

Тема 17

САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНИЙ НАГЛЯД У СФЕРІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1. Навчальна мета

Засвоїти порядок і основні принципи забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

2. Вихідні знання та вміння

2.1. Знати:

2.1.1. Принципи гігієнічного нормування якості і свіжості харчових продуктів.

2.1.2. Показники повноцінності та ознаки псування харчових продуктів.

2.2. Вміти:

2.2.1. Користуватися державними нормативними документами при здійсненні санітарно-епідеміологічного нагляду у сфері забезпечення якості і безпечності харчових продуктів.

2.2.2. Відібрати проби продуктів для лабораторного аналізу, заповнити супровідний бланк.

3. Питання для самостійної підготовки

3.1. Зміст термінів «харчовий продукт», «якість і безпечність харчових продуктів», «НАССР», «гігієнічні вимоги до харчових продуктів».

3.2. Поняття про гігієнічну експертизу харчових продуктів.

3.3. Поняття про продукт, що придатний для харчування без обмежень, продукт пониженої якості, умовно придатний продукт, недоброякісний продукт, фальсифікований харчовий продукт, продукти-сурогати.

3.4. Гігієнічні вимоги до якості борошна та хліба.

3.5. Гігієнічні вимоги до якості молока і молочних продуктів.

3.6. Гігієнічні вимоги до якості м'яса та м'ясних продуктів

3.7. Умови реалізації м'яса, що заражене личинками гельмінтів.

3.8. Державне законодавство про безпечність харчових продуктів.

3.9. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів.

3.10. Визначення та перегляд вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів

3.11. Порядок визначення належного рівня захисту здоров'я людини від ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами.

3.12. Права та обов'язки операторів ринку.

3.13. Принципи системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

3.14. Вимоги щодо реалізації санітарних заходів у сфері забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

3.15. Принципи забезпечення простежуваності.

3.16. Вимоги до ідентифікації партії, до якої належить харчовий продукт.

3.17. Експлуатаційний дозвіл: поняття та умови видачі.

3.18. Об'єкти санітарних заходів, що підлягають державній реєстрації.

3.19. Порядок державної реєстрації харчових добавок, допоміжних матеріалів для переробки, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, води питної.

3.20. Вимоги до харчових продуктів, які знаходяться в обігу на території України.

3.21. Харчові продукти, які підлягають вилученню з обігу.

3.22. Вимоги до виробництва та обігу новітнього харчового продукту чи інгредієнта.

3.23. Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів.

3.24. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування.

3.25. Гігієнічні вимоги щодо термічної обробки.

4. Завдання для самостійної підготовки

Ознайомтеся з ситуацією і дайте розгорнуті відповіді на питання.

4.1. В ході планового проведення заходів з контролю за виконанням державних санітарно-епідеміологічних правил і нормативів проведено санітарно-епідеміологічне обстеження об'єктів дрібнороздрібної торгівлі.

Акт за результатами заходів з контролю (виписка).

В ході перевірки встановлено: в продуктовій палатці №21, розташованій на території торгового комплексу «Красносельський», реалізується молочно-жирова продукція.

Асортимент узгоджений з органами санітарно-епідеміологічної нагляду. Санітарне утримання об'єкта задовільне. Намет обладнаний холодильною шафою, оснащений термометром, температура + 6 °С. У наметі працює один продавець. На всю продукцію, за винятком сиру вагового, є посвідчення якості виробника і санітарно-епідеміологічні висновки, а також документи, що підтверджують її походження.

У момент перевірки в наметі реалізовувалися: сметана, сир, йогурти в пластиковій упаковці, молоко, кефір, ряжанка, сир ваговий в кількості 30 кг. Частина продукції (сметана, молоко пастеризоване, кефір) зберігалися в тарі постачальника без холоду на підлозі. Терміни реалізації молочних продуктів дотримані. Санітарний одяг продавця відповідає санітарно-гігієнічним вимогам. Продавець не пред'явив перевіряючим особисту медичну книжку встановленого зразка продуктів.

Питання:

1. Встановіть порушення санітарних правил і норм при реалізації молочно-жирової продукції.
2. Складіть розпорядження посадової особи, уповноваженої здійснювати державний санітарно-епідеміологічний нагляд, щодо усунення виявлених санітарних порушень.
3. Які обов'язки покладаються на продавця (власника) дрібно роздрібною торгівлі?
4. Чи можливо реалізовувати на підприємствах торгівлі продуктів з розкритих споживчих упаковок?

4.2. При проведенні санітарно-епідеміологічного нагляду за використанням пестицидів і мінеральних добрив сільгоспідприємствами області при вирощуванні рослинних харчових продуктів, фахівцем органу державного санітарно-епідеміологічного нагляду був проведений відбір проб овочевої продукції - тепличних огірків і томатів однієї з агрофірм.

Відбір проб проводився в теплицях в день зняття їх з плантації. З представлених документів відомо, що в процесі вирощування овочів використовувалися калійна селітра і нітрофоска. У технологічній карті вказані тільки дати внесення добрив, без вказівки дози внесення добрив. Партія огірків, які підлягають передачі в торговельну мережу міста, становила 600 кг, томатів - 250 кг.

Відібрані зразки овочевої продукції були упаковані, опечатані та направлені в санітарно-гігієнічну лабораторію для визначення змісту в них нітратів. Визначення нітратів в лабораторії проводилося з використанням кількісного іонометричного методу. Згідно з даними лабораторного дослідження вміст нітратів в пробі огірків становив 700 мг/ кг продукту. Вміст нітратів в томатах 290 мг / кг.

Нормативні документи: Державні гігієнічні правила і норми "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368.

Питання:

1. Дайте висновок про якість огірків і томатів, вирощених в даній агрофірмі, враховуючи нормативи вмісту нітратів у плодоовочевій продукції.

2. Вирішіть питання про можливість використання в харчуванні населення і шляхи реалізації партії огірків.

3. Вирішіть питання про можливість використання в харчуванні населення і шляхи реалізації партії томатів.

4. Які несприятливі наслідки для здоров'я спостерігаються при вживанні рослинних харчових продуктів з підвищеним вмістом нітратів?

5. Які причини підвищеного вмісту нітратів у плодоовочевій продукції? Дайте пропозиції щодо попередження підвищеного накопичення нітратів в овочевої продукції і профілактиці негативних змін у здоров'ї її споживачів.

5. Структура і зміст заняття

На першій частині заняття після вступної частини викладач проводить опитування студентів з метою контролю теоретичних знань. Детально обговорюються питання у п.3. Після цього студенти приступають до вирішення професійно орієнтованих завдань, що наведені у п.4. Відповіді на питання до завдань та висновки оформлюються у протокольних зошитах. Далі студенти проводять дослідження зразків молока за допомогою прибору «Екомілк», роблять гігієнічні висновки щодо якості молока.

6. Література

6.1. Основна

6.1.1. Бардов В.Г., Москаленко В.Ф., Омельчук С.Т., Яворовський О.П. та ін. Гігієна та екологія . – Вінниця : Нова Книга, 2006. – С.311-320.

6.1.2. Даценко І.І., Габович Р.Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології. - К.: Здоров'я, 2004. - С.322-358.

6.1.3. Даценко І.І., Габович Р.Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології. - К.: Здоров'я, 1999. - С.354-360, 365-377.

6.1.4. Даценко І.І., Габович Р.Д. Основи загальної і тропічної гігієни. - К.: Здоров'я, 1995.-С. 94-95, 100-107, 122-128.

6.1.5. Загальна гігієна. Посібник для практичних занять /За ред. І.І. Даценко. - Львів: Світ, 2001.- С.161-171.

6.1.6. Гігієна харчування з основами нутриціології /За ред. В.Л.Ципріяна, - Київ: Здоров'я. 1999. С.96-176, 199-226, 257-264, 346-365.

6.1.7. Лекція теми «Основи санітарно-епідеміологічного нагляду у сфері безпечності продуктів харчування»

6.2. Додаткова:

6.2.1. Закон України 771/97-ВР

6.2.2. Державні гігієнічні правила і норми "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах", затверджені наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368.

Додаток

**Основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів
(витяг із Закону України 771/97-ВР)**

В Україні регулюються відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначається порядок забезпечення безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї.

Терміни цієї теми та їх визначення

1) агропродовольчий ринок - суб'єкт господарювання, що створює належні умови для реалізації (оптової реалізації) сільськогосподарської продукції, в тому числі харчових продуктів, на спеціально оснащених та відведених місцях відповідно до закону;

3) аналіз ризику - процес, що складається з трьох взаємопов'язаних компонентів: оцінка ризику, управління ризиком та повідомлення про ризик;

5) ароматизатори - продукти, за винятком тих, що мають виключно солодкий, кислий чи солоний смак, які не вживаються окремо та додаються до харчових продуктів з метою надання їм аромату та/або смаку, або модифікації аромату та/або смаку і можуть містити харчові продукти та/або ароматизатори, та/або харчові добавки. До ароматизаторів належать ароматичні речовини, ароматичні препарати, термічно оброблені ароматизатори, ароматизатори копильні, попередники аромату, а також інші ароматизатори та їх суміші, що не підпадають під зазначені категорії;

7) безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання;

9) вилучення харчового продукту - заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам;

10) виробництво - діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів, у тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво, підготовка, змішування та пов'язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об'єкта;

11) відкликання харчового продукту - заходи, спрямовані на повернення небезпечного харчового продукту, який продано або передано споживачу, або який є доступним споживачу;

12) відповідні міжнародні організації - Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ), Комісія з Кодексу Аліментаріус, Міжнародне епізоотичне бюро (МЕБ) та інші міжнародні організації, якими розробляються рекомендації, інструкції, стандарти, інші документи, що стосуються захисту здоров'я та життя людей від ризиків, пов'язаних із вживанням харчових продуктів, а також інших окремих показників якості харчових продуктів;

13) вода морська чиста - природна, штучна або очищена морська вода, яка не містить забруднюючих мікроорганізмів або токсичного морського планктону в кількостях, здатних прямо або опосередковано вплинути на придатність харчових продуктів;

14) вода питна - харчовий продукт, придатний для споживання людиною;

15) вода чиста - вода морська чиста або вода прісна, яка відповідає показникам безпеки води морської чистої;

16) гігієнічні вимоги - заходи та умови, що необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням;

20) дієтична добавка - харчовий продукт, що споживається у невеликих визначених кількостях додатково до звичайного харчового раціону, який є концентрованим джерелом поживних речовин, у тому числі білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин (цей перелік не є виключним), і виготовлений у вигляді таблеток, капсул, драже, порошоків, рідин або інших формах;

21) допоміжний матеріал для переробки - будь-який матеріал, за винятком матеріалів, з яких виготовлено обладнання та інвентар, які не споживаються у їжу самі по собі, а використовуються під час виробництва або переробки харчового продукту або його складових для досягнення певної виробничої мети, результатом чого є присутність залишків або формування похідних речовин у кінцевому харчовому продукті;

22) експлуатаційний дозвіл - документ дозвільного характеру, що видається територіальним органом компетентного органу операторові ринку за результатами інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку здійснювати визначену цим Законом діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження;

24) забруднення - наявність або поява небезпечного фактора в харчовому продукті;

25) забруднююча речовина - будь-яка біологічна речовина, в тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ненавмисно потрапила до харчового продукту і становить загрозу безпечності харчового продукту;

26) заінтересований торговий партнер - держава та інший суб'єкт міжнародного права, що є учасником багатосторонніх та/або двосторонніх угод, учасником яких є також Україна, які регулюють застосування санітарних заходів, а також член відповідних міжнародних організацій, до яких входить Україна;

27) заклад громадського харчування - ресторан, бар, кафе, їдальня, закусошна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад незалежно від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам;

30) кінцевий споживач - споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання;

31) компетентний орган - центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

32) компонент - сукупність інгредієнта (інгредієнтів) та речовини (речовин);

33) коригувальна дія - дія, що визначається та здійснюється з метою усунення причини виявленої невідповідності;

34) корекція - дія, яка визначається та здійснюється з метою усунення виявленої невідповідності, у тому числі поводження з небезпечними харчовими продуктами, спрямоване на недопущення їх споживання людиною;

35) максимальна межа залишків (максимально допустимий рівень залишків) - максимально допустимий вміст у харчових продуктах певної речовини, включаючи пестициди, ветеринарні препарати, кормові добавки, залишки допоміжного матеріалу для переробки та іншу хімічну чи біологічну речовину, яка свідомо застосовується та/або вимагається технологією вирощування, зберігання, транспортування, виробництва харчових продуктів і їх залишки, включаючи похідні такої речовини, такі як продукти конверсії, обміну речовин, реакції, що мають токсикологічне значення і є небезпечними для організму людини у разі перевищення їх максимально допустимого вмісту в харчових продуктах, що споживаються людьми;

36) максимально допустимий рівень - максимальний допустимий вміст (концентрація) забруднюючої речовини у харчовому продукті, який є допустимим для такого продукту;

37) малі потужності - потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв.м, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п'ять осіб робочого персоналу;

39) методичні настанови - настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог, а також інших вимог, що визначені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, розроблені об'єднаннями операторів ринку та затверджені відповідним органом державної влади;

41) міжнародні стандарти, інструкції та рекомендації - стандарти, інструкції, рекомендації та документи іншого типу, що розроблені та затверджені відповідними міжнародними організаціями;

42) належний рівень захисту здоров'я людей - рівень захисту, що вважається достатнім під час здійснення санітарних заходів для захисту здоров'я та життя людей від шкідливого впливу, щодо якого розробляються такі санітарні заходи, зокрема прийнятний рівень ризику від настання шкідливого впливу;

43) небезпечний фактор у харчовому продукті - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини;

44) небезпечний харчовий продукт - харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання.

Під час встановлення небезпечності харчового продукту враховуються:

- звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожна стадія його виробництва, переробки та обігу;
- інформація про харчовий продукт, надана споживачеві, зокрема шляхом зазначення у маркуванні, та інша загальнодоступна споживачеві інформація про уникнення негативних для здоров'я наслідків, пов'язаних з харчовим продуктом чи категорією харчових продуктів.

Під час встановлення шкідливості харчового продукту для здоров'я враховуються:

- можливий короткостроковий чи довгостроковий вплив харчового продукту на здоров'я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління;
- можливий накопичувальний ефект токсичності;
- особлива чутливість організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів;

46) неперероблений харчовий продукт - харчовий продукт, який не піддавався переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття

шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження;

47) неправильно маркований харчовий продукт - харчовий продукт, маркування якого не відповідає вимогам законодавства;

48) непридатний харчовий продукт - харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів.

Непридатний продукт, у разі споживання за призначенням за звичайних умов такого споживання, не має шкідливого впливу на здоров'я людини;

49) новітній харчовий продукт чи інгредієнт - харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача;

50) об'єкти санітарних заходів - харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

51) обіг - реалізація та/або зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, розповсюдження або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, пов'язані з направленням на переробку (зміну призначеного використання), вилучення та/або відкликання, та/або утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом;

52) обладнання та інвентар - устаткування, машини, кухонні прилади, кухонна техніка, столові прилади, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу;

53) одиниця упаковки - будь-яка упаковка, включаючи обгортку, незалежно від матеріалу і форми, яка частково або повністю покриває харчовий продукт, для його постачання як окремої одиниці (контейнер може містити кілька упаковок). Одиницею упаковки не вважається одиниця (частина) продукту, ізольована від іншої частини пакувальним матеріалом з технологічною метою (запобігання злипанню, заморожуванню, перемішуванню частин продукції між собою), а також пакування, яке є елементом сервірування у закладах громадського харчування;

54) окремі показники якості харчового продукту - показники та/або властивості харчового продукту, що застосовуються для виконання одного або кількох завдань:

- відокремлення традиційного харчового продукту від інших харчових продуктів;

- встановлення вимог до продуктів для дитячого харчування, для харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для харчових продуктів, які є повною заміною звичайних харчових продуктів для контролю ваги;
- інформування споживачів про властивості харчового продукту, в тому числі шляхом його маркування;

55) оператор ринку харчових продуктів (далі - оператор ринку) - суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок;

56) оцінка ризику - науково обґрунтований процес, який включає ідентифікацію небезпечного фактора, характеристику небезпечного фактора, оцінку його впливу, характеристику ризику;

57) пакування - поміщення одного або кількох первинно запакованих харчових продуктів в іншу упаковку (контейнер);

58) параметри безпечності - науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини;

59) партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

60) партія вантажна - вантаж, прийнятий до перевезення від одного відправника на адресу одного або декількох отримувачів по одній або декількох накладних;

62) первинна продукція - продукція первинного виробництва, яка включає продукти рослинного походження, продукцію тваринництва, рибальства, мисливства;

63) первинне виробництво - виробництво та вирощування продукції, у тому числі збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин;

64) первинне пакування - пакування харчових продуктів у будь-яку обгортку або упаковку (контейнер), що безпосередньо контактує з харчовим продуктом;

65) повідомлення про ризик - обмін інформацією і висновками протягом усього процесу аналізу ризику щодо небезпечних факторів і ризиків, факторів, пов'язаних з ризиком і усвідомленням ризику, між спеціалістами з оцінки ризику, особами, що здійснюють управління ризиком, споживачами, операторами ринку та іншими заінтересованими сторонами;

69) потужності - споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, а також територія, що використовуються у виробництві та/або обігу об'єктів санітарних заходів;

70) матеріали, що контактують з харчовими продуктами, - предмети та матеріали, які контактують з харчовими продуктами і таким чином можуть впливати на їх безпечність та інші характеристики продуктів;

72) програма-передумова - основні умови та види діяльності, які є необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів;

73) продукти рослинного походження - гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші харчові продукти рослинного походження, призначені для споживання людиною;

74) простежуваність - можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу;

75) реалізація - передача, обмін, поставка за договором та відчуження іншим шляхом харчового продукту від однієї особи до іншої безвідносно від того, чи відбулася реалізація платно та/або в іншій формі;

77) ризик - можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечного (небезпечних) фактора (факторів) у харчовому продукті;

78) рівень включень - максимально допустима кількість (вміст) речовини або інгредієнта, яка може бути в харчовому продукті або додаватися до нього;

79) рухомі та/або тимчасові потужності - тимчасові споруди, рухомі транспортні засоби, призначені для торгівлі;

80) санітарний або фітосанітарний захід - будь-який захід, що проводиться з метою:

- захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів;
- захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах;
- захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів;
- уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів.

Санітарні або фітосанітарні заходи, зокрема, включають усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, здоров'я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів;

81) система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) - система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів;

82) стадії виробництва та обігу харчових продуктів - будь-які стадії, у тому числі виробництво, зберігання, транспортування, реалізація або постачання харчових продуктів кінцевому споживачу;

83) стандарт - документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, дотримання яких є обов'язковим. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи послуги. Стандарт не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, встановлених санітарними заходами;

84) технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений рішенням Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, спільними або окремими рішеннями європейських законодавчих органів - Європейської Комісії, Європейської Ради,

Європейського Парламенту, у якому визначено характеристики продукції або пов'язані з нею процеси чи способи виробництва, а також вимоги до послуг, включаючи відповідні положення, дотримання яких є обов'язковим. Технічний регламент може також містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи способу виробництва. Технічний регламент не містить санітарні заходи. У разі відсутності технічного регламенту щодо певного об'єкта регулювання, затвердженого рішенням Верховної Ради України або Кабінету Міністрів України, за наявності, технічний регламент Європейського Союзу;

85) технічні умови - документ, затверджений оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до харчових продуктів та/або процесів їх виробництва;

86) традиційний харчовий продукт - харчовий продукт з особливими характеристиками, що чітко відрізняють його від інших продуктів цього ж виду у результаті використання традиційних інгредієнтів та/або внаслідок традиційного складу, та/або використання традиційної технології виробництва/переробки. Традиційним харчовим продуктом є той, що використовується в практиці та/або відповідає специфікаціям, що існували останні 30 років до моменту визначення того, чи підпадає харчовий продукт під категорію традиційних. Зміни у пакуванні та маркуванні, які не змінюють особливі характеристики традиційного продукту, не впливають на його визначення як традиційного;

88) управління ризиком - процес вибору альтернативних рішень на підставі результатів оцінки ризику та у разі необхідності вибору і впровадження відповідних засобів управління (контролю), включаючи коригувальні заходи;

91) харчова добавка - речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва та у результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей);

92) харчовий продукт - речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначені для споживання людиною. До харчових продуктів належать напої (в тому числі вода питна), жувальна гумка та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки.

Термін "харчовий продукт" не включає:

- корми;
- тварин, які не призначені для споживання людиною живими;

- рослини (до збору врожаю);
- лікарські засоби;
- косметичні продукти;
- тютюн і тютюнові вироби;
- наркотичні і психотропні речовини у межах визначень Єдиної Конвенції ООН про наркотики 1961 року і Конвенції ООН про психотропні речовини 1971 року залишки та забруднюючі речовини;

93) харчовий продукт для спеціальних медичних цілей - спеціально розроблений та виготовлений продукт, який споживається під наглядом лікаря. Цей продукт призначений для часткової або повної заміни звичайного раціону харчування пацієнтів з обмеженою, ослабленою або порушеною здатністю приймати, перетравлювати, засвоювати звичайні харчові продукти або певні поживні речовини, що містяться в них, або їх метаболіти. Харчові продукти для спеціальних медичних цілей також можуть призначатися для повного або часткового годування пацієнтів з іншими визначеними лікарями потребами, які неможливо задовольнити шляхом модифікації звичайного раціону харчування;

94) харчовий продукт для контролю ваги - спеціально розроблений та виготовлений харчовий продукт, призначений для вживання під час дотримання низькокалорійного раціону харчування для зменшення ваги, який при вживанні згідно з інструкцією оператора ринку заміняє щоденний раціон харчування;

95) харчовий продукт тваринного походження - молоко, м'ясо, риба, молюски і ракоподібні, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їх похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною;

96) харчовий ензим - продукт, отриманий з рослин, тварин або мікроорганізмів, або продуктів з них, включаючи продукт, отриманий у процесі ферментації з використанням мікроорганізмів, що має у складі один або кілька ензимів, здатних каталізувати характерні біохімічні реакції, та доданий до харчового продукту для технологічного призначення на будь-якому етапі виробництва, переробки, приготування, обробки, пакування, транспортування або зберігання харчових продуктів.

Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів

1. Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів складається з Конституції України, цього Закону, законів України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин", "Про інформацію для

споживачів щодо харчових продуктів" та інших актів, виданих відповідно до зазначених нормативно-правових актів.

2. Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів повинне відповідати положенням цього Закону.

3. Стандарти для харчових продуктів, методики досліджень (випробувань) та порядок відбору зразків є обов'язковими для виконання лише у разі, коли це передбачено законом.

4. Якщо міжнародним договором України, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені цим Законом, застосовуються правила міжнародного договору.

Сфера дії Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» 771/97-ВР

Дія Закону поширюється на:

- санітарні заходи, об'єкти санітарних заходів;
- вимоги до окремих показників якості харчових продуктів;
- операторів ринку та потужності.

Дія цього Закону не поширюється на

- харчові продукти, призначені (вироблені) для особистого споживання;
- допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, якщо інше прямо не встановлено в Законі.

Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів

Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється з метою захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів.

Держава здійснює регулювання безпечності та окремих показників якості харчових продуктів шляхом:

- встановлення санітарних заходів;
- встановлення вимог до окремих показників якості харчових продуктів;
- державної реєстрації визначених цим Законом об'єктів санітарних заходів;
- видачі, припинення, анулювання та поновлення експлуатаційного дозволу;
- інформування та підвищення обізнаності операторів ринку і споживачів щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;
- встановлення вимог щодо стану здоров'я персоналу потужностей;
- участі у роботі відповідних міжнародних організацій;
- здійснення державного контролю;

- притягнення операторів ринку, їх посадових осіб до відповідальності у разі порушення законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Повноваження центральних органів виконавчої влади у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, лабораторні дослідження

До системи органів виконавчої влади у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів належать:

- Кабінет Міністрів України;
- центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я;
- центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;
- центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (компетентний орган).

Інші органи виконавчої влади та установи не мають права встановлювати чи будь-яким іншим чином здійснювати регулювання та/або державний контроль, включаючи інформацію про харчові продукти, якщо це не передбачено Законом.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я:

- встановлює належний рівень захисту здоров'я людей;
- встановлює порядок повідомлення про харчові отруєння;
- здійснює державну реєстрацію та веде державні реєстри новітніх харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, ензимів, вод питних мінеральних відповідно до встановлених критеріїв.

Центральний орган виконавчої влади формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я наступним чином:

- затверджує показники безпечності харчових продуктів та інших об'єктів санітарних заходів;
- затверджує критерії віднесення води питної до категорії "вода питна мінеральна";
- затверджує методичні настанови та розміщує їх на своєму офіційному сайті наступного дня після затвердження;
- здійснює інші повноваження, передбачені цим Законом

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, затверджує:

- гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів;
- порядок затвердження експортних потужностей, ведення їх реєстру та внесення змін до нього;
- правила забою тварин;
- методичні настанови та розміщує їх на своєму офіційному сайті наступного дня після затвердження;

та здійснює інші повноваження, передбачені цим Законом.

Санітарні заходи та окремі показники якості харчових продуктів

Відповідні санітарні заходи розробляються, переглядаються та затверджуються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, або центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, у межах їх повноважень та відповідно до таких вимог:

1) усі санітарні заходи ґрунтуються на наукових принципах та існуючих наукових обґрунтуваннях;

2) у разі якщо існують міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації, санітарні заходи розробляються на їх основі, крім випадків, якщо ці міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації недостатні для забезпечення належного рівня захисту здоров'я людини;

3) у разі відсутності або недостатності міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій для забезпечення належного рівня захисту здоров'я людини санітарні заходи розробляються виходячи з оцінки ризику, з урахуванням методів оцінки ризику згідно з нормами, встановленими відповідними міжнародними організаціями;

4) у разі недостатності наукових обґрунтувань, необхідних для здійснення оцінки ризику, або у разі виникнення надзвичайних обставин, що можуть спричинити або загрожувати виникненням проблем для здоров'я людини, санітарні заходи розробляються на підставі існуючої відповідної інформації, отриманої від відповідних міжнародних організацій, або санітарних заходів, що застосовуються заінтересованими торговими партнерами.

Усі санітарні заходи, включаючи заходи, прийняті за надзвичайних обставин, підлягають перегляду та оновленню з метою забезпечення умов, за яких такі заходи застосовувалися б лише в межах, необхідних для захисту здоров'я людини, якщо:

- 1) надходить нова наукова інформація;
- 2) надходять суттєві коментарі від зацікавлених торгових партнерів.

Санітарні заходи не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це є необхідним для досягнення належного рівня захисту здоров'я людини, враховуючи технічну та економічну доцільність.

Усі запропоновані санітарні заходи, які не узгоджуються з міжнародними стандартами або для яких не існує міжнародних стандартів і щодо яких очікується, що вони можуть значно вплинути на експортні можливості заінтересованих торгових партнерів, підлягають повідомленню через центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів.

Усі санітарні заходи застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту здоров'я людини і без необґрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортованими харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів.

Визначення та перегляд вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів

Визначення та перегляд вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів здійснюються з урахуванням:

- 1) міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій щодо окремих показників якості харчових продуктів;
- 2) вимог законодавства Європейського Союзу щодо окремих показників якості харчових продуктів у разі відсутності міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій.

Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це необхідно для досягнення належного рівня захисту інтересів споживачів, враховуючи технічну та економічну доцільність.

Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту інтересів людини, і з урахуванням неприпустимості без необґрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортованими харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів.

Належний рівень захисту здоров'я людей

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, визначає належний рівень захисту здоров'я людини від ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами.

Належний рівень захисту здоров'я людини визначається на підставі:

- 1) загального стану здоров'я населення та ризиків, які є властивими для середовища життєдіяльності людини;
- 2) стандартів, інструкцій та рекомендацій відповідних міжнародних організацій;

3) мінімізації негативного впливу на міжнародну та внутрішню торгівлю при застосуванні санітарних заходів.

Права операторів ринку

Оператори ринку мають право:

1) одержувати в установленому порядку від компетентного органу:

належним чином оформлені документи, що є результатом здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів, які перебувають в управлінні оператора ринку, включаючи акти перевірок, приписи, розпорядження, протоколи, документи, на підставі яких оператор ринку або його посадові особи притягаються до відповідальності;

іншу інформацію, пов'язану із здійсненням державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів, що перебувають в управлінні оператора ринку;

2) не допускати до здійснення державного контролю державного інспектора, який не пред'явив перед початком проведення цього контролю посвідчення (направлення) на проведення заходу контролю, оформленого згідно з вимогами закону, та документ, що засвідчує особу державного інспектора.

У посвідченні (направленні) на проведення заходу зазначаються:

- найменування компетентного органу;
- найменування оператора ринку, а для фізичної особи - підприємця - прізвище, ім'я та по батькові, щодо діяльності яких здійснюється захід;
- місцезнаходження оператора ринку, місце проживання фізичної особи - підприємця, щодо діяльності яких здійснюється захід;
- номер і дата наказу, на виконання якого здійснюється захід;
- перелік посадових осіб, які беруть участь у здійсненні заходу, із зазначенням їх посади, прізвища, ім'я та по батькові;
- дата початку та дата закінчення заходу;
- тип заходу (плановий або позаплановий);
- підстави для здійснення заходу;
- предмет здійснення заходу;
- інформація про здійснення попереднього заходу (тип заходу і строк його здійснення).

Посвідчення (направлення) є чинним лише протягом зазначеного в ньому строку здійснення заходу.

Перед початком здійснення заходу посадові особи компетентного органу зобов'язані пред'явити оператору ринку посвідчення (направлення) та службове посвідчення, що

засвідчує посадову особу компетентного органу, і надати оператору копію посвідчення (направлення).

Посадова особа компетентного органу без посвідчення (направлення) на здійснення заходу та службового посвідчення не має права здійснювати державний контроль оператора ринку;

3) вимагати, в тому числі від державних інспекторів, зберігання та нерозголошення конфіденційної інформації, за винятком випадків, передбачених законом;

4) оскаржувати результати лабораторних досліджень (випробувань), у тому числі арбітражних;

5) замовляти та використовувати як докази результати арбітражних досліджень (випробувань);

6) оскаржувати рішення державних інспекторів;

7) звертатися за захистом своїх прав до суду;

8) вимагати відшкодування збитків, завданих внаслідок постачання їм непридатних до споживання, неправильно маркованих або небезпечних об'єктів санітарних заходів за умови їх використання та зберігання відповідно до інструкцій, наданих постачальником цих об'єктів санітарних заходів, або нормативно-правових актів;

9) бути звільненими за рішенням суду від відшкодування збитків, пов'язаних із непридатністю до споживання та/або небезпечністю об'єкта санітарних заходів, завданих внаслідок порушення іншими особами, в тому числі споживачами, вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

10) на відшкодування збитків, завданих неправомірними діями державних інспекторів;

11) застосовувати затверджені методичні настанови;

12) на безкоштовний доступ до законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема на офіційних сайтах державних органів, що їх прийняли/затвердили;

13) у разі відсутності в нормативно-правових актах України вимог щодо безпечності харчових продуктів, які планується виробляти, застосовувати параметри безпечності, що визначені в документах відповідних міжнародних організацій, у разі відсутності таких параметрів у документах відповідних міжнародних організацій - застосовувати параметри безпечності, що встановлені законодавством Європейського Союзу. Відповідність зазначеним у цьому розділі параметрам безпечності означає виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Положення

цього пункту не поширюються на об'єкти, що підлягають державній реєстрації, згідно з вимогами цього Закону.

Обов'язки операторів ринку

Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють.

Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)

Оператори ринку розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

До принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, зазначених у частині першій цієї статті, належать:

1) ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийняттого рівня;

2) визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль управління є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийняттого рівня;

3) установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності;

4) проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами;

5) запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про те, що певна критична контрольна точка вийшла з-під контролю;

6) розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів, зазначених у пунктах 1-5 частини третьої цієї статті;

7) розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності та обсягів виробництва для підтвердження результативного застосування заходів, які зазначені у пунктах 1-6 частини третьої цієї статті.

Оператори ринку у разі змін у кількісному та якісному складі інгредієнтів харчового продукту, а також на будь-якій стадії виробництва та обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, мають переглядати та оновлювати процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, з метою внесення необхідних змін.

З метою виконання процедур, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, оператори ринку:

1) надають компетентному органу під час здійснення державного контролю докази відповідності їх діяльності вимогам частини четвертої цієї статті з урахуванням сфери діяльності та обсягу виробництва, а також спрощеним вимогам для невеликих потужностей та потужностей, діяльність яких має незначний ступінь ризику для здоров'я споживачів;

2) гарантують, що документи, у яких наводиться опис процедур, розроблених відповідно до вимог цієї статті, містять достовірну інформацію;

3) забезпечують зберігання документів і записів щодо виконання принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні, якщо інше не передбачено рекомендаціями об'єднань виробників, які затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

Сертифікація постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не є обов'язковою.

Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності

1. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок назад".

2. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом "крок вперед".

3. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності не передбачають встановлення ними зв'язку (так званої внутрішньої простежуваності) між об'єктами санітарних заходів, які використовуються під час виробництва, та об'єктами санітарних заходів, отриманих в результаті такого виробництва.

4. Оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Позначення, що ідентифікує партію, до якої належить харчовий продукт

Харчовий продукт може бути введений в обіг та перебувати в обігу лише за наявності на його маркуванні позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт, крім випадків, передбачених частинами другою і восьмою цієї статті.

Ця вимога не застосовується:

1) до харчових продуктів, які після виходу з виробничої зони підлягають продажу або постачаються на склади тимчасового зберігання, підготовки чи пакування, або транспортуються до потужностей з їх обробки чи переробки, або гуртуються для негайної обробки чи переробки;

2) якщо нефасований харчовий продукт вміщується в упаковку в місцях продажу кінцевому споживачеві, у тому числі на прохання споживача;

3) до упаковки або тари, найбільша поверхня якої має площу менше 10 квадратних сантиметрів;

4) до індивідуальних порцій морозива. Позначення, що ідентифікує партію морозива, наноситься на групову упаковку.

У кожному випадку партія визначається оператором ринку, який є виробником, обробником або пакувальником відповідного харчового продукту, чи оператором ринку, яким харчовий продукт введено в обіг.

Позначенню має передувати велика літера "L" латинської абетки, крім випадків, коли таке позначення чітко відрізняється від інших позначень у маркуванні.

Для фасованих харчових продуктів позначення, передбачене частиною першою цієї статті, та, за потреби, велика літера "L" латинської абетки наносяться на упаковку або на етикетку, прикріплену до неї.

Для нефасованих харчових продуктів велика літера "L" латинської абетки наносяться на упаковку або контейнер або, за їх відсутності, зазначаються в документах, що супроводжують харчовий продукт.

Позначення має бути нанесене чітко, розбірливо та без можливості його видалення.

Якщо маркування харчового продукту містить мінімальний термін його придатності або дату "вжити до...", що складається з дня і місяця у відповідному порядку та у незакодованій формі, позначення, що ідентифікує партію, не зазначається.

Експлуатаційний дозвіл

Експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Дані особи зобов'язані отримати експлуатаційний дозвіл на кожен окрему потужність до початку її експлуатації.

Експлуатаційний дозвіл видається на потужності, що розташовані за однією адресою (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку) і визначені оператором ринку.

Обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється в частині відповідної діяльності на операторів ринку, які здійснюють:

- первинне виробництво харчових продуктів тваринного походження, а також пов'язану з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції;

- транспортування харчових продуктів тваринного походження, у тому числі тих, які потребують дотримання температурного режиму та не можуть зберігатися при температурі вище 10 °С, залишаючись придатними для споживання людиною;

- зберігання харчових продуктів тваринного походження, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °С, залишаючись придатними для споживання людиною;

- виробництво та/або зберігання харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження;

- експлуатацію закладів громадського харчування та закладів роздрібної торгівлі, що відповідають вимогам, встановленим Кабінетом Міністрів України. До моменту встановлення таких вимог цей виняток поширюється на всі заклади громадського харчування та заклади роздрібної торгівлі.

Експлуатаційний дозвіл видається територіальним органом компетентного органу на потужності, що розташовані за однією адресою (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку) і визначені оператором ринку. Порядок видачі та форма експлуатаційного дозволу затверджуються Кабінетом Міністрів України.

Підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу є:

- 1) відсутність у заяві про видачу експлуатаційного дозволу інформації, що вимагається згідно із законом;

- 2) виявлення у заяві про видачу експлуатаційного дозволу недостовірних відомостей;

- 3) встановлення за результатами інспектування потужності її невідповідності вимогам законодавства;

- 4) за заявою агропродовольчого ринку - незабезпечення агропродовольчим ринком належних умов для роботи лабораторії, зокрема, ненадання у користування службових приміщень, облаштованих опаленням, електрикою, вентиляцією, водопроводом з гарячою і холодною водою, каналізацією.

Після усунення причин, що стали підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу, оператор ринку має право повторно звернутися із заявою про видачу експлуатаційного дозволу.

Потужностям, щодо яких прийнято рішення про видачу експлуатаційного дозволу, присвоюється реєстраційний номер.

Експлуатаційний дозвіл має необмежений строк дії.

У разі реконструкції потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, що має наслідком істотну зміну характеристик виробничих приміщень та технологічних процесів або видів діяльності, зазначених в експлуатаційному дозволі, оператор ринку повинен не пізніше ніж за 15 календарних днів до відновлення експлуатації потужності звернутися до територіального органу компетентного органу із заявою про проведення позапланового інспектування потужності.

Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів

Державній реєстрації підлягають:

- 1) новітні харчові продукти;
- 2) харчові добавки;
- 3) ароматизатори, за виключенням окремої групи ароматизаторів, визначених центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я;
- 4) ензими;
- 5) допоміжні матеріали для переробки, та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які вперше вводяться в обіг та/або вперше використовуються на території України;
- 6) вода питна, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна".

Підставами для відмови в державній реєстрації об'єктів санітарних заходів є наявність доказів їх невідповідності законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Порядок, методи та обсяг необхідних досліджень (випробувань) для державної реєстрації повинні враховувати ступінь ризику об'єктів цієї реєстрації для здоров'я людини, а також факт затвердження зазначених об'єктів санітарних заходів відповідними міжнародними організаціями або Європейським Союзом.

Державна реєстрація зазначених об'єктів санітарних заходів здійснюється безкоштовно.

Державна реєстрація харчових добавок

У виробництві харчових продуктів та харчових продуктах, які перебувають в обігу, дозволяється використання лише тих харчових добавок, що включені до Державного реєстру харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, здійснює їх державну реєстрацію та веде Державний реєстр харчових добавок. У Державному реєстрі харчових добавок, зокрема, зазначаються їх максимально допустимі рівні у випадках, коли їх невизначення ставить під загрозу здоров'я споживачів. У Державному реєстрі харчових добавок також зазначаються харчові продукти, в яких вони використовуються.

Частиною Державного реєстру харчових добавок є харчові добавки, які визнані Європейським Союзом такими, що є безпечними для споживання людиною. Включення зазначених харчових добавок до Державного реєстру харчових добавок не залежить від затвердження чи будь-яких інших дій стосовно створення та/або ведення центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, Державного реєстру харчових добавок.

Під час державної реєстрації харчової добавки є необхідним:

- 1) визначати харчові продукти, до яких ця добавка може додаватися, та у разі потреби умови, за яких вона може додаватися;
- 2) обмежувати харчову добавку до найнижчого рівня використання, який є необхідним для досягнення бажаного ефекту;
- 3) враховувати будь-яке допустиме щоденне споживання або обсяг споживання харчової добавки та її вірогідне щоденне споживання від усіх джерел, включаючи можливе щоденне споживання харчової добавки спеціальними групами споживачів.

Харчова добавка може бути зареєстрована тільки, якщо:

- 1) існує обґрунтована технологічна необхідність у харчовій добавці;
- 2) використання харчової добавки не вводить споживача в оману;
- 3) харчова добавка згідно з наявними науковими даними не спричинить шкідливого впливу на здоров'я людини в тому об'ємі, в якому її планується застосовувати.

Харчова добавка, стосовно реєстрації якої подано звернення і яка дозволена до використання відповідними міжнародними організаціями, підлягає експрес-реєстрації, яка включає огляд звіту відповідних міжнародних організацій, які обґрунтовують можливість використання харчової добавки. Цей огляд повинен враховувати обставини та умови, специфічні для населення України (якщо такі існують), а також технічні та економічні можливості визначення присутності та/або рівні використання харчових добавок у

харчових продуктах відносно рівнів включень, що затверджені відповідними міжнародними організаціями.

Державна реєстрація допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, і води питної

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, здійснює державну реєстрацію допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, і води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна".

Підставами для проведення державної реєстрації є:

1) для допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, - заява від оператора ринку або його уповноваженого представника в довільній формі та досьє на допоміжний матеріал для переробки та/або матеріал, що контактує з харчовими продуктами, за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я;

2) для води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна", - заява від оператора ринку або його уповноваженого представника в довільній формі та документація щодо результатів досліджень (випробувань) води і опис джерела, з якого вона видобувається, за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я.

Допоміжні матеріали для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, обіг яких здійснюється в Україні, не повинні спричиняти присутність небезпечних факторів у харчових продуктах у кількості, що перевищує максимальні межі залишків.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я, визначає умови використання, максимальні межі залишків у харчових продуктах допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

У державній реєстрації може бути відмовлено з таких підстав:

1) для допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, - у разі наявності доказів невідповідності цих об'єктів вимогам законодавчих актів щодо їх безпечності, а у разі відсутності таких актів - аналогічним вимогам, що викладені у нормативних документах;

2) для води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна", - у разі наявності доказів її небезпечності та/або невідповідності вимогам законодавства щодо вод природних мінеральних.

Виробництво та обіг харчових продуктів

Вимоги до харчових продуктів

Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

У випадку надходження доказів щодо шкідливості харчового продукту, незважаючи на його відповідність законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, виробництво та обіг такого харчового продукту має бути зупинено та заборонено.

Сертифікація харчових продуктів необов'язкова. Зазначене не стосується процедури видачі міжнародного сертифіката, передбаченого цим Законом.

Під час виробництва харчових продуктів оператор ринку може користуватися технічними умовами, державна реєстрація яких є необов'язковою.

Під час виробництва харчових продуктів в Україні забороняється:

- 1) використання харчових добавок, які не зареєстровані в Україні відповідно до вимог цього Закону;
- 2) використання ароматизаторів, не зареєстрованих відповідно до вимог цього Закону;
- 3) використання допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, якщо вони не зареєстровані відповідно до вимог цього Закону.

Харчові продукти, які експортуються з України, повинні відповідати вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, за винятком випадків, коли:

- 1) такі вимоги до харчових продуктів встановлені країною, до якої експортуються харчові продукти; або
- 2) такі вимоги до харчових продуктів встановлені у двосторонніх угодах України з країною, до якої експортуються харчові продукти.

Підприємствам, включеним до реєстру експортерів, заборонено використовувати сировину, отриману шляхом забою тварин на потужностях, що не мають експлуатаційний дозвіл.

Розробка, затвердження та застосування методичних настанов

Оператори ринку можуть застосовувати при виробництві харчових продуктів методичні настанови.

Виконання методичних настанов свідчить про виконання вимог, що визначені законодавством.

Методичні настанови розробляються об'єднаннями операторів ринку і затверджуються відповідно до вимог цього Закону.

Повідомлення про початок розробки методичних настанов та розміщення тексту проекту здійснюються на офіційному веб-сайті органу державної влади, яким їх буде затверджено. Оприлюднення проекту методичних настанов в мережі Інтернет здійснюється протягом 10 робочих днів з дати подання проекту об'єднанням операторів ринку, яке його розробило.

У тексті повідомлення має бути наведена така інформація:

- 1) найменування та контактні дані (телефон, поштова та електронна адреси) об'єднання операторів ринку - розробника методичних настанов;
- 2) мета розробки;
- 3) положення нормативно-правового акту, щодо якого надається роз'яснення.

Розробник методичних настанов зобов'язаний опрацювати проект з урахуванням зауважень та пропозицій зацікавлених осіб, наданих у письмовій формі, та оприлюднити їх перелік із скороченим викладенням змісту та своїх висновків на офіційному веб-сайті органу державної влади, яким буде затверджено методичні настанови.

Забій тварин

Забороняється забій тварин, які не супроводжуються ветеринарним документом, що засвідчує здоров'я тварин.

Забороняється здійснювати забій свійських копитних тварин, диких ссавців, вирощених на фермі, відмінних від зайцеподібних, а також забій свійської птиці та кролів не на бойні, що має експлуатаційний дозвіл. Ця норма не стосується забою зазначених тварин в обсязі, що не перевищує трьох голів свійських парнокопитних тварин або інших копитних тварин на тиждень, за умови проведення передзабійного та післязабійного огляду державним ветеринарним інспектором або уповноваженим ветеринаром у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини, а також п'яти голів свійської птиці, кролів на день.

Із 1 січня 2025 року продукти, отримані в результаті забою не на бойні, що має експлуатаційний дозвіл, можуть використовуватися виключно для власного споживання

або реалізації на агропромисловому ринку кінцевому споживачу в межах 50 кілометрів від місця забою або в області, в якій він здійснений.

Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках

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 і продукти рослинного походження можуть продаватися на агропродовольчих ринках за умови підтвердження їхньої придатності за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії, яка знаходиться на агропродовольчому ринку, державним інспектором, який знаходиться на цьому ж ринку. Не підлягають зазначеним випробуванням харчові продукти недомашнього виробництва, які супроводжуються документами, що забезпечують простежуваність продукції.

Позначка придатності ставиться державним інспектором, який знаходиться на агропродовольчому ринку, на цілі туші або частини туш парнокопитних та інших копитних тварин, на кожну тушу малих диких тварин та свійської птиці, кролів, щодо яких підтверджено придатність для споживання людиною, за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії, яка знаходиться на агропродовольчому ринку. Придатність для споживання людиною продуктів рослинного походження, а також необробленого молока та сиру домашнього виробництва підтверджується державним інспектором за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії.

На тушах, непридатних для споживання людиною, які на підставі результатів лабораторних досліджень (випробувань) не можуть використовуватися для споживання людиною, наносяться насічки на поверхні усієї туші, що вказують на непридатність продукту для споживання людиною.

Харчовий продукт, який є непридатним для споживання людиною, але не становить безпосередньої загрози (низький ризик) для здоров'я людини, не допускається до реалізації та утилізується власником. Харчовий продукт, який є непридатним для споживання людиною, але становить безпосередню загрозу (високий ризик) для здоров'я людини, підлягає негайному вилученню власником та утилізації або знищенню під контролем державного інспектора відповідно до законодавства.

Забороняється функціонування агропродовольчого ринку за відсутності акредитованої лабораторії.

Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів

Заборонено:

1) обіг харчових продуктів на потужностях, що не відповідають вимогам санітарних заходів;

2) продаж харчових продуктів власного домашнього виробництва не на агропродовольчих ринках;

3) обіг неперероблених туш парнокопитних та/або однокопитних тварин, на яких безпосередньо або на упаковці відсутня позначка придатності;

4) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, щодо яких не отримано експлуатаційного дозволу, передбаченого цим Законом, або дія якого тимчасово припинена;

5) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, повідомлення про реєстрацію яких не було зроблено оператором ринку до вимог цього Закону;

6) обіг харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або отримані з їх використанням, до проведення їх державної реєстрації;

7) обіг неперероблених харчових продуктів із свинини для споживання людиною без відповідних ветеринарних документів у разі підтвердження спалаху хвороб, що є небезпечними для здоров'я людей або тварин, за рішенням центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Забороняється також обіг об'єктів санітарних заходів, якщо ці об'єкти:

1) небезпечні;

2) непридатні до споживання;

3) неправильно марковані;

4) незареєстровані відповідно до вимог цього Закону;

5) ввезені (переслані) на територію України контрабандно.

Харчові продукти, зазначені у пунктах 2) і 3) підлягають вилученню з обігу та/або відкликанню відповідно до вимог цього Закону.

Об'єкти санітарних заходів, що вилучені з обігу у зв'язку з порушенням пунктів 3) і 4) можуть бути повернуті в обіг за умови забезпечення виправлення маркування або проведення державної реєстрації в порядку, встановленому цим Законом.

Вилучені об'єкти санітарних заходів, які неможливо повернути в обіг, використовуються для інших, ніж споживання населенням, цілей або підлягають знищенню у порядку, встановленому законом.

Знищення об'єктів санітарних заходів, повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших цілей здійснюються оператором ринку за його рахунок. Порядок знищення об'єктів санітарних заходів або умови, які повинні виконуватися оператором ринку для повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших цілей, встановлюються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує

реалізацію державної політики у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

У разі якщо будь-які небезпечні харчові продукти є частиною партії або вантажу харчових продуктів одного найменування, вважається, що всі харчові продукти цього найменування в даній партії або вантажі також є небезпечними і їх подальший обіг забороняється, якщо тільки після проведення подальшої детальної оцінки не буде доведено, що решта партії або вантажу є безпечною.

Єдиним документом, яким мають супроводжуватися об'єкти санітарних заходів під час їх перевезення (пересилання), не пов'язаного із здійсненням експортних або імпортних операцій, є *товарно-транспортна накладна*.

Виробництво та обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта

Новітній харчовий продукт чи інгредієнт повинен бути таким, що:

- 1) не становить загрозу для здоров'я людини;
- 2) його характеристики не вводять споживача в оману;
- 3) якщо новітній харчовий продукт розроблений на заміну звичайного, кількість поживних та інших речовин, енергії, що отримуватиме споживач за нормальних умов його споживання, не відрізнятиметься більше значень природних варіацій від тих, що отримуються від звичайного харчового продукту.

Забороняється обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта за відсутності державної реєстрації.

Критеріями, що відрізняють новітній харчовий продукт чи інгредієнт від звичайних, є такі:

- 1) для харчових продуктів чи інгредієнтів, що не мають історії безпечного споживання в Україні і мають значну зміну та/або вплив внаслідок:
 - застосування процесу вирощування тварин та/або рослин, що раніше не застосовувався для цих цілей;
 - вироблення шляхом застосування виробничого процесу, який раніше не використовувався для цього виду продукту чи інгредієнта;
- 2) для харчових продуктів чи інгредієнтів, що не мають історії безпечного споживання в Україні, але мають історію безпечного споживання в іншій країні/країнах і значну зміну та/або вплив.

Під терміном «історія безпечного споживання» розуміють дані про споживання харчового продукту чи інгредієнта як елементу звичайного раціону населення країни або частини країни, що не містить даних про негативний вплив такого продукту або інгредієнта

на здоров'я людей. Такі дані можуть, зокрема, включати результати наукових досліджень, статистичних спостережень.

Під терміном «значна зміна та/або вплив харчового продукту чи інгредієнта» розуміють зміну та/або вплив харчового продукту чи інгредієнта, які за досвідом оператора ринку та/або відповідно до наукових даних перевищують більш як на 100 відсотків значення звичайних (тобто тих, що зустрічалися раніше) варіацій у звичайних харчових продуктах чи інгредієнтах або тих варіацій, що мали місце у вже зареєстрованих новітніх харчових продуктах чи інгредієнтах, таких параметрів:

- 1) склад, структура, поживна цінність харчового продукту чи інгредієнта, його фізіологічний ефект;
- 2) спосіб, у який харчовий продукт чи інгредієнт метаболізується в організмі людини;
- 3) безпечність харчового продукту чи інгредієнта.

Загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами

Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів

З метою забезпечення безпечності первинної продукції під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також захисту здоров'я людей оператори ринку здійснюють заходи щодо:

- 1) управління небезпечними факторами;
- 2) забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників.

Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:

- 1) підтримують потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;
- 2) підтримують обладнання, інвентар та транспортні засоби у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;
- 3) забезпечують належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності чистоту тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів;
- 4) використовують на потужностях воду питну або воду чисту для запобігання забрудненню;

5) забезпечують допуск до виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів персоналу, 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;

6) здійснюють ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками;

7) зберігають та вивозять відходи та небезпечні речовини у максимально безпечний спосіб з метою запобігання забрудненню;

8) повідомляють з метою запобігання проникненню та поширенню хвороб, що передаються людині через харчовий продукт, компетентному органу про підозрілі спалахи хвороб, пов'язаних з появою нових тварин;

9) використовують результати досліджень (випробувань) зразків;

10) використовують ветеринарні препарати та кормові добавки відповідно до вимог законодавства.

У разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам Закону, виявлені під час здійснення державного контролю, оператор ринку вживає всіх необхідних заходів для усунення таких невідповідностей.

З метою забезпечення високого рівня безпечності харчових продуктів та швидкого реагування у разі виявлення випадків, що можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини, оператори ринку зобов'язані:

1) вести записи про заходи, які вживаються для управління небезпечними факторами, та зберігати їх протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні;

2) надавати на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію, інформацію, передбачену цією статтею.

Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:

1) виду та походження кормів;

2) ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження;

3) наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів;

4) результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних з діагностичною метою;

5) даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів.

Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, ведуть записи щодо:

- 1) використання засобів захисту рослин;
- 2) наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження;
- 3) результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків.

Гігієнічні вимоги до потужностей

Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

- 1) підтримуватися в чистому та робочому стані;
- 2) бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;
- 3) мати належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції має бути сконструйована таким чином, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати;
- 4) забезпечуватися належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів;
- 5) підлога повинна мати достатню дренажну систему, конструкція якої запобігатиме ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів має бути з чистої до забрудненої зони.

Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти

Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

- 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;

2) стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;

3) вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва повинні бути зачинені;

4) поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються;

5) всі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

6) залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду.

У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати цим вимогам стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).

Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей

Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

1) утримуватися в чистоті та належному стані;
2) забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;

3) бути обладнані засобами для підтримання належної особистої гігієни;

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;

- 5) бути забезпечені гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;
- 6) мати 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 мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);
- 7) мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;
- 8) забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

Гігієнічні вимоги до транспортних засобів

Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

- 1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;
- 2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;
- 3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможливорює їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;
- 4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів";
- 5) харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю

Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

2) 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);

3) розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

Обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.

У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.

Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами

Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

1) якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти;

2) розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

3) дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства.

Гігієнічні вимоги щодо постачання води

Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:

1) забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

2) вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. У таких випадках потужність має бути сконструйована та обладнана таким чином, щоб уможливити постачання такої води;

3) циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Забороняється будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;

4) вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної;

5) лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, - з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;

6) пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, повинна бути без жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів;

7) у разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях оператор ринку забезпечує умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів.

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

Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

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 цього оператора ринку;

2) персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

Гігієнічні вимоги до харчових продуктів

Оператори ринку дотримуються таких вимог:

1) забороняється 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;

2) первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення;

3) харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу;

4) ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами;

5) дотримується температурний режим, який унеможлиблює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможлиблює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в

процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів;

6) потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру;

7) якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів;

8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

9) небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах.

Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування

Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення;

2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможлиблює їх забруднення;

3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможлиблює забруднення продуктів та цілісність упаковки.

Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися.

Гігієнічні вимоги під час термічної обробки

Вимоги поширюються на харчові продукти, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах).

Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, повинен:

1) включати нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу;

2) запобігати забрудненню харчового продукту під час переробки.

Оператори ринку забезпечують відповідність процесів термічної обробки, які вони застосовують, визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники).

Міжнародна торгівля

Забороняється ввезення на територію України громадянами України, іноземцями та особами без громадянства для власного споживання харчових продуктів тваринного походження без упаковки виробника.