

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор
ТОВ "СЕРТИФІКАНТ"

_____ Белоусов В.В.

_____ 2020 р.

**ЗВІТ №7362.01-1 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)**

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
1.1. Організація, на якій здійснюється діагностичний аудит:	
Маньківська загальноосвітня школа I-III ступенів №1 Маньківської районної ради Черкаської області (надалі школа I-III ступенів №1 або заклад)	
1.2. Вид господарської діяльності:	
Надання послуг з організації харчування	
1.3. Адреса та контактні дані:	
Адреса:	20100, Черкаська обл., смт. Маньківка, вул. Благодатна, 3
Тел.:	0982681219 Кривосар Марія Дмитрівна
E-mail:	school_1_@ukr.net
2. МЕТА ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ	
Метою діагностичного аудиту є перевірка і оцінка стану та організації надання послуг з організації харчування.	
3. ЗАВДАННЯ ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ	
Одержання об'єктивних даних про стан надання послуг з організації харчування у школі I-III ступенів №1 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)	
4. ПІДСТАВА ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ	
Договір 20059.7362.01-ВБ від 11.03.2020 р.	
5. МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ ДІАГНОСТИЧНОГО АУДИТУ	
Черкаська обл., смт. Маньківка, вул. Благодатна, 3	

6. ТЕРМІН ПРОВЕДЕННЯ АУДИТУ

6.1. Початок аудиту:

25.01.2020 8:00

6.2. Завершення аудиту:

25.01.2020 11.00

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. Частково у закладі (харчоблок) застосовані принципи НАССР.

Ні

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

Під час аудиту, робочою групою було проведено обстеження потужності харчоблоку школи І-ІІІ ступенів №1, 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 56
Асортимент продукції (фактичний)	Готові страви згідно із затвердженим меню
Асортимент продукції (проектний)	Представлено перспективне меню 2019 – 2020 рр.
Нормативна документація на продукцію	Технологічні картки
Кількість працюючих у закладі	614 дітей
Кількість працюючих на виробництві	На харчоблоці – 5. В штаті школи є дієтична сестра.
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 Маньківської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №1, 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 досить 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) Маньківська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №1 (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 школи І-ІІІ ступенів №1, 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

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
1. Вимоги щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень, території, стану приміщень				
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"> ● Харчоблок розташований на першому поверсі в приміщенні школа I-III ступенів № 1. ● Приміщення харчоблоку спроектовано належним чином, що дає змогу зменшити ризик перехреснення технологічних процесів у тому числі персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпеці продуктів. ● Послуги з організації харчування надаються працівниками харчоблоку. ● Розроблено Паспорт харчоблоку. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Запровадити правила щодо відвідувачів (інструктаж, журнал контролю здоров'я, запобігання несанкціонованим діям та ін.). <input type="checkbox"/> Забезпечити маркування всіх приміщень. <input type="checkbox"/> Розробити програму-передумову щодо належного планування виробничих, допоміжних, побутових приміщень щодо уникнення перехресного забруднення. 	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"> ● Заклад розташований на окремій ділянці. Параметри навколишнього середовища враховано щодо впливу на безпеку харчових продуктів (стан ґрунту та повітря). ● Під час здійснення аудиту видимих ознак наявності шкідників не встановлено. 	<input type="checkbox"/> Укласти Договір з компанією, що надає послуги по боротьбі зі шкідниками, відповідно до вимог діючого законодавства.	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"> ● Наявні у достатній кількості виробничі, допоміжні та побутові приміщення. ● На час проведення аудиту приміщення, обладнання та побутові кімнати знаходились у відмінному стані. 	<input type="checkbox"/> Розробити план-схему з нанесенням на неї потоків руху продукції/персоналу/відходів.	Підпункт 2.5.4 пункту 2.5 наказу № 590

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
2. Вимоги щодо обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок				
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"> • Територія (вона ж територія навчального закладу) в задовільному стані. Покриття тверде, без наявних ушкоджень. • Двері під час здійснення аудиту були зачинені. 	<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"> • Стіни, підлога та стеля виконані зі стійких до умов експлуатації матеріалів, які потребують періодичного контролю цілісності, санітарної обробки, дезінфекції. • Керівництвом навчального закладу постійно здійснюється ремонт та модернізація обладнання та приміщень харчоблоку. • Ремонт усіх приміщень харчоблоку відповідає вимогам нормативних документів. Всі приміщення ідентифіковані. Наявне чітке розмежування технологічних потоків харчоблоку. • Санітарний стан приміщень на момент здійснення аудиту- відмінний. 	<input type="checkbox"/> Розробити чек-лист контролю стану приміщень. <input type="checkbox"/> Встановити графік/табель 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
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"> • Зовнішні двері цілісні, виготовлені з пластику. Під час аудиту двері були зачинені. • Вхідні двері в приміщення харчоблоку виготовлені з пластику. На момент аудиту були зачинені. • Завіз продуктів харчування до навчального закладу (харчоблоку) здійснюється через двір та безпосередньо до дверей харчоблоку, над якими облаштовано піддашок. 	<input type="checkbox"/> Контролювати, щоб зовнішні двері були зачинені, для мінімізації потрапляння шкідників та несанкціонованих дій сторонніх осіб.	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
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"> • 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. • Освітлення – в пластикових плафонах, що відповідає вимогам законодавства харчової безпеки. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Контролювати цілісність та наявність протимоскітних сіток. <input type="checkbox"/> Закупити електричні знищувачі комах, розмістити їх подалі від відкритих харчових продуктів. 	
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"> • Обладнання на харчоблоці практично повністю оновлене та сучасне. Використовується за призначенням та утримується в належному стані. Технічне обслуговування обладнання здійснюється зі встановленою періодичністю. Керівництвом навчального закладу заплановано повністю оновлення та модернізацію харчоблоку. • Паспорти на обладнання представлено. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Здійснювати реєстрацію технічного обслуговування обладнання. <input type="checkbox"/> Призначити відповідальну особу за єдність вимірювань. 	
2.6	Певірка обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства	<ul style="list-style-type: none"> • Процедуру певірки та/або калібрування на харчоблоці налагоджено. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Розробити графік ППР та Графік калібрування обладнання. 	
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"> • Див.п.2.5. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Див. п.2.5. 	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
2.8	<p>Використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з дерева відсутнє або мінімізоване.</p> <p>Систему підтримання у належному стані необхідних для використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з дерева, а також перевірки цілісності та нешкодженості скляних виробів впроваджено</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Використання дерев'яних предметів мінімізоване. • Процедуру списання надщербленого посуду запроваджено. • Посуд що використовується повністю оновлений. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Розробити інструкцію (програму – передумову) щодо обліку скляних предметів. <input type="checkbox"/> Здійснювати систематичний огляд (моніторинг) за посудом що використовується на харчоблоці та для подачі готових страв. 	

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

3. Вимоги щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)

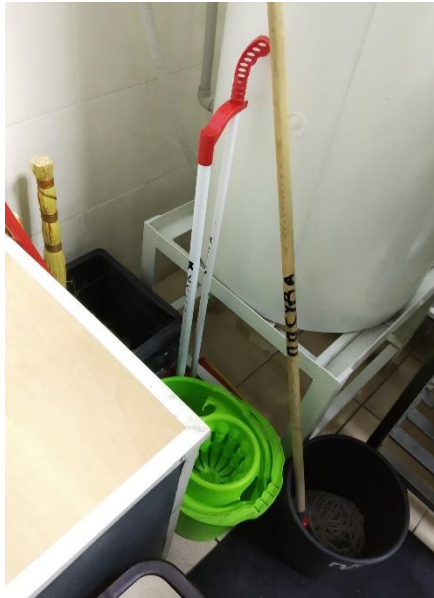

3.1	<p>Належні проектування та стан систем водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію забезпечено</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Водопостачання та водовідведення централізоване. Гарячої водою забезпечується через встановлені бойлери. На момент здійснення аудиту санітарний стан системи водопостачання та водовідведення в задовільному стані. • Наявні ємності для резерву води. 	<p><input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.</p>	<p>Підпункт 2.7.2 пункту 2.7 наказу № 590; стаття 42 ЗУ № 771/97</p>
-----	--	--	--	--

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
3.2.	Належну вентиляцію приміщень, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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
4. Вимоги щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами				
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"> Вода є інгредієнтом, та використовується у технологічних процесах. Наявний запас питної води. Зі встановленою періодичністю здійснюється контроль води питної вимогам нормативних документів. Результати дослідження води питної представлено. 	<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"> Допоміжні матеріали (інертні гази, діоксид вуглецю, тощо) не застосовуються. 	<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

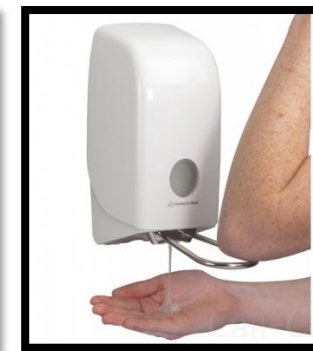
№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
4.3	Здійснено аналіз можливості виникнення небезпечних факторів внаслідок використання води (пари, льоду) та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; розроблено та впроваджено відповідні контрольні заходи для уникнення негативного впливу на харчові продукти	<ul style="list-style-type: none"> • Аналіз здійснено. 	<input type="checkbox"/> Рекомендовано розробити періодичність проведення досліджень води питної.	Підпункт 2.8.8 пункту 2.8 наказу № 590

5. Вимоги щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь


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"> • Процедури прибирання застосовуються, задокументовані. • Періодичність визначена наказом по підприємству. • Всі поверхні, обладнання, приміщення знаходяться в чистоті та порядку. • Під час аудиту не виявлено жодних зайвих предметів в приміщеннях харчоблоку. Для засобів комунікації (особисті телефони персоналу) облаштоване окреме відведене місце зберігання 	<input type="checkbox"/> Розробити графік/табелі процедур прибирання. Визначити відповідальних осіб.	Підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 наказу № 590
-----	---	---	--	--


№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
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"> • Інвентар зберігається в окремо відведеному місці. • Весь інвентар маркований та використовується за призначенням. 	<input type="checkbox"/> Все обладнання для прибирання рекомендовано зберігати 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
5.3	Використання мийних та дезінфекційних засобів не загрожує безпеці харчових продуктів	<ul style="list-style-type: none"> • Використання мийних та дезінфекційних засобів не загрожує безпеці харчових продуктів. 	<input type="checkbox"/> Розробити процедуру використання мийних та дезінфікуючих засобів.	Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 наказу № 590
5.4	Частоту проведення застосовуваного оператором ринку виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків	<ul style="list-style-type: none"> • Частоту проведення прибирання визначено в Паспорті харчоблоку. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	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"> • Докази надано. 	<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
6. Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу				
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"> Періодичність проведення медичних оглядів чітко встановлена відповідно до затвердженого графіка. Проходження працівниками потужності медичних оглядів (наприклад, наявністю особистих медичних книжок) підтверджено. 	<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"> Процедури із застосування та чистки спецодягу та взуття впроваджені. Прання та прасування санітарного одягу здійснюється в домашніх умовах. Персонал харчоблоку забезпечений санітарним одягом (два комплекти), окремо виділено санітарний одяг для роздачі готових страв та робочий одяг для відвідування погребу. Одяг відповідно маркований. 	<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"> Допуск до роботи здійснює медична сестра. Докази представлено. При вході в приміщення обладнано умивальник, з підведеною гарячою та холодною водою. Додатково облаштовано мийними засоби та паперовими рушниками. 	<input type="checkbox"/> Рекомендовано встановити безконтактні (ліктьові, сенсорні), диспенсери для мийного засобу, дезінфікуючого засобу та дезінфікуючі коврики.	Підпункт 2.10.3 пункту 2.10 наказу № 590





№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
				
6.4	Правила поведінки персоналу, відвідувачів та підрядників на потужності розроблено та впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> Правила поведінки персоналу та відвідувачів на виробництві розроблені, впроваджені але потребують певного коригування. 	<input type="checkbox"/> Призначити відповідальну особу за проведення інструктажу.	Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97
7. Вимоги системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності				
7.1	Встановлені законодавством вимоги щодо зберігання та утилізації відходів виконуються	<ul style="list-style-type: none"> Місця збору відходів визначені ємкості промарковані. Укладена угода з комунальним господарством щодо утилізації промислових відходів «Комунальник М». 	<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

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
				
7.2	Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами наявна	<ul style="list-style-type: none"> • Інформація наявна. 	<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		

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
				
7.4	Відходи з території потужності вивозяться та утилізуються відповідно до вимог законодавства	<ul style="list-style-type: none"> • Вивіз відходів виконується відповідно до вимог законодавства, згідно з умовами Договору. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	
8. Вимоги системи НАССР щодо контролю шкідників, визначення виду, запобігання їх появи і засоби профілактики та боротьби				
8.1	Види шкідників, які характерні для певного оператора ринку, визначено	<ul style="list-style-type: none"> • Види шкідників визначено, та документовано. • Гризунів чи їх явних слідів не виявлено. 	<input type="checkbox"/> Контролювати, щоб зовнішні двері були зачинені коли не використовуються. <input type="checkbox"/> Заключити угоду зі сторонньою організацією щодо проведення робіт з дезінсекції та дератизації. <input type="checkbox"/> Розробити та запровадити трьохступеневу систему захисту від гризунів. <input type="checkbox"/> На третьому та другому рівні захисту зазвичай встановлюють контейнери з приманкою (як на фото приклад).	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"> • Двері під час аудиту були зачинені. 		Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 наказу № 590; пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771/9

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
			 <p data-bbox="1249 794 1915 858">□ Всередині приміщень (перший рівень захисту) застосовуються живоловки (рекомендовано)</p> 	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
			<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).	
8.3	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірка на забрудненість шкідниками вхідних партій здійснюється зі слів представника закладу, докази представлені. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні	
8.4	<p>Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Засоби боротьби з комахами відсутні. 	<input type="checkbox"/> Заключити договір з компанією, що надає послуги боротьби зі шкідниками. <input type="checkbox"/> В сезон допускається додатково використання липких пасток такого типу, як на фото, але розміщувати їх можна далі від харчової продукції на стіні чи підлозі.	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
9. Вимоги щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин				
9.1	Перелік сполук, які використовуються і можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо), визначено	<ul style="list-style-type: none"> • Перелік не документовано. • Засоби зберігаються у промаркованій шафі. Доступ до дезінфікуючих засобів тільки у заступника директора з господарської частини. Приготування та використання дезінфікуючих засобів здійснюється під контролем медичної сестри. 	<input type="checkbox"/> Створити перелік всіх токсичних засобів (мийних, дезінфікуючих, протруйників тощо), оновлювати за необхідністю.	Підпункт 2.13.1 пункту 2.13 наказу № 590
9.2	Розробку та виконання правил приймання та зберігання токсичних сполук та речовин, їх облік, застосування та постачання (доставку) визначеним способом у зони використання забезпечено	<ul style="list-style-type: none"> • Правила не документовані. 		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"> • Докази проходження навчання під час аудиту перевірені не були. 		Підпункт 2.13.5 пункту 2.13 наказу № 590
10. Вимоги щодо специфікації і контролю постачальників				

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
10.1	Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлено та узгоджено з постачальниками	<ul style="list-style-type: none"> • Вся продукція, що закупляється на харчоблок, проходить процедуру вхідного контролю та супроводжуються документацією, що підтверджує якість та безпечність. • Вимоги до постачальників прописано у технічній документації. • Співпраця здійснюється тільки зареєстрованими потужностями. • Налагодженим ретельний вхідний контроль продукції що поступає на харчоблок. При виявленні невідповідної продукції, одразу повертається постачальнику. 	<input type="checkbox"/> 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 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	<ul style="list-style-type: none"> • Див. п.10.1 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.14.3 пункту 2.14 наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97
10.3	Процедури оцінювання постачальників впроваджено	<ul style="list-style-type: none"> • Впроваджено. Задokumentовані технічні вимоги до постачальників та до продукції. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункт 2.14.4 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
11. Вимоги щодо зберігання та транспортування				
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"> • Складські приміщення в достатній кількості. • Піддони встановлено на нормативну відстань від підлоги та від стіни. • Постачання продукції здійснюється у відповідності до щоденного замовлення та планування. • Облаштовано погреб (поза межами приміщень харчоблоку) для зберігання овочів та фруктів. Температурні режими витримані. Санітарний стан задовільний. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	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"> • Принцип впроваджено та задокументовано. 	<input type="checkbox"/> Рекомендовано 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 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	<ul style="list-style-type: none"> • Належне зберігання та транспортування забезпечено. • Ведуться дані щодо дотримання температурних режимів в холодильному обладнанні. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункти 2.15.7, 2.15.9 пункту 2.15 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	<ul style="list-style-type: none"> • Не застосовується. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	
11.5	Для транспортних засобів програми технічного огляду,	<ul style="list-style-type: none"> • Не застосовується. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	

№ з\п	Вимоги нормативних документів	Опис фактичного стану	Рекомендації	Нормативні посилання
	прибирання, миття та дезінфекції на основі оцінки ризику впроваджено			
12. Вимоги щодо контролю технологічних процесів				
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"> • Технологічні процеси виробництва здійснюються відповідно до встановлених норм та правил. • Розроблені технологічні картки на готові страви. • Здійснено розмежування зон по кольорах та з відповідною ідентифікацією. • Бракераж готової продукції здійснюється комісією, яка призначена наказом директора закладу. 	<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"> • Непридатні продукти одразу повертаються постачальнику. • Здійснюється періодичний контроль готової продукції у акредитованій лабораторії. 	<input type="checkbox"/> Рекомендації відсутні.	Підпункти 2.16.2, 2.16.4 пункту 2.16 розділу II наказу N 590
13. Вимоги щодо маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів				
13.1	Вимоги щодо маркування харчових продуктів виконуються	<ul style="list-style-type: none"> • Вимоги щодо інформації для споживачів відображено у технологічних картках. 	<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"> • Інформація наявна. • Продукти харчування, напівфабрикати що зберігаються у холодильному обладнанні чи в приміщеннях харчоблоку зберігаються в посудинах або ланч боксах з відповідним маркуванням. 	<input type="checkbox"/> Відсутні.	