

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**

Директор  
ТОВ "СЕРТИФІКАНТ"

\_\_\_\_\_ Белоусов В.В.

\_\_\_\_\_ 2020 р.

**ЗВІТ №7362.01-2 від 29.02.2020 р.**  
**ПРОВЕДЕННЯ АУДИТУ ЩОДО ДОТРИМАННЯ ВИМОГ**  
**ПОСТІЙНО ДІЮЧИХ ПРОЦЕДУР, ЩО ЗАСНОВАНІ НА ПРИНЦИПАХ**  
**СИСТЕМИ АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ**  
**ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)**

<b>1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ</b>	
<b>1.1. Організація, на якій здійснюється діагностичний аудит:</b>	
Маньківський навчально-виховний комплекс «Загальноосвітня школа I-III ступенів – гімназія» Маньківської районної ради Черкаської області (надалі школа I-III ступенів – гімназія або заклад)	
<b>1.2. Вид господарської діяльності:</b>	
Надання послуг з організації харчування	
<b>1.3. Адреса та контактні дані:</b>	
Адреса:	20100, Черкаська обл., смт. Маньківка, вул. Соборна,36
Тел.:	0966210238 Дорошенко Володимир Павлович
E-mail:	mannvk@ukr.net
<b>2. МЕТА ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ</b>	
Метою діагностичного аудиту є перевірка і оцінка стану та організації надання послуг з організації харчування.	
<b>3. ЗАВДАННЯ ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ</b>	
Одержання об'єктивних даних про стан надання послуг з організації харчування у школі I-III ступенів – гімназія для узгодження і подальшого проведення комплексу робіт з розроблення та впровадження на цій потужності системи управління безпечністю харчових продуктів згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема, дотримання вимог постійно діючих процедур системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)	
<b>4. ПІДСТАВА ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ</b>	
Договір 20059.7362.01-ВБ від 11.03.2020 р.	
<b>5. МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ</b>	
Черкаська обл., смт. Маньківка, вул. Соборна,36	

## 6. ТЕРМІН ПРОВЕДЕННЯ АУДИТУ

### 6.1. Початок аудиту:

25.02.2020 р. 12:00

### 6.2. Завершення аудиту:

25.02.2020 р. 14.30

## 7. СКЛАД ЕКСПЕРТНОЇ ГРУПИ З ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ

Стасів Тетяна Геннадіївна – аудитор з сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів  
Войцях Олена Вікторівна – консультант з провадження систем управління

## 8. ДАНІ ЩОДО ОСТАННІХ ПРОВЕДЕНИХ АУДИТІВ

не було взагалі

був з \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

## 9. ДАНІ ЩОДО СИСТЕМИ НАССР

### 9.1. На потужності використовується підхід із застосування системи НАССР

Так.

Ні

## 10. РЕЗУЛЬТАТИ МОНІТОРИНГУ ТА ОЦІНКИ ФАКТИЧНОГО СТАНУ ОБ'ЄКТІВ ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ

Під час аудиту, робочою групою було проведено обстеження потужності харчоблоку школи I-III ступенів – гімназії, ознайомлення з діючою документацією, спілкування з персоналом.

Робочою групою з допомогою спостережень, опитувань, огляду, подальшого аналізу та оцінювання було підготовлено та викладено у вигляді таблиці 1 та 2 результати аудиту

Таблиця 1

Дані по підприємству	Відомості
Реєстраційний номер потужності	г-ua 23 11 57
Асортимент продукції (фактичний)	Готові страви згідно із затвердженим меню
Асортимент продукції (проектний)	Представлено перспективне меню 2019 – 2020 рр.
Нормативна документація на продукцію	Технологічні картки. Потребують актуалізації.
Кількість працюючих у закладі	363 дітей
Кількість працюючих на виробництві	На харчоблоці - 3
Відомості про сировину та її походження	Сировина, готова продукція, буфетна продукція супроводжується документацією щодо якості та безпечності харчових продуктів.

## 11. ВИСНОВКИ

Згідно з результатами проведеного діагностичного аудиту робоча група узагальнює, що на харчоблоці школи I-III ступенів – гімназії, в цілому, наявні необхідні ресурси для надання послуг з організації харчування дітям шкільного віку: створена та підтримується необхідна інфраструктура, наявний персонал.

За результатами діагностичного аудиту стану надання послуг харчування дітям шкільного віку робоча група робить висновок про незначні невідповідності вимогам постійно діючих процедур заснованих на принципах НАССР і рекомендує здійснити комплекс робіт з розроблення та впровадження систем управління безпечністю відповідно до вимог чинного законодавства (в т.ч. з урахуванням зауважень, викладених в цьому звіті).

## 12.ОРГАНІЗАЦІЇ, ЯКИМ НАПРАВЛЯЄТЬСЯ ЦЕЙ ЗВІТ

Звіт складено у 2-х (двох) примірниках і направляється:

- 1) Маньківський навчально-виховний комплекс «Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів – гімназія» (Замовник) - в одному примірнику;
- 2) ТОВ «СЕРТИФІКАНТ» (Виконавець) - в одному примірнику.

## 13.ВИМОГИ ДО КОНФІДЕНЦІЙНОСТІ



Експертна група зобов'язується не розголошувати відомості конфіденційного характеру, що одержані при здійсненні діагностичного аудиту Маньківського навчально-виховного комплексу «Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів – гімназія», та не передавати матеріали аудиту (в т.ч. цей звіт) в будь-які організації чи будь-яким особам за винятком випадків, передбачених законодавством України.

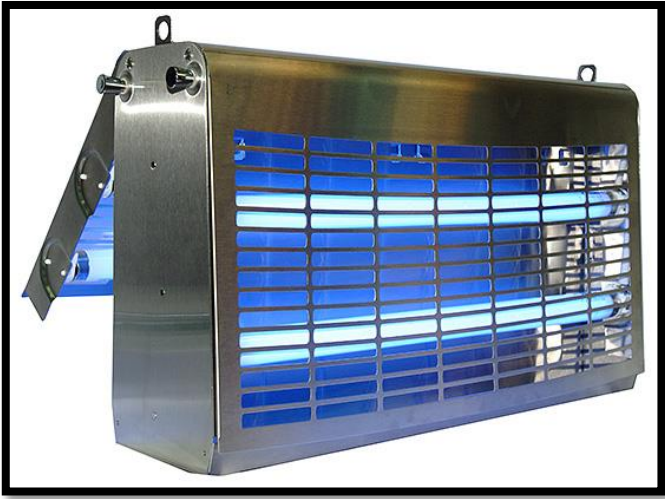
## 14.ЕКСПЕРТНА ГРУПА

1	Т. Г. Стасів
2	О. В. Войцях

Таблиця 2

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>1. Вимоги щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень, території, стану приміщень</b>				
1.1	Зменшено ризик перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху не перероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпеці продуктів	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Харчоблок розташований на першому поверсі в приміщенні Маньківського навчально-виховного комплексу «Загальноосвітня школа I-III ступенів – гімназія»</li> <li>• Приміщення харчоблоку спроектовано належним чином, що дає змогу зменшити ризик перехреснення технологічних процесів у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпеці продуктів. Однак технологічні процеси та організація потоків потребує упорядкування та організації.</li> <li>• Паспорт харчоблоку не представлено.</li> <li>• Послуги з організації харчування надаються штатними працівниками харчоблоку.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Запровадити правила щодо відвідувачів (інструктаж, журнал контролю здоров'я, запобігання несанкціонованим діям та ін.).</li> <li><input type="checkbox"/> Забезпечити маркування холодильних камер та всіх приміщень.</li> <li><input type="checkbox"/> Розробити програму-передумову щодо належного планування виробничих, допоміжних, побутових приміщень щодо уникнення перехресного забруднення.</li> </ul>	Підпункти 2.5.1, 2.5.2 пункту 2.5 наказу № 590; статті 42 ЗУ № 771/97
1.2	Розміщення потужностей враховує параметри навколишнього середовища (стан ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпеку харчових продуктів, а також діяльність інших суб'єктів господарювання, ймовірність появи шкідників	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Заклад розташований на окремій ділянці. Параметри навколишнього середовища враховано щодо впливу на безпеку харчових продуктів (стан ґрунту та повітря). Повністю огорожений. Найвищий в'їзд та виїзд. Покриття на території потужності частково зруйноване (ведуться будівельні роботи).</li> <li>• Під час здійснення аудиту видимих ознак наявності шкідників не встановлено.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Укласти Договір з компанією, що надає послуги по боротьбі зі шкідниками, відповідно до вимог діючого законодавства.</li> </ul>	Підпункт 2.5.3 пункту 2.5 наказу № 590; Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771/97
1.3	Площа та інші параметри виробничих, допоміжних і побутових приміщень, характеристики обладнання відповідають асортименту харчових продуктів та обсягам виробництва, що здійснюється на потужності	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наявні у достатній кількості виробничі, допоміжні та побутові приміщення але потребують певного упорядкування. Практично в кожному виробничому приміщенні (холодильне обладнання, складські приміщення) зберігаються особисті предмети та речі працівників харчоблоку та зайві предмети.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Розробити план-схему з нанесенням на неї потоків руху продукції/персоналу/відходів.</li> <li><input type="checkbox"/> Упорядкувати всі приміщення харчоблоку у відповідності до технологічних процесів.</li> </ul>	Підпункт 2.5.4 пункту 2.5 наказу № 590

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>2. Вимоги щодо обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок</b>				
2.1	Облаштування території потужності максимально запобігає несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів та сприяє видаленню стічних вод	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Територія (вона ж територія навчального закладу) в задовільному стані.</li> <li>• Двері під час здійснення аудиту були зачинені.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендовано розглянути можливість щодо обладнання дверей автоматичними закривачами. 	Підпункт 2.6.9 пункту 2.6 наказу № 590; пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771/97
2.2	Приміщення (у тому числі стіни, підлога, стеля, підвісні елементи) для виробництва та зберігання харчових продуктів побудовані із стійких до умов експлуатації матеріалів, з урахуванням вимог виробництва, у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви та утворенню конденсату, сприяє видаленню вологи з підлоги, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію. Належний стан таких приміщень забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стіни, підлога та стеля виконані зі стійких до умов експлуатації матеріалів, які потребують періодичного контролю цілісності, санітарної обробки, дезінфекції. Але потребують санітарного ремонту.</li> <li>• Керівництвом закладу здійснено заміну світильників в приміщеннях харчоблоку.</li> <li>• Санітарний стан приміщень на момент здійснення аудиту задовільний.</li> </ul> 	<input type="checkbox"/> Розробити чек-лист контролю стану приміщень. <input type="checkbox"/> Встановити графік/табелю щоденного та генерального прибирання. <input type="checkbox"/> Призначити відповідальних осіб за виконання прибирання, а також за контроль проведення санітарної обробки.	Підпункт 2.6.10 пункту 2.6 наказу № 590


№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
2.3	Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, запобігають проникненню шкідників у приміщення. Вказані двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, обладнано пристроями для самовільного закривання	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Зовнішні двері цілісні, виготовлені частина з дерева а частина з пластику. Під час аудиту двері були зачинені.</li> <li>• Вхідні двері в приміщення харчоблоку виготовлені з дерева. На момент аудиту були зачинені.</li> <li>• Завіз продуктів харчування до навчального закладу (харчоблоку) здійснюється через двір та безпосередньо до дверей харчоблоку.</li> <li>• Частина приміщень харчоблоку не ідентифіковані. Відсутнє чітке розмежування технологічних потоків харчоблоку.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Контролювати, щоб зовнішні двері були зачинені, для мінімізації потрапляння шкідників та несанкціонованих дій сторонніх осіб.</li> <li><input type="checkbox"/> Здійснити чітке розмежування технологічних потоків та ідентифікацію технологічних процесів.</li> </ul>	
2.4	Вікна чи прозорі дахи, призначені для вентиляційних потреб, захищено сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчових продуктів; вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах, які розміщені в зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчові продукти, є захищеними від розбивання	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прозорі дахи відсутні, вікна захисними сітками під час аудиту були не обладнані, але зі слів керівника сітки знімають в зимовий період, в літній період вони наявні.</li> <li>• Освітлення достатнє. Освітлювальні прилади відповідають вимогам нормативних документів.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Контролювати цілісність та наявність протимоскітних сіток.</li> <li><input type="checkbox"/> На всіх вікнах мають бути протимоскітні сітки. У холодний період їх знімати, для уникнення руйнування та проводити санітарну обробку.</li> <li><input type="checkbox"/> Закупити електричні знищувачі комах, розмістити їх подалі від відкритих харчових продуктів.</li> </ul>	


№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
2.5	Обладнання використовується за призначенням згідно із специфікацією та підтримується у належному стані, систему технологічного обслуговування обладнання впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Обладнання на харчоблоці частково оновлене. Використовується за призначенням але потребує утримання в належному стані. Технічне обслуговування обладнання здійснюється зі встановленою періодичністю. Керівництвом навчального закладу заплановано повністю оновлення та модернізацію робочих поверхонь.</li> <li>● Паспорти на обладнання представлено.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Здійснювати реєстрацію технічного обслуговування обладнання.</li> <li><input type="checkbox"/> Призначити відповідальну особу за єдність вимірювань.</li> </ul>	
2.6	Певірка обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Процедуру певірки та/або калібрування на харчоблоці не запроваджено. Відповідні документи не були надані, але за словами керівника здійснюється регулярно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Розробити графік ППР та Графік калібрування обладнання.</li> <li><input type="checkbox"/> Здійснювати відповідно до графіку процедуру калібрування засобів вимірювальної техніки.</li> </ul>	
2.7	Планові та позапланові ремонтні роботи здійснюються у спосіб, що унеможливує забруднення харчових продуктів, відповідна документація щодо проведених робіт ведеться	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Див.п.2.5.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Див. п.2.5.</li> </ul>	
2.8	Використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з деревини відсутнє або мінімізоване.  Систему підтримання у належному стані необхідних для використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з дерева, а також певірки цілісності та неушкодженості скляних виробів впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Використання скляних та дерев'яних предметів мінімізоване.</li> <li>● Процедуру списання надщербленого посуду запроваджено.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Розробити інструкцію (програму – передумову) щодо обліку скляних предметів.</li> <li><input type="checkbox"/> Здійснювати систематичний огляд (моніторинг) за посудом що використовується на харчоблоці та для подачі готових страв.</li> </ul>	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>3. Вимоги щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)</b>				
3.1	Належні проектування та стан систем водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Водопостачання та водовідведення централізоване. На момент здійснення аудиту санітарний стан системи водопостачання та водовідведення в задовільному стані.</li> <li>• Додатково обладнана власна свердловина. Вода що подається, використовується для технічних потреб.</li> <li>• Наявні ємності для резерву води.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.7.2 пункту 2.7 наказу № 590; стаття 42 ЗУ № 771/97
3.2.	Належну вентиляцію приміщень, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень забезпечено	• Належну вентиляцію приміщень забезпечено, технічні огляди (ТО) і ремонт обслуговує штатний персонал. Санітарний стан вентиляційної системи задовільний.	<input type="checkbox"/> Запровадити графіки технічного огляду та санітарної обробки вентиляційного обладнання.	
3.3	Оцінку ризику забруднення від повітря харчових продуктів проведено, використання повітря у виробництві базується на відповідній оцінці ризиків	• Аналіз повітря, змивів з рук, робочих поверхонь, тощо проводяться систематично. Докази надано.	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.7.3 пункту 2.7 наказу № 590; пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771/97
3.4	Оцінку ризиків для безпечності харчового продукту через неналежне електропостачання проведено та за необхідності корегувальні заходи впроваджено	• Не проведено	<input type="checkbox"/> Включити цей пункт в Аналіз небезпечних факторів. <input type="checkbox"/> Розглянути можливість придбання автономного генератора струму.	Підпункт 2.7.6 пункту 2.7 наказу № 590; пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771/97



№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>4. Вимоги щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами</b>				
4.1	Вода на потужностях, яка є інгредієнтом для харчових продуктів або яка може прямо чи опосередковано контактувати з ними, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, відповідає вимогам щодо питної води	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вода є інгредієнтом, та використовується у технологічних процесах.</li> <li>• Наявний запас питної води</li> <li>• Результати дослідження води питної представлено.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендовано здійснити актуалізацію договору щодо періодичного дослідження води питної за показниками якості та безпеки.	Підпункт 2.8.1 пункту 2.8 наказу № 590; стаття 47 ЗУ № 771/97
4.2	Використання допоміжних матеріалів, призначених для переробки харчових продуктів, а також предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, не загрожує безпечності харчових продуктів	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Допоміжні матеріали (інертні гази, діоксид вуглецю, тощо) не застосовуються.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункти 2.8.6, 2.8.7 пункту 2.8 наказу № 590; пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771/97
4.3	Здійснено аналіз можливості виникнення небезпечних факторів внаслідок використання води (пари, льоду) та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; розроблено та впроваджено відповідні контрольні заходи для уникнення негативного впливу на харчові продукти	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аналіз здійснено.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендовано розробити періодичність проведення досліджень води питної.	Підпункт 2.8.8 пункту 2.8 наказу № 590


№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>5. Вимоги щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь</b>				
5.1	Процедури прибирання та способи миття і дезінфекції (у разі потреби) визначено на основі оцінки ризику, задокументовано і впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> <li>Процедури прибирання застосовуються, задокументовані.</li> <li>Зі слів кухара, прибирання здійснюється щоденно в кінці робочого дня, а генеральне здійснюється один раз на тиждень. Однак при проведенні аудиту виявлено брудну підлогу, наявність крихт та залишків їжі.</li> <li>Періодичність визначена наказом по підприємству.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Розробити графік/табелі процедур прибирання. Визначити відповідальних осіб.	Підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 наказу № 590
5.2	Засоби та інвентар для прибирання позначені та застосовуються за призначенням, є стійкими до середовища, в якому використовуються, та зберігаються у спосіб, що виключає перехресне забруднення	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інвентар промаркований та зберігається в окремо відведеному місці.</li> </ul> 	<input type="checkbox"/> Здійснити маркування інвентарю за призначенням по зонам (наприклад, червоне – туалет, коричневе – роздягальня, зелене – складське приміщення, синє – офісні приміщення, тощо). <input type="checkbox"/> Інвентар з дерева віники з рослинної сировини не рекомендовано використовувати. <input type="checkbox"/> Все обладнання для прибирання має зберігатись в підвішеному, чистому, сухому стані (розташоване по зонам потужності)	Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 наказу № 590; пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771/97

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
				
5.3	Використання мийних та дезінфекційних засобів не загрожує безпеці харчових продуктів	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Використання мийних та дезінфекційних засобів не загрожує безпеці харчових продуктів.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Розробити процедуру використання мийних та дезінфікуючих засобів.	Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 наказу № 590
5.4	Частоту проведення застосованого оператором ринку виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Частоту проведення прибирання визначено формально. Періодичність не дотримується.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Див.п.5.1	Підпункт 2.9.4 пункту 2.9 наказу № 590
5.5	Докази встановлення оператором ринку частоти прибирання, миття та дезінфекції, достатньої для підтримання поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів, надано	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Докази надано.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.9.6 пункту 2.9 наказу № 590

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>6. Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу</b>				
6.1	Періодичність та сферу проведення медичних оглядів персоналу з урахуванням природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, а також посадових обов'язків працівників визначено. Проходження працівниками потужності медичних оглядів підтверджується (наявність особистих медичних книжок)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Періодичність проведення медичних оглядів чітко встановлена відповідно до затвердженого графіка.</li> <li>• Проходження працівниками потужності медичних оглядів (наприклад, наявністю особистих медичних книжок) підтверджено.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Розробити перелік осіб, що підлягають медичному огляду та графік (табель) періодичності його проведення.	Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97
6.2	Процедури застосування, чистки і прання спецодягу та взуття розроблено на підставі оцінки ризику та впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Процедури із застосування та чистки спецодягу та взуття не впроваджені. Прання та прасування санітарного одягу здійснюється в домашніх умовах.</li> <li>• Персоналом харчоблоку використовується санітарний одяг з легкозаймистих матеріалів.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Розглянути можливість щодо облаштування місця для прання та сушіння санітарного одягу та взуття.	Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97
6.3	Систему допуску до роботи, що запобігає забрудненню харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд, впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не представлено.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендовано закуповувати одяг, що закриває повністю руки, волосся, а також не має гудзиків (кнопки, липучки). <input type="checkbox"/> Рекомендовано встановити безконтактні (ліктюві, сенсорні), диспенсери для миючого засобу, дезінфікуючого засобу, диспенсери для одноразових паперових рушників та дезінфікуючі килимки.	Підпункт 2.10.3 пункту 2.10 наказу № 590


№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
				
6.4	<p>Правила поведінки персоналу, відвідувачів та підрядників на потужності розроблено та впроваджено</p>	<p>• Правила поведінки персоналу та відвідувачів на виробництві розроблені, впроваджені але потребують певного коригування.</p>	<p><input type="checkbox"/> Призначити відповідальну особу за проведення інструктажу.</p> <p><input type="checkbox"/> Не дозволяти носіння годинників, браслетів, ювелірних прикрас, окрім натільних ланцюжків, що закриті одягом працівників, що займаються обробкою харчової продукції. Подібні особисті речі перед початком роботи необхідно або залишити вдома, або в шафі.</p>	<p>Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97</p>


№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
			<p><input type="checkbox"/> Обладнати шафи для окремого зберігання особистого одягу та санітарного одягу.</p> 	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>7. Вимоги системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності</b>				
7.1	Встановлені законодавством вимоги щодо зберігання та утилізації відходів виконуються	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Місця збору відходів визначені, але ємкості не промарковані.</li> <li>• Укладена угода з комунальним господарством щодо утилізації промислових відходів «Комунальник М».</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Здійснити маркування ємкостей по зонах за призначенням, розташовані по зонам виробництва. <input type="checkbox"/> Скласти графік утилізації відходів.	Підпункт 2.11.1 пункту 2.11 наказу № 590; стаття 47 ЗУ № 771/97
7.2	Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами наявна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Інформація наявна.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Контейнер для відходів має знаходитися на території закладу, на твердому покритті (бетонне, наприклад, що наявне). <input type="checkbox"/> Місце зберігання відходів всередині приміщень має бути визначене та зафіксоване графічно (табличка «харчові відходи», або кольорове позначення).	
7.3	Графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення та з урахуванням можливості перехресного забруднення визначено	Див. п. 7.1		
7.4	Відходи з території потужності вивозяться та утилізуються відповідно до вимог законодавства	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вивіз відходів виконується відповідно до вимог законодавства, згідно з умовами Договору.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	


№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>8. Вимоги системи НАССР щодо контролю шкідників, визначення виду, запобігання їх появи і засоби профілактики та боротьби</b>				
8.1	Види шкідників, які характерні для певного оператора ринку, визначено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Види шкідників визначено формально, не документовано.</li> <li>• Гризунів чи їх явних слідів не виявлено.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Контролювати, щоб зовнішні двері були зачинені коли не використовуються.</li> <li><input type="checkbox"/> Заключити угоду зі сторонньою організацією щодо проведення робіт з дезінсекції та дератизації.</li> <li><input type="checkbox"/> Розробити та запровадити трьохступеневу систему захисту від гризунів.</li> <li><input type="checkbox"/> На третьому та другому рівні захисту зазвичай встановлюють контейнери з приманкою (як на фото приклад).</li> </ul>	Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 наказу № 590; пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771/9
8.2	Засоби щодо запобігання проникненню на територію потужності, у тому числі засоби профілактики та боротьби зі шкідниками, не загрожують безпечності харчового продукту	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Двері під час аудиту були зачинені, але потрапляння шкідників на об'єкт можливе, через відсутність належно запровадженої системи захисту від шкідників.</li> </ul>	<div data-bbox="1352 579 1823 1134" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Всередині приміщень (перший рівень захисту) застосовуються живоловки (рекомендовано)</li> </ul>	Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 наказу № 590; пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97




№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
			 <p data-bbox="1249 767 1912 887"><input type="checkbox"/> Всі засоби мають бути промарковані (при чому маркують місце, де він розташований, сам засіб і створюють карту-схему розміщення засобів боротьби зі шкідниками).</p>	
8.3	Перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) відповідно до оцінки ризику забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірка на забрудненість шкідниками вхідних партій здійснюється зі слів представника закладу, докази не представлені.</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Розробити програму вхідного контролю, призначити відповідальну особу, контролювати виконання.</p>	
8.4	Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Засоби боротьби з комахами відсутні.</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Заключити договір з компанією, що надає послуги боротьби зі шкідниками. Отрути всередині приміщень не застосовувати!</p> <p><input type="checkbox"/> В сезон допускається додатково використання липких пасток такого типу, як на фото, але розміщувати їх як можна далі від харчової продукції на стіні чи підлозі.</p>	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
				

### 9. Вимоги щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин

9.1	<p>Перелік сполук, які використовуються і можуть загрожувати безпеці харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо), визначено</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Перелік не документовано.</li> <li>● Засоби зберігаються в окремому місці, але доступ вільний.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Створити перелік всіх токсичних засобів (мийних, дезінфікуючих, протруйників тощо), оновлювати за необхідністю.</li> <li><input type="checkbox"/> Всі засоби, що можуть загрожувати продукції рекомендовано зберігати в окремому місці. Доступ до цього місця обмежити. Призначити відповідальну особу за зберігання та використання мийних та дезінфікуючих засобів.</li> </ul>	<p>Підпункт 2.13.1 пункту 2.13 наказу № 590</p>
-----	---	--	--	---

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
9.2	Розробку та виконання правил приймання та зберігання токсичних сполук та речовин, їх облік, застосування та постачання (доставку) визначеним способом у зоні використання забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> <li>Правила не документовані.</li> </ul>		Підпункти 2.13.2, 2.13.3, 2.13.4 пункту 2.13 наказу № 590
9.3	До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається тільки персонал, який пройшов відповідне навчання	<ul style="list-style-type: none"> <li>Докази проходження навчання під час аудиту перевірені не були.</li> </ul>		Підпункт 2.13.5 пункту 2.13 наказу № 590
<b>10. Вимоги щодо специфікації і контролю постачальників</b>				
10.1	Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлено та узгоджено з постачальниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вся продукція, що закупляється на харчоблок, проходить процедуру вхідного контролю та супроводжуються документацією, що підтверджує якість та безпечність.</li> <li>Вимоги до постачальників прописано у технічній документації.</li> <li>Співпраця здійснюється тільки зареєстрованими потужностями.</li> </ul>	☐ Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.14.3 пункту 2.14 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97
10.2	Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено та впроваджено з урахуванням вимог	<ul style="list-style-type: none"> <li>Див. п.10.1</li> </ul>	☐ Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.14.3 пункту 2.14 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
	законодавства та відповідно до оцінки ризику. Процедури містять інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними			
10.3	Процедури оцінювання постачальників впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Впроваджено.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.14.4 пункту 2.14 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97
<b>11. Вимоги щодо зберігання та транспортування</b>				
11.1	Належні умови для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Складські приміщення в достатній кількості.</li> <li>• Піддони встановлено на нормативну відстань від підлоги та від стіни.</li> <li>• Постачання продукції здійснюється у відповідності до щоденного замовлення та планування.</li> <li>• Облаштовано погреб (поза межами приміщень харчоблоку) для зберігання овочів та фруктів. Температурні режими витримані. Санітарний стан задовільний.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Здійснити упорядкування складського приміщення.	Підпункти 2.15.1, 2.15.2, 2.15.3 пункту 2.15 наказу № 590; підпункти 2, 6, 7, 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97
11.2	Принцип використання і реалізації в першу чергу партій тих неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності, впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Принцип впроваджено (зі слів представника закладу).</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Описати принцип, розмістити графічні/текстові нагадування для персоналу.	Підпункти 2.15.5, 2.15.6, 2.15.9 пункту 2.15 наказу № 590; пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97
11.3	Зберігання та транспортування харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових	<ul style="list-style-type: none"> <li>• У холодильному обладнанні зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів здійснюється з порушенням товарного сусідства.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Протоколювати дані термогігрометру згідно з визначеною періодичністю,	Підпункти 2.15.7, 2.15.9 пункту 2.15

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
	продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів у спосіб, що згідно з оцінкою ризиків запобігає негативному впливу на безпечність харчового продукту, забезпечено		<input type="checkbox"/> У складському приміщенні, має бути визначена відповідальна особа (в кінці зміни всі чек-листи переглядає Керівник групи НАССР).	наказу № 590; стаття 44 ЗУ № 771/97
11.4	Умови транспортування (зокрема, режими температури зберігання та відносної вологості повітря), у тому числі при повному завантаженні транспортного засобу, дотримуються	• Не застосовується.	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	
11.5	Для транспортних засобів програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції на основі оцінки ризику впроваджено	• Не застосовується.	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	
<b>12. Вимоги щодо контролю технологічних процесів</b>				
12.1	Умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища, достатні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів, забезпечено. Докази відповідності встановленим нормам параметрів технологічних процесів і виробничого середовища надано	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологічні процеси виробництва здійснюються відповідно до встановлених норм та правил.</li> <li>• Здійснюється випікання булочних виробів, які реалізують через буфет.</li> <li>• Розроблені технологічні картки на готові страви.</li> <li>• Розмежування зон здійснено умовно.</li> <li>• Бракераж готової продукції здійснює кухар харчоблоку.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Розробити блок-схеми процесів, що є на підприємстві.	Підпункт 2.16.1 пункту 2.16 розділу II наказу N 590
12.2	Процедури контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами, включаючи використання за певних умов чи для інших цілей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Непридатні продукти одразу повертаються постачальнику.</li> <li>• Здійснюється періодичний контроль готової продукції у акредитованій лабораторії.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункти 2.16.2, 2.16.4 пункту 2.16 розділу II наказу N 590

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
<b>13. Вимоги щодо маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів</b>				
13.1	Вимоги щодо маркування харчових продуктів виконуються	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вимоги щодо інформації для споживачів відображено у технологічних картках. Але технологічні картки застарілі та потребують актуалізації.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Відсутні.	Підпункт 2.17.1 пункту 2.17 наказу № 590; стаття 39 ЗУ № 771/97
13.2	Строк зберігання (дата "Вжити до", дата виробництва, кінцева дата споживання) харчового продукту, нанесений на маркуванні, вираховується від дати його виробництва	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інформація наявна.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Відсутні.	