

Затверджені наказом
Міністерством охорони здоров'я України
"_____" 2019 р.
за № _____

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
"_____" 2019 р.
за № _____

МЕТОДИЧНІ НАСТАНОВИ

З ДОТРИМАННЯ ВИМОГ ЗАКОНОДАВСТВА УКРАЇНИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ

МЕТА РОЗРОБКИ

Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на агропродовольчих ринках (далі Настанови) розроблені Укркоопспільною у співпраці з фахівцями Проекту USAID «Підтримка аграрного і сільського розвитку».

Настанови покликані надати агропродовольчим ринкам, а також операторам ринків, які реалізують на них харчову продукцію роз'яснення щодо виконання законодавства України з безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Настанови розроблені відповідно до ст. 33 Закону України №771 від 22.07.2014р. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012р. №590 «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

Виконання наведених у Настановах вимог не повинно суперечити положенням нормативно-правових документів України. Оператори ринку можуть виконувати вимоги Настанов повністю чи лише окремі їх розділи у разі повного забезпечення вимог безпеки і якості харчових продуктів.

Автори: Гриценко Микола, керівник напряму розвитку аграрних ринків Проекту USAID «Підтримка аграрного і сільського розвитку»

Карпенко Владислав, експерт з питань розвитку бізнесу в сільській місцевості Проекту USAID «Підтримка аграрного і сільського розвитку»

Оглашенний Юрій — кандидат хімічних наук, спеціаліст з безпечності харчових продуктів

Паламарчук Василь, начальник госпрозрахункового об'єднання ринків споживчої кооперації України «Укоопринкторг»

Тел: (044) 278 62 09, 278 62 52; (096) 347 55 55; (098) 127 56 96.

uks@coop.com.ua

Зміст

ВСТУП.....	4
ОТРИМАННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОГО ДОЗВОЛУ.....	5
РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОГРАМ – ПЕРЕДУМОВ НАССР (ВИКОНАННЯ ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ).....	6
3.1. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень агропродовольчого ринку.....	6
3.2. Програма-передумова щодо стану території, приміщень, обладнання, поверхонь, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.....	7
3.3. Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо).....	8
3.4. Програма-передумова системи НАССР щодо прибирання приміщень та поверхонь.....	9
3.5. Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу.....	9
3.6. Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами.....	12
3.7. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками.....	13
3.8. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук.....	14
3.9. Програма-передумова системи НАССР щодо специфікацій та контролю постачальників.....	14
3.10. Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування.....	14
ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ НАССР НА АГРОПРОДОВОЛЬЧОМУ РИНКУ.....	15
4.1. Організувати групу НАССР.....	15
4.2. Опис продукту та ідентифікація призначення використання.....	16
4.3. Ідентифікувати призначене використання.....	16
4.4. Розробити блок-схему процесу.....	16
4.5. Перевірити блок-схему процесу.....	16
4.6. Застосування принципів НАССР.....	16
ВИМОГИ ДО ПРОСТЕЖУВАНOSTІ.....	18
НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ ТА ПРОДАВЦІВ.....	18
ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ.....	18

ВСТУП

Закон України №771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (надалі Закон №711) визначає вимоги та відповідальність всіх операторів ринку у межах їх діяльності, за безпечність харчових продуктів.

Стаття 33 Закону №771 передбачає порядок розробки, затвердження та можливість застосування методичних настанов, розроблених об'єднаннями операторів ринку і затверджених відповідно до вимог законодавства України, які можуть містити практичні рекомендації з впровадження необхідних процедур.

Використання настанов з належних практик має допомагати операторам ринку контролювати небезпечні фактори і відповідати вимогам законодавства.

Оператори ринку мають враховувати інші небезпечні фактори, що не описані у настановах. Ці фактори пов'язані з умовами середовища, плануванням потужності, особливостями технологічного процесу і не передбачаються у загальних настановах.

Перед використанням настанов оператори ринку мають перевірити відповідність рекомендацій, практик та типових планів HACCP специфічним умовам конкретної потужності та за потреби зробити зміни у документації та застосувати їх.

Використання загальних настанов не звільняє операторів від обов'язкового дослідження усіх можливих небезпечних факторів та відповідних методів контролю.

Відповідно до частини 1 Статті 1 Закону №771: агропродовольчий ринок - суб'єкт господарювання, що створює належні умови для реалізації (оптової реалізації) сільськогосподарської продукції, в тому числі харчових продуктів, на спеціально оснащених та відведених місцях відповідно до закону. Агропродовольчий ринок, відповідно до частини 55 статті 1 Закону України від 04.04.2018 №771 "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", є оператором ринку харчових продуктів.

Особливістю агропродовольчого ринку серед інших операторів ринку харчових продуктів є те, що він, як правило, не є власником харчових продуктів, які виробляються, зберігаються чи вводяться в обіг на потужності, а виступає надавачем послуг для проведення такої діяльності. Це вимагає специфічних підходів до впровадження гігієнічних вимог, процедур, заснованих на принципах HACCP, простежуваності, та тісної співпраці з іншими учасниками харчового ланцюга.

Агропродовольчі ринки надають операторам ринку відповідну інфраструктуру: - територію, приміщення, комунікації, обладнання. Забезпечують захист від шкідників, прибирання – для введення в обіг харчових продуктів та для здійснення офіційного контролю лабораторією ветеринарно-санітарної експертизи ринку. Операції з харчовими продуктами здійснюють оператори ринку, які реалізують продукцію, а тому саме вони мають забезпечити належний рівень захисту продукції та дотримання гігієнічних умов.

Можливі інциденти пов'язані з небезпечною продукцією, що реалізовувалася на ринку, можуть траплятися як через неналежну інфраструктуру, так і через неправильне поводження з харчовими продуктами. У такому випадку відповідальність та іміджеві втрати можуть торкатися обидвох учасників харчового ланцюга – агропродовольчого ринку і того оператора, що реалізує продукцію на ньому. Тому ефективним підходом буде розроблення агропродовольчим ринком єдиних правил поводження з різними групами харчових продуктів для усіх, хто реалізує продукцію на ринку.

Кожен оператор агропродовольчого ринку, відповідно до цих Настанов, повинен забезпечити:

- знання всіх відповідних законодавчих актів, що стосуються гігієнічних вимог та процедур, заснованих на принципах HACCP;
- наявність примірника цих Настанов;
-

- впровадження внутрішніх процедур відповідно до цих Настанов;
- якщо окремі процеси не здійснюються відповідно до цих Настанов, оператор ринку повинен забезпечити виконання вимог законодавства..

ОТРИМАННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОГО ДОЗВОЛУ

Кожен Агропродовольчий ринок має отримати експлуатаційний дозвіл якщо на його потужностях провадиться наступна діяльність:

- Зберігання та/або продаж харчових продуктів тваринного походження, які потребують дотримання температурного режиму не вище 10°C, для того, щоб залишатись придатними для споживання людиною (м'ясо та м'ясні продукти, риба та рибні продукти, аквакультури, молоко та молочні продукти).
- Виробництво харчових продуктів тваринного походження (наприклад, розруб. обвалювання м'яса, виготовлення м'ясного фаршу, приготування готових до споживання продуктів тваринного походження з необроблених інгредієнтів тваринного походження).

Порядок отримання експлуатаційного дозволу для потужностей агропродовольчого ринку визначено статтею 23 Закону №771 та Постановою Кабінету Міністрів України №930 від 11 листопада 2015 року «Про затвердження Порядку видачі експлуатаційного дозволу, форми експлуатаційного дозволу та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України» з змінами, внесеними Постановою Кабінету Міністрів України №694 від 5 жовтня 2016 року «Про внесення змін та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України».

Підставами для відмови у видачі експлуатаційного дозволу є:

- недостовірність відомостей, зазначених у поданих документах;
- якщо агропродовольчим ринком не створено умов для належної роботи лабораторії (не виділено у користування службових приміщень, облаштованих опаленням, електрикою, вентиляцією, водопроводом з гарячою і холодною водою, каналізацією).

У разі, якщо на агропродовольчому ринку, який вже має експлуатаційний дозвіл, побудовано нові або здійснено реконструкцію споруд, призначених для виробництва, переробки, зберігання або реалізації харчових продуктів, встановлено нову виробничу лінію, оператор повинен звернутися з заявою до головного державного інспектора про зазначене вище не пізніше, ніж за 30 календарних днів до початку експлуатації.

Дія експлуатаційного дозволу є безстроковою, однак якщо оператор агропродовольчий ринок не виконує у технічно можливий термін вимоги розпорядження або іншого розпорядчого документа про тимчасове припинення функціонування потужності або частини потужності та/або тимчасову заборону обігу об'єктів санітарних заходів, що пов'язані з такими порушеннями, головний державний інспектор може винести постанову про тимчасове припинення дії експлуатаційного дозволу (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку).

Якщо для провадження діяльності агропродовольчому ринку необхідна реєстрація потужностей, то потрібно дотримуватися вимог статті 25 Закону №771 та Постанови Кабінету Міністрів України №389 від 10 лютого 2016 року «Порядок проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам».

Виробництво та/або обіг харчових продуктів або кормів з використанням незареєстрованої потужності тягнуть за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі двадцяти мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб - підприємців - у розмірі одинадцяти

мінімальних заробітних плат. Виробництво, зберігання харчових продуктів або кормів без отримання експлуатаційного дозволу на відповідну потужність тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі тридцяти мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб - підприємців - у розмірі двадцяти мінімальних заробітних плат.

РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОГРАМ – ПЕРЕДУМОВ НАССР (ВИКОНАННЯ ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ)

3.1. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень агропродовольчого ринку.

Належне планування та розміщення агропродовольчого ринку є однією з ключових умов виконання норм законодавства з безпечності харчових продуктів. Часто ця програма-передумова є найбільш ресурсозатратною.

Розміщення потужностей, виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання мають відповідати технологічним процесам, які здійснюються на агропродовольчому ринку. Метою даної програми-передумови є зменшення ризику перехресного забруднення через належне планування та організації потсків руху сировини, продукції, допоміжних матеріалів, у тому числі і тих, які контактують з харчовими продуктами, персоналу, відвідувачів так, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів.

При плануванні нового ринку слід оцінити параметри навколишнього середовища, які можуть мати негативний вплив на безпечність продукції. Це може бути наявність поруч промислових об'єктів, які забруднюють атмосферу (дим, сторонні запахи), стан оточуючої території (пил, наявність різних видів шкідників), стан ґрунту і можливість його сезонних забруднень (особливо, якщо використовується автономне джерело водопостачання). Наступним кроком є планування заходів, які б нівелювали можливий негативний вплив навколишнього середовища.

Спеціалізація і розташування приміщень агропродовольчого ринку має бути такою, щоб фізично розділити потоки продукції рослинного та тваринного походження. Водночас, окремо слід проводити операції з різними видами продукції тваринного походження – м'ясо, молоко, риба.

Процеси приймання, зберігання, обробки, реалізації різних видів продукції потрібно спланувати так, щоб уникнути перехресного забруднення. Найефективніший шлях – фізичне розділення процесів. Можливе розділення процесів у часі за умови, що забезпечено належні процедури та забезпечено їх виконання персоналом чи продавцями продукції.

Для існуючих потужностей слід провести детальний аналіз потоків (корисно зобразити потоки на схематичному плані потужності) на можливість перехресного забруднення, розробити та впровадити план корегувальних заходів з метою усунення ризику забруднення, запобігання його появи чи зменшення до прийнятного рівня.

3.2. Програма-передумова щодо стану території, приміщень, обладнання, поверхонь, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

Вимоги до території ринку: територія ринку має бути огорожена, та облаштована для сприяння видаленню стічних вод що полегшує прибирання, вказані шляхи руху відвідувачів та транспорту, тверде покриття.

Вимоги до приміщень визначаються видом продукції та технологічних операцій. У приміщеннях, де відбувається поводження з харчовими продуктами тваринного походження покриття підлоги, стін та стелі повинні бути стійкими до температурних режимів та дії миючих і дезінфікуючих засобів. Рекомендовано схил підлоги до наявних каналізаційних стоків.

Двері приміщень повинні щільно закриватися, щоб запобігти проникненню шкідників та ефективно відділяти зони з різними температурними режимами.

Висота приміщень, конструкція стель та ефективність вентиляції повинні забезпечувати температурні режими у приміщенні і не допускати утворення конденсату та плісняви.

У приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами, усі вентиляційні отвори повинні бути обладнані антимоскітними сітками.

Усі скляні лампи над продукцією повинні бути захищеними на випадок розбивання, щоб осколки не попали у продукцію.

Дерев'яні поверхні не повинні контактувати з продуктами тваринного походження. У вологих приміщеннях не дозволено використовувати дерев'яний інвентар. Усі поверхні, які безпосередньо контактують з харчовими продуктами повинні бути передбачені для такого використання.

Оператор агропродовольчого ринку повинен забезпечити, щоб засоби вимірювальної техніки (ЗВТ), які використовуються, працювали належним чином, потрібно забезпечити умови для процедури перевірки та калібрування. Перевірка та калібрування проводиться відповідно до Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність».

Внутрішній план калібрування приладів, які належать оператору агропродовольчого ринку, повинен враховувати можливий негативний вплив на продукцію від неправильної їх роботи та вимоги виробників ЗВТ до періодичності і методик калібрування.

Оператор ринку має регулярно проводити профілактичний огляд і/чи ремонт ЗВТ обладнання, а також систему фіксування усіх випадків невідповідної його роботи.

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

Вода, що надходить на агропродовольчий ринок, повинна бути питної якості. Якщо водопостачання централізоване, то агропродовольчий ринок має сконцентрувати діяльність на підтриманні належного стану водогонів. За умови використання власної свердловини необхідно проводити моніторинг параметрів води, враховуючи сезонні коливання якості чи можливість інших шкідливих впливів. Відпрацьована вода повинна відводитись з дотриманням вимог гігієни. Системи водовідведення повинні полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів.

Вентиляція приміщень повинна бути достатньою для підтримання температурних режимів та уникнення утворення конденсату на стелі та стінах.

Усі комунікації повинні бути доступними для прибирання.

3.4. Програма-передумова системи НАССР щодо прибирання приміщень та поверхонь.

Адміністрація агропродовольчого ринку повинна задокументувати та запровадити процедури прибирання приміщень відповідно до оцінки ризику.

Запроваджуючи цю процедуру, слід розрізняти зони прибирання персоналом ринку та зони прибирання продавцями продукції. Адміністрація ринку має переконатися в ефективності усіх процедур прибирання.

Хорошою практикою у цьому випадку є навчання операторів ринку з процедур прибирання.

У приміщеннях обробки, зберігання чи введення в обіг продуктів тваринного походження прибирання слід проводити не рідше, ніж 2 рази протягом робочого дня, а поверхні слід чистити і мити після кожного використання.

Усі поверхні та інструменти повинні очищатися між застосуванням їх до сировини та готових до споживання продуктів. Якщо посуд не можна чистити на місці, потрібно забезпечити достатню кількість запасів чистого посуду та інструменту для використання протягом робочого дня.

Загалом процедура прибирання повинна складатися з наступних етапів:

- Видалення залишків продукції.
- Промивання водою з миючим засобом.
- Ополіскування.
- Дезінфекція

Допускається використання комбінованих миючих засобів з ефектом дезінфекції лише як проміжний експрес-метод і ніколи з метою уникнення перехресного забруднення.

Інвентар для прибирання поділяється відповідно до використання для: туалетів, підлоги, інших поверхонь, що не контактують з харчовими продуктами; поверхонь, які контактують з харчовими продуктами. Ці групи інвентарю повинні бути чітко позначені і зберігатися окремо.

Тканина одноразового використання забезпечує надійне чищення та дезінфекцію, що не створює ризику перехресного забруднення. Якщо тканина буде використовуватися повторно, то її слід прати при температурі не меншій, ніж 82°C.

У приміщеннях, де зберігаються чи реалізуються сухі харчові продукти (борошно, крупи, цукор, сіль) для щоденного чищення доцільно застосовувати методи сухого прибирання.

3.5. Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу.

За виконання вимог щодо гігієни персоналу, який контактує з харчовими продуктами, несуть відповідальність оператори ринку, які реалізують продукцію на агропродовольчому ринку. У свою чергу, адміністрація агропродовольчого ринку може вимагати дотримання встановлених правил для операторів, виходячи з оцінки ризику. Такі рішення затверджуються керівником групи НАССР та директором і є обов'язковими до виконання і повідомляються адміністрацією агропродовольчого ринку операторам ринку, які реалізують харчові продукти. Адміністрація агропродовольчого ринку може, за згодою операторів ринку, залучати їх продавців у свої навчальні програми у тому числі на платній основі.

3.5.1. Здоров'я персоналу.

Оператори ринку, які реалізують продукцію на агропродовольчому ринку, повинні забезпечити, щоб їх продавці проходили медичні огляди перед вступом на роботу і далі періодично – згідно з вимогами, встановленими санітарно-епідеміологічною службою.

Не допускаються до роботи особи з ознаками інфекційних захворювань, якщо вони були протягом останніх 48 годин, такими як: розлади шлунково-кишкового тракту, підвищення температури, наявність ознак ГРВІ.

При появі симптомів, що вказують на можливі інфекційні хвороби чи у разі контакту з інфікованими людьми працівники повинні негайно повідомити керівника групи НАССР покинути виробничі приміщення, повідомити оператора ринку (власника продукції) та звернутись у поліклініку.

3.5.2. Використання спеціального одягу.

Продавці та інші представники операторів ринку, які здійснюють поводження з продуктом, повинні використовувати спеціальний одяг відповідного дизайну. Вони зобов'язані виконувати операції з харчовими продуктами в чистому одязі та взутті, залишати особистий верхній одяг, взуття, головний убір, особисті речі у роздягальні.

Одяг необхідно регулярно змінювати (у відділеннях харчових продуктів тваринного походження не рідше, ніж 1 раз у день) та прати за температури 82°C і більше. Якщо захисний одяг використовувався під час обробки сировини, його потрібно змінити перед поводженням з готовими до споживання продуктами. Використання одноразових фартухів рекомендуються при проведенні будь-яких видів діяльності, де обробляються сирі продукти, і де існує високий ризик забруднення захисного одягу сировиною.

Після видалення забрудненого одягу та перед тим, як одягати чистий захисний одяг, необхідно помити руки. Відповідальність за наявність та стан спеціального одягу несуть продавці, однак, згідно кращих практик, адміністрація агропродовольчого ринку може допомогти їм у виборі, придбанні спецодягу, забезпечити можливість прання, виділити побутові приміщення для переодягання, вимагати виконання правил носіння спеціального одягу.

Рекомендовано наступні варіанти дизайну спеціального одягу, відповідно до виду харчових продуктів:

Спеціальний одяг у павільйонах м'яса і молока, риби та овочів і фруктів.

Спеціальним одягом для продавців (реалізаторів) є:

- костюм багаторазовий зимовий (куртка з довгими рукавами, штани); або халат, фартух і рукавички для іншої пори року;
- головний убір багаторазовий;
- гумовий фартух (для рубачів м'яса);
- взуття гумове з закритим носком та фіксованою п'яткою (для павільйонів продуктів тваринного походження).

Спеціальним одягом для підрядників та працівників інженерного відділу є:

- одяг аналогічний одягу основних працівників відповідно до сезону.

Спеціальним одягом для відвідувачів технологічних приміщень:

- спеціальний одноразовий халат без ґудзиків та зовнішніх кишень;
- гумове взуття;
- головний убір одноразовий.

Спеціальний одяг у павільйонах бакалії та фруктів і овочів:

Спеціальним одягом для продавців (реалізаторів) є:

- накидка або халат;
- головний убір багаторазовий.

Спеціальним одягом для підрядників та працівників інженерного відділу на підприємстві є:

- одяг аналогічний одягу основних працівників відповідно до сезону.

Працівники чи продавці, які працюють у павільйонах для харчових продуктів тваринного походження повинні мати не менше, ніж два комплекти одягу.

Перед початком зміни продавець повинен вдягнути чистий комплект одягу. Працівникам павільйонів для продажу продуктів тваринного походження заміна брудного одягу проводиться щозміни, або по мірі забруднення. Для інших – не рідше, ніж 1 раз в 3 дні, або по мірі забруднення. Заміна зношеного - по мірі зношування, але не рідше ніж 1 раз на рік. У випадку пошкодження чи забруднення одягу продавець сам приймає рішення щодо заміни одягу у випадку забруднення. Захисний одяг багаторазового використання (фартухи) після роботи, якщо потрібно, висушується і провітрюється у спеціально відведеному місці.

Чистий спеціальний одяг в роздягальнях зберігається окремо. Брудний спецодяг одразу відокремлюється для прання. Одяг після прання повертається чистим, сухим, попросованим та без пошкоджень (під час прання).

3.5.3. Поведінка

Перед початком роботи продавці самостійно перевіряють у себе наявність гнійничкових захворювань, різаних ран та опіків на руках та у разі їх виявлення зобов'язані обробити рану, перев'язати пластиром яскравого кольору, який легко відрізнити на фоні продукції, та захистити водонепроникною рукавичкою. Лише після цього можливий допуск до роботи. У випадку виявлення ознак гнійничкових захворювань продавець не повинен виконувати роботу, пов'язану з контактом з не запакованим продуктом.

Продавцям павільйонів для продуктів тваринного походження забороняється виходити на вулицю у спецодязі, при виході на вулицю працівники цеху обвалювання, рубачі м'яса зобов'язані зняти спеціальний одяг та взуття.

При вході у туалет, потрібно знімати фартухи або куртки. З метою запобігання попадання сторонніх предметів у продукт працівникам та продавцям, які контактують з відкритим продуктом, забороняється:

- носити/одягати прикраси (дозволяється проста обручка без включень (камінців);
- носити накладні вії та нігті;
- нігті повинні бути короткими та чистими;
- застібати шпильками спеціальний одяг;
- носити із собою особисті речі (гребінці, дзеркальця, мобільні телефони, сигарети та ін.); вносити та зберігати скляні чи металеві предмети;
- палити, приймати їжу та ліки на робочому місці;
- забороняється зберігати харчові продукти та ліки на робочих місцях. Їжа повинна зберігатись у окремому побутовому холодильнику.

3.5.4. Процедура миття рук

Руки обов'язково мити у наступних випадках:

- перед початком роботи;
- перед поводженням з продуктами харчування;
- після обробки сировини та сирої упаковки продуктів харчування;
- після перерв у роботі;
- після відвідин туалету;
- після поводження з відходами або торканням до контейнерів з відходами;

- після приймання їжі;
- після прибирання;
- після видування носа.

Миють руки в такій послідовності: змочити руки теплою водою (5 секунд), за допомогою дозатора нанести антибактеріальне мило на долоні, потерти долоні одна об одну з метою утворення піни (5 секунд), далі потерти долонею однієї руки тильну сторону кисті та пальці зверху донизу (5 секунд), повторити процедуру для другої руки. Скласти пальці обох рук в «замок», потерти руки одна об одну (5 секунд). Великим пальцем однієї руки потерти ділянку навколо великого пальця іншої руки, процедуру повторити (разом 5 секунд). Ретельно потерти верхні фаланги усіх пальців та нігті, після цього змити руки чистою водою (5 секунд). Після змивання мила добре витерти руки одноразовим рушником/серветкою. Закрутити кран з допомогою рушника/серветки та викинути їх у контейнер для сміття.

3.5.5. Використання гумових рукавиць.

Гумові рукавички можуть забезпечити додатковий рівень захисту від забруднення. Їх використання рекомендується після миття рук, якщо є підвищений ризик перехресного забруднення. Слід зазначити, що гігієнічні рукавички ніколи не повинні використовуватися як заміна для миття рук. Крім цього, руки завжди слід ретельно помити, перш ніж одягнути рукавиці. Пошкоджені рукавиці не повинні використовуватися. Крім цього, заміна рукавиць відбувається після контакту з забрудненими предметами (наприклад, гроші). Одноразові ручні серветки можуть бути використані для того, щоб протирати руки після обробки лише упакованих продуктів, однак вони не замінюють миття рук.

Контейнер з новими рукавицями знаходиться біля кожного робочого місця, де вони використовуються.

Кожен продавець несе персональну відповідальність за дотримання правил особистої гігієни, належний санітарний стан робочого місця, відділу/дільниці.

Оператор ринку, який реалізує продукцію є відповідальним за ознайомлення продавців з правилами гігієни.

3.6. Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами.

3.6.1. Управління відходами у приміщеннях агропродовольчого ринку.

Продавці відповідальні за правильне поводження з відходами на орендованій площі. У павільйонах м'яса та молока і рибному павільйоні відходи збираються в контейнери двох видів:

- 1) для відходів продуктів тваринного походження (продукція, яка впала на підлогу, забруднена, протермінована, обрізки і т.п.);
- 2) для побутових відходів (плівка, сміття, використані рукавички, тощо).

У павільйонах бакалії та овочів і фруктів використовуються контейнери одного типу для всіх видів відходів.

3.6.2. Управління відходами на території агропродовольчого ринку.

На входах і виходах до павільйонів, у торговельних рядах урни для сміття встановлюються відповідно до вимог санітарних правил для ринків. Реалізатори продукції відповідають за правильне поводження з відходами у межах свого робочого місця.

У господарській зоні ринку відходи тимчасово зберігаються на сміттєзбиральних майданчиках, у контейнерах, з непроникним дном. Контейнери розподіляються за призначенням:

- 1) для відходів тваринного походження;
- 2) для побутових відходів та відходів продукції нетваринного походження.

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

Не допускається переповнення контейнерів. Відходи вивозяться з території організацією, яка має відповідні дозволи та діє згідно з договором з агропродовольчим ринком. Ринок повинен надати підтвердження регулярного вивезення відходів.

Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари.

3.7. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками.

Реалізацію цієї програми потрібно розпочинати з визначення видів шкідників, які характерні для агропродовольчого ринку залежно від його розташування.

Заходами щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності є:

- наявність огорожі та облаштування території, ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах, розділення зон поводження з харчовими продуктами.
- встановлення засобів профілактики та боротьби зі шкідниками по зовнішньому периметру. Можливе використання отруйних приманок за умови, що вони зберігаються окремо від харчових продуктів, а працівники, які контактують з отруйними приманками, володіють знаннями щодо правильного поводження.
- електричні знищувачі комах не повинні розміщуватись над відкритим харчовим продуктом, доцільним є їх розміщення у місцях ймовірного проникнення комах.

Для виконання цих вимог можна залучати компетентну контрактну організацію, яка згідно з умовами договору буде відповідати за ефективність заходів.

Рекомендовано задокументувати розміщення усіх засобів боротьби з шкідниками та результати проведених робіт.

Оператори ринку повинні регулярно перевіряти власну продукцію, яка продається на ринку, на наявність забруднення шкідниками, інформувати продавців з результатами перевірок та правилами запобігання забрудненню продукції шкідниками.

3.8. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук.

Для запровадження ефективної програми на агропродовольчому ринку *оператором ринку* достатньо:

- виконувати вимоги п. 2.13 Наказу №590 від 1.10.2012 року Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР)»;
- ознайомити з цими вимогами продавців, які торгують на ринку та регулярно моніторити виконання ними вимог.

3.9. Програма-передумова системи НАССР щодо специфікацій та контролю постачальників.

Агропродовольчий ринок не є власником харчових продуктів, а лише надає потужність для їх введення в обіг. Усі партії харчових продуктів, тваринного та рослинного походження, які надходять для реалізації на ринку, повинні пройти дослідження у державній лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку, працівники якої приймають рішення на їх відповідність харчовому законодавству.

3.10. Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування.

Для збереження властивостей продукції, яка вимагає контрольованого температурного режиму зберігання, охолоджені харчові продукти рекомендовано зберігати при температурі у холодильній камері до 5°C, щоб перешкоджати росту шкідливих бактерій. Заморожені продукти повинні зберігатись при температурі -18°C або нижче.

Яйця слід зберігати без доступу прямого сонячного світла. Морозиво належить зберігати між -15 та -25°C, а продавати від -10 до -15°C. У камерах зберігання дотримуються наступні умови зберігання (температура у товщі продукту), не більше:

№	Назва продукту	Температура продукту, не вища, ніж °C	Температура в камері (рекомендована), °C
	М'ясо птиці охолоджене	4	2
	М'ясо тварин охолоджене	7	4
	Субпродукти охолоджені	3	2
	М'ясний фарш охолоджений	2	1
	Риба та рибні продукти охолоджені	0	0
	Молоко та молочні продукти	6	4
	Заморожені продукти	-18	-18

Температурні режими для харчових продуктів мають бути дотримані протягом всього технологічного процесу.

Харчові продукти та матеріали, які знаходяться на складі і не допущені до реалізації, позначаються червоною карткою «Заблоковано» і зберігаються у зоні некондиційних матеріалів.

Маркування та організація зберігання

Маркування запакованої готової продукції повинне відповідати вимогам харчового законодавства.

Незапакована продукція повинна містити на кожній транспортній упаковці (палета, ящик) картки маркування, розроблені виробником.

Всі вантажі, як в тарі так і без, складають штабелями на палети, висота яких має бути на менше 8 см від підлоги. Від стін та приладів охолодження/опалення штабелі розташовують не ближче як на 40 см. Між штабелями мають бути проходи відповідно до норм безпеки праці.

Всі складські приміщення утримують у чистоті, піддаючи систематичному прибиранню. Підлоги, стіни, стелі, стелажі промивають та дезінфікують по мірі необхідності. У складських приміщеннях систематично проводять дератизацію.

Якщо в процесі зберігання готової продукції буде виявлена продукція, що не відповідає встановленим вимогам, така продукція повинна бути відокремлена від придатної продукції у зону некондиційних матеріалів.

Оператори агропродовольчого ринку повинні перевіряти дотримання температурних режимів для охолодженої чи замороженої продукції при надходженні на ринок та протягом усіх етапів процесу на ринку.

ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ НАССР НА АГРОПРОДОВОЛЬЧОМУ РИНКУ

4.1. Організувати групу НАССР.

Рекомендована кількість учасників групи НАССР - 3 особи. Представники адміністрації ринку, компетентний працівник, який представляє інтереси операторів ринку, що реалізують продукцію на потужностях ринку.

Працівники лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи не можуть бути членами групи НАССР, оскільки вони не є персоналом ринку, а представляють компетентний орган.

4.2. Опис продукту та ідентифікація призначення використання

Список усіх найменувань продукції, яка продається на рику, з детальним описом її характеристик, що стосуються безпечності, створити силами групи НАССР ринку не є реальним завданням.

Тому Оператори, які реалізують продукцію на ринку, мають самостійно розробити: форму опису продукту, заповнити її для кожного найменування продукції (чи груп продуктів); форму опису продукції для груп продуктів, надавши характеристики безпечності, встановлені у законодавстві.

4.3. Ідентифікувати призначене використання.

Підхід, застосований у п. 4.2. є прийнятним. Важливою є співпраця - агропродовольчого ринку з операторами, які реалізують продукцію на ринку в частині отримання інформації.

4.4. Розробити блок-схему процесу.

Група НАССР агропродовольчого ринку розробляє блок-схему для груп продуктів, які реалізуються в окремих приміщеннях (наприклад, павільйони молока, м'яса, риби, овочів та фруктів).

4.5. Перевірити блок-схему процесу.

Відсутні специфічні вимоги.

4.6. Застосування принципів HACCP

Принцип 1. Аналіз небезпечних факторів.

Група HACCP повинна ідентифікувати та проаналізувати небезпечні фактори, характерні для продуктів чи груп продуктів, на всіх етапах технологічного процесу, які здійснюються на агропродовольчому ринку, незалежно від того під чіим управлінням вони знаходяться.

Рекомендується залучити до цього процесу й операторів ринку, які реалізують продукцію, оскільки вони можуть володіти більш специфічними знаннями про продукти та інформацією про ймовірність відхилень.

Етапами з найбільшим ризиком можуть бути, наприклад, зберігання чутливої до температурних режимів продукції, маркування. Група HACCP може застосувати будь-яку з загальноприйнятних методик для проведення аналізу небезпечних факторів. Головне – обґрунтування усіх рішень.

Принцип 2. Встановити критичні контрольні точки (КТК).

Для визначення критичних контрольних точок (КТК) та критичних меж у контрольних точках доцільно використовувати дерево рішень, хоча це і не є обов'язковою вимогою законодавства. Це допоможе зробити методика визначення КТК більш зрозумілою, як для групи HACCP, так і для операторів, які реалізують продукцію на агропродовольчому ринку.

Принцип 3. Установити критичні межі.

Усі вимоги законодавства з впровадження процедур, заснованих на принципах HACCP потрібно виконувати. Особливість для агропродовольчих ринків полягає у тому, що якщо у групі продуктів на певному етапі процесу стосовно визначених небезпечних факторів існують різні допустимі норми (наприклад, температурні режими), то група HACCP може встановлювати найбільш доцільні параметри, як у КТК.

Принцип 4. Установити процедуру системи моніторингу КТК

Встановлені процедури моніторингу повинні бути представлені виконавцям для застосування. Обов'язковою умовою є навчання не лише працівників агропродовольчого ринку, але й продавців, які реалізують продукцію на ринку, оскільки вони відповідають за здійснення багатьох процесів. Форми навчання визначають власники агропродовольчих ринків та інших операторів ринків.

Принцип 5. Установити коригувальні дії

Окрема інструкція повинна бути розроблена групою HACCP ринку і представлена виконавцям. Рекомендовано в інструкції не лише зазначати порядок дій у випадку перевищення критичних меж, а й надавати інформацію про можливі типові невідповідності та корекції і корегувальні дії.

Принцип 6. Установити процедури верифікації *

Результати валідації та верифікації повідомляються усім виконавцям процесів, у тому числі продавцям, які реалізують продукцію на агропродовольчому ринку.

Принцип 7. Впровадити документування всіх процедур та протоколів.

Документація повинна охоплювати всю систему HACCP – усі продукти, процеси. Всі 12 кроків впровадження системи HACCP повинні бути задокументовані. Рекомендовано ідентифікаційні номери для всіх документів.

Документація поділяється на:

- базову (процедури та інструкції), яка описує процеси і способи їх виконання;
- оперативну (журнали, форми, протоколи), яка стосується конкретних партій продукції і є доказом виконання контрольних заходів

Рекомендовано затвердити єдиний формат базової документації для агропродовольчого ринку. Кожна інструкція має містити:

- назву;
- мету: завдання / намір;
- область (місце) застосування: підрозділи, посадові особи, відповідальні за впровадження, виконавці;
- за потреби: визначення та пояснення термінів;
- опис процедури: хто, що, коли, де, як;
- посилання: інші цитовані документи;
- посилання на оперативну документацію

ВИМОГИ ДО ПРОСТЕЖУВАНOSTІ

Якщо продукція продається не кінцевому споживачу, а іншому оператору ринку (ресторани, їдальні, кафе), то продавець зобов'язаний на вимогу, з метою забезпечення простежуваності, надати інформацію про себе, партію продукції та джерело її походження термін придатності. (картка простежуваності мал. 1)

Мал. 1.

Картка простежуваності	
Дата продажу	
Назва продукту	
Виробник:	
Дата виготовлення	
Кінцевий термін споживання (термін придатності)	
№ партії (якщо є)	
Кількість (вага, об'єм)	
Кількість місць (упаковок)	
Адреса виробника	
Телефон виробника	

Адміністрація агропродовольчого ринку повинна сприяти дотриманню продавцями, які реалізують продукцію на ринку, вимог до простежуваності шляхом інформування.

НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ ТА ПРОДАВЦІВ

Працівники, які контактують з харчовими продуктами на агропродовольчому ринку, повинні бути обізнаними з правилами особистої гігієни та своїми посадовими обов'язками.

Продавці, які реалізують продукцію на ринку, повинні також володіти базовими знаннями про небезпечні фактори, характерні для їх продукції та ризики забруднення.

Навчання може бути зовнішнім, з отриманням сертифікату, або внутрішнім, організованим самим оператором продовольчого ринку (з наданням підтвердження про проходження навчання).

Основні теми навчань, які рекомендовано провести на агропродовольчому ринку, для персоналу ринку та продавців:

- особиста гігієна працівників;
- контроль температур;
- уникнення перехресного забруднення;
- прибирання приміщень та поверхонь;
- впровадження принципів НАССР.

Важливо, щоб навчання були не одноразовими, а застосовувався системний підхід з постійного підвищення кваліфікації і навчання нових працівників.

ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

У разі зміни законодавства України норми Настанов, які суперечать законодавству виконуються згідно законодавства.