



# Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"

## Розділ VII

### ЗАГАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО ПОВОДЖЕННЯ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

**набрав чинности 20.09.2016**



•недотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу тягне за собою **накладення штрафу:**

•на юридичних осіб - у розмірі від п'яти до восьми мінімальних заробітних плат (7250,00 грн. – 11600,00 грн.);

•на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від двох до п'яти мінімальних заробітних плат (2900,00 грн. – 7250,00 грн.).



**ПрограмаПрограма-  
передумова** - ОСНОВНІ  
УМОВИ ТА ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ,  
ЯКІ Є НЕОБХІДНИМИ ДЛЯ  
ПІДТРИМАННЯ ГІГІЄНІЧНИХ  
УМОВ НА ВСІХ ЕТАПАХ  
ЛАНЦЮГА ВИГОТОВЛЕННЯ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.



**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**Наказ Міністерства**  
**аграрної політики**  
**та продовольства**  
**України**  
**01.10.2012 № 590**

**Зареєстровано в**  
**Міністерстві**  
**юстиції України**  
**9 жовтня 2012 р.**  
**за № 1704/22016**

**ВИМОГИ**  
**щодо розробки, впровадження та**  
**застосування постійно діючих**  
**процедур, заснованих на**  
**принципах Системи управління**  
**безпечністю харчових продуктів**  
**(НАССР)**

**Програми-передумови є обов'язковими** та призначені для ефективного функціонування системи безпеки харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами і повинні бути розроблені, задокументовані і повністю впроваджені операторами ринку перед застосуванням системи НАССР.

Сфера застосування програм-передумов повинна охоплювати усі потенційні загрози безпеки.



*Безпечний харчовий продукт -  
харчовий продукт, який не  
справляє шкідливого впливу на  
здоров'я людини та є придатним  
для споживання*

# Програми-передумови системи НАССР мають охоплювати такі процеси:

- Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
- Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
- Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
- Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
- Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
- Здоров'я та гігієна персоналу;
- Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
- Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;
- Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
- Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
- Зберігання та транспортування;
- Контроль за технологічними процесами;
- Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

## Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень :

- .Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень.
- .Зменшення ризику перехресного забруднення
- .Організація потоків руху харчових продуктів, допоміжних матеріалів та предметів, персоналу, відвідувачів так, щоб вони не несли загрозу безпеці продуктів.
- .Наявність у достатній кількості виробничих, допоміжних та побутових приміщень.
- .Розміщення потужностей з врахуванням діяльності інших суб'єктів господарювання.
- .Перехресному забрудненню слід запобігати за допомогою відповідних технічних або організаційних заходів. Можливо проводити зміни в інфраструктурі для фізичного відокремлення технологічних та допоміжних процесів, матеріалів, персоналу чи здійснювати операції в різний час.



Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок:

1. Територія потужності.
2. Належні умови для виробничих процесів.
3. Приміщення для виробництва та зберігання продуктів повинні підтримуватись у належному стані.
4. Стіни, підлога, стеля і підвісні елементи, двері, вікна, вентиляційні отвори.
5. Здійснення планових та позапланових ремонтних робіт.
6. Захист від ймовірного попадання осколків у харчовий продукт.
7. Обладнання повинно використовуватись за призначенням згідно із специфікацією – «паспортом обладнання».
8. Оцінку можливості забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали.

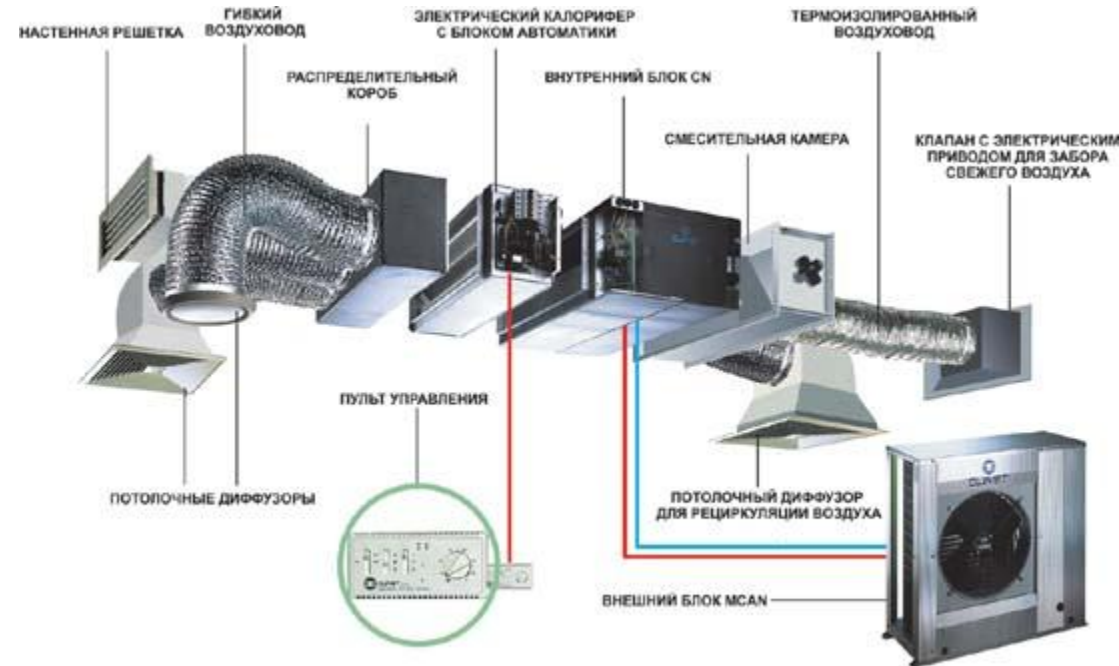




## Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо):

- .Належні комунікації, а саме: системи водопостачання та водовідведення системи вентиляції, кондиціонування повітря.
- .Комунікації повинні підтримуватись у відповідному стані.
- .Контроль та протоколи досліджень.
- .Усі виробничі зони повинні належно освітлюватися.
- .Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення харчового продукту.

### 5. Системи енергопостачання



Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами:

- .Вода на потужностях харчових продуктів, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами, вода, призначена для виробництва льоду, повинна відповідати вимогам щодо питної води.
- .Щодо допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами забезпечити наявність документального підтвердження відповідності вимогам законодавства.
- .Оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.



## Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь :

1. Процедури прибирання, способи прибирання, миття і, якщо потрібно, дезінфекції, засоби та інвентар для прибирання, мийні та дезінфекційні засоби задокументовані.
2. Визначення частоти проведення того чи іншого виду 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.
3. За результатами проведення аналізу ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції і виявлених невідповідностей запровадити відповідні запобіжні або корегувальні заходи.



## Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу :

- .Розробити правила та інструкції поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню.
- .Проведення медичних оглядів відповідно до вимог законодавства.
- .Наявність спецодягу та взуття, які не повинні бути причиною забруднення харчових продуктів.
- .Наявність правил поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до входу і виходу з приміщень, переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, заборона на використання лаку для нігтів, накладних нігтів і накладних вій; дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття; підтримання порядку в індивідуальних шафах; заборона на зберігання інструменту та обладнання, що контактує з харчовою продукцією, в індивідуальних шафах.

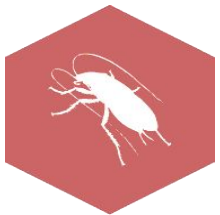
## Програма-передумова системи НАССР щодо поведження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності :

- .Виконання операторами ринку усіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів.
- .Визначи відповідальних за стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію. Контейнери для внутрішнього зберігання відходів можуть бути одноразовими або повертатися у приміщення після їх очищення, миття та дезінфекції.
- .Контейнери повинні бути виконані з непроникних матеріалів, що дозволяють проведення дезобробки. Контейнери повинні бути чітко марковані. Контейнери повинні бути закритими якщо не використовуються.



## Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засобів профілактики та боротьби :

1. Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності: наявність огорожі та облаштування території, ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах.
2. Визначити відповідальних осіб за проведення перевірки на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами).
3. Забезпечити наявність договору на проведення дератизації, дезінсекції. Наявність у договорі інформації про засоби боротьби зі шкідниками.
4. Розробити інструкцію та/або наказ по діям при проведенні заходів по дератизації, дезінсекції на підприємстві стосовно виробництва харчових продуктів в цей день.
5. Визначити відповідальну особу за моніторинг стану наявності шкідників та/або продуктів їх життєдіяльності, створити інструкцію по діям вразі виявлення вказаних ознак. Розробити лист моніторингу по шкідниках.
6. Забезпечити зберігання відповідних документів, актів виконаних робіт.



## Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин:

1. Створити список сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпеці харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо).
2. Розробити правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин.
3. Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у випадку неправильного поводження з ними мають бути задокументованими, доведеними до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними.



## Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників :

1. Встановлення і узгодження вимог (інструкції, додатки до договорів) щодо неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів з постачальниками Створити список постачальників, додати до нього договори постачання.
2. Розроблення інструкцій вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Оцінювання постачальників-перевізників на предмет можливості дотримання вимог до транспортування харчових продуктів
3. Необхідно щоб простежувався чіткий зв'язок між поставками харчових продуктів, упаковки, інших матеріалів і управлінням складськими запасами і записами, які ведуться в установленому режимі в якості складової частини виробничої діяльності потужності
4. При отриманні харчових продуктів, упаковки інших матеріалів і їх прийманні слід перевіряти наявність чіткого і зрозумілого маркування, що дозволяє ідентифікувати номери партій/серій поставок.
5. Слід зберігати всю інформацію і дані постачальника, представлені на упаковці, що стосуються відповідних партій харчових продуктів і т.п. При виготовленні продукції організація має підтвердити, що та чи інша партія харчових продуктів була використана для виготовлення конкретно взятого страви або протягом певного періоду часу.



## Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування :

1. Приміщення мають бути достатніми за площею та обладнанням для забезпечення умов зберігання, а також дотримання принципу використання в першу чергу партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності. Необхідне обладнання для зберігання харчових продуктів повинно підтримувати умови зберігання при повній завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологи.
2. Розробити інструкцію та/або наказ «Про належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання». Визначити відповідальних осіб за проведення моніторингу «внутрішнього маркування».
3. Розділення різних видів харчових продуктів, нехарчових продуктів під час транспортування з метою унеможливлення негативного впливу.
4. Для підтримання постійних температурних режимів (дотримання безперервності температурного ланцюга) необхідно заздалегідь проводити охолодження транспортних засобів перед завантаженням харчових продуктів та повинна бути можливість перевірки умов транспортування за допомогою контролю режимів температури у транспортному засобі .



## Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів :

1. Упевненість операторів ринку у тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів і є докази того, що такі параметри відповідають встановленим нормам.
2. Впровадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами (приймання їх за певних умов або направлення на використання для інших цілей);
3. Процедури контролю повинні бути доступними та зрозумілими для осіб, що приймають рішення.
4. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення мають здійснюватися відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог.
5. Визначити періодичність контролю за параметрами технологічних процесів і виробничого середовища, лабораторний моніторинг повинні бути визначені за результатами оцінки ризику, але не рідше, ніж це передбачено встановленими вимогами.



## Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів :

1. Виконання операторами ринку [статті 39](#) Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" щодо вимог до маркування харчових продуктів.
2. Строк зберігання (дата "Вжити до", дата виробництва, кінцева дата споживання) маркованих харчових продуктів повинен враховуватися від дати виробництва.
3. Належну ідентифікацію партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності маркування партій неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів одразу при їх пакуванні (фасуванні).
4. Якщо продукти маркуються пізніше, вони повинні мати визначений номер партії на час їх тимчасового зберігання.
5. Відстеження продукції громадського харчування всередині підприємства повинна забезпечувати виключення негативного впливу будь-якого інциденту, що має відношення до безпеки продукції громадського харчування. Дана простежуваність повинна сприяти швидкому та ефективному вилученню продукції і відповідного інформування при виникненні ситуації, пов'язаної з безпекою продукції громадського харчування.



## Програма-передумова системи НАССР щодо управління документацією :

1. Необхідно розробити процедури, які регламентують питання актуалізації, заміни та поширення керівних матеріалів та електронної документації в рамках системи НАССР.
2. При створенні і підтримці документації в електронному вигляді необхідно проводити не тільки ревізію або актуалізацію наявного файлу з документами, але і зберігати застарілі документи в якості свідчення належного виконання відповідних вимог у разі надходження запиту про відповідність від зацікавлених осіб та контролюючих організацій.



## Основні відмінності Програм Передумов від питань, охоплених НАССР:

1. ПП лише опосередковано впливають на безпечність кінцевих продуктів, тоді як план НАССР сфокусований тільки на питаннях безпечності харчових продуктів.
2. ПП є більш загальними і можуть бути застосованими до всього підприємства, незалежно від типу продукції, тоді як план НАССР розробляється для конкретного харчового продукту.
3. небезпечні чинники, властиві продукції, контролюються за допомогою плану НАССР. небезпечні чинники, що стосуються навколишнього середовища, в якому виробляється продукція, контролюються за допомогою ПП.
4. Відхилення від вимог, встановлених в ПП, рідко можуть спричинити невідповідність кінцевої продукції. У разі недотримання контрольних меж у критичних точках контролю, необхідно застосовувати коригувальні дії.

## КОНСУЛЬТАЦІЙНІ ПОСЛУГИ: ПЕРЕВАГИ, НЕДОЛІКИ, ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Переваги використання послуг консультантів:

- Незалежне оцінювання стану потужності
- Знання принципів НАССР
- Знання вимог законодавства
- Можливість навчання персоналу потужності – як виконавців, так і учасників групи НАССР
- Розробка документації – зменшення навантаження на персонал на початковій стадії

Недоліки використання послуг консультантів:

- Додаткові витрати
- Відсутність знань про конкретну потужність
- Робота консультанта лише у період дії договору
- Необхідність переконатися у належній кваліфікації консультанта.

**ВАЖЛИВО! Відповідальність за безпечність продукції  
несе оператор ринку, а не консультант!**

**Представники компетентного органу не можуть надавати  
консультаційні послуги**

- А ВЫ НЕ  
БОИТЕСЬ, ЧТО  
ОБУЧИТЕ СВОИХ  
СОТРУДНИКОВ, А  
ОНИ УЙДУТ?

**- Я БОЮСЬ, ЧТО  
ОНИ НЕ  
ОБУЧАТСЯ И  
ОСТАНУТСЯ**