



ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в м. КИЄВІ
вул. Волинська, 12, м. Київ, 03151, тел. (044) 486-54-86, т.ф. 486-40-27 E-mail: info@kiev.dpss.gov.ua

(найменування, місцезнаходження, номер телефону, факсу та адреса електронної пошти компетентного органу та/або його територіального органу)
АКТ

Від 27.11.2019
(дата складення акта)

N 5949 -2

складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин

ТОВ « ПОНТЕМ.УА »

40665499 (найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу) або прізвище, ім'я, по батькові фізичної особи - підприємця) код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків, або серія (за наявності) та номер паспорта*)

м. Київ, проспект Маяковського,3-г тел.0503886607, marketing.pontem@gmail.com
(місцезнаходження згідно з ЄДРПОУ (для юридичної особи), адреса зареєстрованого місця проживання (для фізичної особи - підприємця), номер телефону, телефаксу та адреса електронної пошти)

* Для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовилися від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків, повідомили про це відповідний орган доходів і зборів та мають відмітку в паспорті.

Вид суб'єкта господарювання за класифікацією суб'єктів господарювання за звітний період (календарний рік):

- суб'єкт мікропідприємництва суб'єкт середнього підприємництва
 суб'єкт малого підприємництва суб'єкт великого підприємництва

Ступінь ризику (станом на 01 листопада минулого року):

- дуже високий низький
 високий незначний
 середній інше

Види об'єктів та/або види господарської діяльності (із зазначенням коду згідно з КВЕД), щодо яких проводиться захід
Код КВЕД 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Номер і дата експлуатаційного дозволу або номер і дата державної реєстрації потужності
від
N г—UA-26-26-6017 від 27.02.17

Потужність оператора ринку ТОВ « ПОНТЕМ.УА »

м. Київ, проспект Маяковського,3-г

(найменування, адреса)

Належність до малої потужності: так; ні.
Пояснення

Загальна інформація про проведення заходу державного контролю (інспектування)

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться захід державного контролю (інспектування).

від 25.11.2019 N 5949

Посвідчення (направлення)

від 25.11.2019 N 4793

Тип заходу державного контролю (інспектування):

- плановий
 позаплановий

Інформація про відмову в допуску посадової особи компетентного органу та/або його територіального органу до здійснення державного контролю з підстав, не передбачених законом, або інше перешкоджання її законній діяльності**:

1.1	Потужність має актуальний експлуатаційний дозвіл			НВ	Частина перша, дев'ятнадцята стаття 23 ЗУ N 771
1.2	Потужність має державну реєстрацію	так			Частина перша статті 25 ЗУ N 771
1.3	Повідомлення про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності, надсилались територіальному органу протягом 10 робочих днів			НВ	Частина восьма статті 25 ЗУ N 771
1.4	Попередньо виявлені невідповідності усунуто оператором ринку шляхом корекцій та коригувальних дій			НВ	Пункт 2 частини першої статті 16 ЗУ N 2042
1.5	Систему простежуваності забезпечено	так			Стаття 22 ЗУ N 771
1.6	Оператор ринку здійснює обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл, та/або використовує такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів	так			Частина 8 статті 20 ЗУ N 771
1.7	Оператор ринку використовує харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, зареєстровані відповідно до Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"			НВ	Частина четверта статті 32 ЗУ N 771
1.8	Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів дотримуються		ні		Частина перша, друга статті 37 ЗУ N 771
1.9	Оператор ринку повідомляє компетентний орган про всі випадки вилучення/відкликання ним з обігу потенційно небезпечних харчових продуктів			НВ	Пункт 1 частини другої статті 20 ЗУ N 771
1.10	Потужності з виробництва харчових продуктів, призначених для експорту з України, відповідають вимогам країни призначення			НВ	Частина друга статті 26 ЗУ N 771
2. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво					
2.1	Оператор ринку здійснює заходи з управління небезпечними факторами, характерними для харчових продуктів, та способами поводження з ними під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також для захисту здоров'я людей			НВ	Пункт 1 частини першої статті 40 ЗУ N 771
2.2	Оператор ринку здійснює заходи із забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників			НВ	Пункт 2 частини першої статті 40 ЗУ N 771
2.3	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 N 771
2.4	Обладнання, інвентар і транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції			НВ	Пункт 2 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.5	Належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та за потреби тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів, забезпечено			НВ	Пункт 3 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.6	На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню			НВ	Пункт 4 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.7	До виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів допускається персонал, 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			НВ	Пункт 5 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.8	Здійснюються ефективні заходи щодо боротьби зі шкідниками			НВ	Пункт 6 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.9	Відходи і небезпечні речовини зберігаються та вивозяться (направляються) у максимально безпечний спосіб			НВ	Пункт 7 частини другої статті 40 ЗУ N 771, пункт 1 частини першої статті 20 ЗУ N 287
2.10	Компетентний орган повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин			НВ	Пункт 8 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.11	Результати досліджень (випробувань) зразків використовуються для вдосконалення управління небезпечними факторами			НВ	Пункт 9 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.12	Ветеринарні препарати та кормові добавки використовуються відповідно до вимог законодавства			НВ	Пункт 10 частини другої статті 40 ЗУ N 771
2.13	Здійснюють дії, визначені законодавством, та використовують засоби захисту рослин відповідно до вимог законодавства			НВ	Частина третя статті 40 ЗУ N 771
2.14	Оператор ринку запровадив усі необхідні коригувальні дії в разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам законодавства, виявлені під час здійснення державного контролю			НВ	Частина четверта статті 40 ЗУ N 771
2.15	Записи про заходи, що вживаються для управління небезпечними факторами, наявні, ведуться та зберігаються протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні			НВ	Пункт 1 частини п'ятої статті 40 ЗУ N 771
2.16	Інформація щодо загальних вимог до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів, надається на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію			НВ	Пункт 2 частини п'ятої статті 40 ЗУ N 771

2.17	Записи щодо виду та походження кормів наявні та ведуться		НВ	Пункт 1 частини шостої статті 40 ЗУ N 771
2.18	Записи щодо ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження, наявні та ведуться		НВ	Пункт 2 частини шостої статті 40 ЗУ N 771
2.19	Записи щодо наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, наявні та ведуться		НВ	Пункт 3 частини шостої статті 40 ЗУ N 771
2.20	Записи щодо результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних із діагностичною метою, наявні та ведуться		НВ	Пункт 4 частини шостої статті 40 ЗУ N 771
2.21	Записи щодо даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів наявні та ведуться		НВ	Пункт 5 частини шостої статті 40 ЗУ N 771
2.22	Записи щодо використання засобів захисту рослин наявні та ведуться		НВ	Пункт 1 частини сьомої статті 40 ЗУ N 771
2.23	Записи щодо наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження, наявні та ведуться		НВ	Пункт 2 частини сьомої статті 40 ЗУ N 771
2.24	Записи щодо результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків наявні та ведуться		НВ	Пункт 5 частини сьомої статті 40 ЗУ N 771
2.25	Вимоги щодо виробництва сирого молока та/або молозива, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів дотримуються		НВ	Частина перша статті 40 ЗУ N 2042
2.26	Процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин розроблено та впроваджено		НВ	Частина четверта статті 40 ЗУ N 2042
3. Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів				
3.1	Потужність підтримується в чистому та робочому стані		НІ	Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ N 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 із боротьби зі 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 N 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		НВ	Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ N 771
3.4	Потужність забезпечена належним природним та/або штучним освітленням, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів		НВ	Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ N 771
3.5	Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. У разі відкритих та/або частково відкритих дренажних каналів рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони		НВ	Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ N 771
4. Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти				
4.1	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. 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 щодо властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)		НВ	Пункт 1 частини першої частини другої статті 42 ЗУ N 771
4.2	Стеля (або, якщо її немає, внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшенню конденсату. Висота стелі є належною для здійснення операцій. Поверхня стелі гладка. 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 щодо властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)		НВ	Пункт 2 частини першої частини другої статті 42 ЗУ N 771
4.3	Вікна та інші отвори побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнано сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені		НВ	Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ N 771
4.4	Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються		НВ	Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ N 771
4.5	Усі поверхні (включно з поверхнею 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		НВ	Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ N 771
4.6	Залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та		НВ	Пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ N 771

	обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться. забезпечені гарячою та холодною водою			
5. Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)				
5.1	Потужність утримується в чистоті та належному стані		НВ	Пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ N 771
5.2	Захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, забезпечено		НВ	Пункт 2 частини першої статті 43 ЗУ N 771
5.3	Потужність обладнано засобами для підтримання належної особистої гігієни		НВ	Пункт 3 частини першої статті 43 ЗУ N 771
5.4	Поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів		НВ	Пункт 4 частини першої статті 43 ЗУ N 771
5.5	Потужність забезпечено гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості		НВ	Пункт 5 частини першої статті 43 ЗУ N 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), наявні		НВ	Пункт 6 частини першої статті 43 ЗУ N 771
5.7	Належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю наявні		НВ	Пункт 7 частини першої статті 43 ЗУ N 771
5.8	Забезпечено розміщення харчових продуктів у такий спосіб, щоб максимально знизити ризик їх забруднення		НВ	Пункт 8 частини першої статті 43 ЗУ N 771
6. 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		НВ	Пункт 1 частини першої статті 44 ЗУ N 771
6.2	Транспортні засоби та/або контейнери не використовуються для перевезення нехарчових продуктів, якщо це може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися		НВ	Пункт 2 частини першої статті 44 ЗУ N 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 унеможливає їх забруднення		НВ	Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ N 771
6.4	Для уникнення ризику забруднення забезпечено результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням		НВ	Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ N 771
6.5	Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів		НВ	Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ N 771
6.6	Ємності та/або контейнери/танкери, які використовуються для перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів, чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів"		НВ	Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ N 771
6.7	Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик їх забруднення		НВ	Пункт 5 частини першої статті 44 ЗУ N 771
7. 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 у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення	так		Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ N 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 N 771
7.3	Обладнання та інвентар розміщено у такий спосіб, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території	так		Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ N 771
7.4	Обладнання калібровано відповідно до законодавства	так		Частина друга статті 45 ЗУ N 771
7.5	У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики		НВ	Частина перша статті 45 ЗУ N 771
8. Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (їстівні субпродукти та інші залишки)				
8.1	Харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти, видаляються якнайшвидше	так		Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ N 771
8.2	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію	так		Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ N 771
8.3	Відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів дотримано та/або договори щодо їх утилізації (знищення) наявні		НВ	Пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ N 771
8.4	Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства		НВ	Частина друга статті 46 ЗУ N 771
8.5	Неякісна та небезпечна продукція вилучається з обігу		ні	Стаття 4, § 3У N 1393

9. Гігієнічні вимоги щодо постачання води

9.1	Постачання води питної на потужностях у кількості, що відповідає розміру та типу потужності, забезпечено	так			Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.2	Вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття			НВ	Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.3	Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових моллюсків, голкошкірих, оболонкових і морських червоногих			НВ	Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.4	Циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогашіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею			НВ	Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.5	Будь-яке з'єднання води непитної з водою, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене)			НВ	Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.6	Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної			НВ	Пункт 4 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.7	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			НВ	Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.8	Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення			НВ	Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ N 771
9.9	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 N 771
9.10	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 N 771

10. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні повноваження 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 N 771
10.2	Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку	так			Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ N 771

11. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів

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)			Ні	Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ N 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 N 771
11.3	Харчові продукти захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу			Ні	Пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.4	Ведеться результативна боротьба зі шкідниками та гризунами*			НВ	Пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.5	Температурний режим харчових продуктів, який унеможливило розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується протягом усього технологічного процесу. Примітка. Виняток щодо дотримання температурного режиму, який унеможливило розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливий протягом обмеженого періоду часу у процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів			Ні	Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.6	Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру			Ні	Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.7	Харчові продукти, що зберігаються або пропонуються до споживання за низьких температур, 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 N 771
11.8	Розморожування харчових продуктів здійснюється у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах			НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.9	Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача			НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.10	Рідина, яка виникає внаслідок розморожування харчових продуктів та може спричинити ризик здоров'ю, зливається у безпечний спосіб			НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.11	Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів			НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771
11.12	Небезпечні та/або неістівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко	так			Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ N 771

	маркуються та зберігаються в окремих контейнерах			статті 49 ЗУ N 771
11.13	Гігієнічних вимог до виробництва та обігу рибних продуктів, у тому числі до їх розвантаження, зберігання, транспортування та реалізації, дотримано		НВ	Частина перша статті 39 ЗУ N 204
12. Гігієнічні вимоги до пакування та маркування харчових продуктів, включаючи первинне пакування				
12.1	Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення		НВ	Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ N 771
12.2	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливає їх забруднення		НВ	Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ N 771
12.3	Пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливає забруднення продуктів та цілісність упаковки		НВ	Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ N 771
12.4	Матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і за потреби дезінфікуються		НВ	Частина друга статті 50 ЗУ N 771
12.5	Інформація про харчові продукти не приписує їм властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, за винятком випадків, передбачених законодавством		НВ	Частина третя статті 4 ЗУ N 2639
12.6	Інформація про харчовий продукт наявна і точна		ні	Частина перша статті 5 ЗУ N 2639
12.7	Обіг харчових продуктів, щодо яких оператори ринку харчових продуктів мають інформацію про невідповідність законодавству, не здійснюється		НВ	Частина друга статті 5 ЗУ N 2639
12.8	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману	так		Частина четверта статті 4, частина третя статті 5 ЗУ N 2639
12.9	Дотримання вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти забезпечено та перевіряється		НВ	Частина четверта статті 5 ЗУ N 2639
12.10	Інформація про нефасовані харчові продукти, призначені для кінцевого споживача або для постачання закладам громадського харчування, передається операторам ринку харчових продуктів, які їх отримують		НВ	Частина п'ята статті 5 ЗУ N 2639
12.11	Обов'язкову інформацію про харчові продукти оператором ринку в межах його діяльності надано		ні	Частина шоста статті 5, статті 6, 9 ЗУ N 2639
12.12	Інформацію про фасовані харчові продукти на зовнішній упаковці (контейнері), у якій ці харчові продукти перебувають в обігу, зазначено	так		Частина сьома статті 5 ЗУ N 2639
12.13	Під час постачання харчових продуктів, не призначених для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, оператори ринку надають інформацію, необхідну для виконання вимог Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"		НВ	Частина восьма статті 5 ЗУ N 2639
12.14	Вимог до розміщення та представлення обов'язкової інформації про харчові продукти дотримано	так		Стаття 8 ЗУ N 2639
12.15	Вимоги до інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, виконуються		НВ	Стаття 9 ЗУ N 2639
12.16	Інформація про харчові продукти надається державною мовою	так		Стаття 10 ЗУ N 2639
12.17	Назва харчового продукту надає споживачу коректну інформацію	так		Стаття 11 ЗУ N 2639
12.18	Перелік інгредієнтів містить усі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту	так		Статті 12 - 14 ЗУ N 2639
12.19	Інформацію про речовини або продукти, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, надано	так		Стаття 15 ЗУ N 2639
12.20	Кількісне зазначення інгредієнтів або категорій інгредієнтів харчового продукту надано	так		Статті 16, 17 ЗУ N 2639
12.21	Мінімальний термін придатності, дату "вжити до..." та дату замороження харчового продукту зазначено, вимоги щодо них дотримано		ні	Стаття 18 ЗУ N 2639
12.22	Умови зберігання або умови використання харчового продукту зазначено		ні	Стаття 19 ЗУ N 2639
12.23	Країну походження або місця походження харчового продукту у передбачених законодавством випадках зазначено	так		Стаття 20 ЗУ N 2639
12.24	Інструкції із використання або приготування харчового продукту містять необхідну інформацію для використання споживачем харчового продукту за призначенням	так		Стаття 21 ЗУ N 2639
12.25	Фактичний вміст спирту в напоях із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць, крім продукції, що класифікується за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД, зазначено		НВ	Стаття 22 ЗУ N 2639
12.26	Інформація про поживну та енергетичну цінність харчового продукту включає обов'язкову інформацію	так		Статті 23 - 27 ЗУ N 2639
12.27	Вимог до нанесення та видалення позначки придатності, ідентифікаційної позначки та порядок їх нанесення дотримано		НВ	Стаття 32 ЗУ N 2042
13. 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 N 771
13.2	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, запобігає забрудненню харчового		НВ	Пункт 2 частини другої статті 51 ЗУ N 771

	продукту під час переробки				
13.3	Оператор ринку забезпечує відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники)			НВ	Частина третя статті 51 ЗУ N 771
14. Вимоги до операторів ринку, які реалізують харчові продукти					
14.1	Вимог до реалізації хліба та хлібобулочних виробів дотримано			НВ	Частина 1 розділу II наказу N 185
14.2	Вимог до кондитерських виробів і меду дотримано			НВ	Частина 2 розділу II наказу N 185
14.3	Вимог до круп, макаронних виробів, борошна, крохмалю, цукру та кухонної солі дотримано			НВ	Частина 3 розділу II наказу N 185
14.4	Вимог до риби та рибопродукції дотримано			НВ	Частина 6 розділу II наказу N 185
14.5	Вимог до безалкогольних та слабоалкогольних напоїв дотримано			ЧВ	Частина 7 розділу II наказу N 185
15. Вимоги до забою тварин					
15.1	Проводиться забій тварин, які супроводжуються ветеринарним документом, що засвідчує здоров'я тварин			НВ	Частина перша статті 34 ЗУ N 771
15.2	Проводиться забій лише ідентифікованих та зареєстрованих тварин			НВ	Абзац 8 частини 1 статті 51 ЗУ N 1445
16. Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках					
16.1	Цілі туші або частини туш парнокопитних та інших копитних тварин, туші свійської птиці, кроликів та малих диких тварин, риба, мед, яйця, молоко необроблене, сир домашнього виробництва та продукти рослинного походження продаються на агропродовольчому ринку за умови підтвердження їхньої придатності за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії, що знаходиться на агропродовольчому ринку, державним інспектором, який працює на цьому самому ринку. Примітка. Не підлягають зазначеним випробуванням харчові продукти недомашнього виробництва, які супроводжуються документами, що забезпечують простежуваність продукції			НВ	Пункт 1 статті 36 ЗУ N 771
16.2	Акредитована лабораторія на агропродовольчому ринку наявна			НВ	Пункт 5 статті 36 ЗУ N 771
17. Вимоги до операторів ринку, що переробляють сире молоко					
17.1	Оператор ринку розробив та впровадив процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин. Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку негайно повідомляє про це компетентний орган			НВ	Частина шоста статті 40 ЗУ N 2042
18. Вимоги до запровадження процедур, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках					
18.1	Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено	так			Частина перша статті 21 ЗУ N 771

Примітка. Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті перевірки:

"Так" - позитивна відповідь на поставлене питання;

"Ні" - негативна відповідь на поставлене питання;

"НВ" - не вимагається від зазначеного (конкретного) об'єкта контролю;

"НП" - не перевірялося на зазначеному об'єкті контролю.

ПЕРЕЛІК

нормативно-правових актів, відповідно до яких складено перелік питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)

N з/п	Нормативно-правовий акт або нормативний документ		Дата і номер державної реєстрації нормативно-правового акта у Мін'юсті	Позначення
	найменування	дата і номер		
1	2	3	4	5
1. Закони України				
1	Закон України "Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів"	23 грудня 1997 року N 21		ЗУ N 771
2	Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції"	14 січня 2000 року N 1393		ЗУ N 1393
3	Закон України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"	18 травня 2017 року N 2042-VIII		ЗУ N 2042
4	Закон України "Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною"	07 квітня 2015 року N 287-VIII		ЗУ N 287
5	Закон України "Про ідентифікацію та реєстрацію тварин"	04 червня 2009 року N 1445-VI		ЗУ N 1445
6	Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"	06 грудня 2018 року N 2639-VIII		ЗУ N 2639
2. Накази				
1	Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України	11 липня 2003 року N 185	23 липня 2003 року за N 628/7949	Наказ

ОПИС виявлених порушень вимог законодавства

За результатами проведення заходу державного нагляду (контролю) встановлено:

відсутність порушень вимог законодавства;

наявність порушень вимог законодавства.

N з/п	Вимоги законодавства, які було порушено, із зазначенням відповідних статей (частин, пунктів, абзаців тощо)	Опис фактичних обставин та відповідних доказів (письмових, речових, електронних або інших), що підтверджують наявність порушення вимог законодавства
1.	Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ N 771 Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ N 771 Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ N 771	Потужність не забезпечена достатньою кількістю холодильного обладнання (в робочому стані одна холодильна шафа). Мийна ванна для обробки плодоовочевої продукції відсутня (використовується рукомийник гарячого цеху). Не функціонують варочні котли.
2	Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ N 771 Частина перша, друга статті 37 ЗУ N 771 Статті 4, 5 ЗУ N 1393 Частина перша статті 5 ЗУ N 2639 Частина шоста статті 5, статті 6, 9 ЗУ N 2639 Стаття 18, 19 ЗУ N 2639	На підприємство для виробництва прийнято м'ясо (обрізки) не відомого виробництва та походження в кількості 5,3 кг (відсутнє маркування щодо назви продукту, підприємства виробника, умов зберігання, дати виготовлення та термінів придатності). Виявлені харчові продукти невідомого походження (заморожені напівфабрикати та готові страви) без інформації щодо підприємства виробника, дати виготовлення, назви продукту, умов та термінів зберігання: котлети рибні в кількості 1,2 кг, котлети по-київські 5,6 кг, каша гречана 2,4 кг, деруни 2,1 кг, налисники з сиром кисломолочним 3,5 кг, начинка з відвареного м'яса 1,2 кг.
	Пункт 2, 3 частини першої статті 49 ЗУ N 771 Частина перша, друга статті 37 ЗУ N 771 Статті 4, 5 ЗУ N 1393	Харчові продукти не захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу та утримуються в умовах, що не запобігають їх псування, температурний режим харчових продуктів, який унеможливило розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, не дотримується протягом усього технологічного процесу, а саме: харчові продукти (м'ясні напівфабрикати, відварені овочі, питне молоко, сир кисломолочний, котлети рибні, деруни) зберігались навалом при відсутності холодильного обладнання в підсобному приміщенні на евакуаційному виході, яке не захищено від проникнення гризунів, в павутинні. Сосиски варені із м'яса птиці «хот-дог» виробництва ФОП Дмитрук Ю.Р. кількості 3, 9 кг зберігались з порушенням температурних умов, передбачених виробником (в умовах замороження). В морозильному ларі, встановленому на евакуаційному виході, навалом зберігалась сира та готова до вживання продукція. На потужності при відсутності м'ясорубки для вареного м'яса або змінних механізмів здійснюється виготовлення страв з подрібненого вареного м'яса. Використовуються розробні дошки та ножі без відповідного маркування, інформація щодо використання їх за кольором відсутня.
	Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ N 771	Обладнання не виготовлено з матеріалів та не утримується у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (використовуються пристосовані столи без відповідного гігієнічного покриття та побутові меблі, в яких здійснюється зберігання харчових продуктів).

ПЕРЕЛІК

питань для операторів ринку щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб компетентного органу та/або його територіального органу

N з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання			Законодавство України про контроль
		так	ні	дотримання вимог законодавства не є обов'язковим для посадових осіб	
1	2	3	4	5	6
1	Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що посвідчує посадову особу органу державного контролю, пред'явлено				Пункт 4 частини першої статті 15, підпункт "б" пункту 4, пункт 2 частини першої статті 15 ЗУ N 2042
2	Копію посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю надано				Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт "б" пункту 4 частини першої статті 15 ЗУ N 2042
3	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного контролю внесено запис про проведення такого заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)				Частина дванадцята статті 4 ЗУ N 877, пункт 10 частини першої статті 5 ЗУ N 2042
4	Під час проведення позапланового заходу державного контролю розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу				Частина перша статті 6 ЗУ N 877

Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведеного заходу державного контролю (інспектування) та цього Акта перевірки*

N з/п Пояснення, зауваження або заперечення

Посадові особи компетентного органу та/або його територіального органу

головний спеціаліст відділу
санітарно-епідеміологічної
експертизи та охорони території
Управління державного нагляду за
дотриманням санітарного
законодавства
(посада)

(підпис)

Р.Ю.Ілюхіна
(ініціали та прізвище)

головний спеціаліст відділу організаційно
-аналітичного забезпечення діяльності та
контролю Управління організаційного та
інформаційного забезпечення

(підпис)

О.П.Уварова
(ініціали, прізвище)

Керівник суб'єкта господарювання або уповноважена ним особа

Шеф-кухар

(підпис)

Вульвач А.Б.

Менеджер з
організації
харчування
(посада)

(підпис)

Єфремов В.Ю.
(ініціали, прізвище)

Інші
заступник директора
з виховної роботи
школи I-III № 275 ім.
Кравчука
Володимира
Деснянського району
м.Києва

Науменко О.В.

Примірник цього Акта на 09 сторінках отримано 27 11.2019

Єфремов В.Ю.

Відмітка про відмову від підписання оператором публіку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою особою, іншою особою

~~Відмова від підписання оператора публіку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою особою, іншою особою~~

* Акт за результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) складається у двох примірниках, один із яких надіється оператору (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій ним особі, другий - залишається в компетентному органі та/або його територіальному органі

28.11.19. 214³⁰
директор ТОВ "Понсека 40"
Дуришкін С. А, в кабінеті директора школи
I-III класів №275 відмовився брати участь
акт

29.11.19 акт надіслано на юридичну адресу
№ вказаної 0405344097658