



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

Реєстраційний номер потужності: □□□□□□□□□□

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

Потужність оператора ринку: \_\_\_\_\_

### Загальна інформація про проведення державного аудиту системи НАССР

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться державний аудит системи НАССР від □□.□□.□□□□ № □□□□□	Тип заходу державного контролю (нагляду) <input type="checkbox"/> плановий <input type="checkbox"/> позаплановий
Посвідчення (направлення) від □□.□□.□□□□ № □□□□□	

### Строк проведення державного аудиту системи НАССР

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

**Особи, що беруть участь у проведенні державного аудиту системи НАССР:**  
посадові особи (державний(і) інспектор(и)) центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів):

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

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

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

інші особи:

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

**Дані про останній проведений державний аудит системи НАССР**

не проводився

проводився з □□.□□.□□□□ по □□.□□.□□□□

Акт перевірки № □□□□□□□□

Припис щодо усунення порушень:

не видавався;  видавався;

його вимоги:  виконано;  не виконано

**Дата впровадження системи НАССР** □□.□□.□□□□

**На потужності використовується спрощений підхід із застосування системи НАССР:**

ні

так

**Додаткові пояснення:**

(пояснення щодо впровадження спрощеного підходу із застосування системи НАССР)

**ПЕРЕЛІК**

**питань щодо проведення заходу державного аудиту 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	НН	ДО	
<b>I. ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ НАССР</b>							
<b>1.1</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень</b>						
1.1.1	Зменшено ризик перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпеці продуктів						Підпункт 2.5.2 пункту 2.5 розділу II наказу № 590

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
1.1.2	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 II наказу № 590; пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771
1.1.3	Площа та інші параметри виробничих, допоміжних і побутових приміщень, характеристики обладнання відповідають асортименту харчових продуктів та обсягам виробництва, що здійснюється на потужності						Підпункти 2.5.4 – 2.5.6 пункту 2.5 розділу II наказу № 590
<b>1.2</b>	<b>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</b>						
1.2.1	Облаштування території потужності максимально запобігає несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів та сприяє видаленню стічних вод						Підпункт 2.6.2 пункту 2.6 розділу II наказу № 590
1.2.2	Приміщення (у тому числі стіни, підлога, стеля, підвісні елементи) для виробництва та зберігання харчових продуктів побудовані із стійких до умов експлуатації матеріалів, з урахуванням вимог виробництва, у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви та утворенню конденсату, сприяє видаленню вологи з підлоги, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію. Належний стан таких приміщень забезпечено						Підпункти 2.6.3 – 2.6.6 пункту 2.6 розділу II наказу № 590; частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771
1.2.3	Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, запобігають проникненню шкідників у приміщення. Вказані двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, обладнано пристроями для самовільного закривання						Підпункт 2.6.7 пункту 2.6 розділу II наказу № 590
1.2.4	Вікна чи прозорі дахи, призначені для вентиляційних потреб, захищено сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчових продуктів; вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах, які розміщені в зонах, де існує ймовірність попадання						Підпункт 2.6.8 пункту 2.6 розділу II наказу № 590; пункт 3 частини першої статті 42



№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
	харчових продуктів проведено, використання повітря у виробництві базується на відповідній оцінці ризиків						пункту 2.7 розділу II наказу № 590
1.3.4	Оцінку ризиків для безпечності харчового продукту через неналежне електропостачання проведено та за необхідності корегувальні заходи впроваджено						Підпункт 2.7.6 пункту 2.7 розділу II наказу № 590; пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771
<b>1.4</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами</b>						
1.4.1	Вода на потужностях, яка є інгредієнтом для харчових продуктів або яка може прямо чи опосередковано контактувати з ними, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, відповідає вимогам щодо питної води						Підпункт 2.8.1 пункту 2.8 розділу II наказу № 590; стаття 47 ЗУ № 771
1.4.2	Використання допоміжних матеріалів, призначених для переробки харчових продуктів, а також предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, не загрожує безпечності харчових продуктів						Підпункти 2.8.6, 2.8.7 пункту 2.8 розділу II наказу № 590; пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771
1.4.3	Здійснено аналіз можливості виникнення небезпечних факторів внаслідок використання води (пари, льоду) та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; розроблено та впроваджено відповідні контрольні заходи для уникнення негативного впливу на харчові продукти						Підпункт 2.8.8 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
<b>1.5</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь</b>						
1.5.1	Процедури прибирання та способи миття і дезінфекції (у разі потреби) визначено на основі оцінки ризику, задокументовано і впроваджено						Підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 розділу II наказу № 590

№ з\п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
1.5.2	Засоби та інвентар для прибирання позначені та застосовуються за призначенням, є стійкими до середовища, в якому використовуються, та зберігаються у спосіб, що виключає перехресне забруднення						Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу II наказу № 590; пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771
1.5.3	Використання мийних та дезінфекційних засобів не загрожує безпеці харчових продуктів						Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
1.5.4	Частоту проведення застосовуваного оператором ринку виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків						Підпункт 2.9.4 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
1.5.5	Докази встановлення оператором ринку частоти прибирання, миття та дезінфекції, достатньої для підтримання поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів, надано						Підпункт 2.9.6 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
<b>1.6</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу</b>						
1.6.1	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 II наказу № 590
1.6.2	Процедури застосування, чистки і прання спецодягу та взуття розроблено на підставі оцінки ризику та впроваджено						Підпункт 2.10.3 пункту 2.10 розділу II наказу № 590
1.6.3	Систему допуску до роботи, що запобігає забрудненню харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд, впроваджено						Підпункт 2.10.4 пункту 2.10 розділу II наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771
1.6.4	Правила поведінки персоналу, відвідувачів та підрядників на потужності розроблено та впроваджено						Підпункти 2.10.5, 2.10.6 пункту 2.10

№ з\п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
							розділу II наказу № 590
<b>1.7</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності</b>						
1.7.1	Встановлені законодавством вимоги щодо зберігання та утилізації відходів виконуються						Підпункт 2.11.1 пункту 2.11 розділу II наказу № 590; пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771
1.7.2	Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами наявна						Підпункт 2.11.2 пункту 2.11 розділу II наказу № 590
1.7.3	Графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення та з урахуванням можливості перехресного забруднення визначено						Підпункт 2.11.3 пункту 2.11 розділу II наказу № 590; пункти 1 і 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771
1.7.4	Відходи з території потужності вивозяться та утилізуються відповідно до вимог законодавства						Підпункт 2.11.6 пункту 2.11 розділу II наказу № 590
<b>1.8</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо контролю шкідників, визначення виду, запобігання їх появи і засоби профілактики та боротьби</b>						
1.8.1	Види шкідників, які характерні для певного оператора ринку, визначено						Підпункт 2.12.1 пункту 2.12 розділу II наказу № 590; пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771
1.8.2	Засоби щодо запобігання проникненню на територію потужності, у тому числі засоби профілактики та боротьби зі шкідниками, не загрожують безпечності харчового продукту						Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 розділу II наказу № 590
1.8.3	Перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для						Підпункт 2.12.3 пункту 2.12



№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
	переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) відповідно до оцінки ризику забезпечено						розділу II наказу № 590
1.8.4	Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено						Підпункт 2.12.4 пункту 2.12 розділу II наказу № 590
1.8.5	Аналіз результатів контрольних заходів і впровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів забезпечено						Підпункт 2.12.5 пункту 2.12 розділу II наказу № 590
<b>1.9</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин</b>						
1.9.1	Перелік сполук, які використовуються і можуть загрожувати безпеці харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо), визначено						Підпункт 2.13.1 пункту 2.13 розділу II наказу № 590
1.9.2	Розробку та виконання правил приймання та зберігання токсичних сполук та речовин, їх облік, застосування та постачання (доставку) визначеним способом у зони використання забезпечено						Підпункти 2.13.2 – 2.13.4 пункту 2.13 розділу II наказу № 590
1.9.3	До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається тільки персонал, який пройшов відповідне навчання						Підпункт 2.13.5 пункту 2.13 розділу II наказу № 590
<b>1.10</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників</b>						
1.10.1	Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлено та узгоджено з постачальниками						Підпункт 2.14.2 пункту 2.14 розділу II наказу № 590
1.10.2	Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено та впроваджено з урахуванням вимог законодавства та відповідно до оцінки ризику. Процедури містять інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поведіння з ними						Підпункт 2.14.3 пункту 2.14 розділу II наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771

№ з\п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
1.10.3	Процедури оцінювання постачальників впроваджено						Підпункт 2.14.4 пункту 2.14 розділу II наказу № 590
<b>1.11</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування</b>						
1.11.1	Належні умови для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів забезпечено						Підпункти 2.15.1 – 2.15.3 пункту 2.15 розділу II наказу № 590; підпункти 2, 6 – 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
1.11.2	Принцип використання і реалізації в першу чергу партій тих неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності, впроваджено						Підпункт 2.15.2 пункту 2.15 розділу II наказу № 590
1.11.3	Зберігання та транспортування харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів у спосіб, що згідно з оцінкою ризиків запобігає негативному впливу на безпечність харчового продукту, забезпечено						Підпункти 2.15.5, 2.15.9 пункту 2.15 розділу II наказу № 590; стаття 44 ЗУ № 771
1.11.4	Умови транспортування (зокрема, режими температури зберігання та відносної вологості повітря), у тому числі при повному завантаженні транспортного засобу, дотримуються						Підпункт 2.15.7 пункту 2.15 розділу II наказу № 590
1.11.5	Для транспортних засобів програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції на основі оцінки ризику впроваджено						Підпункт 2.15.8 пункту 2.15 розділу II наказу № 590
<b>1.12</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів</b>						
1.12.1	Умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища, достатні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів, забезпечено. Докази відповідності встановленим нормам параметрів технологічних процесів і виробничого середовища надано						Підпункт 2.16.1 пункту 2.16 розділу II наказу № 590

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
1.12.2	Процедури контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами, включаючи використання за певних умов чи для інших цілей						Підпункти 2.16.2, 2.16.4 пункту 2.16 розділу II наказу № 590
<b>1.13</b>	<b>Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів</b>						
1.13.1	Вимоги щодо маркування харчових продуктів виконуються						Підпункт 2.17.1 пункту 2.17 розділу II наказу № 590; стаття 39 ЗУ № 771
1.13.2	Строк зберігання (дата "Вжити до", дата виробництва, кінцева дата споживання) харчового продукту, нанесений на маркуванні, вираховується від дати його виробництва						Підпункт 2.17.4 пункту 2.17 розділу II наказу № 590
<b>II. Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи НАССР</b>							
2.1	Процедури, засновані на принципах НАССР, охоплюють всі харчові продукти, а також сировину, процеси та матеріали, що можуть впливати на безпечність харчових продуктів						Пункти 3.1, 3.9 розділу III наказу № 590; частини перша та п'ята статті 21 ЗУ № 771
2.2	Група НАССР створена згідно з встановленими вимогами, її склад визначено та затверджено керівництвом потужності						Пункти 3.5 – 3.8 розділу III наказу № 590
2.3	Повний опис харчового продукту містить актуальну інформацію щодо його безпечності						Пункт 3.10 розділу III наказу № 590
2.4	Передбачуваний спосіб споживання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений, групою НАССР визначено						Пункт 3.13 розділу III наказу № 590
2.5	Актуальні блок-схеми технологічного процесу щодо кожного харчового продукту, які охоплюють всі етапи його виробництва та/або обігу, розроблено						Пункти 3.16, 3.19 розділу III наказу № 590
2.6	Ідентифікацію та аналіз небезпечних факторів щодо кожного харчового продукту на кожному етапі технологічного процесу його виробництва та/або обігу, починаючи від надходження сировини, проведено						Пункти 3.15, 3.20 розділу III наказу № 590; пункт 1

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
							частини третьої статті 21 ЗУ № 771
2.7	Критичні контрольні точки (ККТ) визначено (ідентифіковані) групою НАССР та логічно обґрунтовано						Підпункт 3.21.1 пункту 3.21 розділу III наказу № 590; пункт 2 частини третьої статті 21 ЗУ № 771
2.8	Обґрунтовані критичні межі для кожної ККТ встановлено						Підпункти 3.22.2, 3.22.4 пункту 3.22 розділу III наказу № 590; пункт 3 частини третьої статті 21 ЗУ № 771
2.9	Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають можливість встановити, чи дотримані критичні межі, впроваджено						Підпункт 3.23.4 пункту 3.23 розділу III наказу № 590; пункт 4 частини третьої статті 21 ЗУ № 771
2.10	Протоколи моніторингу ККТ ведуться та заповнюються відразу після проведення вимірювань та/або спостережень						Підпункт 3.23.5 пункту 3.23 розділу III наказу № 590
2.11	Коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у випадку, коли моніторинг вказує на відхилення від критичних меж, відповідно до встановлених вимог розроблено та задокументовано						Пункт 3.24 розділу III наказу № 590; пункт 5 частини третьої статті 21 ЗУ № 771
2.12	Процедури валідації та верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно, впроваджено						Пункт 3.25 розділу III наказу № 590; пункт 6 частини третьої статті 21 ЗУ № 771

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання					Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НН	ДО	
2.13	Документи системи НАССР відповідають виду діяльності, обсягам виробництва, особливостям технологічних процесів та дозволяють перевірити впровадження та результативність застосування заходів контролю, передбачених системою НАССР						Підпункти 3.26.4, 3.26.5 пункту 3.26 розділу III наказу № 590; пункт 7 частини третьої статті 21 ЗУ № 771
<b>III. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР</b>							
3.1	Персонал потужності володіє пропорційними знаннями системи НАССР до його посадових обов'язків						Пункт 5.1 розділу V наказу № 590; пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771
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, які 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						Стаття 22 ЗУ № 771
3.4	Процедуру відкликання та вилучення харчових продуктів, які перебувають в обігу та можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини, впроваджено						Пункт 7 частини другої статті 20 ЗУ № 771

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому акті перевірки:

"Так" – позитивна відповідь на поставлене запитання;

"Ні" – негативна відповідь на поставлене запитання;

"НВ" – не вимагається від даного (конкретно взятого) об'єкта контролю;

"НН" – незначна невідповідність, яка не впливає на безпечність харчового продукту та його відповідність вимогам законодавства, не передбачає позачергових перевірок і є виключно запобіжним заходом щодо попередження порушення;

"ДО" – детальне описання виявлених невідповідностей. У разі використання цього позначення у розділі "Опис виявлених порушень" робиться відповідний запис із посиланням на номер відповідного питання.

**ОПИС**  
**виявлених порушень**

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

### ПЕРЕЛІК

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

№ з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання			Закон України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності"
		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				Частина четверта статті 5
2	Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу органу державного нагляду (контролю), пред'явлено				Частина п'ята статті 7, абзац четвертий частини першої статті 10
3	Копію посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю надано				Частина п'ята статті 7, абзаци четвертий та сьомий частини першої статті 10

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

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

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

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення



### Підписи осіб, що брали участь у перевірці\*

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

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

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

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

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

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

Примірник цього акта на □□ сторінках отримано □□.□□.□□□□:

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

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

—

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

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

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

**Директор Департаменту  
тваринництва**

**М. Кваша**