



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

РІШЕННЯ

про тимчасове припинення виробництва та обігу харчових продуктів

23 Вересня 2021 р.

Одеса

№ 01

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, затвердженого наказом Держпродспоживслужби України від 24.02.2020 р. № 159 та розглянувши акт від 22.09.2021 № 2476, складений за результатами проведення позапланового заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин відносно СГ ТОВ «ПІВДЕНЬАГРОПЕРОБКА» (код ЄДРПОУ - 31822249) на потужності, розташованій за адресою: 67652, Одеська обл., Одеський (Біляївський) район, с. Мирне, вул. Крайня, 1 А, встановлено, що порушено вимоги законодавства про харчові продукти, а саме:

1. Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів не дотримуються:

- не можливо ідентифікувати партію виробництва томатної пасты 25% стерилізованої, в асептичних мішках дати виробництва 23.08.2021 року, так як згідно акту відбору виготовлено 100 000 кг в пакувальних одиницях по 200 кг при цьому відібрано на дослідження 3 пакувальні одиниці вагою 5.636;
- не надано підтверджувальні документи про якість на вироблену партію; не надано записи, що підтверджують виробництво даної партії, в тому числі і блок-схему;
- не надано записи, що контролю підлягають: санітарний стан первинних пунктів обробки сировини, сировинних майданчиків, виробничих та складських приміщень, автоклавних приміщень, транспортної та споживчої тари, технологічне обладнання, інвентар, сировина, матеріали, напівфабрикати, вода, консерви перед стерилізацією; температурні параметри технологічних процесів, особиста гігієна працівників;
- не надано записи, щодо мікробіологічного контролю санітарного стану апаратів,



обладнання та інвентарю перед початком роботи технологічних ліній;

- не надано записи, щодо проведення перевірки якості тари та оцінки її санітарного стану;

- не надано записи щодо проведення вхідного контролю сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів з метою визначення відповідності показникам, передбаченим діючими нормативними документами;

- не надано записи, що зберігання сировини до переробки відбувається в умовах, які виключають можливість розвитку мікроорганізмів;

- в консерві томатна паста 25 % стерилізована, в асептичних мішках дати виробництва 23.08.2021 року виявлено неспорутворюючі мікроорганізми та коки, але з 14.09.2021 року оператором ринку дана партія консервів не піддана додатковому мікробіологічному дослідженню та невжито подальших заходів поводження;

- не надано записи щодо контролю та реєстрації температурних та часових параметрів технологічних процесів;

- не надано записи, що контрольно-вимірювальні прилади на апаратах для стерилізації калібровані відповідно до законодавства;

- не надано записи щодо контролю за роботою машини, що призначена для укупорки тари із полімерних матеріалів, шляхом перевірки герметичності укупореної порожньої тари;

- не надано записи про проведення мікробіологічного контролю за санітарним станом, технологічним обладнанням, інвентарю, тари, особистої гігієни персоналу, сировини, допоміжних матеріалів продуктів, які консервують, перед стерилізацією;

2. Не надано записів або інших доказів, що усі поверхні (включно з поверхнею обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються.

3. Не надано записів або інших доказів, що транспортні засоби та 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.

4. Не надано записів або інших доказів, що транспортні засоби та контейнери не використовуються для перевезення нехарчових продуктів, якщо це може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися

5. Не надано записів або інших доказів, що 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 унеможливує їх забруднення.



6. Не надано записів або інших доказів, що для уникнення ризику забруднення забезпечено результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням.
7. Не надано записів або інших доказів харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.
8. Не надано записів або інших доказів, що обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані. Не надано записів або інших доказів, що чищення та дезінфекція здійснюються у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення.
9. Не надано записів або інших доказів, що обладнання та інвентар утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію.
10. Не надано записів або інших доказів, що обладнання калібровано відповідно до законодавства.
11. Не надано записів або інших доказів, що постачання води питної на потужності у кількості, що відповідає розміру та типу потужності, забезпечено.
12. Не надано записів або інших доказів, що вода, яка використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної.
13. Не надано записів або інших доказів, що 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.
14. Не надано записів або інших доказів, що персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку.
15. Не надано записів або інших доказів, що первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення.
16. Харчові продукти не захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу.
17. Не надано записи, що ведеться результативна боротьба зі шкідниками.
18. Не надано записи, що температурний режим харчових продуктів, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується протягом усього технологічного процесу.



19. Потужність з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів не має належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та не перероблених, так як виготовлена партія томатної пасты 25 % стерилізованої, в асептичних мішках дати виробництва 23.08.2021 року зберігається при температурі зовнішнього середовища під відкритим небом.

20. Не надано записи або інші докази, що пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливорює забруднення продуктів та цілісність упаковки.

21. Не надано записи або інші докази, що матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і за потреби дезінфікуються.

22. Не надано записи або інші докази, що 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.

23. Не надано записи або інші докази, що 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.

24. Не надано записи або інші докази, що оператор ринку забезпечує відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники).

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».

### **ВИРІШІВ:**

1. Тимчасово припинити виробництво харчових продуктів на лінії виробництва в асептичній тарі на потужності СГ ТОВ «ПІВДЕНЬАГРОПЕРОБКА» за адресою: 67652, Одеська обл., Одеський (Біляївський) район, с. Мирне, вул. Крайня, 1 А.СГ ТОВ «ПІВДЕНЬАГРОПЕРОБКА» (код ЄДРПОУ - 31822249) з 23.09.2021 по 06.10.2021



2. Тимчасово припинити обіг томатної пасти 25% стерилізованої в асептичних мішках дати виробництва 23.08.2021 року з 23.09.2021 по 06.10.2021.

3. Розробити план заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти та надати до Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області в термін до 30.09.2021.

4. Інформацію про виконання плану заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти надати до Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області в термін до 04.10.2021.

5. Контроль за виконанням даного рішення покласти на тимчасово виконуючу обов'язки начальника Біляївського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області Ткаченко А.Б.

Головний державний інспектор



Володимир ГІСКА

23.09.2021р. Отримано

Генішова О.Б. *[Signature]*