



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

РІШЕННЯ

12 червня 2019 року

м. Одеса

№ 23

Про тимчасове припинення  
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 операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами від 12.06.2019 р. № 1851 на потужностях ФОП ШАХБАЗЯН МКРТИЧ ТАЧАТОВИЧ (ідентифікаційний номер 2304922398), за адресою: просп. Небесної Сотні, 4/Е, м.Одеса, Одеська обл., 65121, виявлені порушення вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів, а саме:

- потужність не утримується у чистоті та робочому стані (підлога, стіни, стеля у виробничих приміщеннях та коридорах забруднені);
- для стін приміщень (гарячого та мучного цехів) використовуються проникаючі, поглинаючі та не придатні 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 (стіна гарячого цеху – виконана з цегли та не оздоблювана, стіни мучного цеху виконані з не оздоблюваного ДВП);
- стеля гарячого цеху не запобігає накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, має ділянки із злущенням шпаклівки та фарби;
- вікно у гарячому цеху не запобігає накопиченню бруду, а саме віконні укоси не оздоблені, цегляна кладка та монтажна піна не вкриті оздоблюючими матеріалами. Не всі вікна, обладнані сіткою від комарів;
- не всі 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 (верхні двері морозильної камери для зберігання



риби та морепродуктів зроблені з пристосованого шматка ДВП з не оздоблюваною поверхнею; промислові холодильники для зберігання м'яса, овочів, напівфабрикатів мають іржаві внутрішні стінки та решітки);

- обладнання забруднено, двері морозильної камери для зберігання риби та морепродуктів забруднені, внутрішні стіни промислових холодильників іржаві та також забруднені;

- обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів, що не зменшують ризик забруднення та не дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію, та не утримуються у належному стані (верхні двері морозильної камери для зберігання риби та морепродуктів зроблені з пристосованого шматка ДВП з не оздоблюваною поверхнею; промислові холодильники для зберігання м'яса, овочів, напівфабрикатів мають іржаві внутрішні стінки та решітки);

- не надані докази проведення калібрування обладнання у відповідності до законодавства;

- харчові відходи розміщуються у відкритих контейнерах, що не забезпечує максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

- на час заходу не надані докази щодо забезпечення потужності водою питною у відповідній кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

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

- не надані докази того, що на потужність допущений персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов навчання з питань гігієни персоналу;

- здійснюється прийняття об'єктів санітарних заходів, що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною - у холодильному обладнанні зберігаються напівфабрикати м'ясні вагою 21 кг (зі слів шашлик з баранини, свинини, люля кебаб, челагач із баранини, свинини), лаваш загальною вагою 1 кг, напівфабрикати з лавашу (зі слів сулугуні з кропом) вагою 1 кг, гриби вагою 3 кг, салат овочевий вагою 0,5 кг, чищена картопля загальною вагою 4 кг, напівфабрикат охолоджений (буженина зі свинини) вагою 1 кг, напівфабрикат охолоджений (рулет курячий) вагою 1 кг, фарш охолоджений (зі слів курячий) вагою 1 кг, напівфабрикат охолоджений (куриця зі спеціями) вагою 1,5 кг, м'ясо охолоджене (зі слів філе теляче зі спеціями) вагою 1,5 кг, телятина заморожена 25 кг, баранина заморожена 12 кг, тушки перепелів загальною вагою 5 кг, сало свиняче вагою 2,5 кг, риба скумбрія заморожена вагою 4 кг, риба форель заморожена вагою 5 кг без зазначення передбаченої законодавством інформації про харчовий продукт (дата виробництва, терміни та умови зберігання, склад, тощо...) та відповідних документів;

- вищевказана сировина та харчові продукти, філе качине заморожене вагою 0,5 кг, мідії заморожені вагою 0,4 кг, паста томатна вагою 3 кг, майонез вагою 2,5 кг, кетчуп загальною вагою 2,5 кг зберігаються в умовах які не запобігають їх псуванню та не забезпечують захист від забруднення, не захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу за відсутності підтвердження дотримання температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та його не перивання.



Вказані виявлені порушення законодавства щодо безпеки 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»

### **ВИРІШІВ:**

1. ФОП ШАХБАЗЯН МКРТИЧ ТАЧАТОВИЧ (ідентифікаційний номер 2304922398):

1.1. З 12.06.2019 р. по 26.06.2019 р. тимчасово припинити обіг харчових продуктів на потужності ФОП ШАХБАЗЯН МКРТИЧ ТАЧАТОВИЧ (ідентифікаційний номер 2304922398), за адресою: просп. Небесної Сотні, 4/Е, м.Одеса, Одеська обл., 65121.

1.2. Розробити план заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти та надати до Одеського міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області в термін до 18.06.2019 р.

1.3. Інформацію про виконання плану заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти надати до Одеського міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області в термін до 24.06.2019 р.

2. Контроль за виконанням даного рішення покласти на начальника Одеського міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області Діордієва П.Г.

Головний державний  
ветеринарний інспектор



В.Я.Гіска

Отримав

12.06.19г