

Особливості вимог харчового законодавства в молочному секторі.

Юрій Оглашений,
головний експерт з безпечності харчових
продуктів



ВИМОГИ ЗАКОНОДАВСТВА

Впровадження НАССР
(стосується безпеки, але не
якості)

Крім первинного
виробництва

Для всіх

Інформування споживачів

Простежуваність,
відкликання, вилучення,
коригувальні дії

Гігієнічні вимоги

Реєстрація чи
експлуатаційний дозвіл

Знання законодавства

ВИМОГИ ЗАКОНОДАВСТВА

- скеровані на результат, а не на процес і контроль
- не обмежують оператора ринку у виборі способу виконання вимог
- не потрібно змінювати вимоги при появі нових методів, ефективність яких є обгрунтована
- усі процедури повинні бути впроваджені оператором ринку відповідно до оцінки ризиків

ЗАКОНОДАВСТВО ПРО БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1. ЗАКОН УКРАЇНИ № 771 “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” (Харчовий закон)
2. ЗАКОН УКРАЇНИ № 2042 Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин
3. ЗАКОН УКРАЇНИ № 2264-VIII «Про безпечність та гігієну кормів»
4. ЗАКОН УКРАЇНИ № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
5. НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ № 590 від 01.10.2012. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
6. НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ від 08 серпня 2019 року № 446 “АКТ складений за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів

ЗАКОНОДАВСТВО ПРО БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

7. НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ від 21 січня 2022 року № № 143-22 «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, та інших форм розпорядчих документів».

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0151-22#Text>

8. ПОСТАНОВА КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ №896 від 31 жовтня 2018 р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження.

9. НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ № 118 від 12.03.2019 «Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів»

10. Методичні настанови

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Безпечність продуктів харчування - це забезпечення того, що продукт не шкодить споживачеві, якщо він приготовлений і спожитий відповідно до призначення. (*Codex Alimentarius*)

Якість продуктів харчування – це сукупність ознак одиниці стосовно її придатності виконувати визначені й передбачувані вимоги. (*ISO 8402*)

Законодавство про безпечність та деякі показники якості харчових продуктів

МЕХАНІЗМИ ДЛЯ ВРАХУВАННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ДІЯЛЬНОСТІ МАЛИХ ПОТУЖНОСТЕЙ У ЧИННОМУ ЗАКОНОДАВСТВІ.

- ЗУ № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначає впровадження **процедур, заснованих на принципах системи НАССР** і не зобов'язує розробляти систему повністю. Це означає, запровадження лише необхідних для оператора ринку заходів, залежно від виду його діяльності.
- Передбачено можливість застосування спрощеного підходу до впровадження НАССР.
- Забезпечено можливість застосування методичних настанов, рекомендацій чи типових документів з НАССР – завдання для асоціацій.
- Запровадження НАССР малими виробниками можливе самотійно без залучення консультантів та експертів. Методичні настанови з впровадження НАССР на малих потужностях зараз на стадії розробки.
- Малим виробникам було надано 5 років для впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР.
- Законодавством не вимагається сертифікація системи НАССР, оскільки вона є досить затратною для виробників

СПРОЩЕНИЙ НАССР У ЗАКОНОДАВСТВІ.

- ЗУ № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» статті: 221 (частина 4 та 5 – спрощений НАССР), 33 - Розробка, затвердження та застосування методичних настанов.
- 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)», частина IV.
- Проект «Методичні настанови щодо дотримання вимог законодавства про безпечність харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока»

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ.

- Застосування усіх механізмів, передбачених чинним законодавством.
- Навчання виробників:
 - **ХТО?**
 - Асоціації, дорадчі служби, Міністерство економічного розвитку, Держпродспоживслужба
 - **ЯК?**
 - Методичні настанови, типова документація, онлайн навчання.
- Навчання державних інспекторів

Консультаційні послуги: переваги, недоліки, застереження

Недоліки використання послуг консультантів:

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

КОНСУЛЬТАЦІЙНІ ПОСЛУГИ: ПЕРЕВАГИ, НЕДОЛІКИ, ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Рекомендується наступна послідовність співпраці з консультантом:

1. Вибір організації. Критерії: досвід роботи з підприємствами галузі, наявність підтвердження кваліфікації, рекомендації, вартість.
2. Договір №1: діагностичний аудит, план коригувальних заходів.
3. Визначення необхідності залучення консультанта до розробки системи за результатами аудиту.
4. Договір №2: розробка документації, навчання персоналу, підтримка у впровадженні системи, кінцевий аудит системи

ВАЖЛИВО! Відповідальність за безпечність продукції несе оператор ринку, а не консультант! Представники компетентного органу не можуть надавати консультаційні послуги

ПОСЛУГИ ПІДРЯДНИКІВ

Якщо підрядники виконують роботи, пов'язані з функціонуванням програм-передумов (контроль шкідників, прибирання, прання одягу, вивіз відходів), то відповідальність у випадку невідповідності несе оператор ринку.

При співпраці з підрядниками слід звернути увагу на наступне:

1. Чіткий опис обов'язків підрядника
2. Періодичність та форми звітування оператору ринку
3. Докази виконання робіт
4. Регулярна перевірка оператором ринку результатів діяльності підрядника і, за необхідності, коригувальні заходи

ПЕРШІ КРОКИ

- Знання вимог законодавства – загальних та специфічних
- Відповідальність за безпечність харчових продуктів;
- Оцінка підприємства – діагностичний аудит;
- Складання плану заходів;
- Організація потоків для запобігання перехресному забрудненню
- Виконання гігієнічних вимог
- Впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР
- Простежуваність;
- Вилучення/відкликання продукції;

Спрощений підхід до впровадження НАССР

Деяким підприємствам немає потреби у запровадженні усіх процедур. Такий спрощений підхід ґрунтується на оцінці ризику.

Наприклад:

1. Малі потужності
2. Виробники, які продають продукцію лише у місці виготовлення
3. Виробники, які здійснюють прості технологічні процеси (пакування, транспортування)
4. Виробники, продукція яких не чутлива до можливих забруднень



Малі потужності

- постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають ≤ 10 осіб робочого персоналу, займають площу ≤ 400 кв.м.
- або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають ≤ 5 осіб робочого персоналу

ПРОЕКТ:

мала потужність з виробництва харчових продуктів тваринного походження – потужність яка виробляє харчові продукти тваринного походження або композитні харчові продукти в кількості не більше ніж 500 кг або літрів на тиждень в середньому за будь-який проміжок часу впродовж року ;

25-1) ремісничий харчовий продукт – харчовий продукт, що виробляється тільки на одній потужності за власною оригінальною рецептурою та/або технологією в обсязі не більше 500 кг або літрів на тиждень в середньому за будь який проміжок часу впродовж року;



Особливості малих потужностей

Належать до низького чи незначного ступенів ризику за умови виконання вимог законодавства

3 низьким ступенем ризику:

інспектування - не більше одного разу на рік

аудит - не більше одного разу на 2 роки

3 незначним ступенем ризику:

інспектування - не більше одного разу на 2 роки

аудит не проводиться

Процедури, засновані на принципах системи НАССР



Спрощений підхід до впровадження НАССР

1. Простий технологічний процес – відсутність ризику появи небезпечних факторів
2. Всі небезпечні фактори контролюються програмами-передумовами
3. Використання стандартних технологій, щодо яких розроблено НАССР
4. Візуальні спостереження за ККТ - документування лише відхилень

НАССР для малих підприємств:

Типові упередження щодо НАССР:

1. НАССР лише для великих підприємств
2. НАССР лише для підприємств, що мають нові потужності
3. НАССР – бюрократична система, спрямована на ведення документації
4. НАССР не приносить економічну вигоду підприємству, окрім виконання вимог законодавства чи задоволення потреб клієнтів

Варіанти спрощеного підходу до впровадження НАССР

- у разі якщо за результатами проведеного аналізу небезпечних факторів визначено відсутність критичних контрольних точок, дотримання загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, зазначених у цьому Законі, є достатнім, оператор ринку розробляє процедури, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів (верифікація)
- на потужностях з незначним ступенем ризику, на яких не здійснюються підготовка, обробка чи переробка харчових продуктів, небезпечні фактори можуть контролюватися за допомогою програм-передумов

Варіанти спрощеного підходу до впровадження НАССР

- можливість застосування типових планів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, які містяться в методичних настановах та які включають інформацію про небезпечні фактори, програми-передумови, процедури в критичних контрольних точках та процедури ведення записів. При цьому використання типового плану системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках є можливим виключно у разі, якщо потужність відповідає тому опису, який міститься у методичних настановах
- у разі застосування процедур візуального моніторингу ведення записів тільки у випадках, коли виявлена невідповідність установленим вимогам. Такі записи повинні включати, в тому числі, опис корекцій та корегувальних дій

Практичні поради

Особливості малих потужностей:

- один працівник – багато процесів
- відсутність знань про НАССР та відсутність часу
- відсутність можливості вести документацію
- проблеми з залученням консультантів
- бюрократичний підхід до контролю



Практичні поради

Організувати групу НАССР:

- не обов'язково наказ
- не більше 2-х осіб

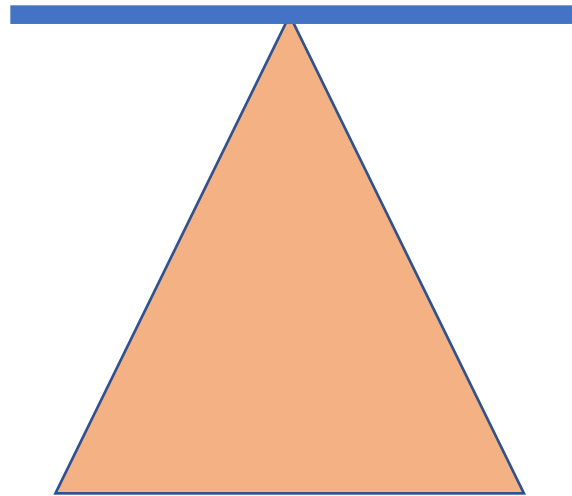
Документація:

- стосується лише процесів, які впливають на безпечність продукції
- короткі інструкції, які описують покроково необхідні дії
- документи зручні для читання
- комбіновані журнали

Складність документації

Документація

Компетентність



Документація

- Пріоритет - впровадження процедур, а не ведення документації.
- Документи –це одним з доказів впровадження процедур, разом з виконанням та належними знаннями працівників.
- Документування процедур системи НАССР повинне ґрунтуватися на вже існуючій на потужності системі ведення документації. Як правило, значна частина вимог програм-передумов уже документується.
- Відсутність розмежування вимог законодавства та добровільних стандартів.
- Ефективними є короткі інструкції, які описують покроково необхідні дії, часто зручно їх зображати у вигляді схем чи таблиць.
- Записів застосовувати на малих потужностях комбіновані журнали такі, як, наприклад, звіт за зміну чи журнал виробництва.
- Використання простої, доступної та зрозумілої термінології та способів подання інформації, зокрема у методичних настановах чи типових планах НАССР

Практичні поради

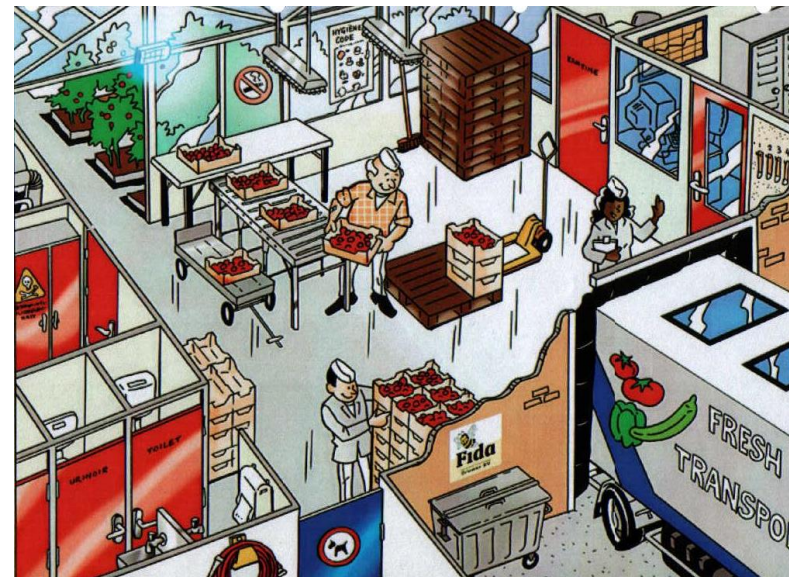
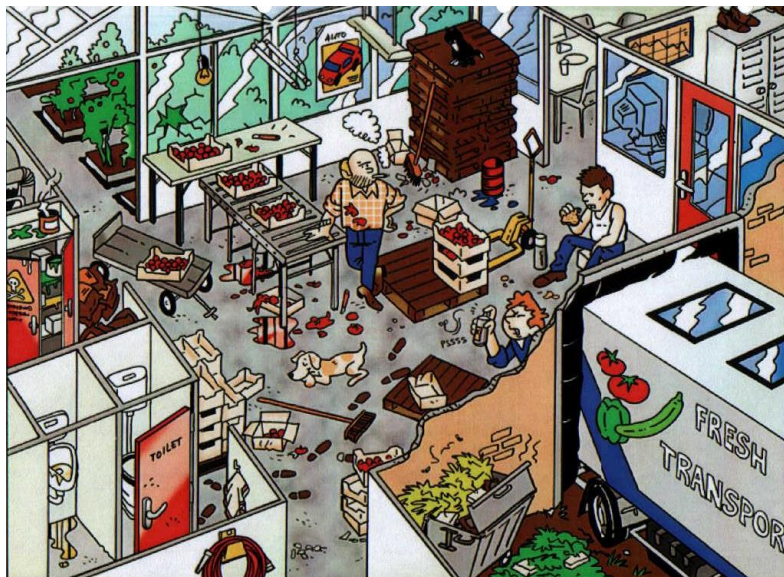
- ознайомитись з програмами-передумовами НАССР
- визначити які характерні для підприємства
- оцінити існуючий стан і необхідність змін
- записати базові вимоги
- навчити працівників – чим кращі знання, тим менший об'єм документації
- якщо не документуєте процес – переконайтеся, що він виконується правильно

Практичні поради

- дотримуйтесь правил гігієни
- зберігайте усі документи про закупівлю
- позначайте усі харчові продукти щоб дотриматися простежуваності
- розплануйте приміщення, розміщуйте матеріали у правильних місцях

Практичні поради

Пам'ятайте, що порядок на виробництві – половина успіху



Практичні поради

- зберігайте усі документи про закупівлю
- позначайте усі харчові продукти щоб дотриматися простежуваності
- позначайте інвентар за призначенням
- упереджувальні заходи ефективніші ніж виправні
- фіксуйте для себе усі випадки невідповідності – це допоможе уникати їх у майбутньому
- уникайте кроків, які ви не можете пояснити логічно



Практичні поради

Під час застосування принципів НАССР

- концентруйтеся лише на характерних небезпечних факторах, щодо яких існує обгрунтована ймовірність появи
- ніколи не розглядайте програми-передумови як ККТ
- критично ставтеся до визначення і кількості ККТ на виробництві
- моніторинг ККТ повинен бути якомога простішим
- фіксуйте усі коригувальні дії
- регулярно переглядайте систему – як правило, після перегляду вона є простішою

Завжди будьте готові обгрунтувати свої дії.

Настанови та асоціації

Стаття 33 ЗУ 771

Користь від настанов для виробників при впровадженні НАССР

- не лише вимоги, а й рекомендації
- дані про продукти, небезпечні фактори, ризики
- типовий план НАССР
- зразки журналів

Підтримка від асоціацій:

- навчання та внутрішні консультації
- підтримка у закупівлі матеріалів та послуг
- можливість здешевлення лабораторних досліджень
- робота з медіа

РЕЄСТРАЦІЯ ПОТУЖНОСТЕЙ ЗУ771

- ✓ Оператори ринку, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані зареєструвати потужності
- ✓ Безоплатно
- ✓ Заява не пізніше ніж за 10 календарних днів до початку роботи потужностей
- ✓ Реєстрація протягом 10 робочих днів, відмова протягом 15 робочих днів
- ✓ Письмове обґрунтування причин відмови
- ✓ Принцип мовчазної згоди
- ✓ Операторам ринку заборонено брати харчові продукт и у незареєстрованих операторів ринку
- ✓ Не підлягає реєстрації транспортний засіб, що використовується у зв'язку з експлуатацією іншої потужності.
- ✓ ТЗ транспортних компаній – кумулятивна реєстрація.
- ✓ Штраф для юридичних осіб у - 20 мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб - підприємців - 11 мінімальних заробітних плат.
- ✓ Перший раз за 3 роки – без штрафу, але компетентний орган може сам провести реєстрацію.

РЕЄСТРАЦІЯ ПОТУЖНОСТЕЙ ЗУ771

- ✓ Зміна найменування оператора потужності у зв'язку із зміною типу акціонерного товариства або у зв'язку з перетворенням акціонерного товариства в інше господарське товариство не є підставою для звернення оператора до компетентного органу із заявою про внесення змін до реєстру потужностей у частині найменування такого оператора та не є підставою для внесення таких змін до реєстру. У разі звернення оператора, найменування якого було змінено, до компетентного органу з письмовою заявою про внесення змін до реєстру в частині нового найменування такого оператора компетентний орган безоплатно вносить такі зміни до реєстру, про що письмово повідомляє оператора.
- ✓ Підставою для відмови у державній реєстрації потужності є невідповідність заяви встановленій формі, надання в ній неповної інформації або наявність раніше прийнятого рішення про державну реєстрацію цієї потужності. Відмова у державній реєстрації потужностей з інших підстав не дозволяється. У рішенні про відмову в державній реєстрації потужності обов'язково зазначаються підстава для відмови та фактичні обставини, що підтверджують наявність такої підстави.
- ✓ 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 (стаття 20 п. 8, ЗУ 771)

ЕКСПЛУАТАЦІЙНИЙ ДОЗВІЛ

- ✓ **Експлуатаційний дозвіл вимагається від операторів ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження**
- ✓ **Строк видачі експлуатаційного дозволу оператору ринку становить 30 календарних днів з дня отримання компетентним органом всіх документів, зазначених у цій статті.**
- ✓ **Огляд заявлених потужностей проводиться не пізніше 15 календарних днів з дня отримання компетентним органом документів, зазначених у цій статті.**

ЕКСПЛУАТАЦІЙНИЙ ДОЗВІЛ

- не поширюється на операторів ринку, які провадять діяльність, пов'язану з первинним виробництвом та/або транспортуванням та/або зберіганням та/або продажем харчових продуктів, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °C, залишаючись придатними для споживання людиною. Також цей обов'язок не поширюється:
- на заклади громадського харчування;
- на потужності, які здійснюють виробництво харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження;
- на заклади роздрібної торгівлі, обсяги продажів окремих харчових продуктів якими не перевищують обсягів, затверджених відповідною постановою Кабінету Міністрів

ЕКСПЛУАТАЦІЙНИЙ ДОЗВІЛ

- Підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу є:
- 1) відсутність у заяві про видачу експлуатаційного дозволу інформації, що вимагається згідно із законом;
- 2) виявлення у заяві про видачу експлуатаційного дозволу недостовірних відомостей;
- 3) встановлення за результатами інспектування потужності її невідповідності вимогам законодавства;
- 4) за заявою агропродовольчого ринку - незабезпечення агропродовольчим ринком належних умов для роботи лабораторії, зокрема, ненадання у користування службових приміщень, облаштованих опаленням, електрикою, вентиляцією, водопроводом з гарячою і холодною водою, каналізацією.

Реєстрація

- <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0382-16#Text>
- <https://guide.diia.gov.ua/register/01399/>
- ЦНАП

Отримання експлуатаційного дозволу

- <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/930-2015-%D0%BF#Text>
- <https://guide.diia.gov.ua/register/00163/>
- ЦНАП

ЩО ТАКЕ ПЕРВИННЕ ВИРОБНИЦТВО

- **ЗУ 771**
- **62) первинна продукція - продукція первинного виробництва, яка включає продукти рослинного походження, продукцію тваринництва, рибальства, мисливства;**
- **63) первинне виробництво - виробництво та вирощування продукції, зокрема збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин.**

ЩО ТАКЕ ПЕРВИННЕ ВИРОБНИЦТВО

- 3У 771

Стаття 21:

Вимоги впровадження НАССР не поширюються на операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво, а також 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, а також на транспортування живих тварин, призначених для споживання людиною, транспортування з місця первинного виробництва до потужності продуктів рослинного походження, продуктів рибальства, а також продуктів полювання.

ПОЯСНЕННЯ ПРО ПЕРВИННЕ ВИРОБНИЦТВО

- Виробництво, вирощування тварин, для виготовлення харчових продуктів на фермі та будь-яку діяльність, пов'язану з ними, а також транспортування тварин, що виробляють м'ясо, на ринок, бійню або транспортування тварин між фермами.
- Доїння та зберігання молока на фермі.
- Центри збору молока, де сире молоко зберігається після збору з ферми не у місці доїння та перед відправленням до молокопереробного підприємства, не вважаються первинним виробництвом.

ВИМОГИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ ЩО БУЛО

ЗУ 771 (Ст. 22):

Встановлено вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності:

- ✓ оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок назад";
- ✓ оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок вперед";
- ✓ така інформація повинна зберігатися протягом 6 місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.
- ✓ *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.*

Простежуваність

Ланцюг продуктів харчування – від ферми до столу



ВИМОГИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ

ЗУ 771(Ст. 22):

Стаття 22. Вимоги до забезпечення простежуваності

1. Простежуваність харчових продуктів, тварин, призначених для виробництва харчових продуктів, або речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів, повинна бути забезпечена операторами ринку на всіх стадіях їх виробництва та обігу.
2. Оператори ринку повинні мати можливість ідентифікувати інших операторів ринку, що постачають та яким постачаються харчові продукти, тварини, призначені для виробництва харчових продуктів, або речовини, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів.
3. Оператори ринку повинні запровадити системи та процедури, що дають змогу систематизувати інформацію про операторів, що постачають та яким постачаються харчові продукти, тварини, призначені для виробництва харчових продуктів, або речовини, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів.

Інформація, зазначена у цій частині, повинна надаватися на вимогу компетентного органу.

4. Для забезпечення простежуваності харчові продукти, що розміщуються на ринку або будуть введені в обіг, повинні бути належним чином марковані або позначені згідно з документацією чи супроводжуватися інформацією відповідно до вимог законодавства.

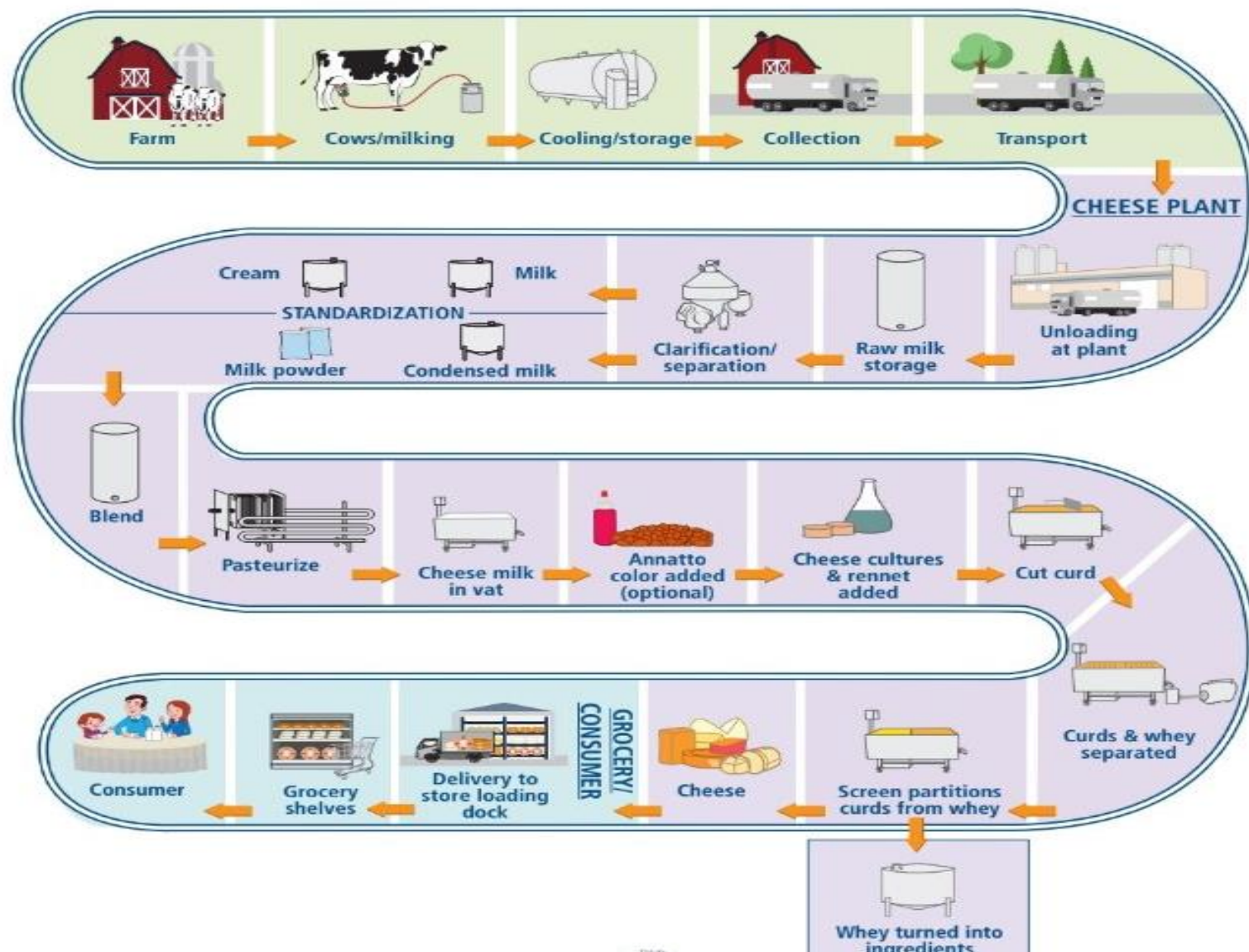
ВИМОГИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОСТЕЖУВАНOSTI

5. Оператори ринку, які здійснюють виробництво та/або обіг харчових продуктів тваринного походження, надають операторам ринку, до яких постачаються ці харчові продукти, а також на вимогу компетентного органу таку інформацію:

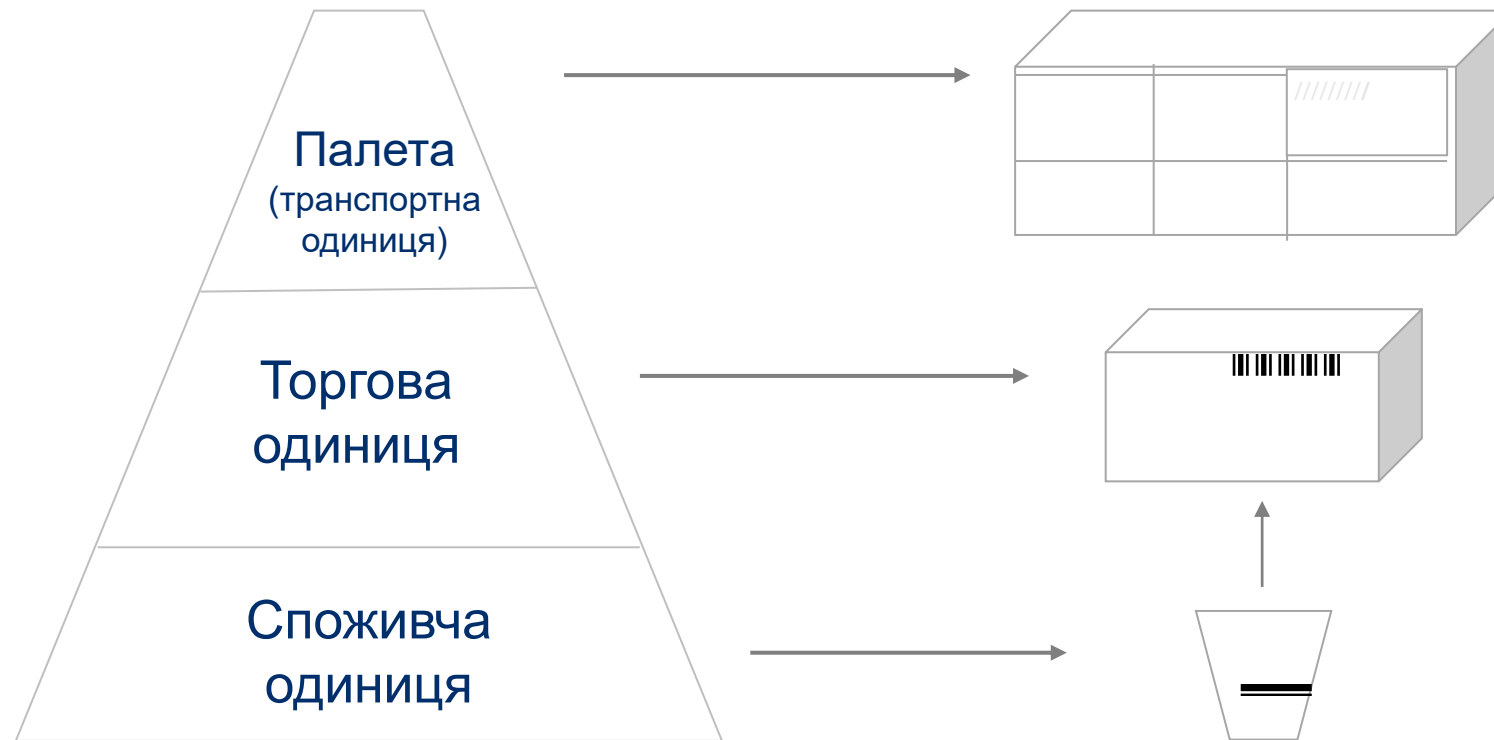
- 1) назва та інші відомості, що дають змогу ідентифікувати харчовий продукт;**
- 2) обсяг (об'єм) або кількість (вага) харчового продукту;**
- 3) найменування та місцезнаходження потужності, з якої постачається харчовий продукт, а якщо така потужність знаходиться в Україні - також її реєстраційний (особистий) номер;**
- 4) найменування та місцезнаходження оператора ринку, який постачає харчовий продукт, якщо вони відрізняються від найменування та місцезнаходження потужності, з якої постачається харчовий продукт;**
- 5) найменування та місцезнаходження потужності, до якої постачається харчовий продукт, а якщо така потужність знаходиться в Україні - також її реєстраційний номер;**
- 6) найменування та місцезнаходження оператора ринку, потужності, до якої постачається харчовий продукт, якщо вони відрізняються від найменування та місцезнаходження потужності, до якої постачається харчовий продукт;**
- 7) відомості, що дають змогу ідентифікувати партію (лот) харчового продукту або партію вантажну;**
- 8) дата відправлення партії (лота) харчового продукту або партії вантажної.**

Зазначена у цій частині інформація оновлюється щоденно та зберігається оператором ринку до закінчення граничного терміну споживання харчового продукту або закінчення мінімального терміну придатності харчового продукту.

SUPPLY CHAIN FOR **CHEESE** "FROM FARM TO FORK"



Ідентифікація за всіма видами упаковок



ЗУ 771(Ст. 22):

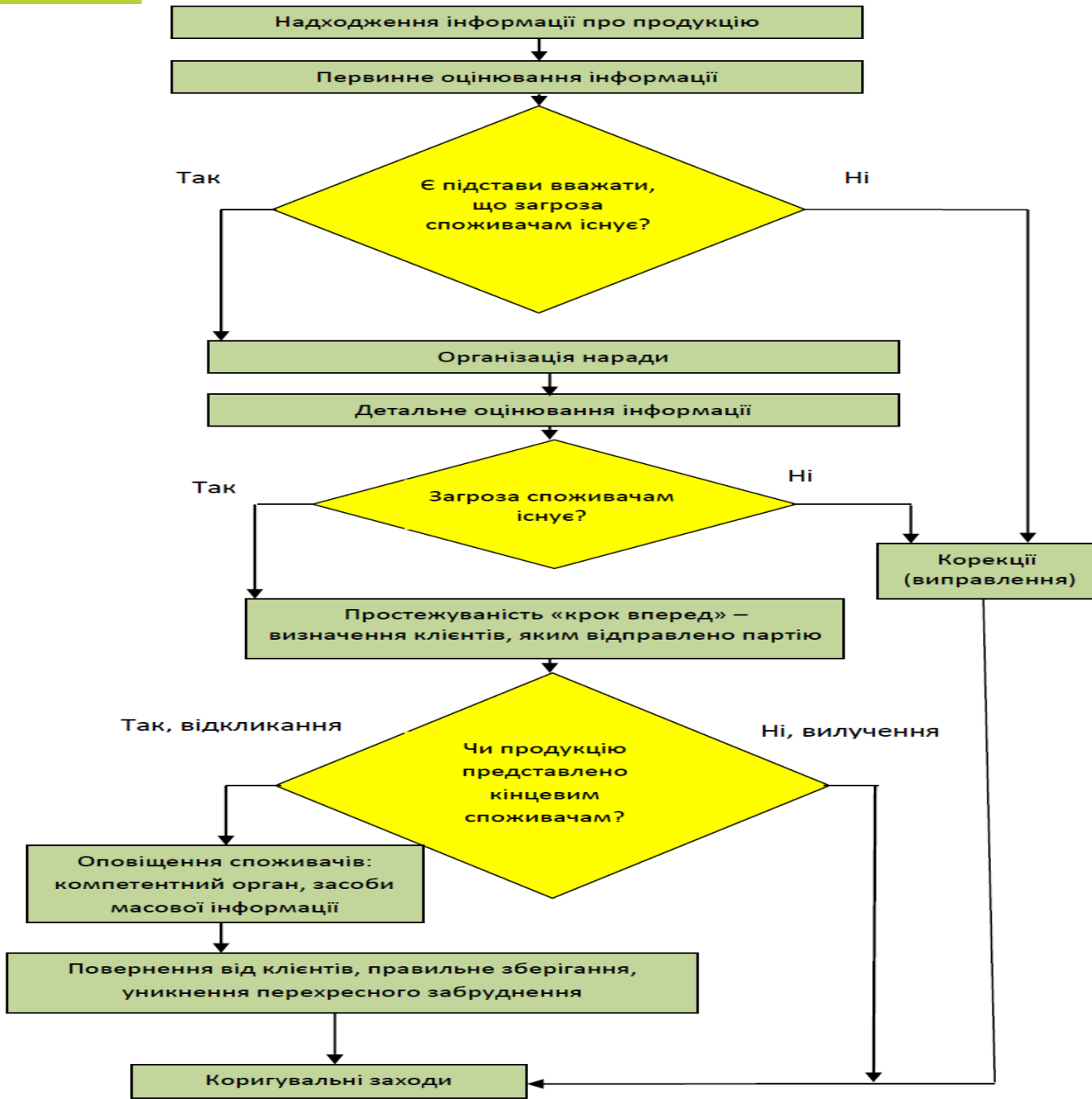
Стаття 37. Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів

7. Якщо інше не передбачено законом, єдиним документом, яким супроводжуються об'єкти санітарних заходів, що перебувають в обігу, є товарно-транспортна накладна.

Документація

- Пріоритет - впровадження процедур, а не ведення документації.
- Документи –це одним з доказів впровадження процедур, разом з виконанням та належними знаннями працівників.
- Документування процедур системи НАССР повинне ґрунтуватися на вже існуючій на потужності системі ведення документації. Як правило, значна частина вимог програм-передумов уже документується.
- Відсутність розмежування вимог законодавства та добровільних стандартів.
- Ефективними є короткі інструкції, які описують покроково необхідні дії, часто зручно їх зображати у вигляді схем чи таблиць.
- Записів застосовувати на малих потужностях комбіновані журнали такі, як, наприклад, звіт за зміну чи журнал виробництва.
- Використання простої, доступної та зрозумілої термінології та способів подання інформації, зокрема у методичних настановах чи типових планах НАССР

Вилучення та відкликання продукції



Що таке НАССР?



Програми-передумови НАССР та інші процедури



Підхід до впровадження програм- передумов

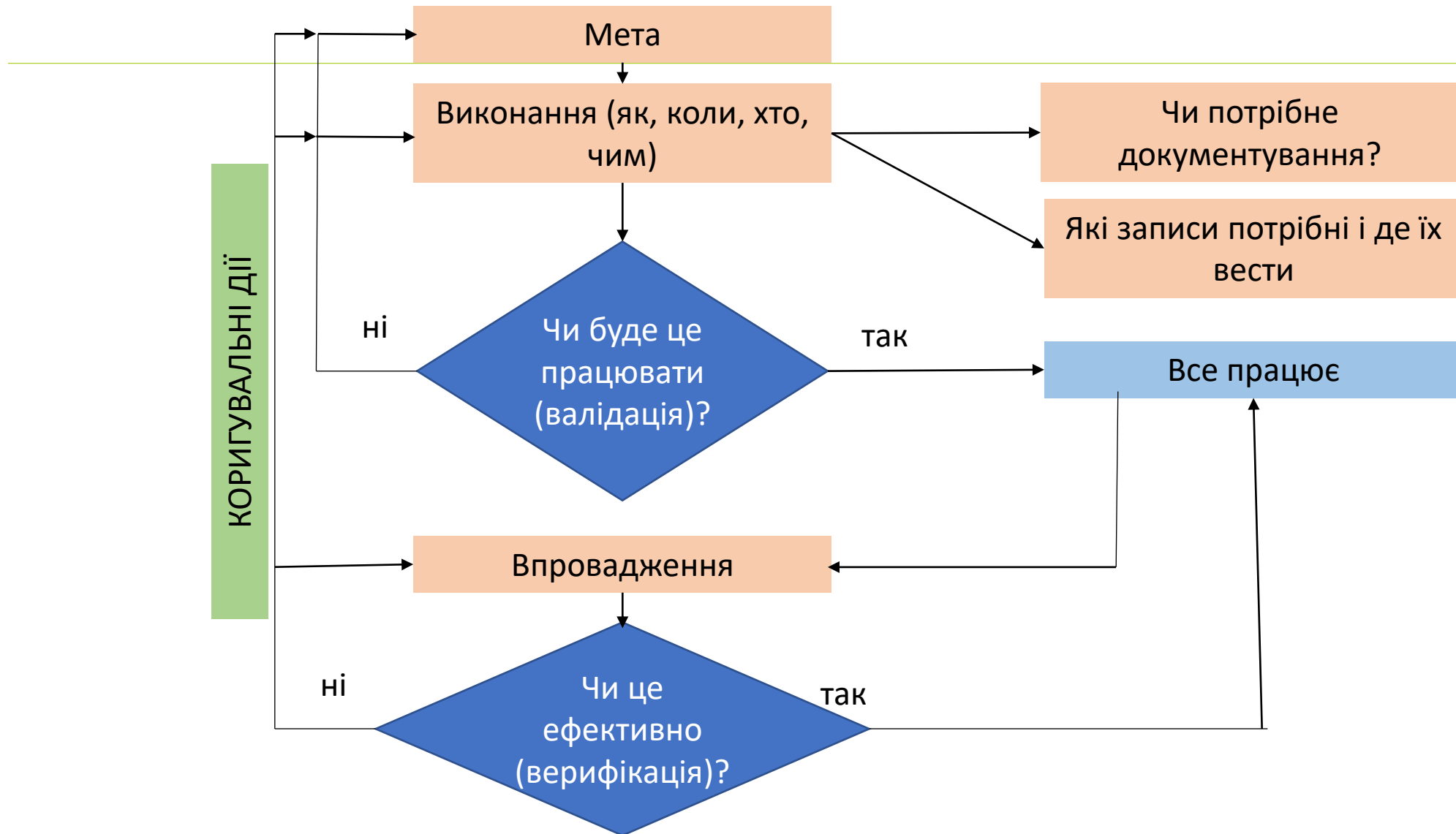
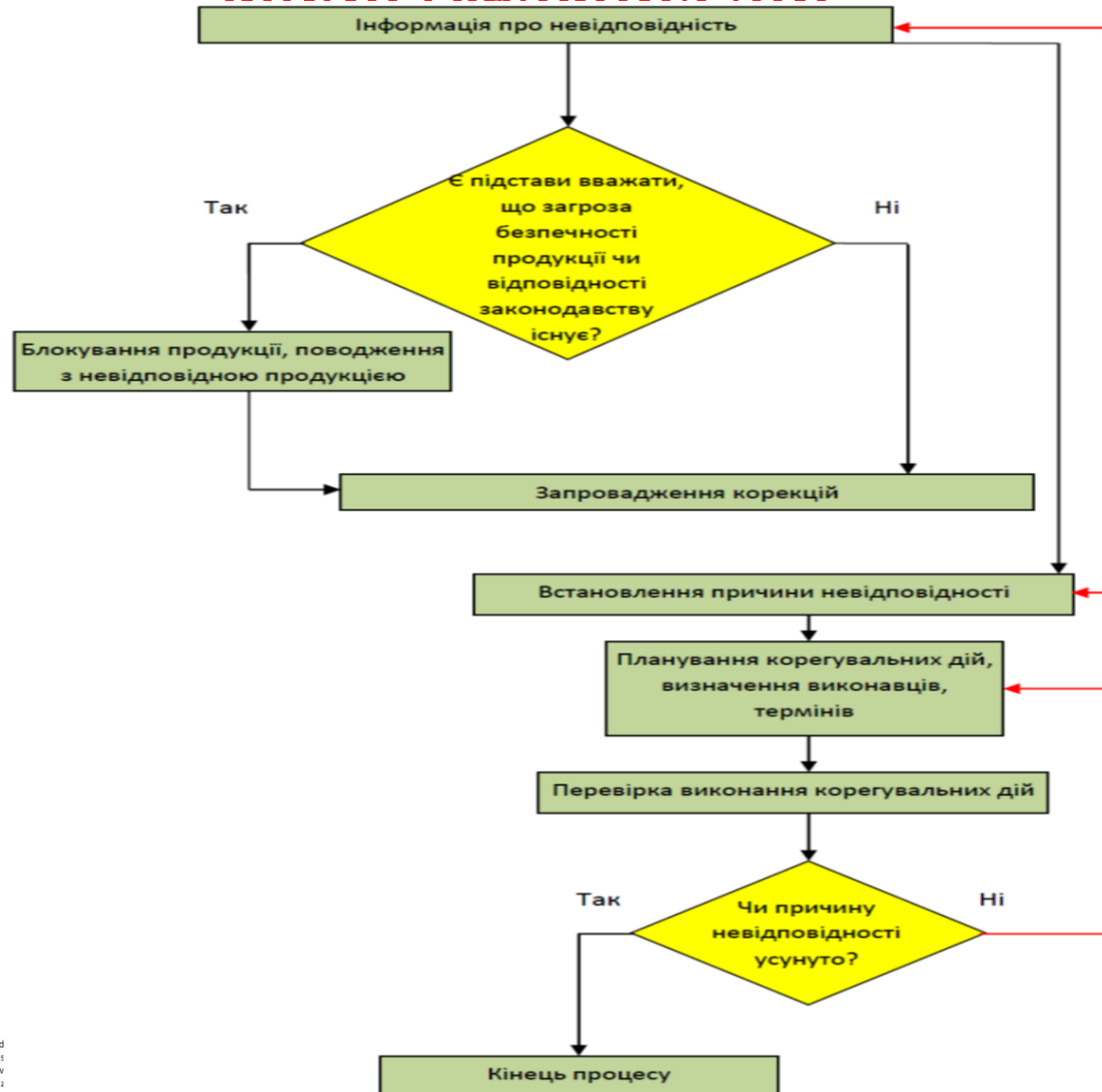


Схема проведення коригувальних дій



Вимоги до первинного виробництва

Стаття 40.

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.

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;

Вимоги до первинного виробництва

- 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.

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР, інфраструктура

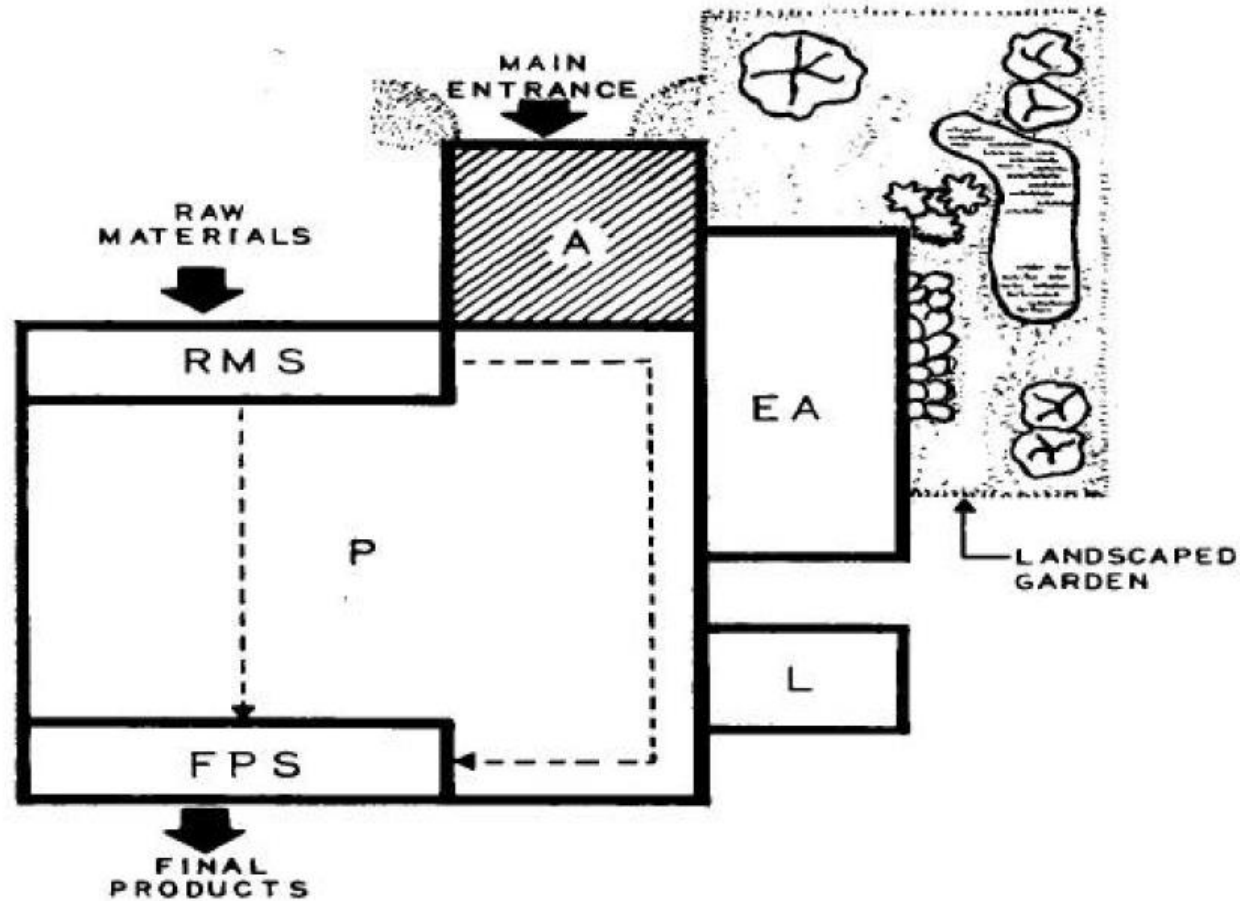
- ✓ **Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень (попередження перехресного забруднення).**
- ✓ **Облаштування території, стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення**
- ✓ **Планування та стан комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)**

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР

- ✓ **Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень (попередження перехресного забруднення).**

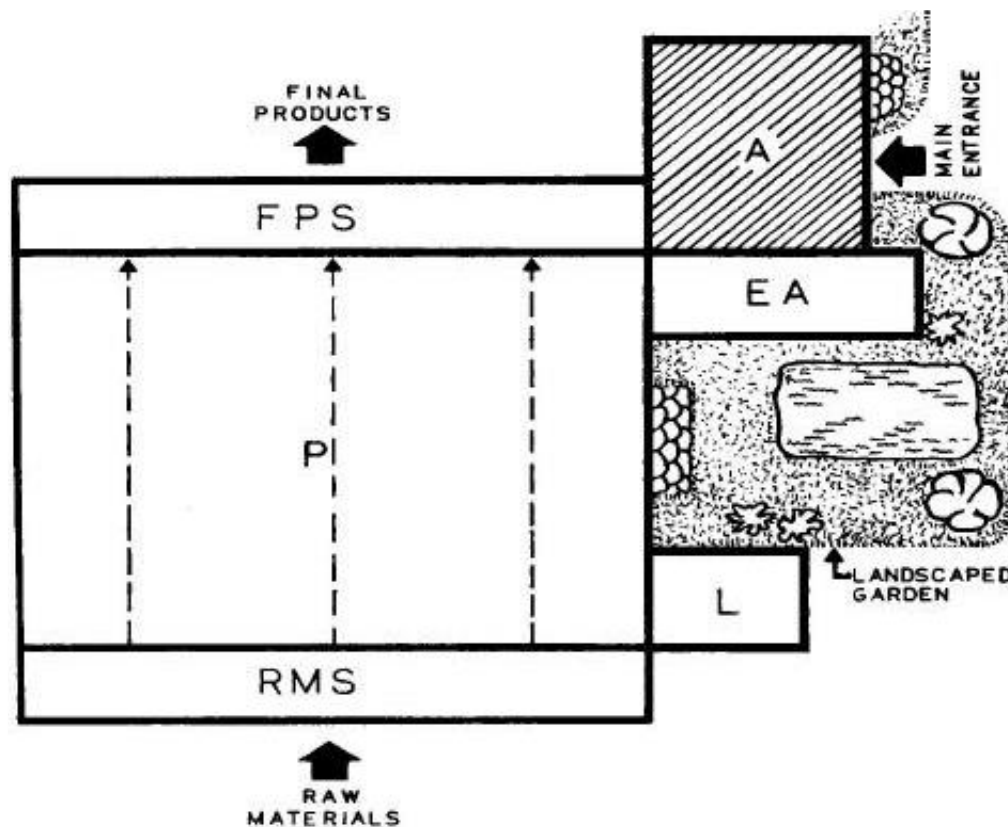
Перехресне забруднення: ненавмисне переміщення небезпечного фактора:

- **Між харчовими продуктами**
- **Обладнання продукт.**
- **Середовище – продукт**
- **Людина – продукт.**



Умовні позначення:
А - адміністрація
ЕА - побутові приміщення
FPS - склад готової продукції
RMS - склад сировини
L - лабораторія
Р - виробництво





Умовні позначення:

A - адміністрація

EA – побутові приміщення

FPS – склад готової продукції

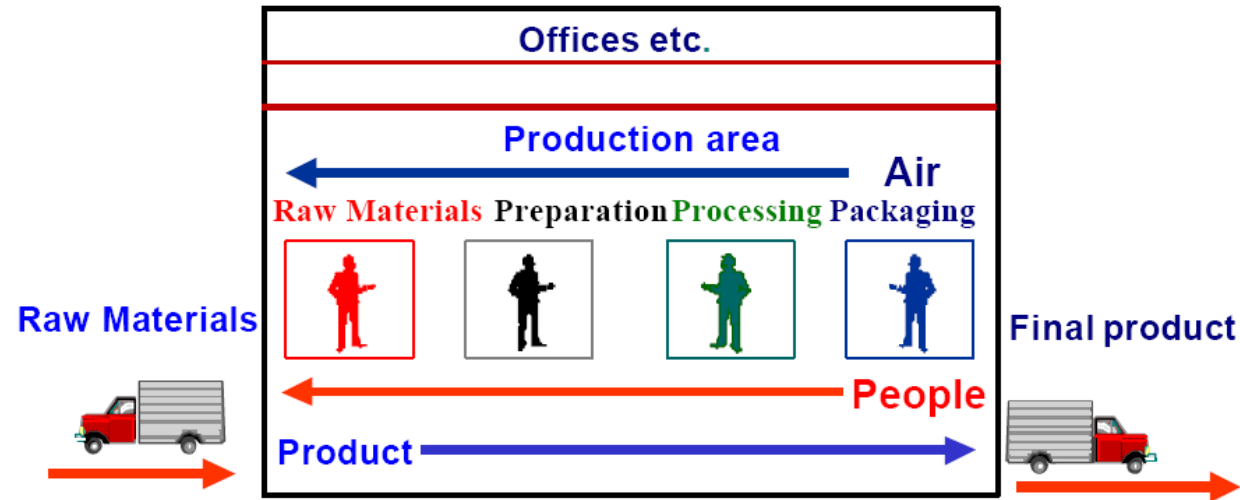
RMS – склад сировини

L - лабораторія

P - виробництво

- Приклади планування
(На знімку вгорі вхід сировини знаходиться на одній стороні з основним входом
Сировина транспортується через виробничі площі в лабораторію і може бути перехресне забруднення продукту чи н/ф.
- На зображенні внизу вхід сировини на протилежному кінці, ніж головний вхід.
Ймовірність перехресного забруднення знижено.

Зонування



Зонування



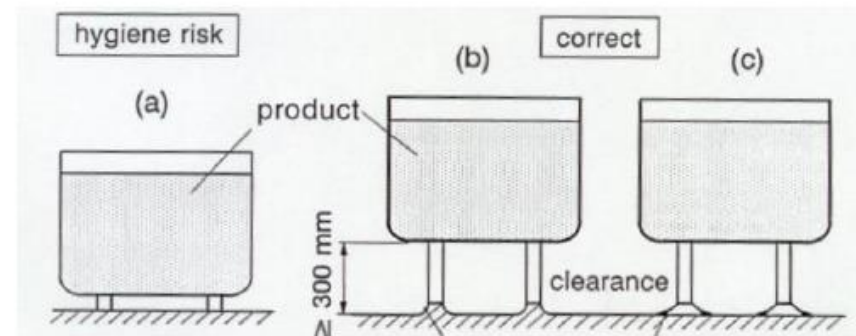
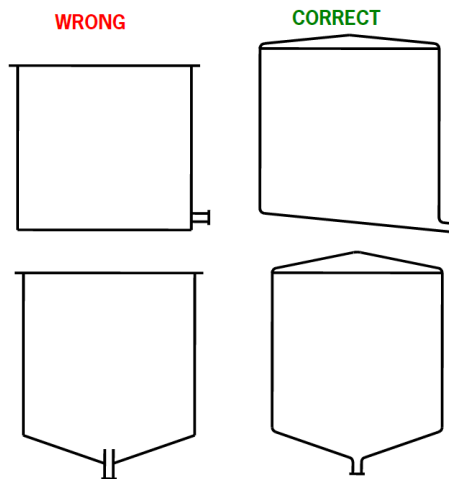
Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР

Типові помилки:

- При неналежному плануванні, збільшенні об'ємів виробництва чи асортименту продукції часто недостатньо місця для фізичного розділення процесів і оператори ринку декларують розділення процесів у часі (здійснення певних процесів, які можуть мати негативний вплив один на одного, у різний час). При цьому не завжди задекларовані заходи можна здійснити на практиці, а часто персонал навіть не обізнаний про таку практику у пов'язані з нею правила. Під час перевірок таку невідповідність легко виявити.
- Часто малі виробники нехтують вимогою до належного планування приміщень, пояснюючи це відсутністю скарг, чи інших порушень.
- При плануванні приміщень часто не враховується оцінка ризику – чутливість готової продукції до забруднення, здатність упаковки запобігати забрудненню продукції, тощо.
- При плануванні приміщень та організації виробництва слід брати до уваги наявність продукції з алергенами і без них – фізичне розділення.

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР

- ✓ Облаштування території, стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення



Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР

Облаштування території, стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення

Проблема – калібрування та повірка.

- Мета - забезпечення правильних результатів вимірювання.

Застосувати наступні кроків:

- Визначити ЗВТ, робота яких впливає на безпечність продукту чи відповідність харчовому законодавству.
- Закупівля ЗВТ відповідного класу точності та діапазону вимірювання.
- Призначення ЗВТ для використання в умовах виробництва.
- Закуповувати повірені ЗВТ.
- Дотримання передбаченої в інструкції до ЗВТ процедури та періодичності перевірки правильної роботи приладу.
- Проведення простих паралельних вимірювань.
- Коригувальні дії.

Поводження зі склом

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР

**Планування та стан комунікацій (вентиляції,
водопроводів водопостачання та водовідведення,
електро- та газопостачання, освітлення тощо)**

- **Джерело водопостачання ?**
- **Джерело електропостачання?**
- **Порядок дій у випадку пошкодження чи неполадок комунікацій**

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

- **Вода – інгредієнт чи допоміжний матеріал.**
- **Програма-передумова чи НАССР**
- **Централізоване водопостачання – нема необхідності регулярно проводити мікробіологічний та хімічний аналіз води, яка безпосередньо контактує з продуктами харчування, якщо не виникають форс-мажорні обставини (наприклад, повінь)**

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

**Чистота поверхонь, процедур прибирання виробничих,
допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь**

Порядок вологого прибирання:

1. Видалення видимого бруду
2. Миття
3. Ополіскування
4. *Дезінфекція*
5. *Ополіскування*

Сухе прибирання

Волого-контрольоване

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

**Чистота поверхонь, процедур прибирання виробничих,
допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь**

Рекомендації:

Коли способи прибирання можна не документувати :

- **Малі потужності, незначний ризик (поводження з попередньо запакованими продуктами)**
- **Персонал чітко знає порядок прибирання,**
- **Усі засоби для прибирання наявні,**
- **Як мінімум візуальна перевірка якості прибирання наявна.**

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

**Чистота поверхонь, процедур прибирання виробничих,
допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь**

Рекомендації:

- Зберігання інвентарю для прибирання у визначених місцях чи контейнерах або кімнатах.
- Роздільне зберігання інвентарю за призначенням.
- Мийні засоби, які призначені для застосування у харчовій галузі, а не побутові.

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Здоров'я та гігієна персоналу

Рекомендації:

Правила поведінки - документування є кращою практикою і рекомендується, однак в умовах малої потужності достатньою умовою є знання вимог та правильна поведінка на персоналу практиці.

Медичні книжки - для підтвердження регулярного проходження медичних оглядів придатними є будь-які об'єктивні докази.

Робочий одяг: прання централізоване, але, за невеликої кількості працівників, наявності чітких інструкцій з прання та транспортування робочого одягу, належного контролю якості прання та на основі оцінки ризику, можливе прання одягу працівниками.

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності

Рекомендації

- Правильне тимчасове зберігання відходів у виробничих приміщеннях та їх вилучення з виробничих приміщень способом, що унеможливилює перехресне забруднення.
- Укласти договір з спеціалізованою організацією для вивезення та утилізації відходів.
- Акти виконаних робіт з вказанням кількості вивезених відходів і фіксуванням часу вивезення чи інші підтверджуючі документи є достатнім доказом виконання вимог.

Гігієнічні вимоги – програми- передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Контроль шкідників, запобігання їх появі і засоби профілактики та боротьби

Рекомендації

- Запобігання проникненню шкідників у приміщення для малих потужностей не вимагає надмірних зусиль.
- Застосування електричних знищувачів комах (з використанням електричного струму високої напруги) може бути недоцільним у невеликих приміщеннях з відкритим продуктом через можливе розкидання часток комах. У таких випадках краще використовувати клеєві екрани з лампою для приманювання комах.
- Якщо територія і приміщення невеликі за площею, відповідно, невелика кількість засобів боротьби з шкідниками є необхідною, тому розміщення та ефективну перевірку засобів можна здійснювати і без документування засобів на плані потужності.

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Безпечне зберігання та використання токсичних сполук та речовин

Рекомендації:

- Зберігати відокремлено від харчових продуктів.
- Може бути визначене місце з обмеженим доступом лише для працівників, які мають знання про поводження з речовинами.
- Максимально використовувати інструкції виробника щодо приготування розчинів чи безпечного поводження з речовинами.

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Специфікації і контроль постачальників

Рекомендації

- **Зареєстровані постачальники.**
- **Відповідність термінам поставки.**
- **Наявність і належне оформлення супровідних документів, встановлених оператором ринку.**
- **Аналіз термінів придатності харчових продуктів (постачаються партії на початку терміну придатності чи навпаки, в кінці).**
- **Використання чистого та належним чином обладнаного транспорту.**
- **Дотримання умов транспортування.**

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Специфікації і контроль постачальників

- Знання працівників відповідальних за приймання харчових продуктів.
- Покрокова інструкція з приймання.
- Проведення простих вимірювань та наявність відповідних засобів вимірювальної техніки.
- Зберігати документи про закупівлю – для простежуваності.
- Використовувати фінансові документи чи відповідне програмне забезпечення для відстеження поставок харчових продуктів.
- Купувати переважно фасовані харчові продукти.
- Маркування закуплених продуктів (якщо недостатньо маркування від постачальника) для простежуваності партій.

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

Зберігання та транспортування харчових продуктів Рекомендації

- Дотримання відстані у 30 см від стіни – залежно від ситуації.
- Критичною для безпечності є температура в товщі продукту, а температурні параметри у холодильній камері повинні забезпечити відповідність цих показників.
- Коливання температури в камері повинні бути мінімізовані.
- Не перевантажувати холодильні та морозильні камери.
- Дотримання умов зберігання, передбачених постачальником
- Не використовувати транспортні засоби для охолодження харчових продуктів, а лише для підтримання їх температури.

Гігієнічні вимоги – програми-передумови НАССР (харчовий закон, ст. 40-51)

- Контроль технологічних процесів
- Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів

Логічна послідовність впровадження НАССР

- 1. Організувати групу НАССР** не більше 2-х осіб, можливий аутсорсинг
- 2. Описати продукт** Коли на потужності не здійснюється переробка, обробка чи пакування харчових продуктів (наприклад, різання, загортання), опис продукту може бути обмежено інформацією, наявною на маркуванні (наприклад, упаковані харчові продукти).
- 3. Ідентифікувати призначене використання** Спосіб споживання, ймовірне неправильне споживання
- 4. Розробити блок-схему процесу** Усі технологічні етапи, які можуть мати вплив на безпечність
- 5. Перевірити блок-схему на виробництві** Хто перевіряв і коли

Принцип 1

- **Аналіз небезпечних факторів**

Рекомендації:

- **Гнучкість в аналізі небезпечних факторів безпосередньо не пов'язана з розміром підприємства, а залежить від оцінки ризику**
- **Аналіз небезпечних факторів може продемонструвати відсутність суттєвого ризику, у цьому випадку всі небезпечні фактори можна контролювати лише впровадженням програм-передумов.**
- **Для певних категорій харчових підприємств з дуже однаковим, стандартизованим та простим поводженням з харчовими продуктами (наприклад, малі магазини роздрібної торгівлі, кіоски, склади) можливо попередньо ідентифікувати небезпечні фактори, які потрібно контролювати.**
- **На малих потужностях достатньо, щоб аналіз небезпечних факторів практичним та простим способом описував методи усунення, запобігання чи приведення до прийнятного рівня небезпечних факторів, і не обов'язково детально описувати їх характер та природу.**

Принцип 2: Встановити критичні точки контролю

Рекомендації:

Не вимагається обов'язкового використання дерева рішень

Вибір дерева рішень – за оператором. Вимога – воно повинне бути валідованим.

Принцип 3: Встановити критичні межі

Критичні межі можуть бути встановлені на основі:

- **Досвіду оператора ринку (найкраща практика);**
- **Міжнародно визнаних стандартів.**
- **Методичних настанов.**
- **Наукових публікацій.**
- **Українського та міжнародного харчового законодавства.**

Критичні межі можуть бути візуальні.

Принцип 4: Встановити процедуру моніторингу

Рекомендації

- Законодавство передбачає при застосуванні процедур візуального моніторингу можливість документування лише у випадку відхилень.
- Можливе зменшення частоти моніторингу за умови відсутності відхилень протягом тривалого періоду за умови, що продукція між двома вимірюваннями не залишає межі потужності.
- Процедури моніторингу можуть бути досить простими, якщо застосовувати стандартні процедури обробки чи переробки харчових продуктів (наприклад, на каліброваному обладнанні).

Принцип 5: Встановити коригувальні дії

- Коригувальні дії обов'язково застосовувати коли моніторинг ККТ показує вихід за критичні чи операційні межі, а також у випадку будь-яких відхилень. Лише тоді система буде дієвою.
- Коригувальні дії, як і відхилення, що їх спричинили, рекомендовано документувати щоб мати змогу проаналізувати ефективність.

Принцип 6: Встановити процедури верифікації

Рекомендації:

Для малих потужностей чи простих технологічних процесів оператори ринку самі можуть вибрати яку інформацію використовувати, але верифікація, як мінімум, повинна охоплювати наступне:

- Верифікація у багатьох випадках може бути перевіркою проведення моніторингу.
- Перевірка записів моніторингу, включно з перевіркою коригувальних дій, коли було зафіксовано звітність про відхилення у ККТ.

Принцип 6. Порядок верифікації (перевірки):



Принцип 7: Впровадити документування всіх процедур та протоколів

- Документація має бути добре збалансованою і може обмежуватися лише тим, що є важливим для безпечності харчових продуктів.
- Документація може вестись в електронній формі за умови обмеженого доступу лише уповноважених осіб.
- Якщо застосовуються методичні настанови чи типові плани НАССР, вони можуть містити усю необхідну базову та оперативну документацію з НАССР.
- Проведення ефективного моніторингу ефективно, важливіше, ніж ведення записів щодо нього. Документи про невідповідності повинні містити інформацію про вжиті коригувальні дії.
- Використання простих інструкцій, таблиць, схем, загальних змінних звітів чи переліків питань замість ведення окремих журналів.
- Журнали можуть бути розроблені таким чином, що працівнику потрібно лише поставити позначку замість документування параметрів та вести детальніші записи у випадку відхилень.

ТИПОВІ ПРИЧИНИ НЕЕФЕКТИВНОСТІ НАССР

- ✓ **Відсутність відповідального керівництва**
- ✓ **Погана організація**
- ✓ **Не розуміння принципів НАССР**
- ✓ **Відсутність внутрішньої комунікації**
- ✓ **Відсутність навчання**
- ✓ **НАССР-план надто складний**
- ✓ **Відсутність валідації та верифікації**



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

FiBL



Швейцарсько-українська програма «Розвиток торгівлі з вищою
доданою вартістю в органічному та молочному секторах України»

Дякуємо за увагу!

