

- **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: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>

Зміст постанови: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12/stru#Stru>

Постанова містить деталізовані вимоги щодо запровадження НАССР: визначає весь блок програм-передумов системи НАССР, надає покрокові інструкції щодо розробки системи НАССР на підприємстві, деталізує положення закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів" щодо застосування спрощених процедур НАССР, містить інформацію про процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР. Також надаються зразки базової схеми технологічного процесу та дерева рішень для визначення критичних точок контролю та метод визначення значущості небезпечних факторів.

### Загальні положення

В загальних положеннях міститься інформація про сутність системи НАССР (пункт 1.4), зазначаються її особливості (пункт 1.5), надається визначення ключових термінів (пункт 1.9).

- \* Інформація про сутність (зміст) НАССР та термінологію надається у Додатку "Вимоги щодо НАССР у сфері обігу продуктів харчування", який є роздатковим матеріалом при проведенні тренінгу для операторів ринку.
- \* Інформація про особливості НАССР може бути предметом для самостійної роботи учасників тренінгу

### Програми-передумови системи НАССР

Виконання програм-передумов є ключовим елементом у забезпеченні безпеки продуктів харчування і запровадженні системи НАССР на підприємстві. **Параметри програм-передумов є параметрами, за якими здійснюється державний контроль на підприємстві.**

Програми-передумови системи НАССР охоплюють такі аспекти діяльності підприємства:

- Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень
- Упередження від забруднення та сторонніх домішок
- Стан комунікацій
- Вода
- Речовини та матеріали, що контактують з харчовими продуктами

- Прибирання поверхонь, виробничих, допоміжних, побутових приміщень та території
- Здоров'я та гігієна персоналу
- Поводження з відходами виробництва та сміттям
- Контроль за шкідниками
- Токсичні сполуки та речовини
- Зберігання та транспортування
- Контроль технологічних процесів
- Маркування

\* Вимоги, які висуваються в рамках програм-передумов системи НАССР детально описані у Додатку "Вимоги щодо НАССР у сфері обігу продуктів харчування", який є роздатковим матеріалом при проведенні тренінгу для операторів ринку.

Програми-передумови відсилають до наступних законодавчо-нормативних актів:

- Вода та Комунікації (водопостачання)

# 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>

- Здоров'я та гігієна персоналу

# 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>

\* В тексті цього нормативного акту містяться посилання на інші нормативні акти

- Поводження з відходами виробництва та сміттям

# Закон України "Про відходи"

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

- Маркування

# Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"

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

## Послідовність розробки системи НАССР

Оператори ринку мають керуватися нормами цього пункту для запобігання неправильній розробці плану НАССР або неефективному функціонуванню системи НАССР на потужностях.

Для розробки системи НАССР оператор потужності має:

- створити групу НАССР, який складається з працівників, відповідальних за конкретні процеси та налагодити взаємодію між учасниками такої групи
- сформулювати повний опис продукту
- \* Опис харчового продукту має містити: назву, склад, структуру, фізико-хімічні характеристики, мікробіологічні, хімічні критерії, вид оброблення, спосіб споживчого та транспортного пакування, вид маркування, умови зберігання, транспортування, строк придатності, спосіб реалізації, метод збуту, дані про споживача, спосіб споживання, використання
- \* Фізико-хімічні характеристики – це, зокрема, рідина, желе, твердий стан, вміст вологи, рН
- \* Вид оброблення – це, зокрема, нагрівання, теплове оброблення, заморожування, соління, коптіння
- \* Вид пакування – це, зокрема, герметична, вакуумна упаковка, модифікована атмосфера
- \* Вид пакування – це, наприклад, продукт для загального вжитку, для дитячого харчування, для спортсменів, для осіб похилого віку
- підтримувати в актуальному стані документ про опис харчового продукту

Розробка системи НАССР базується на 7 принципах:

- 1) проведення аналізу небезпечних факторів, складання блок-схеми технологічного процесу, визначення всіх можливих небезпечних факторів щодо зберігання та вживання продукту споживачем з наступним розміщенням відповідних попереджень на етикетці продукту
- 2) визначення критичних контрольних точок та опрацювання заходів контролю
- 3) визначення критичних меж для критичних контрольних точок
- 4) розробка процедур моніторингу дотримання допустимих параметрів в критичних точках контролю
- 5) розробка та документування коригувальних дій на випадок виходу параметрів за допустимі межі в критичних точках контролю
- 6) розробка процедури верифікації, яка забезпечує належне функціонування системи НАССР, у тому числі у випадках зміни технологічних процесів
- 7) організація ведення документації щодо системи НАССР

**\*!** Вимоги щодо послідовності розробки системи НАССР містять, у тому числі, параметри, **які можуть перевірятися під час державного контролю**

## Спрощений підхід для певних категорій потужностей у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР

Даний розділ конкретизує деякі положення Статті 21 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"

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

Йдеться про застосування системи НАССР на потужностях з незначним ступенем ризику та використання настанов з належних практик.

\* Інформація про зміст розділу надається у Додатку "Вимоги щодо НАССР у сфері обігу продуктів харчування", який є роздатковим матеріалом при проведенні тренінгу для операторів ринку.

\*! Оператор ринку має адаптувати належні практики до умов своєї потужності

\*! Делегування операторами ринку функцій з розроблення належних практик галузевим асоціаціям суттєво знижує вартість запровадження системи НАССР на потужностях та **знижує ступінь ризику діяльності підприємства, на основі якого Держспоживслужба планує його перевірку**

### Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів

В даному розділі надані додаткові вимоги, спрямовані на забезпечення безпеки харчових продуктів:

- навчання та обізнаність персоналу
- аналіз відповідності системи НАССР меті забезпечення безпеки харчової продукції
- наявність механізму проведення коригувальних та запобіжних заходів
- взаємозамінність персоналу у випадках відсутності
- запровадження системи простежуваності для всіх факторів виробництва та на всіх етапах виробництва, переробки та обігу харчового продукту
- розробка, запровадження та перегляд документації щодо факторів належного функціонування оператора ринку

В даному розділі надається визначення партії харчових продуктів:

**партія** – це визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою, вироблена за однакових умов та тій самій потужності

**партія неперероблених або частково перероблених харчових продуктів** – це одна поставка від одного постачальника однією транспортною одиницею

\*! Зазначені додаткові вимоги також є предметом державних перевірок