



Kingdom of the Netherlands

The MATRA Programme

Зміцнення позицій НГО у регіонах як учасників реформування системи забезпечення безпеки харчової продукції, спрямованого на подолання корупції



ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ до харчового виробництва

Матеріали для тренінгу операторів ринку

Січень 2020

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Розділ VII "Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами"

Посилання на розділ: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n851>

Зміст

Первинне виробництво	3
Постійні потужності	5
Приміщення	6
Тимчасові або рухомі потужності	7
Транспортні засоби	8
Обладнання та інвентар	9
Поводження з харчовими відходами	10
Постачання води	10
Гігієна персоналу	11
Харчові продукти	12
Пакування харчових продуктів	13
Термічна обробка харчових продуктів	14

Первинне виробництво

У сфері **первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження в місці виробництва, перевезення живих тварин** оператори ринку зобов'язані:

- запровадити НАССР
- забезпечити здоровий стан рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини
- виконувати плани державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників

***!** Оператори ринку у сфері первинного виробництва зобов'язані:

- вести записи щодо процедури НАССР та зберігати їх протягом 3 місяців після закінчення строку реалізації продукції
- надавати інформацію щодо виконання всіх гігієнічних вимог на запит операторів ринку, яким поставляється первинна продукція
- надавати інформацію щодо виконання всіх гігієнічних вимог на запит Держспоживслужби

У сфері **розведення тварин, полювання, первинного виробництва продуктів тваринного походження** оператори ринку зобов'язані:

- підтримувати у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції:
 - потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій
 - потужності для зберігання та приготування кормів
 - інвентар
 - транспортні засоби
- забезпечити належний рівень чистоти тварин у сферах:
 - забою тварин
 - поводження з тваринами, які використовуються для виробництва харчових продуктів
- використовувати відповідно до вимог законодавства:
 - ветеринарні препарати
 - кормові добавки
- здійснювати ефективні заходи боротьби з шкідниками
- для запобігання забрудненню:
 - використовувати на потужностях воду питну або чисту
 - зберігати відходи у максимально безпечний спосіб
 - вивозити відходи у максимально безпечний спосіб

- допускати до виробництва або обігу харчових продуктів персонал:
 - стан здоров'я якого не становить загрози безпеці продукції
 - який пройшов навчання, документально підтверджене
 - що пройшов обов'язкових медичний огляд (документально підтверджений)
 - повідомляти Держспоживслужбу про підозрілі спалахи хвороб, пов'язаних з появою нових тварин
 - використовувати результати досліджень зразків

***!** Оператори ринку у сфері розведення тварин, полювання або первинного виробництва харчових продуктів тваринного походження зобов'язані вести записи щодо:

- виду та походження кормів
- ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів
- наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпеку харчових продуктів
- результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних для діагностики
- даних про проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів

У сфері збору врожаю або виробництва продуктів рослинного походження:

- підтримувати у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції:
 - потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій
 - потужності для зберігання та приготування кормів
 - інвентар
 - транспортні засоби
- здійснювати ефективні заходи боротьби з шкідниками
- для запобігання забрудненню:
 - використовувати на потужностях воду питну або чисту
 - зберігати відходи у максимально безпечний спосіб
 - вивозити відходи у максимально безпечний спосіб
- допускати до виробництва або обігу харчових продуктів персонал:
 - стан здоров'я якого не становить загрози безпеці продукції
 - який пройшов навчання, документально підтверджене
 - що пройшов обов'язкових медичний огляд (документально підтверджений)
- використовувати результати досліджень зразків

***!** Оператори ринку у сфері збору врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження зобов'язані вести записи щодо:

- ✓ використання засобів захисту рослин
- ✓ наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження
- ✓ результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків.

***!** При виявленні під час державного контролю невідповідності зазначеним гігієнічним оператор ринку має вжити всіх необхідних заходів для усунення таких невідповідностей.

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 40 "Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852>

Постійні потужності

(за виключенням потужностей з первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження в місці виробництва, транспортування)

Потужності з виробництва та/або обігу харчової продукції мають:

- бути спланованими, сконструйованими та розміщеними так, щоб це дозволяло їх утримувати належним чином, чистити та/або дезінфекувати, запобігати будь-якого забруднення, мінімізувати наслідки забруднення
- бути спланованими, сконструйованими та розміщеними так, щоб це надавало змогу дотримуватися гігієнічних вимог, зокрема:
 - заходів боротьби із шкідниками
 - запобігання накопиченню бруду
 - недопущення контакту з токсичними речовинами та матеріалами
 - недопущення забруднення харчових продуктів
 - підтримання необхідних температурних режимів
- мати належну природну/механічну вентиляцію, сконструйовану так, щоб:
 - потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони,
 - доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати був безперешкодним
- мати в підлозі достатню дренажну систему, конструкція якої забезпечує рух відходів з чистої до забрудненої зони та запобігає ризику забруднення

- забезпечуватися належним природним та/або штучним освітленням
- підтримуватися в чистому та робочому стані

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 41 "Гігієнічні вимоги до потужностей"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n882>

Приміщення

(за виключенням тимчасових потужностей, рухомих потужностей та транспортних засобів)

Конструкція та планування приміщень мають забезпечувати дотримання гігієнічних вимог під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями та відповідати наступним вимогам:

- стіни та підлога мають бути виготовленими з матеріалів, які є:
 - непроникаючими
 - непоглинаючими
 - нетоксичними
 - придатними до миття
- стеля/внутрішня поверхня даху та верхні кріплення мають бути побудовані таким чином, щоб:
 - запобігати накопиченню бруду
 - утворенню небажаної плісняви
 - відпаданню часток конструкції
 - зменшувати конденсат
 - бути гладкою і належною для здійснення операцій

***!** У разі якщо харчові продукти мають набувати традиційних характеристик, стелі, стіни та підлога приміщень можуть не відповідати вимогам непроникнення та непоглинання.

- вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб:
 - це запобігало накопиченню бруду
 - вони відкривалися назовні
 - були обладнані сіткою від комах (у разі потреби), що легко знімається для чищення
 - біли закриті, у разі коли їх відкриття може призвести до забруднення

- поверхня дверей має бути:
 - гладкою
 - виготовленою з непоглинаючих вологу матеріалів
 - допускати легке чищення та дезінфекцію
- поверхні, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі поверхні обладнання мають:
 - бути зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів
 - утримуватися у непошкодженому стані
 - легко чиститися та дезінфікуватися
- потужності мають бути обладнаними допоміжними приміщеннями:
 - для чищення та дезінфекції робочих інструментів та обладнання
 - для зберігання робочих інструментів
 - які легко чистяться
 - які мають гарячу та холодну воду

*! Вимоги до допоміжних приміщень залежать від виду діяльності, типу та розміру потужності.

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 42 "Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n890>

Тимчасові або рухомі потужності

(палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)

Рухомі та тимчасові потужності мають:

- утримуватися в чистоті та належному стані
- бути захищеними від ризику будь-якого забруднення
- розміщувати харчові продукти так, щоб максимально знизити ризик їх забруднення
- бути захищеними від шкідників та гризунів
- бути забезпеченими гарячою та/або холодною водою в необхідній кількості
- бути обладнаними засобами особистої гігієни
- поверхні, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі поверхні обладнання мають:
 - бути зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів
 - утримуватися у непошкодженому стані
 - легко піддаватися чищенню та дезінфекції

- мати належні засоби підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів
- мати належні засоби для:
 - зберігання, подальшого поводження, у тому числі утилізації, небезпечних речовин
 - зберігання та подальшого поводження, у тому числі утилізації, неїстівних речовин
 - зберігання рідких або твердих відходів

***!** Оператори ринку можуть мати договір з сторонніми організаціями щодо поводження та утилізації небезпечних чи неїстівних речовин.

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 43 "Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n901>

Транспортні засоби

Транспортні засоби та/або контейнери мають відповідати наступним вимогам:

- мати таку конструкцію, яка забезпечує належне чищення та/або дезінфекцію
- утримуватися в чистоті та стані, який забезпечує захист харчових продуктів від забруднення
- використовуватися тільки для перевезення харчових продуктів

***!** Дозволяється використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів, якщо воно не веде до наступного забруднення харчових продуктів

- забезпечувати таке розділення продуктів, яке унеможлиблює їх забруднення при одночасному перевезенні харчових та нехарчових продуктів

***!** Після одночасного перевезення харчових і нехарчових продуктів має бути забезпечено очищення транспортного засобу та/або контейнеру перед кожним наступним завантаженням

- перевозити виключно в передбачених для перевезення харчових продуктів ємностях та/або контейнерах/танкерах:
- рідкі харчові продукти
- гранульовані харчові продукти
- порошкові харчові продукти

***!** Ємності для перевезення зазначених продуктів мають бути або:

- ✓ чітко промаркованими державною мовою стосовно використання виключно для перевезення харчових продуктів
- ✓ мати позначку "тільки для харчових продуктів"

***!** Харчові продукти мають розміщуватися у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 44 "Гігієнічні вимоги до транспортних засобів"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n911>

Обладнання та інвентар

Обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, мають:

- бути виготовленими з матеріалів, що зменшують ризик забруднення
- бути каліброваними відповідно до законодавства
- утримуватися в належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення

***!** При використанні хімічних засобів для запобігання корозії обладнання та контейнерів мають застосовуватися належні виробничі практики

- бути розміщеними так, щоб дозволяти чищення обладнання та навколишньої території
- дозволяти проводити їх чищення та дезінфекцію так, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення

***!** Ця вимога не поширюється на тару та упаковку, що не повертається оператору ринку

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 45 "Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n918>

Поводження з харчовими відходами

(неїстівні субпродукти, інші залишки)

Оператори ринку мають:

- якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти
- розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, які забезпечують максимальний рівень захисту та дезінфекцію
- дотримуватися законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів

***!** Оператори ринку можуть мати договір з сторонніми організаціями щодо поведіння та утилізації харчових та інших відходів.

Закон України "Про відходи "

Посилання на закон: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80>

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 46 "Гігієнічні вимоги під час поведіння з харчовими відходами"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n925>

Постачання води

Оператори ринку мають:

- забезпечити постачання питної води на потужностях відповідно до розміру та типу потужності
- забезпечити чітке розділення між системою циркуляції питної води та непитної води, що використовується в системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та в інших цілях
- забезпечити умови, при яких вода, що використовується для охолодження цих емностей, що використовуються при термічній обробці харчових продуктів у герметичних емностях, не є джерелом забруднення цих продуктів
- забезпечити виконання вимог, які установлені для води питної:
 - у технологічному процесі
 - коли вона є інгредієнтом харчового продукту

Наказ МОЗ № 400 від 12.05.2019 "Про затвердження Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною"

Посилання на вимоги: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0452-10>

***!** Під час обробки продуктів рибальства для зовнішнього миття, а також в процесах, що не змінюють цілісність таких продуктів може використовуватися вода чиста (не питна).

***!** Під час обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських червононогих може використовуватися вода морська чиста, якщо потужність передбачає постачання такої води.

- забезпечити виготовлення льоду, який контактує з харчовими продуктами, з води питної та утримувати його в умовах, які захищають від забруднення

***!** Для охолодження продуктів рибальства, цілісність яких не змінюється, може використовуватися лід з води чистої (не питної).

- забезпечити умови, при яких пара, яка контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 47 "Гігієнічні вимоги щодо постачання води"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931>

Гігієна персоналу

(який працює у зоні поводження з харчовими продуктами)

Оператори ринку мають забезпечити виконання наступних вимог:

- на потужності допускається лише персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами
- на потужності допускається лише персонал, який пройшов навчання з питань гігієни, що підтверджено відповідними записами

***!** Персонал має проходити навчання, яке оператор ринку проводить і підтверджує відповідним записом

- навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів проводиться регулярно

*! Періодичність навчання встановлюється оператором ринку.

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 48 "Гігієнічні вимоги до персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n940>

Харчові продукти

Оператори ринку мають дотримуватися таких вимог:

- забороняється приймати об'єкти санітарних заходів для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною

*! Це правило не стосується живих тварин

- первинна продукція та інгредієнти утримуються в умовах, які:
 - запобігають їх псуванню
 - забезпечують захист від забруднення
- харчові продукти захищаються від будь-якого забруднення:
 - на всіх стадіях виробництва
 - на всіх етапах переробки
 - на всіх щаблях обігу
- оператор ринку має вести результативну боротьбу з шкідниками і гризунами
- оператор ринку має витримувати температурний режим, який унеможливує розмноження мікроорганізмів та/або формування токсинів

*! Недотримання зазначеного температурного режиму можливе лише протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, що це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів

- потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати приміщення для окремого зберігання перероблених і неперероблених харчових продуктів

*! Оператор ринку, зокрема, повинен мати морозильні камери достатнього розміру.

- продукти, які мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, повинні бути якнайшвидше охолоджені після останньої стадії виробництва

- розморожування харчових продуктів має здійснюватися так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів

*! Оператор ринку під час розморожування має використовувати температури, які не спричиняють ризику для здоров'я споживача

*! Якщо рідина, яка виникає при розморожуванні, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб.

- небезпечні та/або неїстівні речовини чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах

*! Це також стосується кормів для тварин

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 49 "Гігієнічні вимоги до харчових продуктів"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n944>

Пакування харчових продуктів

(включно з первинним пакуванням)

Оператори ринку мають дотримуватися таких вимог:

- матеріали, які використовуються для пакування, не повинні бути джерелом забруднення
- матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливило їх забруднення

- пакування здійснюється у спосіб, що унеможливило забруднення продуктів
- пакування здійснюється у спосіб, що гарантує цілісність упаковки
- матеріали для пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і дезінфікуватися (у разі необхідності)

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 50 "Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n955>

Термічна обробка харчових продуктів

(продукти, які вводяться в обіг в герметичних упаковках та контейнерах)

Оператори ринку повинні:

- забезпечити відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам
- *!** Відповідність досягається шляхом регулярних перевірок основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники)
- при переробці необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту:
 - ✓ нагрівання кожної частини харчового продукту має вестися до визначеної температури протягом визначеного періоду часу
 - ✓ забруднення харчового продукту під час переробки має бути виключеним

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", Стаття 51 "Гігієнічні вимоги під час термічної обробки"

Посилання на статтю: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n961>