



Kingdom of the Netherlands

The MATRA Programme

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



НОРМИ ЗАКОНОДАВСТВА про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин, які є предметом державної перевірки

Матеріали для тренінгу операторів ринку
Січень 2020

Вимоги законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин

Наказ Мінагрополітики №447 від 08.08.2019 "Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин"

Посилання на вимоги: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0963-19#n4>

- **Загальні вимоги до операторів ринку**

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 23, пункти 1 та 19

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n615>

1. Експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження.

19. У разі реконструкції потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, що має наслідком істотну зміну характеристик виробничих приміщень та технологічних процесів або видів діяльності, зазначених в експлуатаційному дозволі, оператор ринку повинен не пізніше ніж за 15 календарних днів до відновлення експлуатації потужності звернутися до територіального органу компетентного органу із заявою про проведення позапланового інспектування потужності. Інспектування такої потужності проводиться протягом 15 календарних днів з дня отримання відповідної заяви від оператора ринку. Оператор ринку має право відновити експлуатацію потужності після проведення відповідної реконструкції, якщо за результатами інспектування встановлено відповідність потужності вимогам законодавства.

Потужність має актуальний експлуатаційний дозвіл

Потужність має державну реєстрацію

Повідомлення про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності надсилались територіальному органу протягом 10 робочих днів

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 25, пункт 1

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n658>

1. Державній реєстрації підлягають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів, на які не вимагається отримання експлуатаційного дозволу.

Не підлягає державній реєстрації як окрема потужність транспортний засіб, що використовується оператором ринку у зв'язку з експлуатацією іншої належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл. Транспортні засоби, що використовуються оператором ринку виключно для перевезення харчових продуктів, яке не пов'язане з експлуатацією належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, підлягають кумулятивній державній реєстрації, для якої подається одна заява (незалежно від кількості відповідних транспортних засобів) та за результатами якої присвоюється один особистий реєстраційний номер. Транспортний засіб, що використовується як потужність з реалізації харчових продуктів кінцевим споживачам, підлягає державній реєстрації як окрема потужність.

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 25, пункт 8

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n658>

8. Оператор ринку зобов'язаний протягом 10 робочих днів повідомляти територіальний орган компетентного органу про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності.

Попередньо виявлені невідповідності усунуто оператором ринку шляхом корекцій та коригувальних дій

«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», стаття 16, пункт 2)

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n248>

1. Оператор ринку зобов'язаний: ...
- 2) усувати виявлені невідповідності шляхом здійснення корекцій та коригувальних дій;

Систему простежуваності забезпечено

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 22

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n610>

1. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок назад".
2. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок вперед".
3. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності не передбачають встановлення ними зв'язку (так званої внутрішньої простежуваності) між об'єктами санітарних заходів, які використовуються під час виробництва, та об'єктами санітарних заходів, отриманих в результаті такого виробництва.
4. З метою виконання вимог частин першої та другої цієї статті оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Оператор ринку здійснює обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл, та/або використовує такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 20, пункт 8

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n570>

8. Операторам ринку забороняється здійснювати обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до цього Закону, та/або використовувати такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів.

Оператор ринку використовує харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, зареєстровані відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 32, пункт 4

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n745>

4. Під час виробництва харчових продуктів в Україні забороняється:

- 1) використання харчових добавок, які не зареєстровані в Україні відповідно до вимог цього Закону;
- 2) використання ароматизаторів, не зареєстрованих відповідно до вимог цього Закону;
- 3) використання допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, якщо вони не зареєстровані відповідно до вимог цього Закону.

Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів дотримуються

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 37, пункти 1,2

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n795>

1. Забороняється:

- 1) обіг харчових продуктів на потужностях, що не відповідають вимогам санітарних заходів;

- 2) продаж харчових продуктів власного домашнього виробництва не на агропродовольчих ринках;
- 3) обіг неперероблених туш парнокопитних та/або однокопитних тварин, на яких безпосередньо або на упаковці відсутня позначка придатності;
- 4) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, щодо яких не отримано експлуатаційного дозволу, передбаченого цим Законом, або дія якого тимчасово припинена;
- 5) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, повідомлення про реєстрацію яких не було зроблено оператором ринку до вимог цього Закону;
- 6) обіг харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або отримані з їх використанням, до проведення їх державної реєстрації;
- 7) обіг неперероблених харчових продуктів із свинини для споживання людиною без відповідних ветеринарних документів у разі підтвердження спалаху хвороб, що є небезпечними для здоров'я людей або тварин, за рішенням центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

2. Забороняється також обіг об'єктів санітарних заходів, якщо ці об'єкти:

- 1) небезпечні;
- 2) непридатні до споживання;
- 3) неправильно марковані;
- 4) незареєстровані відповідно до вимог цього Закону;
- 5) ввезені (переслані) на територію України контрабандно.

Харчові продукти, зазначені у пунктах 2 і 3 цієї частини, підлягають вилученню з обігу та/або відкликанню відповідно до вимог цього Закону.

Оператор ринку повідомляє компетентний орган про всі випадки вилучення/відкликання ним з обігу потенційно небезпечних харчових продуктів

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 20, пункт 2, підпункт 3)

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n570>

2. Оператори ринку зобов'язані: ...

3) надсилати компетентному органу повідомлення у випадках, передбачених частинами третьою - п'ятою цієї статті, і отримувати експлуатаційний дозвіл у випадках, передбачених цим Законом;

Потужності з виробництва харчових продуктів, призначених для експорту з України відповідає вимогам країни призначення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 26, пункт 2

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n671>

2. Компетентний орган здійснює інспектування експортної потужності на відповідність вимогам країни призначення виключно за запитом оператора ринку, який має намір експортувати харчові продукти до країни призначення, що вимагає затвердження експортної потужності компетентним органом. Компетентний орган затверджує експортну потужність, якщо за результатами інспектування підтверджено її відповідність вимогам країни призначення.

- **Загальні вимоги до операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво**

Оператор ринку здійснює заходи з управління небезпечними факторами, характерними для харчових продуктів, та способами поводження з ними під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 1

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

в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також для захисту здоров'я людей

1. З метою забезпечення безпечності первинної продукції під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також захисту здоров'я людей оператори ринку здійснюють заходи щодо:

- 1) управління небезпечними факторами;
- 2) забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників.

Оператор ринку здійснює заходи із забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункти 2

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:

- 1) підтримують потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;
- 2) підтримують обладнання, інвентар та транспортні засоби у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;
- 3) забезпечують належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності чистоту тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів;
- 4) використовують на потужностях воду питну або воду чисту для запобігання забрудненню;
- 5) забезпечують допуск до виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів персоналу, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що має бути документально підтверджено;
- 6) здійснюють ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками;
- 7) зберігають та вивозять відходи та небезпечні речовини у максимально безпечний спосіб з метою запобігання забрудненню;

- 8) повідомляють з метою запобігання проникненню та поширенню хвороб, що передаються людині через харчовий продукт, компетентному органу про підозрілі спалахи хвороб, пов'язаних з появою нових тварин;
- 9) використовують результати досліджень (випробувань) зразків;
- 10) використовують ветеринарні препарати та кормові добавки відповідно до вимог законодавства.

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-1)

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:

1) підтримують потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-2)

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:

2) підтримують обладнання, інвентар та транспортні засоби у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;

Потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів, підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції

Обладнання, інвентар і транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції

Належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та за потреби тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів, забезпечено

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-3)

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:
3) забезпечують належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності чистоту тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів;

На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-4)

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:
4) використовують на потужностях воду питну або воду чисту для запобігання забрудненню;

До виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів допускається персонал, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що має бути документально підтверджено

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-5)

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:
5) забезпечують допуск до виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів персоналу, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що має бути документально підтверджено;

Здійснюються ефективні заходи щодо боротьби зі шкідниками

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-6)

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:
6) здійснюють ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками;

Відходи і небезпечні речовини зберігаються та вивозяться (направляються) у максимально безпечний спосіб

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-7)

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

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:
7) зберігають та вивозять відходи та небезпечні речовини у максимально безпечний спосіб з метою запобігання забрудненню;

«Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною», стаття 20, пункт 1-1)

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/287-19#n152>

1. Оператори ринку у сфері поводження з побічними продуктами тваринного походження незалежно від форми власності зобов'язані:
1) направляти утворені на їхніх потужностях побічні продукти тваринного походження на оброблення, переробку з метою подальшої утилізації або для здійснення операцій з видалення;

<p>Компетентний орган повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-8) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852</i></p> <p>2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:...</p> <p>8) повідомляють з метою запобігання проникненню та поширенню хвороб, що передаються людині через харчовий продукт, компетентному органу про підозрілі спалахи хвороб, пов'язаних з появою нових тварин</p>
<p>Результати досліджень (випробувань) зразків використовуються для вдосконалення управління небезпечними факторами</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-9) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852</i></p> <p>2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:...</p> <p>9) використовують результати досліджень (випробувань) зразків</p>
<p>Ветеринарні препарати та кормові добавки використовуються відповідно до вимог законодавства</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 2-10) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852</i></p> <p>2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:...</p> <p>10) використовують ветеринарні препарати та кормові добавки відповідно до вимог законодавства</p>

Здійснюють дії, визначені законодавством, та використовують засоби захисту рослин відповідно до вимог законодавства

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 3

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

3. Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, зобов'язані здійснювати дії, зазначені в частині другій цієї статті, крім дій, зазначених у пунктах 3, 8 та 10, а також використовувати засоби захисту рослин відповідно до вимог законодавства.

Оператор ринку запровадив усі необхідні коригувальні дії в разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам законодавства, виявлені під час здійснення державного контролю

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 4

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

4. У разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам Закону, виявлені під час здійснення державного контролю, оператор ринку вживає всіх необхідних заходів для усунення таких невідповідностей.

Записи про заходи, що вживаються для управління небезпечними факторами, наявні, ведуться та зберігаються протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 5-1)

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

5. З метою забезпечення високого рівня безпечності харчових продуктів та швидкого реагування у разі виявлення випадків, що можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини, оператори ринку зобов'язані:

1) вести записи про заходи, які вживаються для управління небезпечними факторами, та зберігати їх протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні;

Інформація щодо загальних вимог до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів, надається на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 5-2)

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

5. З метою забезпечення високого рівня безпечності харчових продуктів та швидкого реагування у разі виявлення випадків, що можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини, оператори ринку зобов'язані:

2) надавати на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію, інформацію, передбачену цією статтею.

Записи щодо виду та походження кормів наявні та ведуться

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункти 6-1)

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

6. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:

1) виду та походження кормів;

Записи щодо ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження, наявні та ведуться

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 6-2)

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

6. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:...

2) ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 6-3)

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

6. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:...

3) наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 6-4)

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

6. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:...

4) результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних з діагностичною метою;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 6-5)

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

Записи щодо наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, наявні та ведуться

Записи щодо результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних із діагностичною метою, наявні та ведуться

Записи щодо даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів наявні та ведуться

	<p>6. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:</p> <p>5) даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів.</p>
<p>Записи щодо використання засобів захисту рослин наявні та ведуться</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 7-1) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852</i></p> <p>7. Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, ведуть записи щодо:</p> <p>1) використання засобів захисту рослин;</p>
<p>Записи щодо наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження, наявні та ведуться</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 7-2) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852</i></p> <p>7. Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, ведуть записи щодо:</p> <p>2) наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження;</p>
<p>Записи щодо результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків наявні та ведуться</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 40, пункт 7-3) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852</i></p>

7. Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, ведуть записи щодо:
З) результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків.

Вимоги щодо виробництва сирого молока та/або молозива, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів дотримуються

«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», стаття 40, пункт 1
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n564>

1. Тварини, що використовуються для виробництва сирого молока та/або молозива, підлягають державному контролю, що здійснюється державним ветеринарним інспектором або уповноваженим ветеринаром з метою перевірки дотримання законодавства щодо виробництва сирого молока та/або молозива, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів.

Процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин розроблено та впроваджено

«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», стаття 40, пункт 1
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n564>

4. Оператор ринку зобов'язаний розробити та впровадити процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин. Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку має негайно повідомити про це компетентний орган. Якщо протягом трьох місяців з дати такого повідомлення зазначену невідповідність не усунуто, відправлення сирого молока з відповідного господарства забороняється. Така заборона застосовується до моменту надання оператором ринку компетентному органу підтвердження усунення невідповідності.

- **Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів**

Потужність підтримується в чистому та робочому стані

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 41, пункт 1-1)

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

1. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

1) підтримуватися в чистому та робочому стані;

Потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що забезпечуються її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів із боротьби зі шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 41, пункт 1-2)

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

1. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

2) бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;

Потужність має належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції сконструйована так, що механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляє до чистої зони; безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати, забезпечено

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 41, пункт 1-3)

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

Стаття 41. Гігієнічні вимоги до потужностей

3) мати належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції має бути сконструйована таким чином, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати;

Потужність забезпечена належним природним та/або штучним освітленням, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 41, пункт 1-4)

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

1. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

4) забезпечуватися належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів;

Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. У разі відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 41, пункт 1-5)

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

1. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

5) підлога повинна мати достатню дренажну систему, конструкція якої запобігатиме ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів має бути з чистої до забрудненої зони.

- **Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти**

Для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

***Примітка.** У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)*

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 42, пункти 1-1) та 2

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

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

1) для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали, або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями;

2. У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам частини першої цієї статті стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).

Стеля (або, якщо її немає, внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшенню конденсату. Висота стелі є належною для здійснення операцій. Поверхня стелі гладка.

***Примітка.** У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)*

Вікна та інші отвори побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнано сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 42, пункти 1-2) та 2

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

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями. З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам: 2) стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;

2. У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам частини першої цієї статті стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 42, пункт 1-3)

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

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями. З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

3) вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва повинні бути зачинені;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 42, пункт 1-4)

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

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.
4) поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 42, пункт 1-5)

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

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.
5) всі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються

Усі поверхні (включно з поверхнею 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

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 42, пункт 1-6)

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

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

б) залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду.

Залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужності наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою

- **Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей**
(палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункт 1-1)

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

1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

1) утримуватися в чистоті та належному стані;

Потужність утримується в чистоті та належному стані

Захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, забезпечено

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункт 1-2)

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

1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:
- 2) забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;

Потужність обладнано засобами для підтримання належної особистої гігієни

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункт 1-3)

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

1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:
- 3) бути обладнані засобами для підтримання належної особистої гігієни;

Поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункт 1-4)

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

1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:
- 4) поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

<p>Потужність забезпечено гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункт 1-5) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n901</i></p> <p>1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам: 5) бути забезпечені гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;</p>
<p>Належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або відповідний договір щодо їх утилізації (знищення) наявні</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункт 1-6) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n901</i></p> <p>1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам: 6) мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);</p>
<p>Належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю наявні</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункт 1-7) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n901</i></p> <p>1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам: 7) мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;</p>

Забезпечено розміщення харчових продуктів у такий спосіб, щоб максимально знизити ризик їх забруднення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 43, пункти 1-8)

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

1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

8) забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

- **Гігієнічні вимоги до транспортних засобів**

Транспортні засоби та/або 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

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 44, пункт 1-1)

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

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;

Транспортні засоби та/або контейнери не використовуються для перевезення нехарчових продуктів, якщо це може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 44, пункт 1-2)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n911>

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:
- 2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;

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 унеможливило їх забруднення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 44, пункт 1-3)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n911>

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:
- 3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможливило їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;

Для уникнення ризику забруднення забезпечено результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 44, пункт 1-3)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n911>

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможливило їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 44, пункт 1-4)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n911>

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:
4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів";

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 44, пункт 1-4)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n911>

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:
4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів";

Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів

Ємності та/або контейнери/танкери, які використовуються для перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів, чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування «тільки для харчових продуктів»

Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик їх забруднення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 44, пункт 1-5)

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

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

5) харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

- **Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, з якими контактують харчові продукти**

Обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані. Чищення та дезінфекція здійснюються у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 45, пункт 1-1)

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

1. Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

Обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку)

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 45, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

	<p>2) виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);</p>
<p>Обладнання та інвентар розміщено у такий спосіб, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», стаття 45, пункт 1-2) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n918</i></p> <p>1. Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам: 2) виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);</p>
<p>Обладнання калібровано відповідно до законодавства</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», стаття 45, пункт 2 <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n918</i></p> <p>2. Обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.</p>
<p>У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», стаття 45, пункт 3 <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n918</i></p> <p>3. У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.</p>

- **Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами**
(неїстівні субпродукти та інші залишки)

Харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти, видаляються якнайшвидше

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 46, пункт 1-1)

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

1. Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

1) якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти;

Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 46, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

2) розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

Відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів дотримано та/або договори щодо їх утилізації (знищення) наявні

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 46, пункт 1-3)

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

1. Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

3) дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 46, пункт 2
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n925>

2. Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства.

Неякісна та небезпечна продукція вилучається з обігу

«Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції», статті 4 та 5

Неякісна та небезпечна продукція підлягає обов'язковому вилученню з обігу.
Вилучення неякісної та небезпечної продукції з обігу здійснюється власником цієї продукції за його рішенням або за рішенням спеціально уповноважених органів виконавчої влади відповідно до їх повноважень.

- **Гігієнічні вимоги щодо постачання води**

Постачання води питної на потужностях у кількості, що відповідає розміру та типу потужності, забезпечено

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-1)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931>

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:
1) забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:
2) вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. У таких випадках потужність має бути сконструйована та обладнана таким чином, щоб уможливити постачання такої води;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:
2) вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. У таких випадках потужність має бути сконструйована та обладнана таким чином, щоб уможливити постачання такої води;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-3)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:
3) циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею.

Вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття

Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих

Циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею

	<p>Забороняється будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;</p>
<p>Будь-яке з'єднання води непитної з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене)</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-3) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води: 3) циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Забороняється будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;</p>
<p>Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-4) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води: 4) вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної;</p>
<p>Лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовлено з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність,- з води чистої</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-5) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води: 5) лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, - з води чистої. Лід</p>

	<p>виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;</p>
<p>Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-5) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води: 5) лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, - з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;</p>
<p>Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-6) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води: 6) пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, повинна бути без жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів;</p>
<p>У разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях забезпечено умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 47, пункт 1-7) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n931</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води: 7) у разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях оператор ринку забезпечує умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів.</p>

- **Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами**

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

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 48, пункт 1-1)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

1) 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 цього оператора ринку;

Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 48, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

2) персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

- **Гігієнічні вимоги до харчових продуктів**

Прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не здійснюється (заборонено)

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-1)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

1) забороняється прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною;

Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

2) первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення;

Харчові продукти захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-3)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

3) харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу;

Ведеться результативна боротьба зі шкідниками та гризунами

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-4)

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

	<p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог: 4) ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами;</p>
<p>Температурний режим харчових продуктів, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується протягом усього технологічного процесу. Примітка. Виняток щодо дотримання температурного режиму, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливий протягом обмеженого періоду часу у процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-5) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n944</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог: 5) дотримується температурний режим, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів;</p>
<p>Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-6) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n944</i></p> <p>1. Оператори ринку дотримуються таких вимог: б) потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру;</p>
<p>Харчові продукти, що зберігаються або пропонуються до споживання за низьких температур, якнайшвидше охолоджуються після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів</p>	<p>«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-7) <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n944</i></p>

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:
7) якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-8)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n944>

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:
8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-8)
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n944>

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:
8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти

Розморожування харчових продуктів здійснюється у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах

Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача

утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-8)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-8)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

Рідина, яка виникає внаслідок розморожування харчових продуктів та може спричинити ризик здоров'ю, зливається у безпечний спосіб

Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів

Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих контейнерах

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 49, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

9) небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах.

Гігієнічних вимог до виробництва та обігу рибних продуктів, у тому числі до їх розвантаження, зберігання, транспортування та реалізації дотримано

«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», стаття 39-1)

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n551>

1. Державний контроль за виробництвом та обігом рибних продуктів включає планові та позапланові інспектування суден та інших потужностей щодо дотримання оператором ринку гігієнічних та інших встановлених законодавством вимог до виробництва та обігу рибних продуктів, у тому числі до їх розвантаження, зберігання, транспортування та реалізації.

• **Гігієнічні вимоги до пакування та маркування харчових продуктів, включаючи первинне пакування**

Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 50, пункт 1-1)

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

1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення;

Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможлиблює їх забруднення

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 50, пункт 1-2)

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

1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможлиблює їх забруднення;

Пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможлиблює забруднення продуктів та цілісність упаковки

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 50, пункт 1-3)

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

1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможлиблює забруднення продуктів та цілісність упаковки.

Матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і за потреби дезінфікуються

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 50, пункт 2
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n955>

2. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися.

Інформація про харчові продукти не приписує їм властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, за винятком випадків, передбачених законодавством

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 4, пункт 3
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n71>

3. Інформація про харчовий продукт не повинна вводити в оману, зокрема щодо:

- 1) характеристик харчового продукту, у тому числі його категорії, характерних ознак, властивостей, складу, кількості, мінімального терміну придатності або дати "вжити до", країни походження або місця походження, способу виробництва (виготовлення);
- 2) приписування харчовому продукту непритаманних йому властивостей або наслідків споживання;
- 3) особливих характеристик харчового продукту, якщо аналогічні харчові продукти мають такі самі характеристики, зокрема шляхом підкреслення факту наявності або відсутності певних інгредієнтів та/або поживних речовин;
- 4) припущення за допомогою зовнішнього вигляду продукту, опису або графічних зображень про наявність у харчовому продукті певного компонента або інгредієнта, якщо насправді компонент або інгредієнт, який зазвичай присутній або використовується у даному харчовому продукті, замінено іншим компонентом або інгредієнтом.

Інформація про харчовий продукт наявна і точна

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 5, пункт 1
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83>

1. Оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за інформацію про харчовий продукт, зобов'язаний забезпечити наявність і точність інформації про харчовий продукт відповідно до цього Закону.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»,
стаття 5, пункт 2

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83>

2. Оператори ринку харчових продуктів, які не є відповідальними за інформацію про харчовий продукт, не мають права здійснювати обіг харчових продуктів, щодо яких вони мають інформацію, що ці харчові продукти не відповідають законодавству щодо надання інформації про харчові продукти.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»,
статті 4-4), 5-3)

стаття 4, пункт 4

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n71>

4. Інформація про харчові продукти не повинна приписувати будь-яким харчовим продуктам, крім природних мінеральних вод та харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, або посилатися на такі властивості.

стаття 5, пункт 3

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83>

3. Оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності не мають права змінювати інформацію, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть ввести в оману кінцевого споживача або в інший спосіб знижують рівень захисту споживача чи погіршують можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору.

Обіг харчових продуктів, щодо яких оператори ринку харчових продуктів мають інформацію про невідповідність законодавству, не здійснюється

Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману

Дотримання вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти забезпечено та перевіряється

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 5, пункт 4

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83>

4. З урахуванням положень частин першої - третьої цієї статті оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності зобов'язані забезпечити дотримання вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти, дія якого поширюється на їхню діяльність, а також перевіряти дотримання цих вимог.

Інформація про нефасовані харчові продукти, призначені для кінцевого споживача або для постачання закладам громадського харчування, передається операторам ринку харчових продуктів, які їх отримують

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 5, пункт 5

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83>

5. Оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності зобов'язані забезпечити, щоб інформація про нефасовані харчові продукти, призначені для кінцевого споживача або для постачання закладам громадського харчування, була передана операторам ринку харчових продуктів, які їх отримують, щоб забезпечити надання кінцевому споживачеві обов'язкової інформації про харчові продукти.

Обов'язкову інформацію про харчові продукти оператором ринку в межах його діяльності надано

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 6, пункт 6

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83>

6. Оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності зобов'язані забезпечити наявність обов'язкової інформації про харчові продукти відповідно до статей 6 та 7 цього Закону на упаковці харчових продуктів або на прикріплених до них етикетках, або у супровідних документах з гарантією того, що такі документи або супроводжують відповідні харчові продукти, або надаються (надсилаються) до моменту доставки (передачі), або надаються одночасно з доставкою (передачею) харчового продукту, якщо:

	<p>1) фасований харчовий продукт призначений для кінцевого споживача, але перебуває в обігу до стадії продажу кінцевому споживачеві, та якщо на цій стадії не відбувається продаж такого харчового продукту закладу громадського харчування;</p> <p>2) фасований харчовий продукт призначений для постачання закладам громадського харчування для приготування, переробки, розділення або нарізання.</p>
<p>Інформацію про фасовані харчові продукти на зовнішній упаковці (контейнері), у якій ці харчові продукти перебувають в обігу, зазначено</p>	<p>«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 5, пункт 7 <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83</i></p> <p>7. У процесі обігу фасованих харчових продуктів оператори ринку харчових продуктів зобов'язані забезпечити, щоб інформація, зазначена в пунктах 1, 6, 7 і 8 частини першої статті 6 цього Закону, також зазначалася на зовнішній упаковці (контейнері), в якій фасовані харчові продукти перебувають в обігу.</p>
<p>Під час постачання харчових продуктів, не призначених для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, оператори ринку надають інформацію, необхідну для виконання вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»</p>	<p>«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 5, пункт 8 <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n83</i></p> <p>8. Оператори ринку харчових продуктів, що постачають іншим операторам ринку харчових продуктів харчові продукти, не призначені для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, зобов'язані забезпечити, щоб іншим операторам ринку харчових продуктів була надана інформація, достатня для того, щоб вони могли виконати свої обов'язки згідно з частиною першою цієї статті.</p>
<p>Вимог до розміщення та представлення обов'язкової інформації про харчові продукти дотримано</p>	<p>«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 8 <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n123</i></p>

1. Обов'язкова інформація про харчові продукти повинна надаватися та бути легкодоступною для споживачів щодо всіх харчових продуктів відповідно до вимог цього Закону.
2. Обов'язкова інформація про фасовані харчові продукти має міститися безпосередньо на упаковці або етикетці, приєднаній до неї.
3. Обов'язкова інформація про харчові продукти розміщується на видному місці, має бути чіткою і розбірливою та, за потреби, наноситися у спосіб, що унеможливує її видалення.
4. Обов'язкова інформація про харчові продукти не повинна приховуватися або спотворюватися іншою текстовою чи графічною інформацією.
5. Висота малих літер без виносних елементів у тексті, яким надається обов'язкова інформація про харчовий продукт, повинна дорівнювати або перевищувати 1,2 міліметра.
Вимірювання висоти малих літер без виносних елементів здійснюється відповідно до додатка № 3 до цього Закону.
6. У разі використання упаковки або тари, площа найбільшої поверхні якої менша за 80 квадратних сантиметрів, висота малих літер без виносних елементів повинна дорівнювати або перевищувати 0,9 міліметра.
7. Інформація, передбачена пунктами 1, 5 і 11 частини першої статті 6 цього Закону, має наводитися в одному полі видимості.
8. Вимоги частини сьомої цієї статті не поширюються на випадки, визначені частинами п'ятою і шостою статті 6 цього Закону.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 9
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n133>

1. Обов'язкова інформація про фасовані харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, крім інформації, передбаченої пунктом 6 частини першої статті 6 цього Закону, має бути доступною споживачу для ознайомлення до моменту продажу харчового продукту і розміщуватися у матеріалах, які супроводжують такі фасовані харчові продукти, або надаватися в інший спосіб, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, визначений оператором ринку харчових продуктів. Оператор ринку харчових продуктів не має

Вимоги до інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, виконуються

права стягувати із споживача додаткову плату за надання обов'язкової інформації про харчові продукти в інший спосіб або засобами, відмінними від маркування.

2. Вся обов'язкова інформація про фасовані харчові продукти, передбачена частиною першою статті 6 цього Закону, має бути наявною на момент доставки (передачі) харчового продукту споживачу.

3. Обов'язкова інформація про нефасовані харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, до моменту придбання споживачем такого харчового продукту має містити відомості, передбачені пунктом 3 частини першої статті 6 цього Закону.

4. Вимоги частини першої цієї статті не поширюються на харчові продукти, продаж яких здійснюється через торговельні автомати.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 10
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n138>

1. Інформація про харчові продукти надається державною мовою.

2. За рішенням оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, поруч із текстом, викладеним державною мовою, може розміщуватися його переклад іншими мовами.

3. Маркування харчових продуктів, призначених для експорту, здійснюється згідно з умовами відповідної експортної угоди.

4. Знаки для товарів і послуг можуть наводитися у маркуванні у тому вигляді, в якому їм надана правова охорона в Україні відповідно до законодавства.

Інформація про харчові продукти надається державною мовою

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 11
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n143>

1. Назвою харчового продукту є його офіційна назва. За відсутності офіційної назви назвою харчового продукту є його звична назва. Якщо звичної назви не існує або вона не використовується, застосовується описова назва харчового продукту.

2. Назва харчового продукту повинна містити або супроводжуватися інформацією про фізичний стан продукту або спеціальну обробку, якій піддавався харчовий продукт (порошкоподібний, продукт сублімаційної сушки, швидко заморожений, концентрований, копчений тощо), в усіх випадках, коли відсутність такої інформації може вводити споживача в оману.

3. Назва харчових продуктів, які були заморожені до продажу, а продаються у розмороженому стані, має включати слово "розморожений". Ця вимога не поширюється на:

- 1) інгредієнти, що містяться у кінцевому (готовому до вживання) харчовому продукті;
- 2) харчові продукти, для яких замороження є необхідним етапом технологічного процесу виробництва;
- 3) харчові продукти, розмороження яких не впливає негативно на їх безпечність та якість.

4. Назва харчових продуктів, які або інгредієнти яких безпосередньо піддавалися дії іонізуючого випромінювання, має супроводжуватися словами "опромінений" або "піддавався дії іонізуючого випромінювання".

5. У маркуванні харчових продуктів, у яких певний компонент або інгредієнт, щодо якого споживач очікує, що він використовується звичайним чином або що він природно міститься у харчовому продукті, був замінений іншим компонентом або інгредієнтом, додатково до переліку інгредієнтів має чітко зазначатися компонент або інгредієнт, використаний для повної або часткової заміни:

Назва харчового продукту надає споживачу коректну інформацію

1) поруч з назвою продукту;
2) з використанням розміру шрифту, в якому висота малих літер становить не менше 75 відсотків висоти малих літер без виносних елементів у назві продукту і не менше мінімального розміру шрифту, встановленого частиною п'ятою статті 8 цього Закону.

6. Назва м'ясних продуктів, м'ясних напівфабрикатів та рибних продуктів, що містять додані білки, включно з гідролізованими білками різного тваринного походження, повинна включати інформацію про наявність таких білків із зазначенням їх походження.

7. Назва м'ясних продуктів та м'ясних напівфабрикатів у формі порізаного чи порційного м'яса, туш чи їх частин повинна включати інформацію про наявність доданої води, якщо додана вода становить більше 5 відсотків маси готового продукту. Ці вимоги поширюються на рибні продукти і готові рибні продукти у формі шматків, порцій, філе або цілого рибного продукту.

8. Назва м'ясних продуктів, м'ясних напівфабрикатів та рибних продуктів, що складаються з різних шматків, поєднаних іншими інгредієнтами, включно з харчовими добавками та харчовими ензимами, або в інший спосіб, але можуть справляти враження цілого шматка м'яса чи риби, повинна містити зазначення "сформоване зі шматків м'яса" чи "сформоване зі шматків риби".

9. У разі використання в ковбасах і сосисках неїстівних оболонок надання інформації про це є обов'язковим.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»,
статті 12, 13,14

Стаття 12, *посилання:* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n158>

1. Перелік інгредієнтів має включати всі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту. Перелік інгредієнтів наводиться під заголовком, що складається з або включає в себе слово "склад" або "інгредієнти".

Перелік інгредієнтів містить усі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту

2. Інгредиенты у переліку зазначаються під їх назвою та відповідно до вимог, викладених у [додатку № 6](#) до цього Закону.
3. Усі інгредиенты, що містяться в харчових продуктах у формі створених наноматеріалів, мають бути чітко зазначені у переліку інгредиентів. Назви таких інгредиентів супроводжуються словом "(нано)".
4. Спеціальні вимоги до позначення харчового продукту "рублене м'ясо" наведено в [додатку № 5](#) до цього Закону.
5. Ароматизатори в переліку інгредиентів харчового продукту позначаються:
 - 1) словом "ароматизатор(и)" або, за рішенням оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, - спеціальною назвою чи описом ароматизатора, що встановлені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я;
 - 2) словами "копильний(і) ароматизатор(и)", якщо ароматичний компонент містить копильний ароматизатор, визначення якого встановлено центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, який надає харчовому продукту копильний аромат, або, за рішенням оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, - словами "копильний(і) ароматизатор(и), виділений(і) з (назва харчового(их) продукту(ів) або категорії харчового продукту, або джерела, з яких виділений цей ароматизатор)".
6. Слово "натуральний" у позначенні ароматизатора в переліку інгредиентів харчового продукту використовується з урахуванням таких вимог:
 - 1) слово "натуральний" може використовуватися для позначення ароматизаторів, ароматичний компонент яких містить виключно натуральні ароматичні препарати та/або натуральні ароматичні речовини;

2) слова "натуральна(і) ароматична(і) речовина(и)" можуть використовуватися для позначення ароматизаторів, ароматичний компонент яких містить виключно натуральну(і) ароматичну(і) речовину(и);

3) слово "натуральний" може використовуватися разом із зазначенням харчового продукту, категорії харчових продуктів або вихідного матеріалу рослинного або тваринного походження, з яких виділений ароматизатор, лише за умови, що його ароматичний компонент був виділений повністю або не менш як на 95 відсотків у масовому співвідношенні (за масою) із зазначеного вихідного матеріалу. У такому разі ароматизатор позначається словами "натуральний ароматизатор (назва харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор)";

4) слова "натуральний ароматизатор (назва харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор) разом з іншими натуральними ароматизаторами" можуть використовуватися лише за умови, що ароматичний компонент був частково виділений із зазначеного вихідного матеріалу та його аромат легко розпізнати;

5) слова "натуральний ароматизатор" можуть використовуватися без назви харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор, лише за умови, що його ароматичний компонент був виділений з декількох вихідних матеріалів, а посилання на вихідні матеріали не відображає їх аромату або смаку.

7. Хінін та/або кофеїн, що використовуються як ароматизатори у виробництві чи приготуванні харчових продуктів, мають зазначатися у переліку інгредієнтів одразу після слова "ароматизатор(и)".

Стаття 13, *посилання*: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n173>

1. Вимога щодо надання переліку інгредієнтів не поширюється на такі харчові продукти:

1) свіжі фрукти і овочі, включаючи картоплю, які не піддавалися чищенню, подрібненню чи будь-якому іншому процесу обробки;

2) воду питну з додаванням діоксиду вуглецю, якщо назва харчового продукту містить інформацію про стан води за рівнем насичення діоксидом вуглецю або якщо діоксид вуглецю є невід'ємною складовою води;

3) ферментовані оцти, вироблені з одного виду сировини, без використання інших інгредієнтів;

4) продукти переробки молока: сир, вершкове масло, ферментовані молоко та вершки, кисломолочні продукти, у тому числі сир кисломолочний, йогурт, кефір, ряжанка, сметана, у процесі виробництва яких не використовувалися ніякі інші інгредієнти, крім заквасочних культур, харчових ензимів та культур мікроорганізмів, наявність яких є необхідною для процесу виробництва; сири, крім свіжих або плавлених, до яких додана сіль, необхідна для процесу виробництва;

5) харчові продукти, що складаються з одного інгредієнта, якщо назва харчового продукту збігається з назвою інгредієнта або дає змогу однозначно визначити цей інгредієнт.

2. Складний інгредієнт може бути включений до переліку інгредієнтів під своєю назвою, якщо така назва визначена нормативно-правовим актом або якщо вона є загальноновизнаною, відповідно до його загальної кількості в харчовому продукті, за якою одразу наводиться перелік його інгредієнтів.

3. Допускається ненадання переліку інгредієнтів складного інгредієнта у таких випадках:

1) якщо склад складного інгредієнта визначений у нормативно-правовому акті або, за його відсутності, в національному стандарті та якщо він становить менше 2 відсотків обсягу готової продукції, крім харчових добавок згідно з пунктами 1-4 частини першої статті 14 цього Закону;

2) для складних інгредієнтів, що складаються з суміші прянощів та/або трав і становлять менше 2 відсотків обсягу готової продукції, крім харчових добавок згідно з пунктами 1-4 частини першої статті 14 цього Закону;

3) якщо складний інгредієнт є харчовим продуктом, щодо якого нормативно-правовим актом або, за його відсутності, національним стандартом не передбачено надання переліку інгредієнтів.

стаття 14, *посилання:* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n185>

1. Вимога про включення до переліку інгредієнтів харчового продукту не поширюється на такі компоненти:

- 1) компоненти інгредієнта, які у процесі виробництва тимчасово видалялися з харчового продукту, а потім знову вводили у кількості, що не перевищує їх початкову кількість;
- 2) харчові добавки та харчові ензими:
 - а) наявність яких у даному харчовому продукті зумовлена виключно тим, що вони містилися в одному чи декількох інгредієнтах цього харчового продукту, за умови що вони не виконують жодної технологічної функції у кінцевому харчовому продукті;
 - б) які використовуються як допоміжні матеріали для переробки харчового продукту;
- 3) носії та речовини, які не є харчовими добавками, але використовуються так само і з такою самою метою, що й носії, і виключно у необхідній кількості;
- 4) речовини, що не є харчовими добавками, які були використані у виробництві харчового продукту як допоміжний матеріал для переробки і містяться у готовому продукті, навіть у зміненій формі;
- 5) вода, якщо вона:
 - а) використовується у процесі виготовлення виключно для відновлення концентрованого або дегідратованого інгредієнта;
 - б) входить до складу рідких інгредієнтів, які зазвичай не споживаються як готові харчові продукти.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 15
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n196>

1. Обов'язкова інформація, передбачена пунктом 3 частини першої статті 6 цього Закону, повинна відповідати таким вимогам:

- 1) позначатися у переліку інгредієнтів згідно з правилами, встановленими частиною першою статті 12 цього Закону, з чітким зазначенням назви речовини або харчового продукту згідно з переліком, наведеним у додатку № 1 до цього Закону;

Інформацію про речовини або продукти, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, надано

2) назва речовини або харчового продукту, наведеного у [додатку № 1](#) до цього Закону, має бути виділена (шрифтом, кольоровим фоном, стилем тощо) серед решти інгредієнтів у переліку інгредієнтів у спосіб, визначений оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про харчовий продукт.

2. У разі ненадання переліку інгредієнтів інформація, передбачена [пунктом 3](#) частини першої статті 6 цього Закону, повинна включати слово "містить" перед назвою речовини або харчового продукту згідно з переліком, наведеним у [додатку № 1](#) до цього Закону.

3. У разі якщо декілька інгредієнтів або допоміжних матеріалів для переробки харчового продукту походять з однієї речовини або харчового продукту, включених до переліку, наведеного у [додатку № 1](#) до цього Закону, це має бути чітко зрозуміло з інформації у маркуванні про кожен інгредієнт або допоміжний матеріал для переробки, що були застосовані.

4. Надання інформації, передбаченої [пунктом 3](#) частини першої статті 6 цього Закону, не вимагається у випадках, якщо назва харчового продукту чітко посилається на певну речовину чи харчовий продукт.

5. Позначення "без глютену" може бути застосовано лише за умови, що вміст глютену у харчових продуктах, що пропонуються до реалізації кінцевому споживачеві, не перевищує 20 міліграмів на 1 кілограм загальної маси харчового продукту.

6. Позначення "з дуже низьким вмістом глютену" може бути застосовано лише за умови, що харчові продукти, що складаються з або містять один чи більше інгредієнтів, виготовлених з пшениці, жита, ячменю, вівса або їх гібридних видів, що були спеціально оброблені для зменшення вмісту глютену, містять не більше ніж 100 міліграмів на 1 кілограм загальної маси харчових продуктів, що пропонуються до реалізації кінцевому споживачеві.

7. Інформація про харчовий продукт, зазначена у частинах п'ятій і шостій цієї статті, може супроводжуватися позначенням "підходить для осіб з непереносимістю глютену" або "підходить для осіб, хворих на целиацію".

8. Інформація про харчовий продукт, зазначена у частинах п'ятій і шостій цієї статті, може супроводжуватися позначенням "спеціально

розроблено для осіб з непереносимістю глютену" або "спеціально розроблено для осіб, хворих на целіакію", якщо харчовий продукт спеціально вироблений, приготовлений та/або перероблений таким чином, щоб:

1) зменшити вміст глютену в одному або декількох інгредієнтах, що містять глютен;

2) замінити інгредієнти, що містять глютен, іншими інгредієнтами, що природно не містять глютену.

9. Овес, що міститься у харчових продуктах, заявлених як продукти без глютену або з дуже низьким вмістом глютену, має бути спеціально вироблений, приготовлений та/або перероблений таким чином, щоб уникнути забруднення домішками пшениці, жита, ячменю або їх гібридних видів, при цьому вміст глютену у такому вівсі не може перевищувати 20 міліграмів на 1 кілограм.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», статті 16, 17

Стаття 16, *посилання*: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n210>

1. Кількість окремого інгредієнта або категорії інгредієнтів, використаних у виробництві або приготуванні харчового продукту, зазначається у маркуванні в обов'язковому порядку, якщо:

1) назва даного інгредієнта або категорії інгредієнтів зазначена у назві харчового продукту або зазвичай асоціюється споживачем з назвою харчового продукту;

2) назва даного інгредієнта або категорії інгредієнтів виділяється у маркуванні словесно або графічно;

3) зазначення назви даного інгредієнта або категорії інгредієнтів є суттєвим для того, щоб охарактеризувати харчовий продукт та вирізнити його серед продуктів, з якими його можна сплутати через його назву та/або зовнішній вигляд.

2. Кількісне зазначення інгредієнтів або категорій інгредієнтів харчового продукту не вимагається:

Кількісне зазначення інгредієнтів або категорій інгредієнтів харчового продукту надано

1) для інгредієнта або категорії інгредієнтів:

а) кількість яких зазначається відповідно до частини п'ятої статті 17 цього Закону;

б) які використовуються у малих кількостях з метою надання смаку та аромату; або

в) вміст яких не впливає на вибір споживача, оскільки коливання кількості інгредієнта або категорії інгредієнтів не є істотним для того, щоб охарактеризувати харчовий продукт чи вирізнити його серед інших аналогічних харчових продуктів;

2) якщо нормативно-правовим актом або, за його відсутності, національним стандартом визначена кількість інгредієнта або категорії інгредієнтів без вимоги зазначення переліку інгредієнтів у маркуванні; або

3) у випадках, передбачених пунктами 4 і 5 розділу I додатка № 6 до цього Закону.

3. Вимоги пунктів 1 і 2 частини першої цієї статті не поширюються на:

1) будь-який інгредієнт або категорію інгредієнтів, що підпадають під визначення "з підсолоджувачем(ами)" або "з цукром(ами)" та підсолоджувачем(ами)", якщо таке словосполучення супроводжує назву харчового продукту згідно з додатком № 2 до цього Закону; або

2) будь-які добавки вітамінів та мінеральних речовин, якщо надання у маркуванні інформації про їх поживну цінність є обов'язковим.

4. Зазначення кількості інгредієнта або категорії інгредієнта:

1) виражається у відсотках, що відповідає кількості інгредієнта або інгредієнтів під час його/їх використання;

2) зазначається в назві або відразу після назви харчового продукту або в переліку інгредієнтів поруч з відповідним інгредієнтом або категорією інгредієнтів.

5. Винятки з вимог положень частини четвертої цієї статті допускаються в таких випадках:

1) якщо харчовий продукт втратив вологу внаслідок теплової або інших видів обробки, кількість виражається як відсоткова частка, що відповідає кількості даних інгредієнтів у готовому продукті, якщо тільки ця кількість або сукупна кількість усіх інгредієнтів, зазначених на етикетці, не перевищує 100 відсотків. У разі якщо кількість або сукупна кількість усіх інгредієнтів, зазначених на етикетці, перевищує

100 відсотків, кількість зазначається на основі маси інгредієнтів, використаних для приготування 100 грамів готового продукту;

2) кількість легких інгредієнтів зазначається як їх масова частка у готовому продукті;

3) кількість інгредієнтів, що використовуються у концентрованій або дегідратованій формі та відновлюються у процесі виробництва, може зазначатися як їх масові частки до концентрування або зневоднення;

4) якщо концентровані чи зневоднені харчові продукти відновлюються перед споживанням шляхом додавання води, кількість інгредієнтів може зазначатися як їх масові частки у відновленому продукті.

Стаття 17, *посилання:* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n233>

1. У маркуванні фасованого харчового продукту зазначається його номінальна кількість, виражена у літрах, сантілітрах, мілілітрах, кілограмах або грамах чи в інших одиницях вимірювання об'єму або маси:

1) для рідких харчових продуктів - в одиницях вимірювання об'єму;

2) для інших харчових продуктів - в одиницях вимірювання маси;

3) для олій, маргаринів м'яких, майонезів, молока питного та продуктів його переробки, вершків, кисломолочних продуктів, меду - в одиницях вимірювання маси або об'єму за вибором оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт.

2. Інформація про номінальну кількість не є обов'язковою для харчових продуктів:

1) які можуть значно втратити об'єм або масу, які продаються поштучно, маса чи об'єм яких визначається у присутності покупця;

2) кількість яких є меншою за 5 грамів або 5 мілілітрів, крім прянощів і трав;

3) які, зазвичай, продаються поштучно, за умови що кількість одиниць товару є добре видимою і легко піддається підрахунку, або якщо такий підрахунок є неможливим - кількість одиниць (штук), зазначена у маркуванні.

3. У разі якщо фасована одиниця харчового продукту складається з двох або більше окремих фасованих одиниць, що містять однакову кількість одного й того самого продукту, номінальна кількість зазначається як номінальна кількість кожної окремої одиниці та загальна кількість таких окремих одиниць. Зазначення цієї інформації не є обов'язковим, якщо номінальна кількість окремо фасованих одиниць товару є добре видимою і вони легко піддаються підрахунку та якщо ззовні добре видно щонайменше один напис про номінальну кількість харчового продукту на окремій одиниці харчового продукту.

4. Якщо фасована одиниця харчового продукту складається з двох або більше фасованих одиниць, кожна з яких не призначена для окремої реалізації, номінальна кількість харчового продукту зазначається як загальна номінальна кількість і кількість окремих одиниць харчового продукту або зазначається номінальна кількість окремої одиниці харчового продукту і кількість окремих одиниць харчового продукту.

5. Якщо твердий харчовий продукт перебуває в рідкому середовищі, зазначається також маса продукту без урахування маси рідини. Якщо харчовий продукт вкритий крижаною глазур'ю (для заморожених продуктів), маса харчового продукту не повинна включати масу крижаної глазури.

Рідким середовищем для цілей цієї статті вважаються рідини та харчові продукти, що можуть бути, зокрема, сумішами, а також перебувати у замороженому або швидкозамороженому стані, за умови що вони є лише доповненням до істотних елементів напівфабрикату, що пропонується споживачу, та не є вирішальним фактором для прийняття рішення споживачем про придбання такого харчового продукту: вода, водні сольові розчини, розсіл, водні розчини харчових кислот, оцет, водні розчини цукру, інших підсолоджуючих речовин, фруктові або овочеві соки - для плодоовочевої продукції.

6. Якщо заморожені харчові продукти пропонуються до реалізації у нефасованому стані (нефасовані харчові продукти, вкриті крижаною глазур'ю), кінцевому споживачу надається інформація про загальну кількість харчового продукту (з урахуванням кількості глазури) та кількість або відсотковий вміст крижаної глазури у такому харчовому

продукті. При цьому оператори ринку харчових продуктів визначають номінальну кількість глазури з урахуванням метрологічних вимог до відхилень кількості твердого продукту та крижаної глазури від номінального значення, що встановлюються технічними регламентами або іншими нормативно-правовими актами, а за їх відсутності - національним чи міжнародним стандартом.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 18
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n247>

1. Дата завершення мінімального терміну придатності зазначається з дотриманням таких вимог:

1) перед датою зазначаються слова "Краще спожити до...", якщо дата вказує на день, або "Краще спожити до кінця..." - в інших випадках;

2) безпосередньо після слів, наведених у пункті 1 цієї частини, зазначається дата або посилання на місце, де на маркуванні зазначена дата;

3) за потреби після інформації, передбаченої пунктами 1 і 2 цієї частини, зазначаються умови зберігання, яких необхідно

дотримуватися, щоб харчовий продукт не втратив своїх властивостей до спливу встановленого строку;

4) дата складається з дня, місяця та, за потреби, року у незакодованій формі у зазначеному порядку, між цифрами проставляються розділові знаки (крапка, скісна риска, дефіс тощо) або інтервал.

При цьому:

- якщо харчовий продукт зберігається не більше трьох місяців, у даті достатньо вказати день і місяць;

якщо харчовий продукт зберігається більше трьох місяців, але менше 18 місяців, у даті достатньо вказати місяць і рік;

- якщо харчовий продукт зберігається понад 18 місяців, у даті достатньо вказати рік;

5) мінімальний термін придатності зазначається добровільно за вибором оператора ринку харчових продуктів для таких харчових продуктів:

Мінімальний термін придатності, дату «вжити до...» та дату замороження харчового продукту зазначено, вимоги щодо них дотримано

- а) свіжі фрукти та овочі, включаючи картоплю, не очищені від шкіри, не порізані і не оброблені в інший аналогічний спосіб, крім пророщеного насіння та інших аналогічних продуктів, зокрема пророщених бобових культур;
- б) вина, лікерні вина, ігристі вина, ароматизовані вина та інші аналогічні продукти, вироблені з фруктів, крім винограду та напоїв, вироблених з винограду та виноградного сусла, що класифікуються за кодом 2206 00 згідно з УКТ ЗЕД;
- в) напої, що містять 10 і більше відсотків об'ємних одиниць спирту;
- г) хлібобулочні або кондитерські вироби, які зазвичай споживаються протягом 24 годин з моменту випікання;
- ґ) оцет;
- д) харчова сіль;
- е) цукор у твердому стані;
- е) кондитерські вироби, що складаються майже виключно з ароматизованих та/або підфарбованих цукрів;
- ж) жувальна гумка та інші аналогічні продукти для жування.

2. Для харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є такими, що швидко псуються, і тому після завершення короткого періоду часу можуть вважатися небезпечними для здоров'я людини, замість дати завершення мінімального терміну придатності зазначається дата "вжити до...".

3. Дата "вжити до..." зазначається у такий спосіб:

- 1) перед датою зазначаються слова "вжити до...";
- 2) безпосередньо після слів, наведених у пункті 1 цієї частини, зазначається дата або посилання на місце, де на маркуванні зазначена дата. Після цієї інформації зазначаються спеціальні умови зберігання, яких необхідно дотримуватися, щоб харчовий продукт не втратив своїх властивостей до зазначеної дати;
- 3) дата складається з дня, місяця та, за потреби, року у незакодованій формі: у зазначеному порядку між цифрами проставляються розділові знаки (крапка, скісна риска, дефіс тощо) або інтервал;
- 4) дата "вжити до..." зазначається окремо на кожній фасованій одиниці харчового продукту або порції.

4. Дата замороження зазначається для харчових продуктів, наведених у пункті 6 додатку 2 до цього Закону, таким чином:

- 1) перед датою зазначається слово "заморожений...";
- 2) безпосередньо після слова, наведеного в пункті 1 цієї частини, зазначається дата або посилання на місце, де на маркуванні зазначена дата, що складається з дня, місяця та року в незакодованій формі: у зазначеному порядку, між цифрами проставляються розділові знаки (крапка, скісна риска, дефіс тощо) або інтервал.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 19
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n276>

1. Якщо харчові продукти потребують спеціальних умов зберігання та/або умов використання, такі умови мають бути зазначені в інформації про харчовий продукт.
2. Для забезпечення належного зберігання та використання харчових продуктів після відкриття упаковки в інформації про харчовий продукт може зазначатися інформація про умови зберігання та/або строк споживання після відкриття упаковки.

«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 20
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n279>

1. Зазначення країни походження або місця походження харчового продукту є обов'язковим у таких випадках:
 - 1) якщо неповідомлення цієї інформації може ввести споживача в оману, зокрема, якщо інформація, що супроводжує харчовий продукт, або інформація на маркуванні може навести на думку, що даний харчовий продукт має іншу країну походження або місце походження;
 - 2) для окремих типів м'яса, що класифікується за кодами УКТ ЗЕД, наведеними у додатку № 7 до цього Закону.

Умови зберігання або умови використання харчового продукту зазначено

Країну походження або місця походження харчового продукту у передбачених законодавством випадках зазначено

	<p>2. У разі якщо зазначені країна походження або місце походження харчового продукту не збігаються з країною походження або місцем походження основного інгредієнта, необхідно:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) зазначити країну походження або місце походження основного інгредієнта; 2) вказати, що країна походження або місце походження основного інгредієнта відрізняється від країни походження або місця походження харчового продукту. <p>3. Порядок, спеціальні вимоги до маркування та перелік харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження відповідно до частин першої і другої цієї статті, встановлюються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.</p>
<p>Інструкції із використання або приготування харчового продукту містять необхідну інформацію для використання споживачем харчового продукту за призначенням</p>	<p>«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 21 <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n287</i></p> <p>1. Інструкції з використання або приготування харчових продуктів повинні містити інформацію, достатню для використання харчового продукту споживачем за призначенням.</p>
<p>Фактичний вміст спирту в напоях із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць, крім продукції, що класифікується за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД, зазначено</p>	<p>«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», стаття 22 <i>посилання: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n289</i></p> <p>1. Фактичний вміст спирту в напоях з вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць, крім продукції, що класифікується за кодом <u>2204</u> згідно з УКТ ЗЕД, зазначається відповідно до <u>додатка № 8</u> до цього Закону.</p>
<p>Інформація про поживну та енергетичну цінність харчового продукту включає обов'язкову інформацію</p>	<p>«Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», статті 23, 24, 25, 26, 27</p>

Стаття 23, *посилання:* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n291>

1. Обов'язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів має включати інформацію про:

- 1) енергетичну цінність;
- 2) вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі.

За потреби поряд з інформацією про поживну цінність може розміщуватися напис про те, що наявність солі зумовлена виключно вмістом натрію, який має природне походження, а не додавався у процесі виробництва харчового продукту.

2. Зміст обов'язкової інформації про поживну цінність харчових продуктів, зазначеної в частині першій цієї статті, може бути доповнено зазначенням вмісту однієї або декількох таких речовин:

- 1) мононенасичені жири;
- 2) поліненасичені жири;
- 3) поліоли;
- 4) крохмаль;
- 5) харчові волокна;
- 6) вітаміни або мінеральні речовини, наведені в [додатку № 9](#) до цього Закону, якщо вони містяться в харчовому продукті у значних кількостях.

3. У разі якщо маркування фасованих харчових продуктів містить обов'язкову інформацію про поживну цінність, допускається повторення інформації про енергетичну цінність або про енергетичну цінність та про вміст жирів, насичених жирів, цукрів та солі.

4. Вимоги [статей 23-27](#) цього Закону не застосовуються до дієтичних добавок та води природної мінеральної.

Стаття 24, *посилання:* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n305>

1. Обчислення енергетичної цінності здійснюється за допомогою перевідних коефіцієнтів, наведених у [додатку № 10](#) до цього Закону.

2. Значення енергетичної цінності та кількості поживних речовин вказуються для харчових продуктів у тому стані, в якому вони запропоновані для реалізації.

3. Зазначення енергетичної цінності може стосуватися харчових продуктів після їх приготування, за умови надання достатньо докладних інструкцій щодо приготування цих продуктів для цілей споживання.

4. Величини енергетичної цінності харчового продукту та кількості поживних речовин - це середні значення, обчислені за допомогою одного або декількох таких методів залежно від вибору оператора ринку харчових продуктів:

- 1) аналіз харчових продуктів, проведений виробником;
- 2) обчислення, виконані з використанням добре відомих або фактичних середніх значень (величин) інгредієнтів;
- 3) обчислення, виконані з використанням загально встановлених і прийнятих даних.

5. Центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, затверджує:

- 1) допустимі відхилення між зазначеними в інформації про харчовий продукт величинами енергетичної цінності, кількості поживних речовин та фактичними значеннями цих параметрів, визначеними під час проведення державного контролю;
- 2) перевідні коефіцієнти для визначення вмісту вітамінів і мінеральних речовин у харчових продуктах.

Стаття 25, *посилання:* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n316>

1. Показники енергетичної цінності та вмісту поживних речовин харчових продуктів зазначаються в одиницях вимірювання, наведених у додатку № 11 до цього Закону.

2. Показники енергетичної цінності та вмісту поживних речовин зазначаються на 100 грамів або 100 мілілітрів харчового продукту.

3. Якщо повідомляється інформація про вміст вітамінів та мінеральних речовин, додатково до способу зазначення, встановленого частиною другою цієї статті, така інформація має виражатися у відсотках до референсних величин споживання, встановлених у розділі I додатка № 9 до цього Закону.

4. Додатково до способу зазначення, встановленого частиною другою цієї статті, інформація про енергетичну цінність та вміст поживних речовин, передбачена частинами першою - третьою статті 23 цього Закону, може виражатися у відсотках до референсних величин споживання, встановлених у розділі II додатка № 9 до цього Закону.

5. У разі повідомлення споживачам інформації відповідно до частини четвертої цієї статті поряд з такою інформацією у маркуванні додатково зазначається: "Середня референсна величина добового споживання для осіб старше 18 років (8400кДж/2000ккал)".

Стаття 26, *посилання:* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n322>

1. У харчових продуктах показники енергетичної цінності та вмісту поживних речовин для зручності споживача можуть зазначатися на порцію та/або на одиницю споживання, за умови що величина порції або одиниці споживання та кількість порцій або одиниць споживання, що знаходяться в упаковці, зазначена на етикетці, у таких випадках:

- 1) додатково до способу зазначення, встановленого частиною другою статті 25 цього Закону;
- 2) додатково до способу зазначення, встановленого частиною третьою статті 25 цього Закону, щодо вмісту вітамінів і мінеральних речовин;
- 3) додатково до або замість способу зазначення, встановленого частиною четвертою статті 25 цього Закону.

2. Як виняток з положень частини другої статті 23 цього Закону, у випадках, передбачених частиною третьою статті 25 цього Закону, вміст поживних речовин та/або відсотки до референсних величин споживання, встановлених розділом II додатка № 9 до цього Закону, можуть зазначатися в розрахунку лише на порцію або на одиницю споживання.

3. У разі зазначення вмісту поживних речовин лише на порцію або на одиницю споживання значення показника енергетичної цінності обчислюється на 100 грамів або на 100 мілілітрів з розрахунку на порцію або на одиницю споживання.

4. Показники енергетичної цінності та вмісту поживних речовин та/або референсні величини споживання, встановлені розділом II додатка №

9 до цього Закону, можуть зазначатися в розрахунку лише на порцію або на одиницю споживання.

5. Величина порції або одиниці споживання зазначається разом з інформацією про поживну цінність.

Стаття 27, посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n331>

1. Інформація, зазначена у частинах першій і другій статті 23 цього Закону, наводиться в одному полі видимості, у чіткому форматі та, за доцільності, у порядку, встановленому додатком № 11 до цього Закону.

2. Інформація, зазначена в частинах першій і другій статті 23 цього Закону, надається у формі таблиці. За відсутності вільного місця інформація наводиться у форматі рядків.

3. Інформація, зазначена в частині третій статті 23 цього Закону, має бути представлена в основному полі видимості, а розмір шрифту має задовольняти вимоги частини п'ятої статті 8 цього Закону.

4. Інформація, зазначена у частині третій статті 23 цього Закону, наводиться у форматі, відмінному від формату, встановленого частиною другою цієї статті.

5. У разі якщо показники енергетичної цінності або вмісту поживних речовин у харчовому продукті є незначними, інформація про них може бути замінена словами "містить незначну кількість...", що розміщуються поряд з інформацією про поживну цінність (за наявності).

6. Додатково до форми зазначення, встановленої частинами другою і четвертою статті 25, статтею 26 та частиною другою цієї статті, енергетичну цінність та кількість поживних речовин можна зазначати в іншій формі та/або представляти за допомогою графічних форм або символів, якщо вони:

- 1) базуються на результатах наукових досліджень, є зрозумілими для споживачів та не вводять споживачів в оману;
- 2) розроблялися з урахуванням результатів консультацій із широким колом заінтересованих сторін та громадськістю;

- 3) застосовуються з метою сприяння розумінню споживачами цінності або важливості харчового продукту щодо калорійності та вмісту поживних речовин у раціоні харчування людини;
- 4) базуються на науково обґрунтованих доказах розуміння пересічним споживачем таких способів зазначення чи надання інформації;
- 5) у разі застосування інших форм надання інформації базуються на референсних величинах споживання, встановлених у додатку № 9 до цього Закону, або, за їх відсутності, на загально визнаних наукових рекомендаціях щодо норм споживання поживних речовин або калорійності;
- 6) є об'єктивними та недискримінаційними;
- 7) у разі застосування не створюють перешкод для вільного обігу харчових продуктів.

«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», стаття 32

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n491>

1. Позначка придатності наноситься лише на туші свійських копитних тварин, диких ссавців, вироцених на фермі, відмінних від зайцеподібних, та великих диких тварин, а також на напівтуші, четвертини та шматки, що отримані шляхом розроблення напівтуш на три шматки, та лише якщо в результаті передзабійного та післязабійного огляду встановлено відсутність причин, через які це м'ясо визнається не придатним для споживання людиною. Нанесення позначки придатності здійснюється на бійні або на потужності з переробки диких тварин, якщо інше не передбачено законом. Обіг зазначених туш тварин та їх частин без нанесеної на них позначки придатності забороняється, якщо інше не передбачено законодавством. Забороняється видалення позначки придатності, якщо цього не вимагає поводження з харчовим продуктом на наступних стадіях виробництва.

2. Ідентифікаційна позначка, яка містить реєстраційний номер потужності, наноситься з метою забезпечення простежуваності на харчові продукти тваринного походження, щодо яких цим Законом не

Вимог до нанесення та видалення позначки придатності, ідентифікаційної позначки та порядок їх нанесення дотримано

передбачене нанесення позначки придатності та які вироблені на потужностях, на які видано експлуатаційний дозвіл. Ідентифікаційна позначка наноситься операторами ринку, які здійснюють виробництво чи первинне пакування та/або пакування відповідних продуктів, до моменту їх вивезення з потужності. У разі подальшої переробки або повторного пакування на іншій потужності наноситься нова ідентифікаційна позначка. Обіг зазначених харчових продуктів тваринного походження без ідентифікаційної позначки забороняється.

3. Вимоги до позначки придатності, ідентифікаційної позначки та порядок їх нанесення встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини.

- **Гігієнічні вимоги під час термічної обробки**

(для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках/контейнерах)

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

«Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», стаття 51, пункт 2-1)

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

2. Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, повинен:

1) включати нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу;

Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту,

«Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», стаття 51, пункт 2-2)

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

запобігає забрудненню харчового продукту під час переробки

2. Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, повинен:
2) запобігати забрудненню харчового продукту під час переробки.

Оператор ринку забезпечує відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники)

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 51, пункт 3
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n961>

3. Оператори ринку забезпечують відповідність процесів термічної обробки, які вони застосовують, визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники).

- **Вимоги до операторів ринку, які реалізують харчові продукти**

Вимог до реалізації хліба та хлібобулочних виробів дотримано

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами", частина 1 розділу II
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03#o53>

1.1. Суб'єкт господарської діяльності для приймання хліба і хлібобулочних виробів обладнує розвантажувальні площадки і механізовані рампи, вантажно-розвантажувальні прорізи з навісами, які захищають продукцію від атмосферних опадів.
1.2. Для збереження якості хліба і хлібобулочних виробів суб'єкт господарської діяльності оснащує приміщення спеціальним обладнанням (закриті шафи, підтоварники, стаціонарні й пересувні стелажі, контейнери, столи для нарізання хліба, хліборізки) та основним інвентарем (ножі, щипці, лопатки, виделки тощо для самостійного відбору споживачами товару, а також покривала і чохла

із тканини або полімерних плівок для накриття продукції), дозволеним центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Здійснюючи продаж тортів і тістечок, необхідно мати холодильне устаткування.

1.3. Кожна партія продукції повинна супроводжуватися документами про якість і безпеку, у яких зазначаються дата виготовлення та година виймання хліба з печі, від якої відраховується термін придатності.

1.4. Забороняється перевантажувати хліб і хлібобулочні вироби з лотків у ящики, корзини навалом.

1.5. Забороняється зберігати хліб і хлібобулочні вироби навалом, а також установлювати обладнання з хлібом на відстані менше ніж 35 см від підлоги в підсобних приміщеннях і 60 см - у торговельному залі. Не допускається зберігання хліба разом з товарами, які мають різкий і сильний запах.

1.6. Шафи для зберігання хліба і хлібобулочних виробів необхідно щодня провітрювати протягом 1-2 годин і не менше одного разу на тиждень промивати теплою водою з милом і протирати 1-відсотковим розчином оцтової кислоти з подальшим просушуванням. Покривала і чохла з полімерних плівок необхідно провітрювати і просушувати щодня, а в разі забруднення промивати теплою водою. Металевий інвентар ретельно промивається гарячою водою і насухо витирається.

1.7. Нестандартні, а також вилучені з продажу вироби повертають постачальнику в узгоджені терміни згідно з договором. Залишки хліба, сухарні та хлібні крихти, випадково забруднені вироби збирають у місткості з написом "санітарний брак" і здають у встановленому порядку.

1.8. У разі виявлення ознак захворювання на картопляну хворобу суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно повідомити про це виробника та органи санітарного нагляду, уражені вироби зняти з продажу і знищити згідно із санітарними правилами і складеним у встановленому порядку актом, а обладнання ретельно вимити.

Обладнання, де зберігалися вироби, які "захворіли" на картопляну хворобу, підлягає спеціальній санітарній обробці.

1.9. Суб'єкт господарської діяльності протягом усього робочого дня повинен забезпечити безперервний продаж хліба і хлібобулочних виробів.

1.10. Хліб і хлібобулочні вироби можуть перебувати в продажу (при температурі не менше 6 град.С і відносній вологості 75% + 5%) після виймання з печі не більше:

- 36 годин - хліб із житнього і житньо-пшеничного обійного і житнього обдирного борошна, а також із суміші пшеничного і житнього сортового борошна, упакований - не більше 72 годин;
- 24 години - хліб із пшенично-житнього і пшеничного обійного борошна, хліб і хлібобулочні вироби масою понад 200 грамів із сортового пшеничного, житнього сіяного борошна; упакований - не більше 48 годин;

- 16 годин - дрібноштучні вироби масою 200 грамів і менше (включаючи бублики); упакований - не більше 32 годин.

Після закінчення цих термінів продаж хліба і хлібобулочних виробів забороняється, хліб підлягає вилученню з продажу.

1.11. Забороняється продаж хліба з наявністю плісені, сторонніх домішок, непромісів, розпливчастої форми, блідою або підгорілою шкоринкою.

1.12. У разі відпуску хліба і хлібобулочних виробів продавцем, а також у разі самостійного відбору виробів споживачами необхідно користуватися щипцями, ложечками, лопатками, виделками або смужками чистого паперу.

Забороняється відпуск неупакованого хліба і хлібобулочних виробів працівниками, які проводять розрахунки за готівку (приймають гроші).

1.13. Штучний хліб і хлібобулочні вироби масою 0,5 кг і більше на замовлення споживачів дозволяється розрізати на дві-чотири рівні частини і продавати без зважування.

1.14. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж хліба і хлібобулочних виробів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: кондитерські вироби, цукор, чай, каву, какао, борошно, крупи, макаронні вироби, сухі продукти дитячого харчування і харчові концентрати, а в магазинах, які мають кафетерії, - гарячі напої (чай, каву, какао, молоко), борошняні кондитерські вироби, цукерки

тощо.

1.15. У разі відсутності в певній місцевості стаціонарних підприємств торгівлі продаж хліба і хлібобулочних виробів дозволяється із спеціалізованого транспорту та лотків тільки в упакованому вигляді.

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами", частина 2 розділу II
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03#o53>

2.1. Суб'єкти господарської діяльності здійснюють приймання кондитерських виробів за якістю, маркуванням, кількістю місць і вагою.

Штучні кондитерські вироби підлягають вибірковій перевірці на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці.

Перевірку якості кондитерських виробів проводять за органолептичними показниками: зовнішній вигляд, форма, стан поверхні та глазури, візерунок, запах, консистенція.

Прийманню не підлягають такі кондитерські вироби: деформовані, забруднені, з невластивим запахом та сторонніми домішками, неприємним присмаком, плямами на поверхні, мокрою липкою поверхнею, сірим нальотом (на виробих, глазуrowаних шоколадом), грубою зацукрованою консистенцією. Крім того, не приймаються підгорілі борошняні кондитерські вироби, з розпливчастим візерунком, помадною глазур'ю, що відстає від поверхні виробів, начинкою, яка виступає за край виробу, із закалом, непромісом і мед з ознаками бродіння, спінення, кислого смаку, з вологістю понад 21 відсоток та іншими дефектними ознаками, а також фальсифікований.

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані приймати та реалізовувати ваговий мед за наявності документів про якість та безпеку щодо відповідності його вимогам ГОСТ 19792-97 "Мед натуральний. ТУ".

Забороняється в процесі приймання кремових кондитерських виробів перекладення тістечок з кремом з лотків постачальника в

Вимог до кондитерських виробів і меду дотримано

тару магазину, а також реалізація їх за методом самообслуговування.

Забороняється приймання тортів, не упакованих поштучно в стандартні картонні коробки.

2.2. Кондитерські вироби і мед зберігають у приміщеннях при температурі не більше ніж +18 град.С і відносній вологості 70-75%, а торти і тістечка - в охолоджувальних шафах при температурі 0 град.С ... +5 град.С.

Забороняється зберігання кондитерських виробів поруч з товарами, які передають вологу або мають специфічний запах.

2.3. Терміни та умови реалізації кондитерських виробів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

2.4. Перед подачею кондитерських виробів до торговельного залу перевіряють їх якість, наявність необхідного інвентарю для продажу кондитерських виробів і пакувального матеріалу.

У торговельному залі кондитерські вироби розміщують за видами і сортами:

- вагові карамель, драже, цукерки в обгортці висипають в ящики і касети прилавків і пристінних шаф;
- вагові печиво, вафлі, м'які цукерки, фруктові-ягідні та шоколадні вироби розкладають на внутрішніх полицях прилавків у тарі постачальника (ящиках, коробках, касетах);
- тістечка, рулети, кекси виставляють на прилавках у фабричних лотках і на листах;
- торти і тістечка з кремовим або фруктовим оздобленням розміщують в охолоджувальних шафах і вітринах;
- фасовані кондитерські вироби виставляють на полицях шаф, прилавках, гірках, у тарі-обладнанні;
- кондитерські вироби без обгортки викладають у вазах, на блюдах.

Забороняється виставляти у віконних вітринах натуральні кондитерські вироби.

2.5. Продаж кондитерських виробів проводять у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування в присутності споживача.

До продажу поштучно дозволяються сорти цукерок, які мають фабричну упаковку.

2.6. Відпуск товарів, що не мають фабричної упаковки (тістечок, відкритих цукерок, вагового печива та інших), проводять у чистій тарі (пакетах, коробках, папері) з обов'язковим застосуванням щипців, лопаток, совків та іншого інвентарю.

2.7. Забороняється продаж відходів (крихт) кондитерських виробів.

2.8. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж кондитерських виробів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: каву, чай, какао, кавові напої, мед, варення, повидло, джем, цукор, хлібобулочні вироби.

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами", частина 3 розділу II

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03#o53>

3.1. При надходженні круп'яних, борошняних та інших сипучих товарів на підприємство роздрібної торгівлі суб'єкти господарської діяльності обов'язково звертають увагу на стан їх перевезення. Продукти мають бути надійно захищеними від атмосферних опадів та іншого зовнішнього впливу.

3.2. Вагові сипучі товари та макаронні вироби приймають за кількістю місць і вагою нетто кожного з них. Одночасно перевіряють стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені в супровідних документах про якість і безпеку, на маркувальних ярликах, товарних етикетках. Штучні товари (одиниці розфасовки) перевіряють за станом упаковки, на наявність етикеток та за вагою.

3.3. Сипучі товари (крупя, борошно, цукор, крохмаль та інші) мають бути сухими, без грудочок, однорідними за кольором, з блиском і смаком, властивими для кожного виду та сорту. Макаронні вироби мають бути правильної форми, однорідними за кольором, без тріщин, крихт, з гладкою або трохи шорсткою поверхнею.

3.4. Прийманню не підлягають круп'яні, борошняні та інші сипучі товари, супровідні документи на які оформлені з порушеннями,

Вимог до круп, макаронних виробів, борошна, крохмалю, цукру та кухонної солі дотримано

намоклі, забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з пошкодженою упаковкою та порушеннями технології виготовлення (з невідповідними кольором чи смаком, з невластивим присмаком, запахом та сторонніми домішками), з наявністю домішок іншого виду або ґатунку, термін реалізації яких минув, без маркування та етикеток.

3.5. Крім того, прийманню не підлягають за властивими дефектними ознаками:

- крупа - з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим або іншим невластивим запахом, уражена шкідниками (для пшона та вівсяної крупи допускається слабкий специфічний присмак гіркоти, що властивий цим видам круп);
- борошно, що хрустить на зубах, плісняве, затхле, з гірким присмаком, засмічене;
- макаронні вироби, не однорідні за кольором, з ознаками непромісу, з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим запахом, у яких уміст лому та крихт перевищує допустимі норми;
- вологий, без хрусту, несвіжий, недостатньо промитий, без характерного блиску, з цятками на поверхні, що перевищують допустимі норми;
- цукор несипкий, липкий, з грудками непробіленого цукру, вологість якого перевищує 0,15 відсотка;
- кухонна сіль вогка або закам'яніла.

3.6. Зберігають макаронні вироби, борошно, крохмаль, цукор і кухонну сіль у сухих, чистих, добре вентиляованих приміщеннях, не уражених амбарними шкідниками, без різких коливань температури, що не перевищує +20 град.С, при відносній вологості повітря не більше ніж 70 відсотків.

Цукор і крупи ізолюють від сильно пахучих, а також вологих продуктів. Сіль зберігається окремо від усіх інших продуктів.

3.7. Вагові товари в мішках викладають на підтоварниках штабелем висотою не більше ніж 8 - 10 мішків на відстані не менше ніж 20 см від стін і 15 см від підлоги.

Розфасовані товари, що зберігаються в контейнерах, розміщують на відстані не менше ніж 20 см від стін. У разі зберігання більше двох тижнів мішки з борошном перекладають для запобігання злежанню і зігріванню.

3.8. Терміни та умови реалізації круп, макаронних виробів, борошна, кухонної солі повинні відповідати вимогам нормативних документів.

3.9. До торговельного залу повинні надходити попередньо перевірені та підготовлені до продажу товари. Їх відпускають як у розфасованому вигляді, так і шляхом зважування в присутності споживача.

3.10. Вагові товари відбирають у присутності споживача спеціальними для кожного товару совками (для солі - дерев'яними) та відпускають у чистому пакувальному матеріалі (пакетах, папері). Забороняється добавляти до покупки відходи від продажу сипучих товарів і макаронних виробів (крихти, пил, змет) і домішки іншого ґатунку.

3.11. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж круп, макаронних виробів, борошна, цукру та кухонної солі, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: крохмаль, харчові концентрати, дріжджі, фруктові та овочеві консерви, рослинні олії, прянощі, приправи, чай, каву, какао.

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами", частина 3 розділу II
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03#o53>

6.1. Перевозять рибу та риботовари в спеціальному транспорті із закритим кузовом, внутрішня поверхня якого має бути покрита антикорозійними матеріалами.

Живу рибу перевозять у спеціально обладнаних цистернах, контейнерах і бочках.

На кожен партію свіжої риби та інших гідробіонтів, призначених для реалізації в межах адміністративного району, повинна бути ветеринарна довідка, а для реалізації в межах України - ветеринарне свідоцтво.

6.2. Умови та терміни зберігання рибопродуктів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

Вимог до риби та рибопродукції дотримано

6.3. Живу рибу, що надійшла у продаж, поміщають в акваріуми з водою, обладнані пристроями для збагачення води киснем. Забороняється годувати живу рибу хлібом, крупою та іншими видами корму в акваріумах.

6.4. Термін зберігання і реалізації живої риби при температурі води в акваріумі +11 град.С ... +15 град.С:

- осінньо-зимовий період - 48 годин;
- весняно-літній період - 24 години.

6.5. Продаж риби і риботоварів здійснюють після попередньої підготовки.

Заморожену рибу розпаковують, поміщають в охолоджувальні прилавки і звільняють від льоду.

Рибу солону викладають в окоренки з тузлуком. Солоні та копчені делікатесні риботовари розбирають, нарізають і викладають на емальовані підноси або листи в охолоджувальних прилавках.

Рибу гарячого копчення, кулінарні вироби і напівфабрикати викладають на підноси, листи та розміщують в охолоджувальних прилавках.

Рибні консерви викладають на пристінні гірки, а пресерви - в охолоджувальні прилавки.

Кулінарні вироби і напівфабрикати, солоні, мариновані та пряні оселедці, кільку, хамсу й інші риботовари відбирають для відпуску спеціальними лопатками, виделками та щипцями.

6.6. Забороняється продаж риби і риботоварів, які не мають належного товарного вигляду.

Не підлягає продажу:

- жива та охолоджена риба з ознаками паразитологічних захворювань, з каламутним слизом, кислуватим запахом, тьмяною лускою, м'якою консистенцією м'яса, каламутними запалими очима;
- напівфабрикати свіжої риби;
- снула риба, покрита каламутним слизом, з кислуватим запахом, тьмяною лускою, каламутними запалими очима, м'яким водянистим м'ясом;
- охолоджена та морожена риба із зовнішніми пошкодженнями, згустками крові та синцями, почервонілими зябровими кришками, здутим животом;

- солоня риба із в'ялою консистенцією і гнилісним запахом, іржою, яка проникає в товщу;
- копчена, в'ялена, сушена риба з дефектами технологічної обробки (непрокопчена, недов'ялена, пересушена, недосолена, з присмаком і запахом сирої риби).

6.7. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж риби та риботоварів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші товари: спеції, прянощі, соуси, олію у розфасованому вигляді.

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами", частина 3 розділу II
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03#o53>

7.1. Приймання мінеральних та питних вод, безалкогольних і слабоалкогольних напоїв здійснюють відповідно до якості, кількості місць, об'єму, стану маркування. Перевірку якості напоїв проводять за органолептичними показниками: зовнішній вигляд, смак, аромат і колір.

При перевірці якості напоїв застосовують спеціальні показники: різкість - для квасу; насиченість і виділення вуглекислого газу - для газованих мінеральних та питних вод, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв; консистенція - для сиропів, концентратів і екстрактів; піноутворення, висота піни та піностійкість - для пива. Пляшки, банки з напоями повинні мати етикетки, виготовлені відповідно до чинних нормативних документів. Пастеризовані напої повинні мати додатковий напис "Пастеризоване". На етикетці біля розливного крана автоцистерни та бочки зазначають назву напою; назву підприємства-виробника та його підпорядкованість; дату виготовлення і термін придатності або кінцевий термін реалізації, температуру зберігання; позначення нормативного документа, відповідно до якого виготовлено напій. Забороняється приймати напої без етикеток, з наявними ознаками бою (тріщини, скол шийки), зіпсованою пробкою, загальним

Вимог до безалкогольних та слабоалкогольних напоїв дотримано

покаламутненням, осадам, сторонніми домішками, нехарактерним запахом і смаком; пиво - з низькою піною, що швидко опадає.

Допускаються незначні природні осадки мінеральних солей тільки в мінеральних водах. Для безалкогольних та слабоалкогольних напоїв допускається наявність осаду, завислих часток, характерних для сировини, без сторонніх домішок, не властивих напою.

Для нефільтрованого пива допускається наявність дріжджового осаду та слабка опалесценція.

7.2. Безалкогольні та слабоалкогольні напої зберігають при температурі 0 град.С ... +20 град.С, напої бродіння 0 град.С ... +20 град.С. Відносна вологість повітря у складських приміщеннях для зберігання концентратів безалкогольних напоїв не повинна перевищувати 75 відсотків.

Пиво в пляшках, металевих бочках, бочках зберігається при температурі: фільтроване непастеризоване +5 град.С ... +12 град.С, фільтроване пастеризоване +5 град.С ... +20 град.С, нефільтроване +2 град.С ... +4 град.С.

Пиво, доставлене в пивовозах, зберігається під тиском діоксиду вуглецю в ізометричних резервуарах при температурі +2 град.С ... +12 град.С.

Фасовані мінеральні та питні води зберігаються при температурі +5 град.С ... +20 град.С.

7.3. Терміни та умови реалізації безалкогольних та слабоалкогольних напоїв повинні відповідати вимогам нормативних документів.

7.4. Продаж безалкогольних та слабоалкогольних напоїв здійснюють на винос, на розлив у посуд споживачів, а також для споживання на місці.

Продають напої на розлив з резервуарів спеціальних дозувальних автоматів, заводських бочок, ізотермічних ємностей.

Газована вода на бажання споживачів відпускається із сиропом і без нього. Температура води не повинна перевищувати +12 град.С.

Газована вода може продаватися в сифонах, які наповнюються в спеціальних пунктах заправлення.

Забороняється перекачувати пиво з бочок в інші ємності, крім резервуарів спеціально дозувальних апаратів.

Продаж напоїв на розлив дозволяється тільки в чистий посуд.

Забороняється під час продажу напоїв для споживання на місці миття посуду в посудинах. Перед використанням посуд необхідно промивати чистою проточною водою чи за допомогою механічних пристроїв.

Щодня перед початком роботи і після її закінчення треба промивати водою крани бочок, сітки та змішувачі, а також дно навколо шпунтового отвору.

7.5. Наповнення мірних емкостей (коліб, циліндрів) проводять до мірної позначки (риски) відповідного об'єму. У разі відпуску напоїв у посуд з вузькою шийкою необхідно використовувати лійку.

Пінисті напої наливають у мірні емкості так, щоб після осідання піни рівень рідини був проти мірної позначки (риски).

7.6. Посуд для відпуску напоїв, циліндри для сиропу, дозатори та інший інвентар і обладнання повинні утримуватися в чистоті відповідно до санітарних вимог.

7.7. Продавці, які працюють на сатураторному устаткуванні, повинні додержуватись інструкцій приготування газованої води та правил техніки безпеки.

7.8. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж мінеральної води, безалкогольних і слабоалкогольних напоїв, у тому числі пива, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) супутні товари: морозиво, кондитерські вироби, фрукти, солоні морепродукти, тютюнові вироби тощо. Продаж лікувальних мінеральних вод може здійснюватися також через аптечну мережу.

- **Вимоги до забою тварин**

Проводиться забій тварин, які супроводжуються ветеринарним документом, що засвідчує здоров'я тварин

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 34, пункт 1
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n773>

1. Забороняється забій тварин, які не супроводжуються ветеринарним документом, що засвідчує здоров'я тварин.

Проводиться забій лише ідентифікованих та зареєстрованих тварин

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 5, абзац 8
посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1445-17#n35>

подавати дані до центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері ветеринарної медицини, про усі переміщення тварин, надходження нових тварин у господарство, а також забій, утилізацію, падіж тварин протягом 5 робочих днів з дати таких дій або подій

- **Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках**

Цілі туші або частини туш парнокопитних та інших копитних тварин, туші свійської птиці, кроликів та малих диких тварин, риба, мед, яйця, молоко необроблене, сир домашнього виробництва та продукти рослинного походження продаються на агропродовольчому ринку за умови підтвердження їхньої придатності за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії, що знаходиться на агропродовольчому ринку, державним інспектором, який працює на цьому самому ринку.

Примітка. Не підлягають зазначеним випробуванням харчові продукти недомашнього виробництва, які супроводжуються документами, що забезпечують простежуваність продукції

Акредитована лабораторія на агропродовольчому ринку наявна

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 36, пункт 1

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n789>

1. Цілі туші або частини туш парнокопитних та інших копитних тварин, туші свійської птиці, кроликів та малих диких тварин, риба, мед, яйця, молоко необроблене, сир домашнього виробництва і продукти рослинного походження можуть продаватися на агропродовольчих ринках за умови підтвердження їхньої придатності за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії, яка знаходиться на агропродовольчому ринку, державним інспектором, який знаходиться на цьому ж ринку. Не підлягають зазначеним випробуванням харчові продукти недомашнього виробництва, які супроводжуються документами, що забезпечують простежуваність продукції.

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 36, пункт 5

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n789>

5. Забороняється функціонування агропродовольчого ринку за відсутності акредитованої лабораторії.

- **Вимоги до операторів ринку, що переробляють сире молоко**

Оператор ринку розробив та впровадив процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин.

Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку негайно повідомляє про це компетентний орган

«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», стаття 40, пункт 4

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n564>

4. Оператор ринку зобов'язаний розробити та впровадити процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин. Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку має негайно повідомити про це компетентний орган. Якщо протягом трьох місяців з дати такого повідомлення зазначену невідповідність не усунуто, відправлення сирого молока з відповідного господарства забороняється. Така заборона застосовується до моменту надання оператором ринку компетентному органу підтвердження усунення невідповідності.

- **Вимоги до запровадження процедур, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)**

Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стаття 21, пункт 1

посилання: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n587>

1. Оператори ринку розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.