**ПЕРЕЛІК**

**питань для аудиту, складений на підставі**

***НАКАЗ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *08.08.2019* | *м. Київ* | *N 447* |

*Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
23 серпня 2019 р. за N 963/33934*

*Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин*

***Примітка.****Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті перевірки: "Так" - позитивна відповідь на поставлене питання; "Ні" - негативна відповідь на поставлене питання; "НВ" - не вимагається від зазначеного (конкретного) об'єкта контролю; "НП" - не перевірялося на зазначеному об'єкті контролю.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N з/п | Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства | Відповіді на питання | Нормативне обґрунтування |
| так | ні | НВ | НП |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **1. Загальні вимоги до операторів ринку** |
| 1.1 | Потужність має актуальний експлуатаційний дозвіл |  |  |  |  | [Частини перша](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html), [дев'ятнадцята статті 23 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.2 | Потужність має державну реєстрацію |  |  |  |  | [Частина перша статті 25 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.3 | Повідомлення про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності, надсилались територіальному органу протягом 10 робочих днів |  |  |  |  | [Частина восьма статті 25 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.4 | Попередньо виявлені невідповідності усунуто оператором ринку шляхом корекцій та коригувальних дій |  |  |  |  | [Пункт 2 частини першої статті 16 ЗУ N 2042](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T172042.html) |
| 1.5 | Систему простежуваності забезпечено |  |  |  |  | [Стаття 22 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.6 | Оператор ринку здійснює обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл, та/або використовує такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів |  |  |  |  | [Частина 8 статті 20 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.7 | Оператор ринку використовує харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, зареєстровані відповідно до [Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |  |   |   |   | [Частина четверта статті 32 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.8 | Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів дотримуються |  |  |  |  | [Частини перша](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html), [друга статті 37 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.9 | Оператор ринку повідомляє компетентний орган про всі випадки вилучення/відкликання ним з обігу потенційно небезпечних харчових продуктів |  |  |  |  | [Підпункт 3 частини другої статті 20 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 1.10 | Потужності з виробництва харчових продуктів, призначених для експорту з України, відповідають вимогам країни призначення |  |  |  |  | [Частина друга статті 26 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| **2. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво** |
|  | *Не відноситься до об’єкту аудиту* |  |  |  |  |  |
| **3. Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів** |
| 3.1 | Потужність підтримується в чистому та робочому стані |  |  |  |   | [Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 3.2 | Потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що забезпечуються її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів із боротьби зі шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів |  |  |  |   | [Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 3.3 | Потужність має належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції сконструйована так, що механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляє до чистої зони; безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати, забезпечено |  |  |  |   | [Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 3.4 | Потужність забезпечена належним природним та/або штучним освітленням, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів |  |  |  |   | [Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 3.5 | Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. У разі відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони |  |  |  |   | [Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| **4. Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти** |
| 4.1 | Для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.**Примітка**. У разі, якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання) |  |   |   |   | [Пункт 1 частини першої](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html), [частина друга статті 42 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 4.2 | Стеля (або, якщо її немає, внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшенню конденсату. Висота стелі є належною для здійснення операцій. Поверхня стелі гладка.**Примітка**. У разі, якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання) |  |   |   |   | [Пункт 2 частини першої](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html), [частина друга статті 42 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 4.3 | Вікна та інші отвори побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнано сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені |  |   |   |   | [Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 4.4 | Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються |  |   |   |   | [Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 4.5 | Усі поверхні (включно з поверхнею обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів |  |   |   |   | [Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 4.6 | Залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужності наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою |  |   |   |   | [Пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| **5. Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)** |
|  | *Не відноситься до об’єкту аудиту* |  |  |  |  |  |
| **6. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів** |
|  | *Не відноситься до об’єкту аудиту* |  |  |  |  |  |
| **7. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, з якими контактують харчові продукти** |
| 7.1 | Обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані. Чищення та дезінфекція здійснюються у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення |  |  |  |   | [Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 7.2 | Обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку) |  |  |  |   | [Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 7.3 | Обладнання та інвентар розміщено у такий спосіб, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території |  |  |  |   | [Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 7.4 | Обладнання калібровано відповідно до законодавства |  |  |  |   | [Частина друга статті 45 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 7.5 | У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики |  |  |  |   | [Частина третя статті 45 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| **8. Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки)** |
| 8.1 | Харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти, видаляються якнайшвидше |  |   |   |   | [Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 8.2 | Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію |  |   |   |   | [Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 8.3 | Відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів дотримано та/або договори щодо їх утилізації (знищення) наявні |  |   |   |   | [Пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 8.4 | Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства |  |   |   |   | [Частина друга статті 46 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 8.5 | Неякісна та небезпечна продукція вилучається з обігу |  |   |   |   | [Статті 4](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T001393.html), [5 ЗУ N 1393](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T001393.html) |
| **9. Гігієнічні вимоги щодо постачання води** |
| 9.1 | Постачання води питної на потужностях у кількості, що відповідає розміру та типу потужності, забезпечено |  |  |  |  | [Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.2 | Вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття |  |  |  |  | [Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.3 | Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих |  |  |  |  | [Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.4 | Циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею |  |  |  |  | [Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.5 | Будь-яке з'єднання води непитної з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене) |  |  |  |   | [Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.6 | Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної |  |  |  |   | [Пункт 4 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.7 | Лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовлено з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, - з води чистої |  |  |  |   | [Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.8 | Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення |  |  |  |   | [Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.9 | Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів |  |  |  |   | [Пункт 6 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 9.10 | У разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях забезпечено умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів |  |  |  |  | [Пункт 7 частини першої статті 47 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| **10. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами** |
| 10.1 | На потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами оператора ринку |  |  |  |  | [Пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 10.2 | Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку |  |  |  |  | [Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| **11. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів** |
| 11.1 | Прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не здійснюється (заборонено) |  |  |  |   | [Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.2 | Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення |  |  |  |   | [Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.3 | Харчові продукти захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу |  |  |  |   | [Пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.4 | Ведеться результативна боротьба зі шкідниками та гризунами |  |  |  |   | [Пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.5 | Температурний режим харчових продуктів, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується протягом усього технологічного процесу.**Примітка**. Виняток щодо дотримання температурного режиму, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливий протягом обмеженого періоду часу у процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів |   |   |   |   | [Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.6 | Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру |  |  |  |   | [Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.7 | Харчові продукти, що зберігаються або пропонуються до споживання за низьких температур, якнайшвидше охолоджуються після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів |  |  |  |   | [Пункт 7 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.8 | Розморожування харчових продуктів здійснюється у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах |  |  |  |   | [Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.9 | Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача |  |  |  |   | [Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.10 | Рідина, яка виникає внаслідок розморожування харчових продуктів та може спричинити ризик здоров'ю, зливається у безпечний спосіб |  |  |  |   | [Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.11 | Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів |  |  |  |   | [Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.12 | Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих контейнерах |  |  |  |  | [Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 11.13 | Гігієнічних вимог до виробництва та обігу рибних продуктів, у тому числі до їх розвантаження, зберігання, транспортування та реалізації, дотримано |  |  |  |  | [Частина перша статті 39 ЗУ N 2042](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T172042.html) |
| **12. Гігієнічні вимоги до пакування та маркування харчових продуктів, включаючи первинне пакування** |
| 12.1 | Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення |  |  |   |   | [Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 12.2 | Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливлює їх забруднення |  |  |   |   | [Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 12.3 | Пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливлює забруднення продуктів та цілісність упаковки |  |  |   |   | [Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 12.4 | Матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і за потреби дезінфікуються |  |  |  |   | [Частина друга статті 50 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
| 12.5 | Інформація про харчові продукти не приписує їм властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, за винятком випадків, передбачених законодавством |  |  |  |   | [Частина третя статті 4 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.6 | Інформація про харчовий продукт наявна і точна |  |  |  |   | [Частина перша статті 5 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.7 | Обіг харчових продуктів, щодо яких оператори ринку харчових продуктів мають інформацію про невідповідність законодавству, не здійснюється |  |  |  |   | [Частина друга статті 5 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.8 | Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману |  |  |  |   | [Частина четверта статті 4](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html), [частина третя статті 5 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.9 | Дотримання вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти забезпечено та перевіряється |  |  |  |   | [Частина четверта статті 5 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.10 | Інформація про нефасовані харчові продукти, призначені для кінцевого споживача або для постачання закладам громадського харчування, передається операторам ринку харчових продуктів, які їх отримують |  |  |  |   | [Частина п'ята статті 5 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.11 | Обов'язкову інформацію про харчові продукти оператором ринку в межах його діяльності надано |  |  |  |   | [Частина шоста статті 5](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html), [статті 6](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html), [9 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.12 | Інформацію про фасовані харчові продукти на зовнішній упаковці (контейнері), у якій ці харчові продукти перебувають в обігу, зазначено |  |  |  |   | [Частина сьома статті 5 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.13 | Під час постачання харчових продуктів, не призначених для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, оператори ринку надають інформацію, необхідну для виконання вимог [Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |  |  |  |   | [Частина восьма статті 5 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.14 | Вимог до розміщення та представлення обов'язкової інформації про харчові продукти дотримано |  |  |  |   | [Стаття 8 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.15 | Вимоги до інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, виконуються |  |  |  |   | [Стаття 9 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.16 | Інформація про харчові продукти надається державною мовою |  |  |  |  | [Стаття 10 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.17 | Назва харчового продукту надає споживачу коректну інформацію |  |  |  |  | [Стаття 11 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.18 | Перелік інгредієнтів містить усі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту |  |  |  |  | [Статті 12 - 14 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.19 | Інформацію про речовини або продукти, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, надано |  |  |  |  | [Стаття 15 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.20 | Кількісне зазначення інгредієнтів або категорій інгредієнтів харчового продукту надано |  |  |  |  | [Статті 16](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html), [17 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.21 | Мінімальний термін придатності, дату "вжити до..." та дату замороження харчового продукту зазначено, вимоги щодо них дотримано |  |  |  |  | [Стаття 18 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.22 | Умови зберігання або умови використання харчового продукту зазначено |  |  |  |  | [Стаття 19 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.23 | Країну походження або місця походження харчового продукту у передбачених законодавством випадках зазначено |  |  |  |   | [Стаття 20 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.24 | Інструкції із використання або приготування харчового продукту містять необхідну інформацію для використання споживачем харчового продукту за призначенням |  |  |  |   | [Стаття 21 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.25 | Фактичний вміст спирту в напоях із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць, крім продукції, що класифікується за [кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T130584C.html), зазначено |  |  |  |   | [Стаття 22 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.26 | Інформація про поживну та енергетичну цінність харчового продукту включає обов'язкову інформацію |  |  |  |   | [Статті 23 - 27 ЗУ N 2639](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) |
| 12.27 | Вимог до нанесення та видалення позначки придатності, ідентифікаційної позначки та порядок їх нанесення дотримано |  |  |  |   | [Стаття 32 ЗУ N 2042](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T172042.html) |
| **13. Гігієнічні вимоги під час термічної обробки (для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах))** |
|  | *Не відноситься до об’єкту аудиту* |  |  |  |  |  |
| **14. Вимоги до операторів ринку, які реалізують харчові продукти** |
| 14.1 | Вимог до реалізації хліба та хлібобулочних виробів дотримано |   |   |   |   | [Частина 1 розділу II наказу N 185](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG7949.html) |
| 14.2 | Вимог до кондитерських виробів і меду дотримано |   |   |  |   | [Частина 2 розділу II наказу N 185](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG7949.html) |
| 14.3 | Вимог до круп, макаронних виробів, борошна, крохмалю, цукру та кухонної солі дотримано |   |   |  |   | [Частина 3 розділу II наказу N 185](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG7949.html) |
| 14.4 | Вимог до риби та рибопродукції дотримано |   |   |  |   | [Частина 6 розділу II наказу N 185](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG7949.html) |
| 14.5 | Вимог до безалкогольних та слабоалкогольних напоїв дотримано |   |   |  |   | [Частина 7 розділу II наказу N 185](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG7949.html) |
| **15. Вимоги до забою тварин** |
|  | *Не відноситься до об’єкту аудиту* |  |  |  |  |  |
| **16. Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках** |
| *Не відноситься до об’єкту аудиту* |
| **17. Вимоги до операторів ринку, що переробляють сире молоко** |
|  | *Не відноситься до об’єкту аудиту* |  |  |  |  |  |
| **18. Вимоги до запровадження процедур, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках** |
| 18.1 | Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено |   |   |   |   | [Частина перша статті 21 ЗУ N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) |
|  |

**ПЕРЕЛІК**
нормативно-правових актів, відповідно до яких складено перелік питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N з/п | Нормативно-правовий акт або нормативний документ | Позначення |
| найменування | дата і номер |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **1. Закони України** |
| 1 | Закон України "Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів" | [23 грудня 1997 року N 771](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/Z970771.html) | ЗУ N 771 |
| 2 | Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" | [14 січня 2000 року N 1393](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T001393.html) | ЗУ N 1393 |
| 3 | Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" | [18 травня 2017 року N 2042-VIII](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T172042.html) | ЗУ N 2042 |
| 4 | Закон України "Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною" | [07 квітня 2015 року N 287-VIII](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T150287.html) | ЗУ N 287 |
| 5 | Закон України "Про ідентифікацію та реєстрацію тварин" | [04 червня 2009 року N 1445-VI](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T091445.html) | ЗУ N 1445 |
| 6 | Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" | [06 грудня 2018 року N 2639-VIII](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T182639.html) | ЗУ N 2639 |
| **2. Накази** |
| 1 | Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України | [11 липня 2003 року N 185](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG7949.html)23 липня 2003 року за N 628/7949 | Наказ N 185 |

**ПЕРЕЛІК**

**питань для аудиту** **системи НАССР, складений на підставі**

*НАКАЗ*

*08.08.2019 № 446*

*Зареєстровано в Міністерстві юстиції України*

*27 серпня 2019 р. за № 980/33951*

*Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР*

***Примітка.****Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті перевірки: "Так" - позитивна відповідь на поставлене питання; "Ні" - негативна відповідь на поставлене питання; "НВ" - не вимагається від зазначеного (конкретного) об'єкта контролю;.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| з/п | Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства | Відповіді на питання | Нормативне обґрунтування |
| **так** | **ні** | **нв** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **І. ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ НАССР** |
| 1.1 | **Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень** |
| 1.1.1 | Розміщення потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання відповідає технологічним процесам, асортименту продуктів та ризиків, пов’язаних з цим |  |  |  | Підпункт 2.5.1пункту 2.5 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.1.2 | 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, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпечності продуктів |  |  |  | Підпункт 2.5.2пункту 2.5 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.1.3 | Потужність сплановано, сконструйовано та розміщено так, щоб забезпечити належне утримання, чищення та/або дезінфекцію, запобігання або мінімізацію будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, та підтримання необхідних температурних режимів |  |  |  | Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.1.4 | Розміщення потужностей враховує 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 ІІнаказу № 590 |
| 1.1.5 | Площа та інші параметри виробничих, допоміжних і побутових приміщень, характеристики обладнання відповідають асортименту харчових продуктів та обсягам виробництва, що здійснюється на потужності |  |  |  | Підпункти 2.5.4–2.5.6 пункту 2.5 розділу ІІнаказу № 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 | Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику забезпечено належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів |  |  |  | Підпункт 2.6.1 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.2.2 | 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 ІІнаказу № 590 |
| 1.2.3 | Приміщення (у тому числі стіни, підлога, стеля, підвісні елементи) для виробництва та зберігання харчових продуктів побудовано зі стійких до умов експлуатації матеріалів з урахуванням вимог виробництва, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви та утворенню конденсату, сприяє видаленню вологи з підлоги, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію. Належний стан таких приміщень забезпечено |  |  |  | Підпункти 2.6.3–2.6.6 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 590; пункти 1, 2абзацу другого частини першої статті 42ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.2.4 | Двері не мають тріщин, відшарування фарби та корозії, легко миються і за потреби дезінфікуються. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, спроектовані так, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, за можливості закриті чи обладнані пристроями для самовільного закривання |  |  |  | Підпункт 2.6.7 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.2.5 | Вентиляційні отвори, вікна чи прозорі дахи, призначені для вентиляційних потреб, побудовані так, щоб це запобігало накопиченню бруду, захищені сітками проти комах, що легко знімаються для чищення, чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчових продуктів. Вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах, розміщені в зонах, де існує ймовірність потрапляння осколків у харчові продукти, захищено від розбивання. Системи вентиляції встановлені так, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними |  |  |  | Підпункт 2.6.8 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 590; пункт 3абзацу другогочастини першої статті 42ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.2.6 | Обладнання використовується за призначенням згідно зі специфікацією та підтримується у належному стані, систему технологічного обслуговування обладнання впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.6.9, абзац другий підпункту 2.6.12 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.2.7 | Повірка (калібрування) обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства |  |  |  | Підпункт 2.6.9 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 590; частина друга статті 45 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.2.8 | Планові та позапланові ремонтні роботи здійснюються у спосіб, що унеможливлює забруднення харчових продуктів, відповідна документація щодо проведених робіт ведеться |  |  |  | Підпункт 2.6.10 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.2.9 | 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 неушкодженості скляних виробів впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.6.11 пункту 2.6 розділу ІІнаказу № 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 комунікації для проведення технологічних допоміжних процесів та їх відповідний стан забезпечено |  |  |  | Підпункт 2.7.1 пункту 2.7 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.3.2 | Належні проектування та стан систем водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію забезпечено. Відпрацьована вода відводиться з дотриманням вимог гігієни. Системи дренажу спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів  |  |  |  | Підпункт 2.7.2 пункту 2.7 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.3.3 | Належну природну або механічну вентиляцію приміщень, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень забезпечено. Системи вентиляції сконструйовані так, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, забезпечено безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати |  |  |  | Підпункт 2.7.3 пункту 2.7 розділу ІІнаказу № 590; пункт 3 частини першої статті 41ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.3.4 | 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 ІІнаказу № 590 |
| 1.3.5 | Усі виробничі зони мають належне освітлення. Освітлювальне обладнання не несе загрози забруднення харчового продукту |  |  |  | Підпункт 2.7.5 пункту 2.7 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.3.6 | Оцінку ризиків для безпечності харчового продукту через неналежне електропостачання проведено та за потреби коригувальні заходи впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.7.6 пункту 2.7 розділу ІІнаказу № 590 |
| 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 та гігієнічним вимогам щодо постачання води |  |  |  | Підпункт 2.8.1пункту 2.8 розділу ІІнаказу № 590; стаття 47ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.4.2 | Визначено ризики, які можуть виникнути під час використання води, розроблено і впроваджено 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 |  |  |  | Підпункт 2.8.3пункту 2.8 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.4.3 | Програмою-передумовою щодо безпечності води (льоду) визначено джерело водопостачання (водопровідна мережа чи свердловина) та пов’язані з ним ризики, відповідність умов зберігання води, стан водопровідної мережі на потужності, підготовку води до використання, спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні |  |  |  | Підпункт 2.8.4пункту 2.8 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.4.4 | Процедури вхідного контролю води, водопідготовки та процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання, ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів за потреби запроваджено |  |  |  | Підпункт 2.8.5пункту 2.8 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.4.5 | Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) не загрожує безпечності харчових продуктів |  |  |  | Підпункт 2.8.6пункту 2.8 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.4.6 | Документальне підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, наявне, оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, проведено |  |  |  | Підпункт 2.8.7пункту 2.8 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.4.7 | Контрольні заходи для уникнення негативного впливу на продукти розроблено та запроваджено |  |  |  | Підпункт 2.8.8пункту 2.8 розділу ІІнаказу № 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 прибирання, миття і дезінфекції (за потреби) визначено, задокументовано і впроваджено |  |  |  | Підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.5.2 | Засоби та інвентар для прибирання позначені. Мийні та дезінфекційні засоби є ефективними для застосування у визначених специфічних умовах та за умови їх належного використання не становлять загрози безпечності харчових продуктів. Інвентар для прибирання застосовується за призначенням, є стійким до середовища, у якому використовується, зберігається у спосіб, що виключає загрозу перехресного забруднення |  |  |  | Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.5.3 | Наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду |  |  |  | Пункт 6абзацу другого частини першої статті 42ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.5.4 | Частоту проведення застосовуваного оператором ринку виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків. Докази встановлення оператором ринку частоти прибирання, миття та дезінфекції, достатніх для підтримання поверхні у належному стані, що не призводить до забруднення харчових продуктів, надано  |  |  |  | Підпункт 2.9.4 пункту 2.9 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.5.5 | Забезпечено належний рівень кваліфікації персоналу. Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, має відповідні знання та підготовку. Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур |  |  |  | Підпункт 2.9.5 пункту 2.9 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.5.6 | Докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними (візуальний огляд, лабораторний моніторинг), надано |  |  |  | Підпункт 2.9.6 пункту 2.9 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.5.7 | Коригувальні заходи за невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції запроваджено |  |  |  | Підпункт 2.9.7 пункту 2.9 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.6 | **Програма-передумова системи НАССР щодо здоров’я та гігієни персоналу** |
| 1.6.1 | Правила поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.10.1 пункту 2.10 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.6.2 | Періодичність та сферу проведення медичних оглядів персоналу з урахуванням природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, а також посадових обов’язків працівників визначено. Проходження працівниками потужності медичних оглядів підтверджується (наявність особистих медичних книжок) |  |  |  | Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.6.3 | Спецодяг та взуття не несуть загрози забруднення харчових продуктів. Кількість комплектів спецодягу та взуття достатня. Процедури застосування, чистки і прання спецодягу та взуття розроблено на підставі оцінки ризику та впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.10.3 пункту 2.10 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.6.4 | Систему допуску до роботи, що запобігає забрудненню харчових продуктів через неналежний стан здоров’я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд 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 та які не пройшли навчання з питань гігієни персоналу підтверджено відповідними записами, впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.10.4 пункту 2.10 розділу ІІнаказу № 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.6.5 | Правила поведінки персоналу, відвідувачів та підрядників на потужності розроблено та впроваджено |  |  |  | Підпункти 2.10.5, 2.10.6 пункту 2.10 розділу ІІнаказу № 590  |
| 1.7 | **Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності** |
| 1.7.1 | Встановлені законодавством вимоги щодо зберігання та утилізації (знищення) харчових та інших відходів виконуються |  |  |  | Підпункт 2.11.1 пункту 2.11 розділу ІІнаказу № 590; пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.7.2 | Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами наявна |  |  |  | Підпункт 2.11.2 пункту 2.11 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.7.3 | Визначено 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 продуктів під час їх вивезення.Харчові відходи розміщено у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію |  |  |  | Підпункт 2.11.3 пункту 2.11 розділу ІІнаказу № 590; пункти 1, 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.7.4 | Визначено місце зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів дотримуються |  |  |  | Підпункт 2.11.4 пункту 2.11 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.7.5 | Забезпечено належний стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію |  |  |  | Підпункт 2.11.5 пункту 2.11 розділу ІІ наказу № 590 |
| 1.7.6 | Відходи з території потужності вивозяться та утилізуються відповідно до вимог законодавства. Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари |  |  |  | Підпункт 2.11.6 пункту 2.11 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.8 | **Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби** |
| 1.8.1 | Види шкідників, характерні для певного оператора ринку, визначено. Ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами |  |  |  | Підпункт 2.12.1 пункту 2.12 розділу ІІнаказу № 590; пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.8.2 | Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності, у тому числі засоби профілактики та боротьби зі шкідниками, не загрожують безпечності харчового продукту. Територія потужності облаштована та огороджена, двері та вентиляційні отвори ущільнені, вікна обладнані захисними сітками від комах |  |  |  | Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 розділу ІІнаказу № 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 ІІнаказу № 590 |
| 1.8.4 | Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено |  |  |  | Підпункт 2.12.4 пункту 2.12 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.8.5 | Аналіз результатів контрольних заходів і впровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів забезпечено. Отруйні приманки 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, не використовуються. Заходи контролю шкідників спрямовані на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси |  |  |  | Підпункт 2.12.5 пункту 2.12 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.9 | **Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин** |
| 1.9.1 | Перелік сполук, які використовуються і можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо), визначено |  |  |  | Підпункт 2.13.1 пункту 2.13 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.9.2 | Розробку та виконання правил приймання і зберігання токсичних сполук та речовин, їх облік, застосування та постачання (доставку) визначеним способом у зони використання забезпечено |  |  |  | Підпункти2.13.2–2.13.4 пункту 2.13 розділу ІІ наказу № 590 |
| 1.9.3 | До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається тільки персонал, який пройшов відповідне навчання. Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у разі неправильного поводження з ними задокументовані, доведені до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними |  |  |  | Підпункт 2.13.5 пункту 2.13розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.10 | **Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації та контролю постачальників** |
| 1.10.1 | Контрольні заходи 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, розроблено |  |  |  | Підпункт 2.14.1 пункту 2.14 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.10.2 | Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлено та узгоджено з постачальниками |  |  |  | Підпункт 2.14.2 пункту 2.14 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.10.3 | Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено та впроваджено. Приймання об’єктів санітарних заходів, що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не допускається |  |  |  | Підпункт 2.14.3пункту 2.14 розділу ІІнаказу № 590;пункт 1 частини першої статті 49ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.10.4 | Процедури оцінювання постачальників впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.14.4 пункту 2.14 розділу ІІнаказу № 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 |  |  |  | Підпункт 2.15.1 пункту 2.15 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.11.2 | Приміщення мають достатню площу та оснащені обладнанням для забезпечення умов зберігання. Принцип використання насамперед партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності, впроваджено. В необхідному обладнанні для зберігання харчових продуктів дотримуються умови зберігання у разі повної завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологи |  |  |  | Підпункт 2.15.2 пункту 2.15 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.11.3 | Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за потреби проведення дезінфекції й запобігати проникненню шкідників |  |  |  | Підпункт 2.15.3 пункту 2.15 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.11.4 | Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення |  |  |  | Пункт 2частини першоїстатті 49 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.11.5 | Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру |  |  |  | Пункт 6частини першоїстатті 49 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.11.6 | Розморожування харчових продуктів здійснюється так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах |  |  |  | Пункт 8частини першоїстатті 49 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.11.7 | Зберігання і 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 їх взаємному негативному впливу на безпечність харчового продукту, забезпечено.Дотримання вимог до транспортних засобів забезпечено |  |  |  | Підпункти 2.15.5, 2.15.9 пункту 2.15 розділу ІІ наказу № 590;стаття 44 ЗУ № 771/97-ВР |
| 1.11.8 | Умов транспортування (зокрема режимів температури зберігання та відносної вологості повітря), у тому числі у разі повного завантаження транспортного засобу дотримано |  |  |  | Підпункт 2.15.7 пункту 2.15 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.11.9 | Для транспортних засобів програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.15.8 пункту 2.15 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.11.10 | Належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання, забезпечено |  |  |  | Підпункт 2.15.4 пункту 2.15 розділу ІІ наказу № 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 2.16.1пункту 2.16 розділу ІІ наказу № 590 |
| 1.12.2 | Процедури контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами, включно з використанням за певних умов чи для інших цілей, розроблено. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення здійснюються відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог |  |  |  | Підпункти 2.16.2, 2.16.4 пункту 2.16 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.12.3 | Коригувальні дії на випадок, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів, розроблено та впроваджено |  |  |  | Підпункт 2.16.5 пункту 2.16 розділу ІІнаказу № 590 |
| 1.13 | **Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів** |
| 1.13.1 | Обов’язкову інформацію про харчові продукти оператор ринку надає у межах своєї діяльності |  |  |  | Частина шостастатті 5,статті 6, 9 ЗУ № 2639-VІІІ |
| 1.13.2 | Інформація про харчові продукти не приписує будь-яким харчовим продуктам, крім природних мінеральних вод та харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, та не має посилатися на такі властивості  |  |  |  | Частина четверта статті 4ЗУ № 2639-VІІІ |
| 1.13.3 | Інформація, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть ввести в оману кінцевого споживача або в інший спосіб знижують рівень захисту споживачачи погіршують можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору, не змінена |  |  |  | Частина третя статті 5ЗУ № 2639-VIII |
| 1.13.4 | Строки зберігання (дата «Вжити до», дата виробництва, кінцева дата споживання) харчового продукту, нанесені на маркуванні, вираховуються від дати його виробництва |  |  |  | Підпункт 2.17.4 пункту 2.17розділу ІІнаказу № 590 |
| **ІІ. Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи НАССР** |
| 2.1 | Процедури, засновані на принципах НАССР, що охоплюють усі харчові продукти, а також сировину, процеси та матеріали, що можуть впливати на безпечність харчових продуктів,розроблено, запроваджено та використовуються |  |  |  | Пункт 3.1розділу ІІІ наказу № 590;частина перша статті 21 ЗУ № 771/97-ВР |
| 2.2 | У разі змін у кількісному та якісному складі інгредієнтів харчового продукту, а також на будь-якій стадії виробництва та обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, процедури, що засновані на принципах НАССР, переглядаються та оновлюються |  |  |  | Частина п’ята статті 21 ЗУ № 771/97-ВР |
| 2.3 | Групу НАССР створено згідно зі встановленими вимогами, її склад визначено та затверджено керівництвом потужності |  |  |  | Пункти 3.4–3.8 розділу ІІІ наказу № 590 |
| 2.4 | Визначено сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються, розроблено повний опис харчового продукту |  |  |  | Пункт 3.9розділу ІІІнаказу № 590 |
| 2.5 | Повний опис харчового продукту містить актуальну інформацію щодо його безпечності згідно з встановленими вимогами |  |  |  | Пункти 3.10, 3.11 розділу ІІІнаказу № 590 |
| 2.6 | Передбачуваний спосіб споживання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначено, групою НАССР визначено |  |  |  | Пункт 3.13 розділу ІІІнаказу № 590 |
| 2.7 | Блок-схеми технологічного процесу щодо кожного харчового продукту, які охоплюють усі етапи його виробництва та/або обігу, розроблено, їх відповідність дійсним технологічним процесам під час роботи потужності підтверджено |  |  |  | Пункти 3.16, 3.19 розділу ІІІнаказу № 590 |
| 2.8 | Ідентифікацію та аналіз небезпечних факторів щодо кожного харчового продуктуна кожному етапі технологічного процесу його виробництва та/або обігу, починаючи від надходження сировини, проведено |  |  |  | Пункти 3.15, 3.20 розділу ІІІнаказу № 590; пункт 1 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР  |
| 2.9 | Критичні контрольні точки (далі - ККТ) визначено (ідентифіковано) групою НАССР та логічно обґрунтовано |  |  |  | Підпункт 3.21.1пункту 3.21 розділу ІІІ наказу № 590; пункт 2 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР |
| 2.10 | Обґрунтовані критичні межі для кожної ККТ встановлено |  |  |  | Підпункти3.22.2, 3.22.4пункту 3.22 розділу ІІІ наказу № 590;пункт 3 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР |
| 2.11 | Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають змогу встановити, чи дотримано критичних меж, впроваджено |  |  |  | Підпункт 3.23.4пункту 3.23 розділу ІІІнаказу № 590  |
| 2.12 | Критичні межі у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності, визначено |  |  |  | Пункт 4 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР |
| 2.13 | Протоколи моніторингу ККТ ведуться та заповнюються відразу після проведення вимірювань та/або спостережень |  |  |  | Підпункт 3.23.5 пункту 3.23 розділу ІІІнаказу № 590 |
| 2.14 | Коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у разі, якщо моніторинг вказує на відхилення від критичних меж, відповідно до встановлених вимог розроблено та задокументовано |  |  |  | Підпункти 3.24.1–3.24.6 пункту 3.24 розділу ІІІ наказу № 590;пункт 5 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР |
| 2.15 | Процедури валідації та верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно, впроваджено |  |  |  | Пункт 3.25 розділу ІІІ наказу № 590;пункт 6 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР |
| 2.16 | Документи системи НАССР відповідають виду діяльності, обсягам виробництва, особливостям технологічних процесів та дозволяють перевірити впровадження і результативність застосування заходів контролю, передбачених системою НАССР |  |  |  | Підпункти 3.26.4, 3.26.5 пункту 3.26 розділу ІІІнаказу № 590;пункт 7 частини третьої статті 21ЗУ № 771/97-ВР |
| **ІІІ. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР** |
| 3.1 | Персонал потужності володіє пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових обов’язків, періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлено |  |  |  | Пункт 5.1 розділу V наказу № 590;пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97-ВР |
| 3.2 | Процедури проведення коригувальних та запобіжних заходів впроваджено |  |  |  | Пункт 5.14 розділу V наказу № 590 |
| 3.3 | Систему забезпечення простежуваності харчових продуктів, яка дозволяє оператору ринку встановити інших операторів ринку, що постачають йому харчові продукти (інші об’єкти санітарних заходів), та операторів ринку, яким він постачає харчові продукти (інші об’єкти санітарних заходів), впроваджено. Системи та процедури, що забезпечують доступність інформації про простежуваність компетентному органу за його запитами, застосовуються |  |  |  | Підпункт 5.24.1 пункту 5.24розділу V наказу № 590; стаття 22 ЗУ № 771/97-ВР |
| 3.4 | Процедуру відкликання та вилучення харчових продуктів, які перебувають в обігу та можуть спричинити шкідливий вплив на здоров’я людини, впроваджено |  |  |  | Абзац п’ятий підпункту 5.24.5.4 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу Vнаказу № 590; пункт 7 частини другої статті 20ЗУ № 771/97-ВР |