

Додаткові пояснення:

(пояснення щодо впровадження спрощеного підходу із застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP)

Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю у формі аудиту системи HACCP:

посадові особи компетентного органу та/або його територіального органу (державні інспектори (державні ветеринарні інспектори)):

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

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

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

треті особи:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Процес проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи HACCP або його окремої дії фіксувався

<input type="checkbox"/> оператором ринку або уповноваженою ним особою	<input type="checkbox"/> засобами аудіотехніки	<input type="checkbox"/> (інвентарний/реєстраційний номер)
	<input type="checkbox"/> засобами відеотехніки	<input type="checkbox"/> (інвентарний/реєстраційний номер)
<input type="checkbox"/> посадовою особою компетентного органу та/або його територіального органу	<input type="checkbox"/> засобами аудіотехніки	<input type="checkbox"/> (інвентарний/реєстраційний номер)
	<input type="checkbox"/> засобами відеотехніки	<input type="checkbox"/> (інвентарний/реєстраційний номер)

(у разі незастосування засобів аудіо-, відеотехніки для фіксування процесу здійснення державного контролю

у формі аудиту системи HACCP зазначити причину)

ПЕРЕЛІК
питань щодо проведення заходу державного контролю
у формі аудиту системи НАССР

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання			Нормативне обґрунтування
		так	ні	нв	
1	2	3	4	5	6
I. 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 2.5.1 пункту 2.5 розділу II наказу № 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 безпеці продуктів				Підпункт 2.5.2 пункту 2.5 розділу II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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,			Підпункти 2.6.3–2.6.6 пункту 2.6 розділу II наказу № 590; пункти 1, 2
	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			абзацу другого частини першої статті 42 ЗУ № 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 закриття			Підпункт 2.6.7 пункту 2.6 розділу II наказу № 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,			Підпункт 2.6.8 пункту 2.6 розділу II наказу № 590; пункт 3 абзацу другого частини першої статті 42 ЗУ № 771/97-ВР

	були легкодоступними				
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 II наказу № 590
1.2.7	Повірка (калібрування) обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства				Підпункт 2.6.9 пункту 2.6 розділу II наказу № 590; частина друга статті 45 ЗУ № 771/97-ВР
1.2.8	Планові та позапланові ремонтні роботи здійснюються у спосіб, що унеможлиблює забруднення харчових продуктів, відповідна документація щодо проведених робіт ведеться				Підпункт 2.6.10 пункту 2.6 розділу II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 590; пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 2.8.1 пункту 2.8 розділу II наказу № 590; стаття 47 ЗУ № 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 2.8.3 пункту 2.8 розділу II наказу № 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 2.8.4 пункту 2.8 розділу II наказу № 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 2.8.5 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
1.4.5	Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) не загрожує безпечності харчових продуктів				Підпункт 2.8.6 пункту 2.8 розділу II наказу № 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 2.8.7 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
1.4.7	Контрольні заходи для уникнення негативного впливу на продукти розроблено та запроваджено				Підпункт 2.8.8 пункту 2.8 розділу II наказу № 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 II наказу № 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 безпеці 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 II наказу № 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 6 абзацу другого частини першої статті 42 ЗУ № 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 II наказу № 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				Підпункт 2.9.5 пункту 2.9 розділу II наказу № 590

	процедур				
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 II наказу № 590
1.5.7	Коригувальні заходи за невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції запроваджено				Підпункт 2.9.7 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
1.6	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу				
1.6.1	Правила поведінки персоналу, контрактиків, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню впроваджено				Підпункт 2.10.1 пункту 2.10 розділу II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 II 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 II наказу № 590
1.8	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, 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 II наказу № 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.				Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 розділу II наказу № 590

	Територія потужності облаштована та огорожена, двері та вентиляційні отвори ущільнені, вікна обладнані захисними сітками від комах				
1.8.3	Перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) відповідно до оцінки ризику забезпечено				Підпункт 2.12.3 пункту 2.12 розділу II наказу № 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. 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 II наказу № 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 II наказу № 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				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. 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 2.13 розділу II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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 2.14.3 пункту 2.14 розділу II наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР
1.10.4	Процедури оцінювання постачальників впроваджено				Підпункт 2.14.4 пункту 2.14 розділу II наказу № 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 II наказу № 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 II наказу № 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				Підпункт 2.15.3 пункту 2.15 розділу II наказу № 590

	та за потреби проведення дезінфекції й запобігати проникненню шкідників				
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 2 частини першої статті 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 6 частини першої статті 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 8 частини першої статті 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 II 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 II наказу № 590
1.11.9	Для транспортних засобів програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції впроваджено				Підпункт 2.15.8 пункту 2.15 розділу II наказу № 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 II 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 2.16.1 пункту 2.16 розділу II 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 II наказу № 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 II наказу № 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 шоста статті 5, статті 6, 9 ЗУ № 2639-VIII
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 4 ЗУ № 2639-VIII
1.13.3	Інформація, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть ввести в оману кінцевого споживача або в інший спосіб знижують рівень захисту споживача				Частина третя статті 5 ЗУ № 2639-VIII
	чи погіршують можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору, не змінена				
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 2.17 розділу II наказу № 590
II. ПОСТІЙНО ДЮЧІ 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 3.1 розділу III 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 III 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 3.9 розділу III наказу № 590
2.5	Повний опис харчового продукту містить актуальну інформацію щодо його безпечності згідно з встановленими вимогами				Пункти 3.10, 3.11 розділу III наказу № 590
2.6	Передбачуваний спосіб споживання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначено, групою НАССР визначено				Пункт 3.13 розділу III наказу № 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 III наказу № 590
2.8	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 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
2.9	Критичні контрольні точки (далі - ККТ) визначено (ідентифіковано) групою НАССР та логічно обґрунтовано				Підпункт 3.21.1 пункту 3.21 розділу III наказу № 590; пункт 2 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
2.10	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 № 771/97-ВР

2.11	Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають змогу встановити, чи дотримано критичних меж, впроваджено				Підпункт 3.23.4 пункту 3.23 розділу III наказу № 590
2.12	Критичні межі у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпеки, 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 III наказу № 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 III 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 III 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 III наказу № 590; пункт 7 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР

III. 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 5.24 розділу 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 V
					наказу № 590; пункт 7 частини другої статті 20 ЗУ № 771/97-ВР

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.

Інформація про відбір зразків для проведення простих досліджень (випробувань)

Проводився відбір зразків	<input type="checkbox"/> ні <input type="checkbox"/> так
Проводилися прості дослідження (випробування)	<input type="checkbox"/> ні <input type="checkbox"/> так

Додаткові пояснення

(пояснення щодо відбору зразків із зазначенням мети, дати, номера акта відбору;

виду та результатів простих досліджень (випробувань))

ОПИС виявлених порушень

Порядковий номер відповідно до Переліку питань щодо проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи НАССР	Реквізити нормативно-правового акта, вимоги якого порушено, із зазначенням статті (частини, пункту, абзацу тощо)	Детальний опис виявленого порушення

ПЕРЕЛІК
питань щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю)
посадових осіб компетентного органу та/або його територіального органу*

№ з/п	Питання щодо здійснення державного контролю	Відповіді на питання			Законодавство України про державний контроль
		так	ні	дотримання вимог законо-давства не є обов'язковим для посадових осіб	
1	2	3	4	5	6
1	Про проведення планового аудиту системи НАССР оператор ринку повідомлений не пізніше ніж за три робочі дні до здійснення такого заходу				Частина третя статті 18 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»
2	Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу органу державного нагляду (контролю), пред'явлено				Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт «б» пункту 4, пункт 2 частини першої статті 15 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»
3	Копію посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю надано				Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт «б» пункту 4, пункт 2 частини першої статті 15 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»
4	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного нагляду (контролю) внесено запис про проведення такого заходу				Частина дванадцята статті 4 Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»; пункт 10 частини першої

Підписи осіб, які брали участь у перевірці*

Посадові особи компетентного органу та/або його територіального органу

_____ (посада) _____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

_____ (посада) _____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

_____ (посада) _____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

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

_____ (посада) _____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

Інші особи, які брали участь у проведенні заходу державного аудиту

_____ (посада) _____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

_____ (посада) _____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

Примірник цього Акта на □□ сторінках отримано □□.□□.□□□□

_____ (посада) _____ (підпис) _____ (ініціали, прізвище)

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

Нормативно-правові акти, відповідно до яких складено перелік питань щодо проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи НАССР

№ з/п	Нормативно-правовий акт		Дата і номер державної реєстрації нормативно-правового акта у Мін'юсті	Позначення
	найменування	дата і номер		
1	2	3	4	5
1	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	23 грудня 1997 року № 771/97-ВР		ЗУ № 771/97-ВР
2	Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	06 грудня 2018 року № 2639-VIII		ЗУ № 2639-VIII
3	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 (зі змінами)	01 жовтня 2012 року № 590	09 жовтня 2012 року № 1704/22016	Наказ № 590

Генеральний директор Директорату
безпечності та якості харчової продукції

М. Мороз

* Акт за результатами проведення заходу державного аудиту складається у двох примірниках, один із яких надається оператору ринку (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій ним особі, другий - залишається у компетентному органі та/або його територіальному органі.