, верифікації.

3.26.4. Усі документи системи НАССР повинні бути належним чином оформлені. Система повинна бути ефективною та зрозумілою для персоналу. Також дозволяється документування та ведення записів інтегрувати до існуючої системи ведення документації на потужності, використовуючи існуючі форми документів (наприклад, технологічні журнали).

3.26.5. Ведення протоколів, записів в електронній формі може здійснюватись за умови, що всі вимоги щодо ведення протоколів виконуються, а саме:

усі важливі протоколи, необхідні для виконання вимог до харчового продукту, є повними, деталізованими і збереженими, а також доступними у разі запитів;

протоколи є чіткими і достовірними, а також зберігаються так, щоб унеможливити несанкціоновані зміни;

усі протоколи зберігаються відповідно до вимог пункту 3 частини шостої статті 21 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

3.26.6. Протоколи є важливим доказом ефективного функціонування системи НАССР при проведенні аудиту системи НАССР органом державного контролю (нагляду).

3.26.7. Будь-які поправки до записів здійснюються лише уповноваженими особами.

IV. Спрощений підхід для певних категорій потужностей у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР

4.1. Оператори ринку можуть впроваджувати процедури, засновані на принципах НАССР, що передбачає спрощене їх застосування у всіх випадках з урахуванням видів (природи) технологічних процесів, які здійснює оператор ринку, та розмірів потужності.

4.2. Вимоги щодо розробки, впровадження та ефективного застосування процедур за спрощеним підходом повинні бути пропорційними ризику. При визначенні можливості застосування спрощеного підходу до процедур враховуються небезпечні чинники, пов'язані з технологічним процесом та харчовим продуктом, ймовірність їх впливу на безпечність харчових продуктів.

4.3. Контроль за небезпечними чинниками забезпечується спрощеними еквівалентними заходами, які є ефективними у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР.

4.4. На потужностях з незначним ступенем ризику (не здійснюються підготовка, обробка чи переробка харчових продуктів) небезпечні чинники можуть контролюватися за допомогою програм-передумов. У таких випадках є достатнім застосування лише принципу 1 системи НАССР "Аналіз небезпечних чинників" і дозволяється не використовувати інші принципи системи НАССР.

{Пункт 4.4 розділу IV із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015}

4.5. До таких потужностей можуть належати (перелік не є вичерпним):

4.5.1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі);

4.5.2. Потужності, що здійснюють приготування та продаж напоїв (бари, кав'ярні тощо);

4.5.3. Потужності, що здійснюють прості технологічні операції з підготовки харчових продуктів (наприклад, нарізання), за умови забезпечення програмами-передумовами належного проведення таких операцій;

4.5.4. Потужності, що транспортують чи зберігають попередньо запаковані харчові продукти або продукти, які не псуються швидко (довготривалого зберігання).

4.6. У випадку, якщо вимоги до безпечності харчових продуктів потребують проведення моніторингу, верифікації, зберігання записів, то необхідні процедури системи НАССР мають бути впроваджені оператором ринку.

4.7. Якщо програми-передумови (незалежно від того, впроваджені вони з використанням настанов з належної практики виробництва чи без них) дають змогу контролювати небезпечні чинники у харчових продуктах і зобов'язання операторів ринку щодо випуску (реалізації) безпечних харчових продуктів виконуються, то допускається не здійснювати розробку, впровадження та застосування постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи НАССР.

4.8. Настанови з належних практик - це простий та ефективний спосіб подолання труднощів при впровадженні процедур НАССР операторами ринку, до яких можна застосувати спрощений підхід.

4.9. Використання настанов з належних практик виробництва має допомагати операторам ринку контролювати небезпечні чинники і відповідати вимогам законодавства. Настанови розробляються представниками секторів харчової промисловості, де потужності мають проблеми з впровадженням процедур системи НАССР. Органи державного контролю (нагляду) сприяють розробці таких настанов, а за необхідності надають методичну допомогу.

4.10. Настанови з кращих практик виробництва можуть бути розроблені для таких потужностей:

4.10.1. Заклади громадського харчування, у тому числі у транспортних засобах (літаки, поїзди, судна);

4.10.2. Заклади громадського харчування, які отримують готові харчові продукти від інших операторів ринку;

4.10.3. Потужності, що здійснюють випічку і виготовлення солодошів;

4.10.4. Заклади, що здійснюють зберігання, транспортування, перепакування без порушення цілісності споживчої упаковки;

4.10.5. Заклади роздрібної торгівлі (магазини, де проводиться обвалювання, нарізання м'яса тощо).

4.11. Для таких операторів ринку настанови мають описувати практичні способи контролю за небезпечними чинниками без надмірної деталізації їх природи і формальної ідентифікації ККТ. Настанови повинні охоплювати усі небезпечні чинники, характерні для технологічних процесів та харчового продукту, а також процедури їх контролю, коригувальні заходи у випадку невідповідностей. При цьому мають враховуватися не тільки можливі небезпечні чинники (наприклад, сальмонела у сирих яйцях), але й методи контролю щодо ймовірного забруднення продукту (закупівля сирих яєць у надійного постачальника, температура і час обробки).

4.12. Настанови можуть містити як правила належної практики гігієни, так і елементи системи НАССР, зокрема:

4.12.1. Настанови з практичного використання програм-передумов;

4.12.2. Вимоги до перероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

4.12.3. Аналіз небезпечних чинників;

4.12.4. Рекомендації щодо можливих ККТ при підготовці, обробці чи переробці харчових продуктів та вимоги щодо їх контролю;

4.12.5. Застереження щодо правил гігієни при поводженні з чутливими продуктами (наприклад, продуктами, готовими до споживання);

4.12.6. Додаткові заходи для харчових продуктів, призначених для специфічних груп споживачів;

4.12.7. Вимоги до документації і записів;

4.12.8. Протоколи підтвердження строку придатності.

4.13. Загальні настанови зі спрощеного підходу впровадження системи НАССР мають містити опис небезпечних чинників і бажаних заходів контролю, які є загальними для операторів ринку. Оператори ринку мають враховувати інші небезпечні чинники, що не описані у настановах. Ці чинники пов'язані з умовами середовища, плануванням потужності, особливостями технологічного процесу і не передбачаються у загальних настановах. Використання загальних настанов не звільняє операторів від обов'язкового дослідження усіх можливих небезпечних чинників та відповідних методів контролю.

4.14. Якщо існують спільні характеристики процесу у різних операторів ринку, процес виробництва харчових продуктів є лінійним та однорідним, а ймовірність виникнення небезпечних чинників є високою, загальні настанови зі спрощеного впровадження системи НАССР розробляються для певних категорій сектору харчової промисловості, наприклад:

4.14.1. Бойні, потужності з розбирання та обвалювання м'яса;

4.14.2. Потужності з обробки і переробки молока та риби;

4.14.3. Операторів ринку, що застосовують стандартні процедури переробки (консервування, пастеризацію рідких продуктів, заморожування тощо).

4.15. Спрощений підхід застосування принципів системи НАССР має бути описаний у настановах з належних практик виробництва у таких випадках щодо:

4.15.1. Аналізу небезпечних чинників та розробки процедур, заснованих на принципах системи НАССР:

відповідно до природи технологічних процесів та харчового продукту можливі небезпечні чинники контролюються за допомогою запроваджених програм-передумов. Формальний аналіз небезпечних чинників може не проводитися за умови розробки належних практик для конкретного типу операторів ринку;

за відсутності підстав для проведення аналізу небезпечних чинників оператор ринку демонструє, що всі небезпечні чинники контролюються за допомогою впроваджених програм-передумов;

до певної категорії операторів ринку допускається можливість попереднього визначення небезпечних чинників (без проведення їх

аналізу), які необхідно контролювати. У такому випадку рекомендації щодо цих небезпечних чинників і заходів з їх контролю повинні бути надані у загальних настановах зі спрощеного впровадження системи НАССР;

4.15.2. Встановлення критичних меж у ККТ на підставі (з урахуванням):

досвіду чи результатів досліджень харчових продуктів;
міжнародних та/або національних рекомендацій стосовно стандартних процедур переробки харчових продуктів (консервування, пастеризації, заморожування);

настанов з належних практик виробництва та гігієни.

При встановленні критичних меж у ККТ не завжди встановлюється числове значення критичних меж.

Процедура моніторингу засновується на спостереженнях у таких випадках:

фекальне забруднення туш на бійнях;
температура кипіння рідких харчових продуктів;
зміна фізичних властивостей харчового продукту під час переробки (приготування їжі);

4.15.3. Процедур моніторингу ККТ.

Процедури моніторингу поділяються на:

періодичне спостереження за показниками (наприклад, перевірка температури з використанням термометра);
візуальний огляд процедур de-hiding під час забою, якщо цей етап технологічного процесу визначений (ідентифікований) як ККТ;
візуальний огляд для перевірки термообробки шляхом визначення фізичних ознак ступеня термообробки (кипіння).

Якщо існують стандартні процедури переробки харчових продуктів з використанням каліброваного обладнання (наприклад, процедури варіння, смаження тощо), що забезпечує відповідну комбінацію часу і температури, а відповідними контрольними заходами забезпечено належне функціонування обладнання і передбачено належні коригувальні заходи, у таких випадках немає необхідності проводити систематичне вимірювання температурних режимів, якщо у закладах громадського харчування, де харчові продукти готуються відповідно до чітко встановлених кулінарних процедур, систематичне вимірювання температури також не є необхідним за умови повного дотримання цих процедур;

4.15.4. Документації і записів.

Процедури зберігання і поводження із записами повинні бути чітко визначені і стосуватися виключно безпечності харчових продуктів.

Документація повинна охоплювати процедури, специфічні для певної потужності, та записи проведених вимірювань і аналізів.

При цьому має враховуватися таке:

загальні настанови зі спрощеного впровадження системи НАССР можуть бути використані на заміну специфічної документації оператора

ринку за умови, що вони описують усі необхідні процедури і в них зазначено вимоги до ведення записів і тривалості їх зберігання;

у випадку візуального моніторингу допускається ведення записів з моніторингу лише при виявленні невідповідностей. Записи невідповідностей мають супроводжуватись записами про запроваджені коригувальні заходи;

період зберігання записів повинен бути достатнім для забезпечення інформацією щодо простежуваності у випадку виявлення невідповідностей (наприклад, два місяці після закінчення строку зберігання партії харчових продуктів).

4.16. Оператори ринку зобов'язані перед використанням настанов перевірити відповідність рекомендацій, практик та типових планів НАССР специфічним умовам потужності та за потреби зробити зміни у документації та застосувати їх.

V. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів

5.1. Персонал потужності повинен володіти пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових обов'язків.

5.2. Оператор ринку має забезпечити обізнаність персоналу з визначеними (ідентифікованими) небезпечними чинниками (у разі їх наявності), критичними для безпечності властивостями процесів переробки, зберігання, транспортування, а також із запобіжними та коригувальними заходами, задокументованими процедурами, які використовуються оператором ринку.

5.3. Згідно з вимогами належної практики виробництва персонал, який залучений до виробництва харчових продуктів, у тому числі при їх зберіганні та транспортуванні, має бути поінформований у письмовому вигляді про його обов'язки, відповідальність та повноваження. З цією метою на потужностях для персоналу, включно з сезонними і тимчасовими працівниками, розробляються навчальні програми, які охоплюють питання системи НАССР і програм-передумов відповідно до їх сфери діяльності.

5.4. Навчання персоналу потужностей проводяться перед тим, як він має приступити до роботи, і надалі періодично залежно від результатів оцінювання ризику. Також запроваджується перевірка ефективності його навчання; звертається увага на виконання ним засвоєних навичок на практиці.

Розробка загальних настанов для операторів ринку з впровадження системи НАССР і програм-передумов має здійснюватися представниками різних секторів харчової галузі за підтримки органів державного контролю (нагляду).

5.5. Валідація та верифікація можуть застосовуватись не тільки для оцінювання відповідності та ефективності впровадження принципів системи НАССР, а також і для встановлення того, чи програми-передумови розроблені, впроваджені на постійній основі та є ефективними.

5.6. Метою проведення валідації (підтвердження) є створення документальних доказів того, що певний процес на постійній основі відповідає заздалегідь визначеній меті.

5.7. Проведення процедури валідації ініціюється групою НАССР після завершення розробки процедур перед їх впровадженням і повинно охоплювати такі питання:

5.7.1. Відповідність процедур вимогам чинного законодавства, нормативних документів;

5.7.2. Врахування у процедурах специфічних особливостей потужності;

5.7.3. Оцінка можливості виконання процедури на практиці;

5.7.4. Занесення результатів аналізу до протоколів валідації.

5.8. Якщо при аналізі виявлено, що процедури, інструкції чи протоколи не відповідають визначеним вимогам або є застереження щодо неможливості повністю впровадити задокументовані процедури на практиці, то вносяться зміни в документацію для усунення невідповідностей.

5.9. Для перевірки можливості застосування документів на практиці можна залучати також персонал, який буде брати участь у виконанні вимог процедур чи інструкцій.

5.10. Валідація також проводиться у випадках:

5.10.1. Зміни у законодавстві та/або нормативних документах;

5.10.2. Зміни асортименту харчового продукту;

5.10.3. Зміни у технологічному процесі;

5.10.4. Зміни у допоміжних процесах;

5.10.5. Використання нового обладнання;

5.10.6. Використання нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, тощо.

За відсутності змін, зазначених вище, валідацію рекомендується проводити періодично для перевірки того, чи всі технологічні процеси та харчові продукти охоплено відповідними процедурами.

5.11. Метою проведення верифікації є перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог. Після впровадження на практиці документів, процедур, інструкцій проводяться їх верифікація, тобто перевірка того, чи впроваджені ці документи повністю, і оцінка їх ефективності.

5.12. Для проведення верифікації використовуються такі дані:

5.12.1. Перевірка ведення записів щодо виконання на практиці процедур;

5.12.2. Розгляд скарг;

5.12.3. Періодичне тестування неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

5.12.4. Огляд невідповідностей при здійсненні технологічних та допоміжних процесів;

5.12.5. Перевірка ефективності навчання персоналу;

5.12.6. Аудити та інспекції;

5.12.7. Результати аналізу ефективності системи НАССР з боку керівництва потужності.

5.13. Верифікація проводиться періодично для забезпечення доказів постійного впровадження процедур і аналізу їх ефективності. За результатами верифікації впроваджуються коригувальні заходи щодо усунення причин виявлених невідповідностей.

5.14. Механізм проведення коригувальних та запобіжних заходів передбачає:

5.14.1. Виявлення, реєстрацію та аналіз невідповідностей;

5.14.2. Встановлення причин виникнення невідповідностей;

5.14.3. Розроблення заходів з усунення причин, що спричинюють їх появу;

5.14.4. Впровадження запланованих заходів, здійснення контролю за їх виконанням;

5.14.5. Оцінку ефективності виконаних заходів;

5.14.6. За необхідності внесення змін та доповнень у процедури, спрямовані на попередження повторного виникнення причин невідповідностей.

5.15. Підставою для прийняття рішення про коригувальні заходи може бути така інформація (перелік не є вичерпним):

5.15.1. Скарги споживачів та покупців;

5.15.2. Випадки поставок неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, з відхиленням від специфікації;

5.15.3. Невідповідності у технологічних процесах;

5.15.4. Невідповідності у проведенні допоміжних процесів;

5.15.5. Неправильна робота обладнання;

5.15.6. Неналежні знання персоналу та невиконання ним посадових обов'язків;

5.15.7. Негативні результати випробувань неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами тощо;

5.15.8. Результати верифікації та валідації;

5.15.9. Результати проведення перевірок системи НАССР органами державного контролю (нагляду).

З метою виявлення негативних показників рекомендується проводити аналіз тенденцій, що дає змогу вчасно усунути причину і запобігти появі невідповідності.

5.16. Для забезпечення розробки, впровадження та ефективного застосування системи НАССР керівництво потужності має сумлінно виконувати свої зобов'язання.

5.17. Роль керівництва полягає у підтримці належного функціонування та взаємодії всіх технологічних та допоміжних процесів.

5.18. Керівник потужності є відповідальним за стратегію розвитку і повинен надавати належні ресурси та інвестиції для забезпечення безпечності та відповідності харчових продуктів встановленим вимогам законодавства. Також має бути забезпечено надання достатніх інформаційних ресурсів, а саме: інформування щодо встановлених законодавством та нормативними документами вимог з питань безпечності, принципів системи НАССР, наукових та технічних рекомендацій, кращих практик виробництва та гігієни, а також ресурсів для навчання працівників та підвищення їх кваліфікації.

5.19. Керівництво потужності має забезпечити, щоб весь персонал був обізнаний про покладену на нього відповідальність, а також запровадити механізм моніторингу ефективності його роботи.

5.20. Оператор ринку має забезпечити на всіх рівнях відповідальність та підвітність персоналу, залученого до технологічних процесів системи НАССР, та відповідність харчових продуктів встановленим вимогам.

5.21. З цією метою розробляються та доводяться до відома відповідальних за якість та безпечність харчових продуктів працівників посадові інструкції та структура підпорядкованості персоналу потужності, вимоги щодо кваліфікації та відповідальності, які у разі необхідності надаються органами державного контролю (нагляду).

5.22. На потужностях має бути запроваджена система взаємозамінності у випадках відсутності персоналу.

5.23. Відповідальні працівники потужності повинні переглядати процедури, засновані на принципах системи НАССР, із запланованою частотою для забезпечення постійної її відповідності та ефективності. Такий перегляд має містити оцінювання будь-яких можливостей щодо покращення та необхідності змін у системі НАССР.

5.24. Простежуваність - можливість документально ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, кормів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

5.24.1. Керівництво потужності є відповідальним за провадження ефективної простежуваності.

5.24.2. Сфера дії простежуваності визначається специфікою оператора ринку, природою технологічних процесів, що здійснюються.

5.24.3. Простежуваність також є способом управління ризиками, суттєво впливає на зменшення ймовірності постачання споживачу

небезпечних харчових продуктів, дає змогу встановити причину невідповідності, прослідкувати переміщення забруднених (небезпечних) харчових продуктів та разом з процедурами відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів надати споживачам/клієнтам достовірну інформацію, що допомагає легко визначити (ідентифікувати) забруднені (небезпечні) харчові продукти й уникати їх споживання.

5.24.4. Впровадження простежуваності за допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, є необов'язковим, але оператор ринку з урахуванням проведеного аналізу ризиків може визначити необхідність впровадження такої простежуваності.

5.24.5. Складовими простежуваності є:

5.24.5.1. Визначення партії харчових продуктів.

Партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблено за визначений цим оператором ринку період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності.

Партією можуть бути харчові продукти, вироблені протягом однієї зміни, доби. Крім цього, таку кількість харчового продукту оператор ринку може розділити з урахуванням номера лінії, серії виготовлення продукту. Для неперероблених або частково перероблених харчових продуктів партія - це одна поставка від одного постачальника однією транспортною одиницею;

5.24.5.2. Ідентифікація партій.

Ідентифікація партій будь-яких речовин або продуктів (неперероблених, частково перероблених або перероблених), партій харчових продуктів здійснюється оператором ринку.

Взаємозв'язок між партіями при внутрішній простежуваності для операторів ринку не є обов'язковою вимогою, однак впровадження такої вимоги дасть змогу підвищити ефективність процедур;

5.24.5.3. Маркування.

Ведення документації щодо даних про відповідне маркування;

5.24.5.4. Встановлення зв'язку між інформацією.

Оператор ринку має встановити простежуваність також у випадку, якщо на потужності надходять зворотні відходи. Для підвищення ефективності простежуваності оператори ринку можуть застосовувати її тестування та перегляд (в обох напрямках - від готових продуктів до неперероблених або частково перероблених продуктів і навпаки) з метою перевірки виконання поставлених завдань.

Тестування (перевірка) має враховувати масовий баланс між вхідними та виготовленими продуктами. Перегляд простежуваності має сприяти запровадженню дій з покращення роботи системи.

У першу чергу тестування простежуваності проводять для харчових продуктів, у яких найбільші об'єми виробництва, а також для тих, які мають велику кількість найменувань неперероблених, частково

перероблених або перероблених харчових продуктів, інгредієнтів чи складний технологічний процес.

Відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів. Оператор ринку має запровадити ефективну процедуру відкликання та/або вилучення з обігу всіх харчових продуктів з торговельної (дистрибуційної) мережі.

Якщо є підстави вважати, що харчовий продукт, який оператор ринку імпортував, виготовив, переробив чи розповсюдив, не відповідає вимогам щодо його безпечності, то він повинен негайно ініціювати процедури відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів.

Оператор ринку має вживати заходів, щоб відкликани харчові продукти не потрапили повторно в обіг доти, доки не буде проведено оцінку ризику і, якщо необхідно, - такі продукти не будуть оброблені належним чином. При цьому оператор ринку повинен інформувати та співпрацювати з органами державного контролю (нагляду).

Регулярне тестування процедури відкликання та вилучення продукту підвищує її ефективність.

5.24.6. Для ефективної простежуваності харчових продуктів від отримання до відправки оператор ринку повинен вести реєстр відповідної інформації, яка містить відомості про закупівлю, транспортування, виробництво та їх продаж.

5.25. Вимоги до документації, необхідної для належного впровадження принципів системи НАССР, та строків її зберігання зазначено у розділі III цих Вимог.

5.25.1. Оператор ринку повинен забезпечити, щоб всі документи, записи та дані, які є критичними для управління безпечністю харчових продуктів та відповідності законодавству, були наявні та ефективно контролювалися. Документи повинні бути чіткими, зрозумілими та доступними для персоналу потужності.

5.25.2. Документація, яка стосується технологічних та допоміжних процесів, які впливають на безпечність харчових продуктів, та її відповідність законодавству повинна бути розроблена таким чином, щоб була змога визначати та контролювати ці процеси.

5.25.3. Усі документи, які використовуються, повинні бути розроблені відповідно до цих Вимог та затверджені оператором ринку.

5.25.4. План контролю за безпечністю та відповідністю харчових продуктів законодавству повинен бути розробленим і задокументованим та містити серед іншого перевірку параметрів технологічних процесів, процедур та частоти відбору зразків, методи досліджень (випробувань), перевірку відповідності специфікаціям тощо. Оператор ринку має запровадити процедури порівняння, перегляду, догляду, зберігання та відновлення всіх записів, які стосуються безпечності харчових продуктів та відповідності законодавству.

5.25.5. Встановлення строку зберігання записів визначається згідно з пунктом 3 частини шостої статті 21 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

5.25.6. Впроваджена документація регулярно має переглядатися для підтвердження її актуальності.

Метод визначення значущості небезпечних чинників

	Серйозність шкідливого впливу - C			
	К = В x C	Невисока (C = 1)	Середня (C = 2)	Висока (C = 3)
Ймовірність виникнення небезпечного чинника - В	Невисока (B = 0,1)	K = 0,1 -	K = 0,2 -	K = 0,3 -
	Середня (B = 0,2)	K = 0,2 -	K = 0,4 -	K = 0,6 +
	Висока (B = 0,3)	K = 0,3 -	K = 0,6 +	K = 0,9 +

Якщо коефіцієнт $K \geq 0,6$, то небезпечний чинник – значимий.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна література

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України від 23.12.1997 № 771/97–ВР. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 1998. № 19. Ст. 98. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
2. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Наказ Мінагрополітики № 590 від 01.10.2012. *Офіційний вісник України*. 2012. № 81. С. 129.
3. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності. Закон України 877-V від 01.01.2021 р. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 2007. № 29. Ст. 389. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
4. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин. Закон України 2042-VIII, від 2021 р. *Відомості Верховної Ради (ВВР)*. 2017. № 31. Ст. 343. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 01.04.2021).
5. Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Постанова Кабінет Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/> (дата звернення: 01.04.2021).

6. Про затвердження Державних санітарних правил і норм: Постанова № 11 від 11.09.1998 р. Міністерство Охорони Здоров'я України. URL:<https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
7. Про заходи щодо розвитку продовольчого ринку та сприяння експорту сільськогосподарської продукції та продовольчих товарів. Указ Президента України № 601/2001 від 07.08.2001р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
8. ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain». URL: <https://www.iso.org/> (дата звернення: 01.04.2021).
9. Про затвердження Концепції поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення. Розпорядження Кабінет Міністрів України № 332-р від 26.05.2004р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
10. Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони. Розпорядження Кабінет Міністрів України від 24 лютого 2016 р. № 228-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
11. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Київ, 2003. 16 с.
12. ДСТУ ISO 15161:2007. Настанови щодо застосування стандарту ISO 9001:2000 у промисловості харчових продуктів та напоїв. Київ, 2007. 68 с.

13. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга. Київ, 2007. 30 с.
14. ДСТУ ISO/TS 22002-1:2009. Програми – передумови для забезпечення безпечності продуктів. Виробництво харчових продуктів. Київ, 2009. 46 с.
15. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. Київ, 2019. 45 с.
16. ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT). Програми-передумови безпечності харчових продуктів Частина 1. Виробництво харчових продуктів Київ, 2019. 64 с.
17. ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT). Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. Київ, 2019. 48с.
18. ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019 (ISO/TS 22002-4:2013, IDT). Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4. Виробництво пакування для харчових продуктів Київ, 2019. 44 с.
19. ДСТУ ISO/TS 22003:2019 (ISO/TS 22003:2013, IDT). Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що забезпечують аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів. Київ, 2019. 62 с.
20. Про гігієну харчових продуктів. Регламент Європейського парламенту і Ради ЄС від 29.04.20.04 № 852/2004 р.
21. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції. Закон України. *Відомості Верховної Ради України* (ВВР). 2000. № 12. Ст.95. URL:

- <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text> (дата звернення: 01.04.2021).
22. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. Закон України. *Відомості Верховної Ради (ВВР)*. 2019. № 7. Ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
23. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства Економіки Та З Питань Європейської Інтеграції України № 219 від 24.07.2002. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
24. Агєєв Є. Я. Управління якістю : навчально-методичний посібник для самостійної роботи по вивченню дисципліни. Львів : «Світ», 2000. 240с.
25. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point. Львів :Леонорм, 2003. 216 с.
26. Столярчук П. Г., Походило Є. В., Міхалева М. С., Ванько В. М. Методи та засоби визначення показників якості продукції : навчальний посібник. Львів : Вид-во Львівської політехніки, 2012. 292 с.
27. Методичні вказівки (Настанова) Процедури проведення офіційних інспекцій (аудитів) системи НАССР на підприємствах з виробництва та обігу харчових продуктів МВ 4.4.5.6.-000-2010.
28. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010. Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. МОЗ України. 34 с.

Додаткова література

29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. Київ, 2004. 18 с.

30. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. Закон України Відомості Верховної Ради України (ВВР) № 27 від 1994, ст. 218. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (дата звернення: 01.04.2021).
31. Про відходи. Закон України. *Відомості Верховної Ради України* (ВВР). 1998. № 36–37. Ст. 242. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 01.04.2021).
32. Боженко Л. І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції: навчальний посібник. Львів, 2001. 176 с.
33. Зниження вмісту патогенних мікроорганізмів. Системи аналізу ризиків і визначення критичних контрольних точок (НАССР). Кодекс федеральних розпоряджень (CFR) Департаменту сільського госп-ва США// Офіц. пер. 9-го вид. Федерального реєстру США 2018.
34. Власенко В. В., Власенко І. Г., Савко Ю. О. Оцінка якості та безпеки харчових продуктів на основі принципів ХАССП. *Проблеми зооінженерної та ветеринарної медицини*: зб. наук. пр. Вип. 21. Ч. 1. Харків, 2010. С. 72–76.
35. ДСП 4.4.5-078-2001. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування: Державні санітарні правила. Київ, 2001.
36. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини: підручник. Київ: «Академія», 2011. 520 с.
37. Богомолів О. В., Шаповаленко О. І., Сафонова О. М. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навчальний посібник. Харків: «Еспада», 2006. 296 с.
38. Міхальські Торстен, Ліліє Франк, Досін Анжеліка. Управління якістю в харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів: довідник. Львів: ПАІС, 2006. 336 с.

39. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник. Київ : ЦУЛ, 2017. 336 с.
40. Shchuka H. P., Bezruchenkov Yu. V. Problems of HACCP systems implementation in Ukraine. *Science and education: problems, prospects and innovations*. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 126–130. URL: <https://sci-conf.com.ua/viii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-28-30-aprelya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv/> (дата звернення: 01.04.2021).
41. Щука Г. П., Безрученков Ю. В. HACCP як необхідна умова забезпечення якості діяльності підприємств харчування. *The world of science and innovation*. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2021. Pp. 808–814.
42. Training of administrative staff of a modern restaurant. Bezruchenkov Yu. The 6th International scientific and practical conference «The world of science and innovation» (January 14–16, 2021) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2021. 1289 p.
43. Безрученков Ю. В. Професійна підготовка: системи HACCP в закладах готельно-ресторанного господарства. The 4th International scientific and practical conference «European scientific discussions» (February 26–28, 2021) Potere della ragione Editore, Rome, Italy. 2021. 593 p.
44. Bezruchenkov Yu. HACCP systems as a special discipline for future restaurant business professionals. *Actual trends of modern scientific research*. Proceedings of the 9th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Munich, Germany. 2021. Pp. 265–270. URL: <https://sci-conf.com.ua/ix-mezhdunarodnaya-nauchno->

prakticheskaya-konferentsiya-actual-trends-of-modern-scientific-research-11-13-aprelya-2021-goda-myunhen-germaniya-arhiv/ (дата звернення: 01.04.2021).

45. Лойко Д. П., Вотченікова О. В., Удовіченко О. П., Котляр М. А. Управління якістю : навчальний посібник. 2-е вид. Львів : Магнолія, 2010. 336 с.

46. Система НАССР : довідник. Львів : НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с.

47. Європейські системи з якості та безпеки харчових продуктів. Переваги системи НАССР. URL: <https://Europreserses.info/special/aether> (дата звернення: 01.04.2021).

48. Офіційний вебсайт ISO. URL: <http://www.iso.org/home.htm> (дата звернення: 01.04.2021).

49. Офіційний вебсайт CEN. URL: <http://standards.ctn.ua/> (дата звернення: 01.04.2021)

50. Офіційний вебсайт Держпродспоживслужба. URL: <https://dpss.gov.ua/> (дата звернення: 01.04.2021) HoReCa Service 2009 Проектування закладів ресторанного господарства з урахуванням вимог НАССР. Підбір, продаж, сервісне та гарантійне обслуговування технологічного устаткування. Професійне оснащення устаткуванням, посудом, інвентарем НАССР. URL: <https://horecaservice.com.ua/> (дата звернення: 01.04.2021).

Навчально-методичне видання

БЕЗРУЧЕНКОВ Юрій Володимирович

СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Навчально-методичний посібник

За редакцією доцента кафедри туризму, готельної і
ресторанної справи, кандидата педагогічних наук
Безрученкова Ю. В.

Здано до склад. 09.05.2021 р. Підп. до друку 09.05.2021 р.

Формат 60x84/8. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman,
кегель – 11, інтервал між рядками – 1.

Друк ризографічний. ум. друк. арк. 7,32 наклад 100 прим.
зам. № 258-05.

Видавництво ФО-П Мірошніченко А. В.
Київ, вул. Чистяківська 32. Тел./факс: (044) 361-24-09