



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ

РІШЕННЯ

13 лютого 2019 року

м. Одеса

№ 05

Про тимчасове припинення
виробництва та/або
обігу харчових продуктів

Відповідно до вимог Законів України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», керуючись Положенням про Головне управління Держпродспоживслужби в Одеській області, розглянувши акт, складений за результатами проведення позапланового заходу державного контролю стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами від 12.02.2019 р. № 278 ФОП Процепов М.Л (ідентифікаційний номер 2982200787), за адресою: 66101, Одеська область, Балтський район, м. Балта, вул. Любомирська, 199 виявлено порушення вимог законодавства про харчові продукти, а саме:

- потужність не підтримується в чистоті та робочому стані (забруднена підлога;, стіни, стеля потребують ремонту);
- потужність спланована та сконструйована так, що не забезпечуються її належне утримання, чищення та дезінфекція, не мінімізовано будь-яке забруднення та здійснення заходів необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, накопичується бруд, а саме: стіни та підлога мають пошкодження поверхні; використовуються матеріали не придатні для миття, дезінфекції; відсутнє приміщення санітарного вузла та роздягальня для персоналу;
- для стін та підлоги приміщень використовуються проникаючі, поглинаючі та непридатні до миття матеріали, які не забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями, а саме в виробничих приміщеннях брудно, поверхня стелі не є гладкою та має пошкодження, використовуються матеріали, що не запобігають накопиченню бруду та утворенню плісняви;
- вікна та інші отвори побудовані так, що не запобігає накопиченню бруду;

- поверхня дверей негладка та зроблена з поглинаючих вологу матеріалів. Двері не чистяться та не дезінфікуються;

- поверхні столів, стелажів, що контактують з харчовими продуктами, мають пошкодження;

Наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою

- не обладнано приміщення, місце для зберігання робочих інструментів та обладнання, миючих та дезінфікуючих засобів;

- обладнання та інвентар брудні, мають пошкодження не підлягають дезінфекції, так як відсутні в наявності дезінфікуючі засоби;

- обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та не утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та не дають змоги чищення та дезінфекцію, а саме: поверхні досок для розробки харчових продуктів, ножі пошкоджено, на посуд разового використання не надано докази щодо застосування в харчовій промисловості (відсутні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи), холодильні камери брудні, стелажні полиці брудні, в пилу; посуд в копоті та має значну кількість жиру;

- обладнання та інвентар розміщені так, що немає можливості для належного чищення обладнання та навколишньої території, а саме все обладнання розміщене впритул до стін;

- обладнання не каліброване відповідно до законодавства;

- не надано відповідні положення законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або договори щодо їх утилізації (знищення);

- не надано докази, що харчові відходи знищуються відповідно до законодавства;

- не надано докази, щодо забезпечення постачання води питної на потужність у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

- не надано докази, що вода, яка використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної;

- не надано докази, що персонал потужності не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу;

- не надано докази, що персонал потужності періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів;

- проводиться прийняття об'єктів санітарних заходів, що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, а саме борошно та олія зберігаються в пакувальних одиницях без маркування, пакувальні одиниці розміщені безпосередньо на підлозі, яка брудна; не надано докази щодо контролю температурно-вологісного режиму у виробничих та складських приміщеннях;

- всі інгредієнти, які зберігаються на потужності, утримуються в умовах, що не запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення, а саме: борошно та олія зберігаються в пакувальних одиницях без маркування, пакувальні одиниці розміщені безпосередньо на підлозі, яка брудна; не надано докази щодо контролю температурно-вологісного режиму у виробничих та складських приміщеннях;
- харчові продукти не захищено від забруднення на всіх стадіях обігу, а саме: борошно та олія зберігаються в пакувальних одиницях без маркування, пакувальні одиниці розміщені безпосередньо на підлозі, яка брудна; не надано докази щодо контролю температурно-вологісного режиму у виробничих та складських приміщеннях, проводиться сумісне зберігання в холодильній камері молочних продуктів, рибних продуктів та м'яса птиці;
- не представлено записи стосовно результативної боротьби із шкідниками і гризунами;
- температурний режим, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, не дотримується, так як не ведуться записи контролю температурного режиму зберігання харчових продуктів в холодильних камерах та під час приготування харчових продуктів;
- потужність не забезпечено належними приміщеннями для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та не перероблених, у тому числі морозильні камери не достатнього розміру;
- не надано докази, що матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення;
- матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який уможливорює їх забруднення, а саме відкриті пакувальні матеріали розміщені на полицях, які брудні.

Вказані виявлені порушення законодавства щодо безпечності харчових продуктів можуть спричинити загрозу життю та здоров'ю людей, якщо вони не будуть усунені.

Керуючись п.3 ч.4 ст.11, ст.67 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»:

ВИРІШИВ:

1. ФОП Процепов М.Л. (ідентифікаційний номер 2982200787):

1.1. З 13.02.2019 р. по 26.02.2019 р. тимчасово припинити обіг харчових продуктів на потужності, за адресою: 66101, Одеська область, Балтський район, м. Балта, вул. Любомирська, 199 до усунення виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти.

1.2. Розробити план заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти та надати до Балтського районного управління

Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області в термін до 18.02.2019 р.

1.3. Інформацію про виконання плану заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти надати до Балтського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області в термін до 21.02.2019 р.

2. Контроль за виконанням даного рішення покласти на начальника Балтського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області – державного інспектора Глухова В.В.

Головний державний ветеринарний інспектор

В.Я.Гіска

