



ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ ВЕТЕРИНАРНИЙ ІНСПЕКТОР ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

РІШЕННЯ

09.08.2024

Одеса

№ 1

Про тимчасове припинення
виробництва та 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, затвердженого наказом Держпродспоживслужби від 24.02.2020 № 159, розглянувши акт від 09.08.2024 № 1659, складений за результатами проведення позапланового заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти відносно ФОП ВАН ДУН (РНОКПП 3011824390), за адресою потужностей (реєстраційний номер від 23.06.2020 № r-UA-15-27-3570), за адресою: вул. Садова, буд. 17, м. Одеса, Одеська обл., 65023, встановлено, що порушено вимоги законодавства про харчові продукти, а саме:

- не забезпечено систему простежуваності, не надані докази отримання та використання у виготовленні, харчових продуктів, з потужностей, що пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл;

- здійснюється прийняття та подальше поводження (зберігання, переробка) із небезпечною продукцією (сало копчене 1,2 кг, цибуля 2,0 кг, капуста качання біла 3,0 кг, картопля 5,0 кг, морква 2,0 кг, філе куряче 1,5 кг, вуха свинячі 1,0 кг, свинина 2,8 кг, свинячі нирки 1,7 кг, баранина 2,3 кг, куряча чверть охолоджена 2,2 кг, серце куряче 1,1 кг, яловичина 3,5 кг, огірки 2,0 кг, курячі лапи 1,3 кг, кальмари свіжоморожені 1,5 кг, теласія морожена 3,0 кг, тофу 2,5 кг, баклажани 3,5 кг, цибуля зелена 0,8 кг, перець гіркий 3,0 кг, напівфабрикат млинці зі свининою 1,5 кг, пельмені 1,5 кг, напівфабрикат філе куряче у спеціях 0,4 кг, напівфабрикат овочевий кімчі і салат з картоплею 0,8 кг, шампінйони свіжі 1,8 кг) що знаходиться в обігу без документів, що підтверджують її безпечність та утримується в умовах, що не запобігають їх псуванню, без підтвердження здійснення контролю температурного режиму та

підтвердження не переривання температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів;

- потужність, обладнання та інвентар не підтримуються в чистому та робочому стані, а саме: для виготовлення харчових продуктів (ферментація овочів) використовуються брудні ємкості, рукоятки інвентарю для розробки (ножі, сокири) обгорнуті брудним ганчір'ям, готові харчові продукти (сало копчене) зберігалося у підвішеному вигляді на вішалках для одягу впритул до забрудненої стіни вентиляційного коробу та порожньої картонної тари, сходи до виробничого приміщення мають значні ділянки із ушкодженою керамічною плиткою, стеля, стіни виробничого приміщення біля не захищених (відкритих) харчових продуктів, столів для розроблення мають ділянки із відшаруванням шпаклівки та фарби, перегородка між сходами та допоміжним столом із відкрити спеціями виготовлена з матеріалів, що не гладкі, брудні та не можуть бути підданими належному чищенню, миттю та дезінфекції;

- особистий одяг працівників зберігається безпосередньо у приміщеннях із виробництва харчовими продуктами;

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

- виготовлення харчових продуктів відбувається за відсутності доказів здійснення чищення та дезінфекції обладнання та інвентарю, у спосіб щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення, без забезпечення захисту харчових продуктів на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, а саме не надані докази результативної боротьби із шкідниками та гризунами;

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

- на потужність допущений персонал, що не має доказів відсутності протипоказань щодо поводження із харчовими продуктами та пройшов навчання з питань гігієни персоналу; відсутній план-графік (тощо) навчання персоналу щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів;

- відсутні докази щодо калібрування обладнання (термометри, гігрометри) у відповідності до законодавства;

- відсутній (не надано) договір на знищення харчових відходів;

- постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках не розроблено.

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. ФОП ВАН ДУН (РНОКПП 3011824390):

1.1 З 09.08.2024 по 22.08.2023 тимчасово припинити виробництво та обіг харчових продуктів на потужностях ФОП ВАН ДУН (РНОКПП 3011824390, реєстраційний номер потужності від 23.06.2020 № r-UA-15-27-3570), за адресою: вул. Садова, буд. 17, м. Одеса, Одеська обл., 65023.

1.2 Розробити план заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти. Інформацію про виконання плану заходів по усуненню виявлених порушень вимог законодавства про харчові продукти надати до Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області за адресою: 65042, м. Одеса, вул. 7-а Пересипська, 6, e-mail: gu@odesa.consumer.gov.ua, в термін до 19.08.2024.

2. Контроль за виконанням даного рішення покласти на начальника Одеського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області Андрія КУЗЬМІНОВА.

Головний державний
ветеринарний інспектор



Руслан АХМАДУЛЛІН