

Вид господарської діяльності з виробництва та/або обігу харчових продуктів діяльність закладів громадського харчування за категоріями: стаціонарна потужність (ресторан, бар, кафе, піцерія тощо)

Потужність оператора ринку: ТОВ «ДІЕКС ГРУПА»

Загальна інформація про проведення державного контролю

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться державний контроль Наказ від 14.06.2019 № 2873	Тип заходу державного контролю: <u>позаплановий</u>
Посвідчення (направлення) від 14.06.2019 № 2328	

Строк проведення державного контролю

Початок					Завершення				
14	06	2019	16	20	18	06	2019	15	00
число	місяць	рік	години	хвилини	число	місяць	рік	години	хвилини

Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю:

посадові особи (державний(і) інспектор(и)) центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів): головний спеціаліст відділу безпеності харчових продуктів Управління безпеності харчових продуктів та ветеринарної медицини (державний ветеринарний інспектор, державний інспектор) Дрига Вікторія Станіславівна

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа: директор Опекунова Катерина Олегівна

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

Інші особи: начальник відділу санітарно-епідеміологічного нагляду та організації розслідування спалахів Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Кисельов Дмитро Михайлович

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

Дані про останній проведений захід державного контролю

Плановий Не було	Позаплановий
---------------------	--------------

<input type="checkbox"/> був з <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> по <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Акт перевірки № <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався Вимоги припису: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не виконано	<input type="checkbox"/> був з 09.10.2018 по 23.10.2018 Акт перевірки № <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався Вимоги припису: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не виконано
---	--

ПЕРЕЛІК

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

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
I. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво (розведення тварин, полювання, збір врожаю, виробництво продуктів рослинного походження)						
1.1	Потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів, підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції			НВ		Пункт 1 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.2	Обладнання, інвентар та транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції			НВ		Пункт 2 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.3	Належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів, забезпечено			НВ		Пункт 3 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.4	На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню			НВ		Пункт 4 частини другої статті 40
1.5	До виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів допускається персонал, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що документально підтверджено			НВ		Пункт 5 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.6	Здійснюються ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками			НВ		Пункт 6 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.7	Відходи і небезпечні речовини зберігаються та вивозяться у максимально безпечний спосіб			НВ		Пункт 7 частини другої статті 40 ЗУ № 771

1.8	Держпродспоживслужба повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин			НВ		Пункт 8 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.9	Використовуються результати досліджень (випробувань) зразків			НВ		Пункт 9 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.10	Ветеринарні препарати та кормові добавки використовуються відповідно до вимог законодавства			НВ		Пункт 10 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.11	Засоби захисту рослин використовуються відповідно до вимог законодавства			НВ		Частина третя статті 40 ЗУ № 771

Рекомендації: -

II. Загальні вимоги до операторів ринку стосовно ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів

2.1	Записи про заходи, які вживаються для управління небезпечними факторами наявні, ведуться та зберігаються протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні			НВ		Пункт 1 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.2	Інформація, передбачена статтею 40 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", на запит Держпродспоживслужби або операторів ринку, які отримують первинну продукцію, надається			НВ		Пункт 2 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.3	Записи щодо виду та походження кормів наявні та ведуться			НВ		Пункт 1 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.4	Записи щодо ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження, наявні та ведуться			НВ		Пункт 2 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.5	Записи щодо наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, наявні та ведуться			НВ		Пункт 3 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.6	Записи щодо результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних з діагностичною метою, наявні та ведуться			НВ		Пункт 4 частини шостої статті 40 ЗУ № 771/97
2.7	Записи щодо даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів наявні та ведуться			НВ		Пункт 5 частини шостої статті 40 ЗУ № 771

2.8	Записи щодо використання засобів захисту рослин наявні та ведуться			НВ		Пункт 1 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
2.9	Записи щодо наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження, наявні та ведуться			НВ		Пункт 2 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
2.10	Записи щодо результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків наявні та ведуться			НВ		Пункт 3 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771

Рекомендації: -

III. Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів

3.1	Потужність підтримується в чистоті та у робочому стані			ні		Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771
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 з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів			ні		Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771
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				НП	Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.4	Потужність забезпечено належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів				НП	Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.5	Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони				НП	Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771

Рекомендації:

1. Забезпечити утримання потужності у чистоті та робочому стані. Забезпечити її 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, підтримання необхідних температурних режимів.

IV. 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. <i>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 стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)</i>	так				Пункт 1 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771
4.2	Стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшує конденсат. Висота стелі є належною для здійснення операцій. Поверхня стелі є гладкою. <i>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 стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)</i>	так				Пункт 2 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771
4.3	Вікна та інші отвори побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнані сіткою від комарів, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені	так				Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.4	Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються	так				Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ № 771

4.5	Усі поверхні (включаючи поверхню 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	так				Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.6	Наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою			НВ		Пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771

Рекомендації: -

V. Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)

5.1	Потужність утримується в чистоті та у належному стані			НВ		Пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.2	Захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, забезпечено			НВ		Пункт 2 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.3	Потужність обладнано засобами для підтримання належної особистої гігієни			НВ		Пункт 3 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.4	Поверхні (включаючи поверхню обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів			НВ		Пункт 4 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.5	Потужність забезпечено гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості			НВ		Пункт 5 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.6	Належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або відповідний договір щодо їх утилізації (знищення) є в наявності			НВ		Пункт 6 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.7	Належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю є в наявності			НВ		Пункт 7 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.8	Харчові продукти розміщено так, щоб максимально знизити ризик їх забруднення			НВ		Пункт 8 частини першої статті 43 ЗУ № 771

Рекомендації:-

VI. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів						
6.1	Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, чисті, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію				НВ	Пункт 1 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.2	Транспортні засоби та/або контейнери для перевезення нехарчових продуктів (якщо їх використання може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися) використовуються тільки для перевезення харчових продуктів				НВ	Пункт 2 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.3	У разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечено таке розділення продуктів, що унеможлиблює їх забруднення. Результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням забезпечено				НВ	Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.4	Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери мають маркування "тільки для харчових продуктів" державною мовою				НВ	Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.5	Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах так, щоб мінімізувати ризик їх забруднення				НВ	Пункт 5 частини першої статті 44 ЗУ № 771
Рекомендації:-						
VII. 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 так, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення				ні	Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ № 771
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)				ні	Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771

7.3	Обладнання та інвентар розміщені так, що є можливість чищення обладнання та навколишньої території	так				Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.4	Обладнання каліброване відповідно до законодавства				Нп	Частина друга статті 45 ЗУ № 771
7.5	У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики				НВ	Частина третя статті 45 ЗУ № 771
Рекомендації: - Забезпечити утримання обладнання та інвентарю у належному стані та умовах, що зменшуватиме ризик забруднення.						
VIII. Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (нейстівні субпродукти та інші залишки)						
8.1	Харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти, видаляються якомога швидше	так				Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.2	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію	так				Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.3	Відповідні положення законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів дотримано та/або договори щодо їх утилізації (знищення) є в наявності	так				Пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.4	Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства				НВ	Частина друга статті 46 ЗУ № 771
Рекомендації: -						
IX. Гігієнічні вимоги щодо постачання води						
9.1	Постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності, забезпечено	так				Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.2	Вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незмінною цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. Потужність сконструйована та обладнана так, щоб уможливити постачання такої води				НВ	Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771

9.3	Циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене)				НП	Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.4	Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної	так				Пункт 4 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.5	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. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення				НВ	Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.6	Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів				НВ	Пункт 6 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.7	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				НВ	Пункт 7 частини першої статті 47 ЗУ № 771
Рекомендації: -						
Х. 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		ні			Пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771
10.2	Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлено самим оператором ринку		ні			Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771
Рекомендації: - Надати відомості по навчанню персоналу з питань гігієни персоналу та щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку.						
XI. 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)	так				Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.2	Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення		ні			Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.3	Харчові продукти захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу		ні			Пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.4	Ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами	так				Пункт 4 частини 1 статті 49 ЗУ № 771
11.5	Температурний режим, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується. Такий режим не переривається. <i>Примітка. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів</i>		ні			Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771
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		ні			Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.7	Якщо харчові продукти зберігаються або пропонуються до споживання при низьких температурах, вони якнайшвидше охолоджуються після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів	так				Пункт 7 частини першої статті 49 ЗУ № 771

11.8	Розморожування харчових продуктів здійснюється так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів		ні			Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.9	Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах			НВ		Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ № 771
Рекомендації: Забезпечити захист харчових продуктів та первинної продукції від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу. Забезпечити створення належних умов для дотримання належного технологічного процесу приготування страв, миття кухонного посуду. При зберіганні харчових продуктів дотримуватись температурного режиму, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Розморожування харчових продуктів здійснювати так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах.						
ХІІ. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування						
12.1	Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення	так				Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.2	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливує їх забруднення		ні			Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.3	Пакування, включаючи первинне, здійснюється у спосіб, що унеможливує забруднення продуктів та цілісність упаковки	так				Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.4	Матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і в разі необхідності дезінфікуються			НВ		Частина друга статті 50 ЗУ № 771
Рекомендації: - Забезпечити зберігання матеріалів для первинного пакування у спосіб, який унеможливує їх забруднення.						
ХІІІ. Гігієнічні вимоги під час термічної обробки (для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах))						

13.1	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, включає нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу			НВ		Пункт 1 частини другої статті 51 ЗУ № 771
13.2	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, запобігає забрудненню харчового продукту під час переробки			НВ		Пункт 2 частини другої статті 51 ЗУ № 771
13.3	Відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники) забезпечено			НВ		Частина третя статті 51 ЗУ № 771
Рекомендації: -						

Примітка. Пояснення до позначень, використаних у даному акті перевірки:
"Так" – так, виконано, дотримано, відповідає, присутнє;
"Ні" – ні, не виконано, не дотримано, не відповідає, відсутнє;
"НВ" – не вимагається від оператора ринку/об'єкта, що перевіряється;
"НП" – не перевірялося у даного оператора ринку/на даному об'єкті.

ОПИС
виявлених порушень

№ з/п	Найменування нормативно-правового акта, вимоги якого порушено, із зазначенням статті (частини, пункту, абзацу тощо)	Детальний опис виявленого порушення
1	Пункти 1, 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Потужність не підтримується у чистоті та робочому стані (поточне прибирання виробничих приміщень проведене неякісно та несвоєчасно). Не забезпечене 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 з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів.
2	Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ № 771	Не забезпечене утримання обладнання та інвентарю у належному стані та умовах, що зменшуватиме ризик забруднення.
3	Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771	Не забезпечене зберігання харчових відходів у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію.
4	Пункти 1, 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771	Не представлені документи по навчанню персоналу з питань гігієни персоналу та щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Харчові продукти та первинна продукція не захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу:

5	Пункти 2, 3, 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771	не дотримується належний технологічний процес приготування страв, маються зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів та готових до вживання страв – при відсутності належних умов для первинної обробки м'ясної та овочевої сировини в одному приміщенні проводиться обробка перероблених харчових продуктів та не перероблених, миття кухонного посуду; порушується товарне сусідство при зберіганні харчових продуктів в холодильному обладнанні.
6	Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Порушуються умови зберігання окремих харчових продуктів (м'ясо охолоджене, лосось х/к, гастрономічні вироби зберігаються в морозильній камері замість рекомендованих виробником від 0 до +4° С, соєві соуси промислового та власного виробництва зберігаються при температурі +24° С).
7	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Розморожування харчових продуктів (м'яса курячого, риби) здійснюється таким чином, що не мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах (при температурі +24° С поряд з н/ф та готовими до вживання харчовими продуктами).
8	Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який уможливило їх забруднення.

ПЕРЕЛІК

питань щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеки 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"
		так	ні	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			не є обов'язковим	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, абзац 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 проведеного заходу державного контролю та складеного акта перевірки

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення
	<i>Немаю зауважень</i>

Підписи осіб, що брали участь у перевірці*

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

Головний спеціаліст
(державний ветеринарний
інспектор, державний
інспектор)
(посада)

(підпис)

В.С. Дрига
(ініціали та прізвище)

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

Директор
(посада)

(підпис)

Олежнюк Н.О.
(ініціали та прізвище)

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

Заступник начальника
відділу санітарно-
епідеміологічного
нагляду та організації
розслідування спалахів
(посада)

(підпис)

Д.М. Кисельов
(ініціали та прізвище)

Примірник цього акта на 19 сторінках отримано

Директор
(посада)

(підпис)

Олежнюк Н.О.
(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 контролю 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 безпеки та окремих показників якості харчових продуктів

**Нормативно-правовий акт,
відповідно до якого складено перелік питань щодо проведення заходу
державного контролю**

Нормативно-правовий акт або нормативний документ		Дата і номер державної реєстрації нормативно- правового акта у Мін'юсті	Позначення
найменування	дата і номер		
Закон України "Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів"	23 грудня 1997 року № 771		ЗУ № 771