



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ  
В ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

вул. Воскресенський узвіз, 7, м.Полтава, 36020, тел./факс: 60-66-47,  
e-mail: pol\_gydpss@polvet.gov.ua, код ЄДРПОУ 40358617

*д.д.д.* .2019 № 01-27/1048

На № від

Гр. Наталія  
FOI requests  
foi+request-46333-ddc13d5a@  
dostup.pravda.com.ua

Щодо запиту на публічну інформацію

Головне управління Держпродспоживслужби в Полтавській області розглянуло інформаційний запит, що надісланий Держпродспоживслужбі 19.02.2019 в 16.13 через сайт «Доступ до Правди» засобами електронного зв'язку стосовно надання копії акту заходу державного контролю потужності ПрАТ «Домінік» (№ 5 від 06-07.02.2019) та надає запитувану інформацію.

Додаток: копія акту складеного за результатами проведення позапланового заходу державного контролю стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами № 5 від 06-07.02.2019 на 18 арк. в 1 прим. електронною поштою

Начальник Головного управління

Г.І. Пікуль

Хоніє



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ  
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ  
В ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

вул. Воскресеньській узвіз, 7, м. Полтава, 36020, тел./факс: 60-66-47, e-mail: pol\_gydpss@polvet.gov.ua, код ЄДРПОУ 40358617

АКТ

складений за результатами проведення позапланового заходу державного контролю стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами

№ 5 від 06-07.02.2019

Приватне акціонерне товариство «Домінік», керівник: Плаксій Валерій Ігорович  
(найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу) або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи-підприємця)

код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків 00382208, або серія та номер паспорта \*

36009, Полтавська обл., м. Полтава, вул. Маршала Бірюзова, 2, тел. 505040, email:

secretariat@dominic.ua

(місцезнаходження суб'єкта господарювання, номери телефону, факсу та адреса електронної пошти)

**Реєстраційний номер потужності:** г-UA-16-26-2031 від 24.10.2017

Вид господарської діяльності з виробництва та/або обігу харчових продуктів:  
Код КВЕД 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання;

Код КВЕД 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів (основний);

Код КВЕД 46.36 Оптова торгівля цукром, шоколадом і кондитерськими виробами;

Код КВЕД 47.24 Роздрібна торгівля хлібобулочними виробами, борошняними та цукровими кондитерськими виробами в спеціалізованих магазинах.

Потужність оператора ринку: виробництво цукрових кондитерських виробів

Загальна інформація про проведення державного контролю

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться державний контроль:	Тип заходу державного контролю:  плановий
Наказ Головного управління	

**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**  
ДЛЯ ДОПОСАДИ  
Підпис *В. В. Дрозд*  
21.02.19

Держпродспоживслужби Полтавській області 06.02.2019 № 345-ОД	В від	• позаплановий
Посвідчення (направлення) від 06.02.2019 № 6		

Захід державного нагляду (контролю) проводився із застосуванням засобу відеофіксації, інвентарний номер: 111302575

Так  V  Ні (вказати причину)  - ;

Строк проведення державного контролю

Початок					Завершення				
06	02	2019	14	00	07	02	2019	17	00
число	місяць	рік	години	хвилини	число	місяць	рік	години	хвилини

**Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю:**

посадові особи (державний(і) інспектор(и)) центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів):

заступник начальника управління - начальник відділу безпеності харчових продуктів Управління безпеності харчових продуктів та ветеринарної медицини Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області Валявський Ярослав Федорович, головний спеціаліст відділу безпеності харчових продуктів Управління безпеності харчових продуктів та ветеринарної медицини Катеренчук Наталія Миколаївна, заступник начальника управління - начальник відділу безпеності харчових продуктів та ветеринарної медицини Полтавського міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області Кондратенко Григорій Іванович.

оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа:

фінансовий директор ПрАТ «Домінік» Романенко Ірина Василівна

начальник відділу по контролю якості та безпеки продукції ПрАТ «Домінік»

Давиденко Людмила Юріївна

інші особи: \_\_\_\_\_

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

**Дані про останній проведений захід державного контролю**

Плановий	Позаплановий
<input checked="" type="checkbox"/> не було	<input checked="" type="checkbox"/> не було
<input type="checkbox"/> був з <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> по <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> був з <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> по <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Акт перевірки № <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Акт перевірки № <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався	Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався
Вимоги припису: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не	Вимоги припису: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не



ВИКОНАНО

ВИКОНАНО

## ПЕРЕЛІК

питань щодо проведення державного контролю стосовно суб'єктів господарювання з високим, із середнім та незначним ступенем ризику

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
<b>I. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво (розведення тварин, полювання, збір врожаю, виробництво продуктів рослинного походження)</b>						
1.1	Потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів, підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції			НВ		Пункт 1 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.2	Обладнання, інвентар та транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції			НВ		Пункт 2 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.3	Належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів, забезпечено			НВ		Пункт 3 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.4	На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню			НВ		Пункт 4 частини другої статті 40
1.5	До виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів допускається персонал, стан здоров'я якого не становить загрози безпеці харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що документально підтверджено			НВ		Пункт 5 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.6	Здійснюються ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками			НВ		Пункт 6 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.7	Відходи і небезпечні речовини зберігаються та вивозяться у максимально безпечний спосіб			НВ		Пункт 7 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.8	Держпродспоживслужба повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин			НВ		Пункт 8 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.9	Використовуються результати досліджень (випробувань) зразків			НВ		Пункт 9 частини другої статті 40 ЗУ № 771

ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ





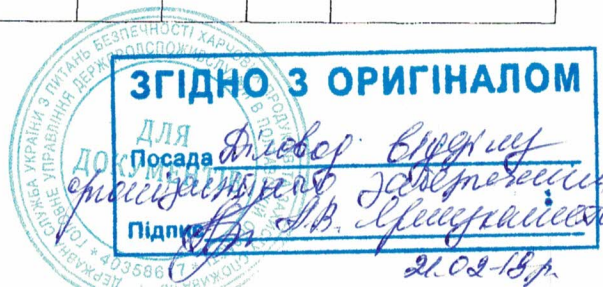
2.10	Записи щодо результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків наявні та ведуться			НВ	Пункт 3 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
<b>Рекомендації: -</b>					
<b>III. Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів</b>					
3.1	Потужність підтримується в чистоті та у робочому стані			Ні	Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.2	Потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що забезпечуються її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів			Ні	Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.3	Потужність має належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції сконструйована так, що механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляє до чистої зони; безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати, забезпечено			НП	Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.4	Потужність забезпечено належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів			НП	Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.5	Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони			НП	Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771
<b>Рекомендації:-</b>					
<b>IV. Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти</b>					



**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

Посада *Віктор Вікторович*  
 Підпис *Віктор Вікторович*

4.1	<p>Для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.</p> <p><i>Примітка: у разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (не проникнення та не поглинання)</i></p>	Так			Пункт 1 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771
4.2	<p>Стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшує конденсат.</p> <p>Висота стелі є належною для здійснення операцій.</p> <p>Поверхня стелі є гладкою.</p> <p><i>Примітка. У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі таких приміщень можуть не відповідати вимогам стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (не проникнення та не поглинання)</i></p>	Так			Пункт 2 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771
4.3	<p>Вікна та інші отвори побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені</p>			НП	Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.4	<p>Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються</p>			НП	Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.5	<p>Усі поверхні (включаючи поверхню обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів</p>	Так			Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771



4.6	Наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою				НП	Пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771
-----	--	--	--	--	----	---

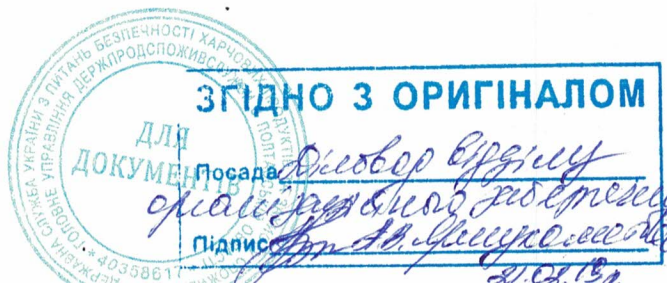
**Рекомендації:-**

**V. Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)**

5.1	Потужність утримується в чистоті та у належному стані				НВ	Пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.2	Захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, забезпечено				НВ	Пункт 2 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.3	Потужність обладнано засобами для підтримання належної особистої гігієни				НВ	Пункт 3 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.4	Поверхні (включаючи поверхню обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкоженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів				НВ	Пункт 4 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.5	Потужність забезпечено гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості				НВ	Пункт 5 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.6	Належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або відповідний договір щодо їх утилізації (знищення) є в наявності				НВ	Пункт 6 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.7	Належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю є в наявності				НВ	Пункт 7 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.8	Харчові продукти розміщено так, щоб максимально знизити ризик їх забруднення				НВ	Пункт 8 частини першої статті 43 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

**VI. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів**





6.1	Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, чисті, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію				НП	Пункт 1 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.2	Транспортні засоби та/або контейнери для перевезення нехарчових продуктів (якщо їх використання може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися) використовуються тільки для перевезення харчових продуктів				НП	Пункт 2 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.3	У разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечено таке розділення продуктів, що унеможлиблює їх забруднення. Результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням забезпечено				НП	Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.4	Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери мають маркування "тільки для харчових продуктів" державною мовою				НП	Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.5	Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах так, щоб мінімізувати ризик їх забруднення				НП	Пункт 5 частини першої статті 44 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

**VII. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, з якими контактують харчові продукти**

7.1	Обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані. Чищення та дезінфекція здійснюються так, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення				Ні	Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.2	Обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку)				Ні	Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771

**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

ДЛЯ  
ДОКУМЕНТАЦІЇ

М. Сосава  
Голова

Підпис: *[Підпис]*

М. Сосава  
Голова

М. Сосава  
Голова

7.3.	Обладнання та інвентар розміщені так, що є можливість чищення обладнання та навколишньої території	Так				Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.4.	Обладнання каліброване відповідно до законодавства				НП	Частина друга статті 45 ЗУ № 771
7.5.	У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики				НП	Частина третя статті 45 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

**VIII. Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки)**

8.1.	Харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти, видаляються якомога швидше				НП	Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.2.	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію				НП	Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.3.	Відповідні положення законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів дотримано та/або договори щодо їх утилізації (знищення) є в наявності				НП	Пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.4.	Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства			НВ		Частина друга статті 46 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

**IX. Гігієнічні вимоги щодо постачання води**

9.1.	Постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності, забезпечено				НП	Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.2.	Вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незмінною цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. Потужність сконструйована та обладнана так, щоб уможливити постачання такої води				НП	Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771



9.3	Циркуляція води не питної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене)				НП	Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.4	Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної				НП	Пункт 4 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.5	Лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовлено з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, – з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення				НВ	Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.6	Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів				НВ	Пункт 6 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.7	У разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях забезпечено умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів				НВ	Пункт 7 частини першої статті 47 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

**Х. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами**

10.1	На потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами оператора ринку	Так				Пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771
10.2	Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлено самим оператором ринку		Ні			Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

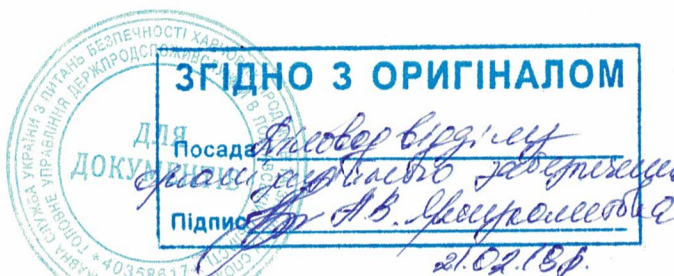
**XI. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів**



**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

Посада *Андрій Вирдич*  
 Підпис *Андрій Вирдич*

11.1	Прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не здійснюється (заборонено)				НП	Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.2	Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення		Ні			Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.3	Харчові продукти захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу		Ні			Пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.4	Ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами		Ні			Пункт 4 частини 1 статті 49 ЗУ № 771
11.5	Температурний режим, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується. Такий режим не переривається. <i>Примітка. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів</i>				НП	Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.6	Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та не перероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру				НП	Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.7	Якщо харчові продукти зберігаються або пропонуються до споживання при низьких температурах, вони якнайшвидше охолоджуються після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів				НВ	Пункт 7 частини першої статті 49 ЗУ № 771



11.8	Розморожування харчових продуктів здійснюється так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів				НВ	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.9	Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах				НВ	Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

**ХІІ. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування**

12.1	Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення				НП	Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.2	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливує їх забруднення				НП	Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.3	Пакування, включаючи первинне, здійснюється у спосіб, що унеможливує забруднення продуктів та цілісність упаковки				НП	Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.4	Матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і в разі необхідності дезінфікуються				НП	Частина друга статті 50 ЗУ № 771

**Рекомендації:-**

**ХІІІ. Гігієнічні вимоги під час термічної обробки (для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах))**

13.1	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, включає нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу				НВ	Пункт 1 частини другої статті 51 ЗУ № 771
------	---	--	--	--	----	---



**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

Посада *Губер Вадим*  
 Підпис *В.В. Губер*

13.2	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, запобігає забрудненню харчового продукту під час переробки			НВ	Пункт 2 частини другої статті 51 ЗУ № 771
13.3	Відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники) забезпечено			НВ	Частина третя статті 51 ЗУ № 771
<b>Рекомендації:-</b>					

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у даному акті перевірки:

"Так" – так, виконано, дотримано, відповідає, присутнє;

"Ні" – ні, не виконано, не дотримано, не відповідає, відсутнє;

"НВ" – не вимагається від оператора ринку/об'єкта, що перевіряється;

"НП" – не перевірялося у даного оператора ринку/на даному об'єкті.

### ОПИС виявлених порушень

№ з/п	Найменування нормативно-правового акта, вимоги якого порушено, із зазначенням статті (частини, пункту, абзацу тощо)	Детальний опис виявленого порушення
1	Пункт 1, 2 частини першої статті 41 та пункт 2, 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР	По всій ділянці (лінії) виробництва цукерок на вафельній основі ХААС допущений невідповідний гігієнічний стан, а саме: на поверхнях виробничого обладнання, електричних щитових біля транспортера для зняття напруги з вафельного листа лінії по виробництву цукерок, в рецептурному відділенні на конструкціях над просіювачем борошна наявний значний шар пилу та бруду, сторонні предмети (брудні ганчірки, мотузки, залишки ремонтних матеріалів (відпрацьовані прокладки), не задіяні брудні металеві таблички.
2	Пункт 1, 2 частини першої статті 45 та пункт 4, 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР	На лінії по виробництву цукерок на вафельній основі ХААС в намазочній машині захисний кожух дроту датчика наповнення бака

**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

ДЛЯ  
ДОКУМЕНТАЦІЇ

Посада *Володимир Вулиця*

Підпис *С.В. Крижанівський*

21.02.19

		вафельного наповнювача має порушення цілісності, що може спричинити забруднення харчового продукту.
3	Пункт 1, 2 частини першої статті 45 та пункт 2, 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР	В рецептурному відділенні на трубопроводах частково порушена цілісність термопокриття, на ручці крана відстало ізоляційне покриття, на розподільчій електричній коробці порушене фольгове покриття, що може спричинити забруднення харчового продукту.
4	Пункт 2 частини першої статті 45 та пункт 2, 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР	В рецептурному відділенні на редукторі двигуна просіювача борошна наявні сліди протікання мастила редуктора.
5	Пункт 2, 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР	Частина дерев'яних піддонів, на яких зберігається виробнича сировина, не відповідають гігієнічним вимогам, мають порушення цілісності та непридатні для використання, що може спричинити забруднення харчового продукту.
6	Пункт 2, 3, 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР	В рецептурному відділенні виявлена наявність шкідників-комах: таргани на підлозі під та на обладнанні (під піддонами з виробничою сировиною — борошном). Виявлена личинка комах (можливо молі) у відрі з рослинним маслом. Що може спричинити забруднення харчового продукту.
7	Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97-ВР	Персонал потужності не проходить періодичне навчання з питань гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку, а саме: технічні працівники з обслуговування виробничого та допоміжного обладнання (просіювач борошна, намазочна машина, термоізоляція трубопроводів, ручки механізмів і

**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

ДОКУМЕНТ

Посада *Андрей Витальевич*

Підпис *Андрей Витальевич*

Підпис *С.В. Дригало*

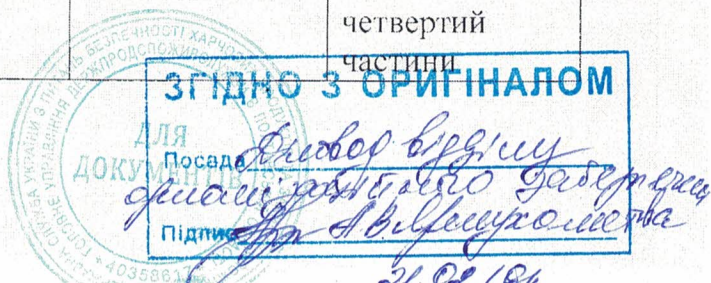
Підпис *С.В. Дригало*

		<p>т.ін.) та персонал, що безпосередньо задіяний у виробництві харчових продуктів не проходить навчання щодо своєчасного гігієнічно-санітарного прибирання робочих ділянок в тому числі з вмінням поводження з обладнанням (просіював), видаленням сторонніх речей, відпрацьованих технічних матеріалів, які можуть нести безпосереднє, як механічне так хімічне забруднення харчового продукту.</p> <p>Періодичність такого навчання не встановлена самим оператором ринку (відсутня облікова документація).</p>
--	--	---

### ПЕРЕЛІК

питань щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів\*

№ з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання			Закон України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності"
		так	ні	дотримання вимог законодавства не є обов'язковим для посадових осіб	
1	Про проведення планового заходу державного контролю оператора ринку письмово попереджено не пізніше як за десять днів до дня здійснення цього заходу				Частина четверта статті 5
2	Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу	✓			Частина п'ята статті 7, абзац четвертий частини





	органу державного нагляду (контролю), пред'явлено				першої статті 10
3	Копію посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю надано	✓			Частина п'ята статті 7, абзац четвертий та сьомий частини першої статті 10
4	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного нагляду (контролю) внесено запис про проведення такого заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)	✓			Частина дванадцята статті 4
5	Під час проведення позапланового заходу державного нагляду (контролю) розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу	✓			Частина перша статті 6

\* Ця частина акта заповнюється виключно оператором ринку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою ним особою.

**Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведеного заходу державного контролю та складеного акта перевірки**

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення
	<i>Зауваження, виявлені під час перевірки будуть узяті на увагу то ж.</i>



**ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

*Посада*  
*Олександр Вадимович*  
 особисто  
 Підпис *Олександр Вадимович*



**Нормативно-правовий акт,  
відповідно до якого складено перелік питань щодо проведення заходу  
державного контролю**

Нормативно-правовий акт або нормативний документ		Дата і номер державної реєстрації нормативно- правового акта у Мін'юсті	Позначення
найменування	дата і номер		
Закон України "Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів"	23 грудня 1997 року № 771		ЗУ № 771



**ДІВГІДНО З ОРИГІНАЛОМ**

**ДОКУМЕНТІВ**

Посада

Підпис

*Микола Герасимчук*  
*С.В. Миколаєв*  
21.02.19