



Kingdom of the Netherlands

The MATRA Programme

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



ВИМОГИ щодо НАССР у сфері обігу продуктів харчування

Матеріали для тренінгу операторів ринку

Січень 2020

Зміст

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", стаття 21 "Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках"

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

Сфера дії	3
Принципи НАССР	3
Приміщення	3
Спрощений НАССР	4
НАССР не в повному обсязі	4
НАССР за типовим планом	4
Візуальний контроль	5
Вимоги до документації	5

Наказ Мінагрополітики № 590 від 01.10.2012 "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)"

Посилання на вимоги: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>

Термінологія	6
Зміст НАССР	6
Програми-передумови	7
Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень	7
Упередження від забруднення та сторонніх домішок	8
Стан комунікацій	9
Вода	10
Речовини, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами	12
Прибирання поверхонь, виробничих, допоміжних, побутових приміщень та території	12
Здоров'я та гігієна персоналу	13
Поводження з відходами виробництва та сміттям	15
Контроль за шкідниками	16
Токсичні сполуки та речовин	17
Постачальники	17
Зберігання та транспортування	18
Контроль технологічних процесів	19
Маркування	20
Застосування спрощеного НАССР	20
Фактори належного функціонування оператора ринку	22

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", стаття 21 "Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках"

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

Сфера дії

Вимоги щодо застосування НАССР не поширюються на операторів ринку, які:

- здійснюють первинне виробництво,
- провадять пов'язану з первинним виробництвом діяльність, зокрема транспортування, зберігання та обробку первинної продукції в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів,
- транспортують живих тварин, призначених для споживання людиною,
- транспортують з місця первинного виробництва до потужності продукти рослинного походження, рибальства, полювання.

Принципи НАССР

- ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти, усунути або зменшити до прийняттого рівня
- визначення критичних контрольних точок на етапах, які є визначальними для запобігання виникненню, усунення або зменшення до прийняттого рівня небезпечних факторів
- установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від його неприйнятності
- проведення моніторингу в критичних контрольних точках, для отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами
- запровадження коригувальних дій у разі виходу критичної контрольної точки з-під контролю
- розроблення постійних процедур для перевірки результативності заходів НАССР
- розроблення документів та ведення записів за видами діяльності та обсягами виробництва для підтвердження результативного застосування заходів НАССР

Спрощений НАССР

Спрощений підхід застосовується за умови що він забезпечує однаковий рівень захисту здоров'я споживачів, що і повноцінний НАССР.

Спрощений підхід застосовується у разі:

- якщо визначено відсутність критичних контрольних точок,
- якщо дотримання загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами є достатнім
- якщо це потужності, які не обробляють харчові продукти*:
 - заклади роздрібної торгівлі, у тому числі на палатки, кіоски, прилавки
 - рухомі транспортні засоби для торгівлі
 - заклади громадського харчування, які здійснюють торгівлю виключно напоями

НАССР не в повному обсязі

НАССР може застосовуватися не в повному обсязі*:

- у закладах громадського харчування, за винятком тих, які здійснюють торгівлю виключно напоями
- в пекарнях
- у кондитерських

НАССР за типовим планом

Типові плани НАССР можуть міститися в методичних настановах та які включають:

- інформацію про небезпечні фактори
- програми-передумови
- процедури в критичних контрольних точках
- процедури ведення записів

Типові плани НАССР можуть поширюватися на:

- бійні
- потужності з виробництва рибної продукції
- потужності з виробництва молочної продукції
- потужності, що здійснюють консервування харчових продуктів
- потужності, що здійснюють пастеризацію харчових продуктів
- потужності, що замороження харчових продуктів

* Переліки потужностей не є виключними та можуть бути розширені, потужності мають відповідати опису, наведеному у методичних настановах

Візуальний контроль

При застосуванні процедур візуального моніторингу записи ведуться тільки у випадках, коли виявлене порушення встановлених вимог.

Такі записи мають включати опис корекцій та корегувальних дій.

Вимоги до документації

Оператори ринку мають переглядати та оновлювати процедури НАССР у разі:

- змін у кількісному складі інгредієнтів харчового продукту
- змін у якісному складі інгредієнтів харчового продукту
- змін на будь-якій стадії виробництва, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту
- змін на будь-якій стадії обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту

Оператори ринку мають гарантувати, що документи, у яких наводиться опис процедур НАССР, містять достовірну інформацію.

Оператори ринку повинні забезпечити зберігання документів і записів щодо виконання НАССР протягом 3 місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту.

Галузеві асоціації можуть розробляти рекомендації щодо процедур та термінів збереження документації по НАССР та надавати їх на затвердження до Держспоживслужби.

***!** При застосування спрощеного НАССР, НАССР у неповному обсязі та НАССР за типовим планом оператори ринку зобов'язані надавати докази відповідності їх діяльності вимогам, які висуваються до таких спеціальних процедур НАССР під час державного контролю.

***!** Сертифікація щодо процедур НАССР не є обов'язковою.

Наказ Мінагрополітики № 590 від 01.10.2012 "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)"

Посилання на вимоги: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>

Термінологія

- **План НАССР** – документ, підготовлений відповідно до принципів НАССР для забезпечення безпеності харчових продуктів на етапі харчового ланцюга
- **Програма-передумова** – основні умови безпеності харчових продуктів та діяльність, спрямовані на гігієну навколишнього середовища у харчовому ланцюгу, виробництво і постачання безпечних кінцевих продуктів
- **Верифікація** – обстеження та надання доказів дотримання вимог
- **Перехресне забруднення** – забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами

Зміст НАССР

- Ідентифікація можливих небезпечних факторів
- Встановлення де і як небезпечні фактори можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийняттого рівня
- Розробка заходів упередження появи небезпечних факторів
- Навчання персоналу
- Впровадженні заходів на практиці
- Документування процедур

Програми-передумови

- **Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень**

- виробничі, допоміжні, побутові приміщення потужностей, технологічне обладнання мають відповідати технологічним процесам, асортименту продуктів

- *! Кількість приміщень має бути достатньою для підтримання чистоти

- забезпечення належного планування та організації потоків неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

- *! Це стосується також стадії пакування, переміщення персоналу та відвідувачів

- оператор ринку має розміщувати потужності з врахуванням параметрів навколишнього середовища

- *! До уваги має братися стан ґрунтів, повітря, можливість появи шкідників, діяльність інших

- планування приміщень має відповідати логічній послідовності операцій виробничого процесу, а також обладнанню для технологічних та допоміжних операцій

- *! Планування приміщень також має забезпечувати можливість проведення ремонтних робіт, прибирання, миття та дезінфекції

- *! Планування приміщень **є предметом державних перевірок**

- Держспоживслужби** під час отримання експлуатаційного дозволу, аудиту системи НАССР

- облаштування території, приміщень, розміщення обладнання, зонування, шляхів руху неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів, персоналу, постачання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, видалення/вивезення відходів та сміття, розташування комунікацій має знижувати ризики для безпеки харчових продуктів

- оператор ринку має визначення неналежного планування чи потоків, які можуть призвести до ризику прямого чи опосередкованого мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення харчових продуктів

- *! Для кожного такого випадку мають бути розроблені заходи усунення/запобігання/зменшення до прийняттого рівня відповідного ризику

- оператор ринку зобов'язаний забезпечити упередження перехресного забруднення шляхом технічних або організаційних заходів

- оператор ринку має забезпечити фізичне відокремлення технологічних та допоміжних процесів, матеріалів, персоналу

*! Операції, зокрема, можуть здійснюватися в різний час

- **Упередження від забруднення та сторонніх домішок**

- територія потужності має бути облаштована так, щоб запобігати доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів, сприяти видаленню стічних вод.

*! Мають бути враховані всі негативні впливи зовнішнього середовища

- стіни повинні бути спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви, утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття, дезінфекцію

*! Стіни бажано виготовляти з водостійких матеріалів

- підлога має відповідати вимогам виробництва, легко прибиратися, митися, дезінфікуватися, сприяти видаленню вологи

*! Підлога має витримувати механічні навантаження, температурні режими, піддаватися обробці мийними засобами, не мати вибоїн, бути облаштованою трапами для стоку води

- стеля і підвісні елементи повинні бути змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату, ріст плісняви, полегшувати прибирання, запобігати забрудненню харчових продуктів

*! Це стосується, зокрема, трубопроводів, кабелів, ламп для освітлення

- двері повинні бути без тріщин, відшарування фарби, корозії, легко митися, дезінфікуватися

*! Зовнішні двері мають запобігати проникненню шкідників, двері/ворота між виробничими приміщеннями мають бути закритими (обладнаними пристроями для самовільного закривання)

- вікна та вентиляційні отвори повинні запобігати накопиченню бруду, бути доступними для чищення

*! Вікна чи прозорий дах повинні бути захищені сітками для комах та іншими засобами, якщо вони використовуються у вентиляційних цілях

*! Вікна, скляний дах, елементи освітлення, інші крихкі предмети мають бути захищеними від розбиття

- обладнання повинно використовуватись за призначенням згідно із специфікацією та системою технічного обслуговування, не допускати забруднення харчових продуктів

*! Оператор має оцінити ризики, пов'язані з неналежною роботою обладнання

- планові та позапланові ремонтні роботи не мають нести загрозу забруднення харчових продуктів

***!** Оператор має вести документацію стосовно ремонтних робіт

- потрібно уникати від використання в технологічних процесах скляних предметів та предметів з дерева

***!** Якщо цього не можна уникнути, потрібно запровадити систему убезпечення від ризиків, пов'язаних з використанням таких предметів

- забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали потрібно звести до прийняттого рівня

- потрібно запровадити внутрішні графіки калібрування обладнання, якщо його робота є критичною для безпечності харчових продуктів

***!** Періодичність калібрування визначається інструкціями виробника обладнання і залежить від інтенсивності його використання

• Стан комунікацій

- системи водопостачання та водовідведення мають бути належним чином спроектованими і утримуватися у належному стані

***!** Системи водопостачання та водовідведення мають проходити періодичний технічний огляд та ремонт

***!** Системи водопостачання та водовідведення мають періодично прибиратися та дезінфікуватися

***!** Відпрацьована вода повинна відводитись з дотриманням вимог гігієни.

***!** Системи дренажу повинні бути спроектовані так, щоб мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів

***!** Системи дренажу повинні бути спроектовані так, щоб полегшити їхнє прибирання

Закон України "Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення"

Посилання на закон: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2918-14>

- системи вентиляції має охоплювати приміщення, де здійснюються роботи з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутові приміщення

***!** Фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, мають бути легкодоступними

***!** Фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, мають бути легкодоступними

***!** В місцях накопичення пилу має бути встановлене пиловловлювальне обладнання

- оператори ринку мають здійснювати оцінку ризику забруднення харчових продуктів від повітря

***!** Використання повітря у виробництві (наприклад стисненого повітря) має виключати ризик забруднення

- виробничі зони повинні належно освітлюватися

***!** Освітлювальне обладнання не повинно спричиняти забруднення харчового продукту

- система електропостачання не повинна спричиняти забруднення харчових продуктів

***!** Оператори ринку мають оцінювати ризики, які можуть з'явитись через неналежне електропостачання і розробляти коригувальні заходи для їх усунення

• Вода

- вода на харчових потужностях повинна відповідати вимогам щодо питної води:

✓ вода, яка є інгредієнтом для харчових продуктів

✓ вода, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами

✓ вода, яка призначена для виробництва льоду

✓ зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі

***!** Винятком щодо застосування води, яка не відповідає належній якості, може бути:

- вода, призначена для гасіння пожеж,

- пара, призначена для технічних цілей

- вода для окремих процесів та видів процесу (наприклад, охолодження), які не несуть загрозу безпечності та відповідності харчових продуктів (наприклад, вода морська чиста)

***!** Оператори ринку повинні оцінити ризики, які можуть виникнути при використанні води

***!** Оператори ринку повинні розробити і впровадити контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води/пари/льоду

Закон України "Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення"

Посилання на закон: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2918-14>

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

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

- програма-передумова щодо безпечності води/льоду/пару повинна забезпечити:

- ✓ визначення ризиків використання джерел водопостачання (водопровідна мережа чи свердловина)
- ✓ відповідність умов зберігання води
- ✓ належний стан водопровідної мережі на потужності
- ✓ підготовку води до використання
- ✓ спосіб використання води
- ✓ унеможливити перехресне забруднення через контактні поверхні.

- оператори ринку за необхідності запроваджують процедури вхідного контролю води

*! Оператори ринку зазначають періодичність та методу відбору зразків води, видів аналізів та методик з їх проведення

*! Періодичність і вид аналізів ґрунтуються на оцінці ризику

*! Для оцінки ризику проводиться аналіз результатів, періодичності та видів досліджень.

*! У випадку відхилень результатів досліджень води передбачаються можливі коригувальні заходи

*! У випадку негативних результатів передбачаються можливі попереджувальні заходи

• оператори ринку повинні запроваджувати процедури водопідготовки

*! У тому числі на основі оцінки ризиків, які можуть з'явитися через неналежне використання матеріалів і засобів водопідготовки

• оператори ринку повинні запроваджувати процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання

*! У тому числі на основі оцінки ризиків, які можуть з'явитися через неналежне використання матеріалів і засобів для підтримання системи водопостачання у належному стані

• оператори ринку повинні здійснювати ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекцію водопроводів

*! Періодичність і зміст цих заходів ґрунтуються на оцінці ризику

- **Речовини, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами**

- програма-передумова щодо допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинна забезпечити:

- ✓ наявність документального підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
- ✓ оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

*! Оператори ринку повинні розробити і впровадити контрольні заходи для уникнення забруднення від використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів (діоксид вуглецю, азот), предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

- оператори ринку повинні аналізувати небезпечні фактори, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

*! За результатами таких досліджень оператори ринку розробляють та запроваджують контрольні заходи для уникнення негативного впливу на продукти.

- **Прибирання поверхонь, виробничих, допоміжних, побутових приміщень та території**

- процедури прибирання мають бути задокументовані і повністю впроваджені

- способи прибирання, миття, дезінфекції визначаються за такими факторами:

- ✓ природа харчового продукту
- ✓ типом технологічних процесів під час виробництва харчового продукту
- ✓ призначенням контактної поверхні, приміщення, території
- ✓ матеріал, з якого виготовлено контактну поверхню
- ✓ встановленими вимогами законодавства
- ✓ результатами наукових досліджень
- ✓ належними практиками виробництва

- оператор ринку має визначати засоби та інвентар для прибирання

*! Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування

*! Мийні та дезінфекційні засоби не повинні становити загрозу безпечності харчових продуктів за умови їх належного використання

- *! Інвентар для прибирання повинен застосовуватись за призначенням
- *! Інвентар для прибирання має бути стійким до середовища, у якому використовується
- *! Інвентар для прибирання повинен зберігатись так, щоб виключати загрозу перехресного забруднення

- оператор ринку має визначати частоту проведення прибирання, миття чи дезінфекції на основі оцінки ризиків

- *! Оператор ринку повинен надати докази того, що встановлена ним частота прибирання є достатньою для того, щоб підтримувати поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів

- оператор ринку повинен забезпечити належний рівень кваліфікації персоналу, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію

- *! Перевірку якості прибирання, миття та дезінфекції повинен здійснювати персонал, який не залучений до прибирання

- оператор ринку зобов'язаний надати докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними

- *! Методом отримання доказів може бути, зокрема, візуальний огляд, або лабораторний моніторинг

- оператор ринку повинен запроваджувати ефективні коригувальні заходи у випадку невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції

- оператор ринку повинен регулярно здійснювати верифікацію (перевірку) ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції.

- *! Верифікація може проводитись візуально або за допомогою лабораторного моніторингу

- *! У разі виявлення невідповідностей оператори ринку мають запровадити запроваджують відповідні запобіжні або корегувальні заходи

• Здоров'я та гігієна персоналу

- оператор ринку має впровадити правила поведінки для осіб, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом

- *! До кола таких осіб, зокрема, входить персонал, контрактники, відвідувачі

- оператор ринку має забезпечити проведення медичних оглядів відповідно до вимог законодавства.

- *! Періодичність та сфера проведення медичних оглядів персоналу залежить від природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, посадових обов'язків працівників

*! Проходження медичних оглядів має бути підтверджене записами в особистих медичних книжках

Наказ МОЗ № 280 від 23.07.2002 "Про затвердження Правил проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб"

Посилання на правила: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0662-13#n4>

Постанова КМУ № 559 від 23.05.2001 "Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок"

Посилання на перелік: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/559-2001-%D0%BF>

- оператор ринку повинен мати достатню кількість спецодягу та взуття

*! Спецодяг має покривати тіло від колін і вище.

*! Оператор ринку має визначити процедури носіння, чистки та прання спецодягу/взуття.

*! Оператор ринку має забезпечити верифікацію (перевірку) ефективності процедур носіння, чистки та прання спецодягу/взуття.

*! Процедури щодо спецодягу та взуття мають визначатися на підставі оцінки ризику

*! Оператор ринку може залучати спеціалізовану організацію (на основі угоди) або організувати централізоване прання одягу

- оператор ринку має забезпечити недопущення до роботи персоналу з неналежним станом здоров'я чи з невідповідний зовнішнім виглядом, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів

*! Перед початком роботи має проводитися перевірка персоналу на наявність ознак гнійничкових захворювань;

*! Перед початком роботи персонал має повідомляти про ознаки у них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, які мають такі ознаки

- оператор ринку має запровадити правила поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до:

✓ входу і виходу з приміщень

✓ переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях

✓ носіння особистих предметів, прикрас

✓ дії у випадку порізів чи пошкоджень

✓ приймання їжі

✓ миття рук

✓ паління

✓ відвідування туалетів

✓ зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття

- оператор ринку має забезпечити такі самі вимоги щодо одягу та взуття та правила поведінки для відвідувачів та підрядників, які відвідують та/або перебувають на території потужності

- **Поводження з відходами виробництва та сміттям**

- оператор ринку має забезпечити виконання всіх вимог законодавства щодо утилізації відходів

Закон України "Про відходи"

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

- оператор ринку має забезпечити надання інформації про місця збору відходів у зонах поведження з харчовими продуктами

- оператор ринку повинен визначити графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поведження з харчовими продуктами

- *! Оператор ринку має уникати накопичення відходів

- *! Оператор ринку має врахувати можливість перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення

- оператор ринку повинен виділити місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами

- *! Оператор ринку повинен встановити вимоги щодо зберігання відходів в зазначених місцях

- оператор ринку повинен забезпечити належний стан контейнерів та/або ємностей для відходів

- *! Оператор ринку має визначити вимоги до маркування таких контейнерів, їх очищення, миття та дезінфекції

- *! Контейнери для внутрішнього зберігання відходів можуть бути одноразовими або повертатися у приміщення після їх очищення, миття та дезінфекції.

- оператор ринку повинен забезпечити вивезення відходів з території потужності та їх утилізацію

- *! Вивезення та утилізація відходів може здійснюватися на основі угод з виконавцями таких робіт

- *! Прибирання, миття та дезінфекція контейнерів/ємностей для зовнішнього зберігання відходів має здійснюватися окремо від іншої тари

- **Контроль за шкідниками**

- оператор ринку має визначити шкідників, які характерні для його діяльності
- оператор ринку повинен вжити заходів щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності
 - *! Усі заходи контролю шкідників мають бути спрямованими на запобігання проникненню шкідників у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси
 - *! Територія потужності має бути огорожена та належним чином облаштована
 - *! По зовнішньому периметру території потужності мають бути розміщеними засоби профілактики та боротьби з шкідниками
 - *! Двері потужності, вентиляційні отвори, вікна мають бути облаштованими захисними сітками від комах
 - *! Електричні знищувачі комах мають розміщуватися у місцях проникнення комах, що літають
 - *! Електричні знищувачі комах не повинні розміщуватись над відкритим харчовим продуктом
 - *! Застосування заходів боротьби з шкідниками не повинні вести до перехресного забруднення харчових продуктів
 - *! Для уникнення перехресного забруднення потрібно уникати використання отруйних приманок у приміщеннях, де здійснюються операції з непереробленими, частково переробленими, переробленими харчовими продуктами, допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами
- оператор ринку має здійснювати перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій
 - *! Перевірка здійснюється на основі оцінки ризику
 - *! Перевірці підлягають також допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами
- оператор ринку повинен здійснювати маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками
- оператор ринку має здійснювати аналіз результатів контрольних заходів
 - *! В результаті аналізу мають визначатися тенденції проникнення шкідників
 - *! Результатом аналізу є запровадженням ефективних профілактичних та коригувальних заходів боротьби з шкідниками

• Токсичні сполуки та речовин

- оператор ринку має скласти перелік сполук та речовин, які потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів при їх використанні в його діяльності

*! Зокрема до таких сполук та речовин належать мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти

- оператор ринку повинен розробити і запровадити правила приймання, зберігання, доставки, безпечного поводження, використання та дій у випадку неналежного використання токсичних сполук та речовин

*! Правила складаються згідно переліку потенційно небезпечних сполук і речовин, які використовує оператор ринку

*! Оператор ринку має використовувати лише ті способи доставки сполук та речовин у зони їх використання, які виключають перехресне забруднення

*! Правила поводження з токсичними сполуками та речовинами мають бути Задокументованими належним чином

*! Правила поводження з токсичними сполуками та речовинами мають бути розміщеними у місцях, де здійснюється поводження з ними

- оператор ринку повинен налагодити облік використання сполук та речовин

- оператор ринку зобов'язаний розробити умови допуску до роботи з токсичними сполуками та речовинами персоналу

*! Персонал потужності має пройти навчання щодо приймання, зберігання, доставки та використання токсичних сполук та речовин

*! Правила поводження з токсичними сполуками та речовинами мають бути доведеними до відома персоналу, який працює з такими речовинами

• Постачальники

- оператор ринку має розробити та впровадити контрольні заходи щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності вхідної продукції

*! Такі заходи стосуються:

- неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів,
- допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів,
- предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
- пакувальних матеріалів

- оператор ринку повинен встановити та узгодити вимоги щодо вхідної продукції з її постачальниками

*! Такі вимоги можуть набувати вигляду специфікацій чи інших корпоративних нормативно-технічних документів оператора ринку

- оператор ринку зобов'язаний запровадити процедури вхідного контролю
 - *! Процедури вхідного контролю розробляються з урахуванням вимог чинного законодавства та результатів оцінки ризику
 - *! Процедури вхідного контролю повинні містити інформацію про:
 - методи контролю та моніторингу,
 - осіб, відповідальних за проведення досліджень,
 - дії у випадку відхилень від специфікації,
 - осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо поводження у разі відхилень

- оператор ринку має розробити і запровадити процедури оцінювання постачальників
 - *! Критерії оцінювання постачальників повинні характеризувати їх здатність надавати вхідні продукти відповідно до узгоджених специфікацій.
 - *! Оцінювання постачальників рекомендується проводити перед початком співпрацю
 - *! Оцінювання постачальників має бути періодичним і базуватися на результатах вхідного контролю
 - *! У разі суттєвої ймовірності загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників такої продукції

• Зберігання та транспортування

- оператор ринку повинен створити належні умови для зберігання та транспортування:
 - ✓ готових харчових продуктів,
 - ✓ неперероблених або частково перероблених харчових продуктів,
 - ✓ допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів,
 - ✓ предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами,
 - ✓ інших нехарчових продуктів
 - *! Приміщення для зберігання мають бути достатніми за площею
 - *! Приміщення для зберігання повинні мати обладнання для забезпечення умов зберігання, у тому числі за умови повного завантаження приміщення
 - *! При зберіганні має забезпечуватися першочергове використання партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності
 - *! У приміщенні для зберігання має здійснюватися контроль за режимами температури та вологи
 - *! Приміщення для зберігання повинні бути спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття, дезінфекції
 - *! Приміщення для зберігання повинні бути спроектованими та обладнаними так, щоб запобігати проникненню шкідників

- оператор ринку повинен забезпечити під час зберігання належну ідентифікацію:

- ✓ харчових продуктів,
- ✓ допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів,
- ✓ предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

- оператор ринку повинен провести оцінку ризиків та забезпечити зберігання відповідних продуктів таким чином, щоб запобігти їх взаємному негативному впливу

- оператор ринку зобов'язаний виключити забруднення та псування під час транспортування:

- ✓ харчових продуктів,
- ✓ допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів,
- ✓ предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
 - *! При транспортуванні мають дотримуватися режими транспортування, зокрема температури та вологи
 - *! Режими транспортування не повинні порушуватися за умови повного завантаження транспортного засобу
 - *! Для дотримання безперервності температурного ланцюга необхідно заздалегідь проводити охолодження транспортних засобів
 - *! Перед завантаженням харчових продуктів має здійснюватися перевірка умов транспортування
 - *! Для транспортних засобів мають бути запроваджені програми технічного огляду, прибирання, миття, дезінфекції
 - *! Різні види харчових та нехарчових продуктів під час транспортування мають бути розділені з метою унеможливлення негативного впливу

• **Контроль технологічних процесів**

- оператор ринку має надати наявні докази того, що параметри технологічних процесів відповідають встановленим нормам

- оператор ринку зобов'язаний розробити і запровадити процедури контролю за непридатними/невідповідними харчовими продуктами

- *! Такі продукти можуть прийматися за певних умов або використовуватися для інших цілей

- оператор ринку має опікуватися тим, щоб процедури контролю доступні та зрозумілі для осіб, що приймають рішення

- оператор ринку має забезпечити належне поводження з непридатними або невідповідними харчовими продуктами

- *! Видалення непридатних/невідповідних харчових продуктів має здійснюватися відповідно до проблеми та/або спеціальних вимог

- оператор ринку має запровадити коригувальні дії для непридатних або невідповідних продуктів, які негативно впливають на безпечність харчових продуктів

*! Періодичність контролю за параметрами технологічних процесів і виробничого середовища, лабораторний моніторинг визначаються за результатами оцінки ризику, але не рідше, ніж передбачено законодавством

• Маркування

- оператор ринку мають бути обізнаними і виконувати норми закону "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"

Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"

Посилання на закон: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n431>

Застосування спрощеного НАССР

Спрощений підхід може застосовуватися у випадках:

- потужностей з незначним ступенем ризику

На потужностях з незначним ступенем ризику достатнім є:

- виконання програм-передумов системи НАССР
- аналіз небезпечних факторів (застосування принципу 1 системи НАССР)

* Потужності з незначним ступенем ризику – це

- ✓ потужності, де не здійснюється підготовка, обробка та переробка харчових продуктів,
- ✓ рухомі та/або тимчасові потужності, у тому числі палатки, кіоски, прилавки, транспортні засоби для торгівлі,
- ✓ потужності, що здійснюють приготування та продаж напоїв, у тому числі бари, кав'ярні
- ✓ потужності, що здійснюють підготовку харчових продуктів, наприклад нарізання
- ✓ потужності, що зберігають/транспортують попередньо запаковані продукти або продукти довготривалого зберігання

* Застосування інших шести принципів системи НАССР в цих випадках є добровільним

- використання настанов з належних практик

Настанови з належних практик, зокрема, можуть містити:

- норми щодо програм-передумов
- вимоги до неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів
- аналіз небезпечних факторів
- рекомендації щодо виявлення критичних контрольних точок при підготовці, обробці, переробці харчових продуктів
- вимоги щодо контролю та моніторингу в критичних контрольних точках
- правила гігієни, у тому числі при поводженні з чутливим продуктами
- додаткові заходи для специфічних груп споживачів
- вимоги до документації
- протоколи підтвердження строку придатності

* Настанови з належних практик розробляються галузевими асоціаціями, у тому числі за сприяння та методичної допомоги Держспоживслужби

* Настанови з належних практик, зокрема, розробляються для таких сфер:

- ✓ бойні
- ✓ потужності з розбирання та обвалювання м'яса
- ✓ потужності з переробки молока
- ✓ потужності з переробки риби
- ✓ потужності, що здійснюють випічку
- ✓ потужності, що виготовляють солодощі
- ✓ потужності із стандартної переробки продуктів харчування, наприклад консервування, пастеризація, заморожування
- ✓ заклади громадського харчування
- ✓ харчування в літаках, потягах, на суднах
- ✓ заклади, що здійснюють зберігання, транспортування, перепакування харчових продуктів, що не порушують їх цілісність
- ✓ заклади роздрібною торгівлі, у тому числі ті, де проводиться обвалювання, нарізання м'яса

Наказ МРЕТС № 784 від 24.04.2020 "Про затвердження Правил застосування спрощеного підходу до розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)"

Посилання на вимоги: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0427-20#Text>

Фактори належного функціонування оператора ринку

Факторами належного функціонування оператора ринку є:

- Навчання та обізнаність персоналу
 - * Персонал потужності, у тому числі тимчасовий, має бути поінформований у письмовому вигляді про його повноваження, обов'язки та відповідальність в межах розробки і використання системи НАССР
- Аналіз відповідності системи НАССР меті забезпечення безпеки харчової продукції
 - * Група розробки НАССР підтверджує, що:
 - ✓ Процедури виробництва харчових продуктів відповідають вимогам чинної законодавчо-нормативної бази
 - ✓ В процедурах НАССР враховані специфічні особливості потужності
 - ✓ Процедури НАССР можуть виконуватися на практиці
 - ✓ Результати аналізу відповідності занесені до протоколу визначення відповідності (валідації)
 - * Всі наведені вище фактори мають бути підтвердженими документально

Аналіз відповідності системи НАССР, у тому числі, проводиться у випадках:

- ✓ зміни законодавства чи нормативних документів
- ✓ зміни асортименту харчової продукції
- ✓ зміни в технологічних процесах
- ✓ зміни в допоміжних процесах
- ✓ використання нового обладнання
- ✓ використання нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів
- ✓ використання нових матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

Аналіз відповідності системи НАССР проводиться з використанням даних:

- ✓ записів щодо виконання вимог системи НАССР та його ефективності
- ✓ розгляду скарг
- ✓ періодичного тестування перероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів
- ✓ періодичного тестування допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів
- ✓ періодичного тестування предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
- ✓ виявлених невідповідностей у технологічних та допоміжних процесах
- ✓ перевірки ефективності навчання персоналу
- ✓ аудитів та інспекцій

- Наявність механізму проведення коригувальних та запобіжних заходів

Зокрема, коригувальні запроваджуються на підставі:

- ✓ скарги споживачів/покупців
- ✓ поставки вхідної продукції з відхиленням від специфікації
- ✓ виявлення невідповідності у технологічних процесах
- ✓ виявлення невідповідності у допоміжних процесах
- ✓ виявлення неправильної роботи обладнання
- ✓ неналежних знань персоналу
- ✓ невиконання персоналом посадових обов'язків
- ✓ негативних результатів випробувань на будь-якому етапі виробництва
- ✓ результатів верифікації та валідації
- ✓ **результатів державного контролю**

- Взаємозамінність персоналу у випадках відсутності
- Запровадження системи простежуваності для всіх факторів виробництва та на всіх етапах виробництва, переробки та обігу харчового продукту

Складовими системи простежуваності є:

- ✓ ідентифікація партії харчових продуктів
- * Партія – це визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою, вироблена за однакових умов та тій самій потужності
- * Партія для неперероблених або частково перероблених харчових продуктів – це одна поставки від одного постачальника однією транспортною одиницею
- ✓ ведення документації щодо маркування
- ✓ ведення документації щодо отримання та тестування зворотних відходів, відкликання, вилучення з обігу харчових продуктів
- ✓ ведення реєстру інформації про закупівлю, транспортування, виробництво та продажі продукції
- Розробка, запровадження та перегляд документації щодо факторів належного функціонування оператора ринку