



**МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ
ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
(Мінекономіки)**

Н А К А З

17.11.2020

№ 2347

Київ

Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти

Відповідно до абзацу п'ятого частини першої статті 7 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, розділу III Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25 травня 2020 року № 195, пункту 5 плану заходів з реформування системи шкільного харчування, затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів України від 05 серпня 2020 року № 1008, пункту 182 плану пріоритетних дій Уряду на 2020 рік, затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів України від 09 вересня 2020 року № 1133,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти, що додаються.



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



2347-20 від 17.11.2020 11:57:17

2. Директорату державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів забезпечити розміщення Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти на офіційному сайті Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.

3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України згідно з розподілом обов'язків.

**Міністр розвитку економіки, торгівлі
та сільського господарства України**

Ігор ПЕТРАШКО

2601

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку
економіки, торгівлі та сільського
господарства України

17.11.2020 № 2347

МЕТОДИЧНІ НАСТАНОВИ

**щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих
процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних
факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти**

I. Загальні положення

1. Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти (далі – Настанови) роз'яснюють вимоги законодавства про безпеність та окремі показники якості харчових продуктів у частині розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі – система НАССР).

2. У цих Настановах терміни вживаються в таких значеннях:

валідація (підтвердження) – це процес збору доказів того, що всі елементи системи НАССР є достатніми і забезпечують безпеність харчових продуктів;

верифікація – перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог;

перехресне забруднення – пряме або непряме перенесення біологічних, хімічних або фізичних небезпечних факторів із необроблених чи забруднених



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



2347-20 від 17.11.2020 11:57:17

харчових продуктів, поверхонь, обладнання, персоналу чи інших джерел у харчові продукти, що може призвести до завдання шкоди здоров'ю або життю людини;

сировина – будь-який харчовий продукт, який надходить до закладу освіти для перероблення, оброблення чи представлення кінцевому споживачеві без жодних попередніх операцій;

комплексне обладнання – обладнання, яке у зв'язку зі складністю доступу до всіх його частин складно піддається очистці;

коригувальна дія – дія, що визначається та здійснюється з метою усунення причини виявленої невідповідності;

критична контрольна точка (ККТ) – етап або процес виробництва харчових продуктів, які можуть бути керованими для попередження виникнення небезпечних факторів (біологічних, хімічних і фізичних) або зменшення їх до прийнятного рівня;

критична межа – це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного харчового продукту від небезпечного;

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;

оператор ринку – суб'єкт господарювання, в управлінні якого перебувають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів (далі – потужності) та який є відповідальний за організацію харчування в закладі освіти;

чиста зона – приміщення або зона в межах потужності (постійна або тимчасова), у якій здійснюється поводження виключно з готовими до споживання харчовими продуктами. Чиста зона може бути закріплена за одним місцем на постійній основі або встановлюватися тимчасово після попереднього ретельного очищення та дезінфекції.

3. Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” та “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”.

II. Упровадження програм-передумов системи НАССР у закладах освіти

4. Програми-передумови забезпечують основу для ефективного застосування процедур, які базуються на принципах системи НАССР і є першим етапом упровадження таких процедур.

5. Програми-передумови є обов’язковими та призначені для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами і повинні бути розроблені, задокументовані і повністю впроваджені оператором ринку перед застосуванням системи НАССР. Сфера застосування програм-передумов повинна охоплювати всі потенційні загрози безпечності.

6. Програми-передумови використовуються для контролю небезпечних факторів, пов’язаних із виробничим середовищем (приміщення та споруди, послуги, персонал, обладнання тощо).

Процедури, які базуються на принципах системи НАССР використовуються для контролю небезпечних факторів, пов’язаних безпосередньо з технологічними процесами (наприклад, зберігання, термічне оброблення), які вважаються значними згідно оцінки ризиків.

7. Метою програми-передумови системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень є забезпечення уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху харчових продуктів, матеріалів та персоналу.

Перехресне забруднення може відбуватися двома шляхами:

1) безпосереднє перехресне забруднення під час прямого контакту та перенесення небезпечних факторів від забруднених об'єктів до харчових продуктів;

2) опосередковане перехресне забруднення, коли небезпечні фактори переносяться від забруднених об'єктів до харчових продуктів через забруднені поверхні, руки, обладнання або кухонний інвентар тощо.

7.1. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень включає:

7.1.1. Планування приміщень.

Для запобігання перехресного забруднення необхідно забезпечити належне постійне розмежування необроблених та готових до споживання харчових продуктів на всіх етапах постачання, поводження, зберігання, підготовки, приготування та подачі.

Найефективнішим є фізичне розділення потоків, яке можна досягнути шляхом розмежування таких процесів:

1) зберігання запакованих харчових продуктів (сировини, готових страв) при кімнатній температурі та запакованих непродовольчих матеріалів (паперові рушники, одноразові серветки тощо):

забезпечити окреме зберігання харчових продуктів (при кімнатній температурі) та непродовольчих матеріалів;

місце зберігання непродовольчих товарів повинно бути розділене на секції для витратних матеріалів, інвентарю для прибирання та для зберігання запасу посуду;

зона приймання харчових продуктів повинна мати доступ до місця зберігання запакованих харчових продуктів (сировини, готових страв) та запакованих непродовольчих матеріалів у такий спосіб, щоб уникнути перетину зони поводження з відкритими харчовими продуктами;

місце зберігання харчових продуктів рекомендується розташовувати поряд із зоною підготування, холодильниками та морозильними камерами, щоб мінімізувати відстань до місця приготування харчових продуктів;

площа місця для зберігання харчових продуктів повинна відповідати потребам поставок та запасів харчових продуктів, щоб забезпечити використання в першу чергу тих харчових продуктів, термін придатності яких ближчий до завершення (принцип FEFO);

2) зберігання в охолодженому та замороженому стані:

холодильне та морозильне обладнання повинно бути доступним із зони приймання та прилягати до зони приготування харчових продуктів (чи навіть розташовуватися в ній), але за умови виключення перетину зони приготування харчових продуктів;

об'єм холодильного обладнання повинен бути врахованим під час планування періодичності та кількості поставок та визначення потреб у запасах, щоб забезпечити використання в першу чергу продуктів, термін придатності яких ближчий до завершення.

3) приготування харчових продуктів:

у зоні приготування харчових продуктів потрібно розділити процеси поводження з не переробленими м'ясними, рибними продуктами, овочами та готовими до споживання харчовими продуктами, миття кухонного та столового посуду;

для уникнення перехресного забруднення важливим є достатній розмір приміщення, який дозволить би розділити процеси фізично;

розділення процесів у часі можливо лише в разі аналізу всіх ризиків, упровадження чітких інструкцій та дисципліни персоналу.

для організації процесів рекомендується планування приміщення в формі прямокутника, із співвідношенням довжин до сторін приблизно як 3 до 2, як таке, що забезпечує максимально ефективне використання площі.

4) роздавання готових до споживання харчових продуктів:

зона для роздавання готових до споживання харчових продуктів повинна знаходитися між зонами для приготування харчових продуктів та приміщення для прийому їжі (зал, їдальня);

необхідно забезпечити достатній простір для формування страв;

5) миття кухонного посуду:

миття кухонного посуду повинно здійснюватися окремо від місць поводження із харчовими продуктами;

перевагу потрібно надавати організації процесу миття кухонного посуду в окремому приміщенні; у такому разі місце (вікно) повернення посуду не повинно бути розташоване біля місця збору брудного посуду;

допускається організування процесу миття кухонного посуду на виділеній окремій ділянці у варочному цеху з урахуванням ризиків, пов'язаних із проведенням таких процедур миття;

мийні ванни для миття кухонного посуду повинні бути під'єднані до гарячого та холодного водопостачання та обладнані змішувачами для води;

зона миття кухонного посуду повинна бути облаштована в такий спосіб, щоб було зручно повертати чистий кухонний посуд у зону приготування чи роздавання;

у цій зоні потрібно передбачити місце для стелажів;

зберігання брудного і чистого посуду повинно здійснюватися окремо для уникнення перехресного забруднення;

6) миття столового посуду повинно здійснюватися окремо від місць поводження з харчовими продуктами (в окремому приміщенні);

приміщення для миття столового посуду повинно бути облаштоване в такий спосіб, щоб було зручно повертати брудний столовий посуд з обідньої зали та передавати чистий столовий посуд у зону роздавання;

рекомендується для миття столового посуду використовувати посудомийну машину;

мийні ванни для миття столового посуду повинні бути під'єднані до гарячого та холодного водопостачання та обладнані змішувачами для води;

у зоні для миття столового посуду потрібно передбачити місце для стелажів та для збору харчових відходів;

зберігання брудного і чистого столового посуду повинно здійснюватися окремо для уникнення перехресного забруднення;

місце (вікно) для повернення столового посуду повинно бути розташоване не біля місця збору брудного столового посуду.

Дозволяється організовувати миття кухонного та столового посуду в одному приміщенні за умови уникнення ризику перехресного забруднення.

7.1.2. Спланувати приміщення і організувати потоки матеріалів, персоналу, відходів необхідно в такий спосіб, щоб уникнути перехресного забруднення.

Забезпечити виключення перехресного забруднення можна шляхом фізичного розділення потоків чи розділення в часі.

Фізичне розділення є ефективнішим, однак це потребує належної інфраструктури. В іншому разі можна застосувати розділення в часі. Розділення в часі потребує впровадження належних процедур прибирання та дезінфекції між циклами, дисципліни персоналу, правильного використання обладнання та інвентарю.

При цьому потрібно чітко визначити зони високого (чиста) та низького (брудна) ризиків:

1) постійна чиста зона (для фізичного розділення потоків):

маркування певним кольором обладнання та інвентарю в цій зоні для ідентифікації;

забороняється потрапляння необроблених харчових продуктів або обладнання та інвентарю, що використовується для необроблених харчових продуктів, із брудної зони в чисту;

робочі поверхні, обладнання та кухонний інвентар використовуються лише для готових до споживання харчових продуктів.

2) тимчасова чиста зона.

Якщо немає змоги забезпечити чисту зону на постійній основі, це можна зробити на тимчасовій основі шляхом розділення в часі.

Оператор ринку повинен розробити чітку процедуру із забезпеченням таких заходів:

належне розміщення тимчасової чистої зони максимально віддалено від місця поводження з харчовими продуктами, які не є готовими до споживання;

усунення всіх харчових продуктів, які можуть бути потенційними джерелами мікробіологічного забруднення;

миття та дезінфекція зони перед використанням;

забезпечення чистої зони окремим обладнанням та інвентарем, таким як дошки, контейнери, посуд тощо для використання виключно для готових до споживання харчових продуктів, (в окремих випадках можливі винятки за умови, що інвентар виконаний із матеріалів, які легко піддаються миттю та дезінфекції, миття організовано з використанням посудомийної машини, а сама процедура його чистки є валідованою та регулярно верифікується з представленням оператором ринку результатів відповідних досліджень);

забезпечення окремого комплексного обладнання для контактування виключно з готовими до споживання харчовими продуктами в чистій зоні. Забороняється використовувати таке обладнання одночасно для роботи з непереробленими та готовими до споживання харчовими продуктами;

виконання персоналом правил гігієни перед початком роботи в чистій зоні: миття рук, одягання чистого санітарного одягу. Допускається часткова заміна санітарного одягу – додатково одягання чистого фартуха для поводження з готовими до споживання харчовими продуктами в разі візуально чистого нижнього шару санітарного одягу.

заборона використання для контакту з готовими до споживання харчовими продуктами стаціонарної робочої поверхні в тимчасовій чистій зоні, забезпечення застосування дошок як контактної поверхні з харчовими продуктами;

виділення місця для зберігання чистого обладнання і пакувальних матеріалів для готових до споживання харчових продуктів, поки тимчасова чиста зона не використовується;

чітке маркування тимчасової чистої зони після того, як виконано всі заходи контролю, – це буде інформувати інший персонал про те, що зона використовується виключно для готових до споживання харчових продуктів.

7.1.3.3 метою виключення факторів, які впливають на можливість перехресного забруднення, рекомендовано:

1) у разі можливості призначати окремий персонал для роботи в чистій зоні. За відсутності такої змоги переміщення персоналу із зони для поводження з необробленими харчовими продуктами в зону, у якій здійснюється поводження з готовими до споживання харчовими продуктами, необхідно звести до мінімуму із застосуванням ефективних заходів контролю:

зміна робочого одягу перед входом в чисту зону;

миття та дезінфекція рук;

мінімізація кількості персоналу, який здійснює поводження з необробленими харчовими продуктами;

рекомендовано під час поводження з непереробленими харчовими продуктами використовувати захисні водостійкі фартухи та одноразові рукавиці;

2) розмежування обладнання та посуду:

для чистої зони необхідно виділити окреме обладнання та кухонний інвентар, такі як: дошки, контейнери, посуд тощо для використання виключно для готових до споживання харчових продуктів;

інвентар розділити (рекомендовано кольоровим кодуванням) за призначенням: готова до споживання термічно оброблена продукція, молочні продукти, хліб, овочі неперероблені та готові до споживання, неперероблене м'ясо, птиця та риба;

в окремих випадках можливі винятки в разі, якщо інвентар виконаний із матеріалів, які легко піддаються миттю та дезінфекції, а самі процедури його чистки є валідованими та регулярно верифікуються з представленням оператором ринку результатів відповідних досліджень;

для миття необроблених, але готових до споживання харчових продуктів потрібно використовувати окремі раковини, які після використання мити;

використання одних і тих самих раковин для різних категорій харчових продуктів можливе лише за умови застосування валідованих методів миття та дезінфекції, ефективність яких регулярно перевіряється оператором ринку;

3) обсяги виробництва та асортимент харчових продуктів не повинні перевищувати проектні значення. У разі перевищення зростає ризик перехресного забруднення.

7.1.4. Наявність планів приміщень із нанесеними на них потоками руху матеріалів та персоналу не є обов'язковою вимогою, однак рекомендовано задокументувати рух потоків, оцінити ризик перехресного забруднення та в разі потреби запровадити процедуру його уникнення.

8. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

Метою програми-передумови є запобігання появі небезпечних факторів у продукції чи у виробничому середовищі шляхом підтримання належного стану приміщень, забезпечення правильної роботи обладнання.

8.1. Вимоги до приміщень:

1) стіни повинні бути виготовлені з міцних, водостійких матеріалів, які є стійкими до подряпин, легко піддаватись миттю та дезінфекції. У зонах термічного оброблення стіни повинні бути термостійкими;

2) усі стики (між стінами, стіни-підлога, стіни-стеля) повинні бути гладкими, рекомендовано – заокругленими;

3) підлога повинна бути з міцного, стійкого до води матеріалу, без тріщин, зазорів або отворів, легко піддаватися миттю та дезінфекції;

4) стеля повинна бути гладкою, чистою, без бруду, конденсату і плісняви;

5) вікна та двері повинні запобігати потраплянню пилу, бруду та шкідників;

б) двері, вікна, віконні рами, опалювальні прилади, трубопроводи, світильники повинні бути чистими. У зонах поводження з харчовими продуктами світильники повинні бути захищені від імовірного попадання скла в харчовий продукт;

8.2. Обладнання повинно бути у справному робочому стані та використовуватися за призначенням відповідно до інструкцій виробника та відповідати таким вимогам:

1) усі поверхні, які контактують із харчовими продуктами, повинні бути призначеними для цієї мети. Для надання доказів цього операторам ринку рекомендовано зберігати специфікації, інструкції з використання, етикетки закупленого обладнання, інвентарю чи витратних матеріалів на період їх використання;

2) поверхні повинні бути гладкими, непроникними, нетоксичними, не абсорбуючими, стійкими до корозії та дезінфекції;

3) стаціонарне обладнання, розміщене на підлозі чи на стінах, повинно легко зніматись або бути на достатній висоті від підлоги (не менше 30 см) чи ущільнене по периметру до основи підлоги, щоб забезпечити можливість прибирання. З цією ж метою обладнання, розташоване стаціонарно на столах, повинно мати простір між основою обладнання та поверхнею стола чи полиці не менше ніж 10 см або бути ущільненим по поверхні столу.

4) усі тріщини або шви розміром 0,5 мм і більше повинні бути заповнені герметиком, призначеним до використання в харчовій галузі;

5) необхідно перевіряти температуру холодильного обладнання принаймні один раз на день. Також необхідно регулярно звіряти температуру, яка встановлена на дисплеї чи панелі, з показниками контрольного термометра (один раз у тиждень).

8.2.1. Оператор ринку повинен запровадити такі практики щодо поводження з обладнанням:

вилучати будь-який тріснутий або надщерблений столовий або кухонний посуд;

регулярно замінювати пошкоджені кухонні дошки (із подряпинами, впадинами або зазублинами);

негайно замінювати несправні лампи;

забезпечити регулярні технічні огляди обладнання, відповідно до рекомендацій виробника.

8.2.2. Оператор ринку повинен забезпечити окремі зондові термометри для перевірки температури в товщі готових до споживання харчових продуктів та необроблених харчових продуктів. Термометр для готових до споживання харчових продуктів потрібно зберігати в чистій зоні.

Необхідно мити та дезінфікувати зонд термометра перед та після використання.

Потрібно регулярно перевіряти точність вимірювання температури за допомогою контрольного термометра. У разі розбіжностей показників робочого та контрольного термометрів потрібно перевірити правильність показників кожного з них.

Оператор ринку повинен забезпечити правильність показників усіх термометрів, призначених для вимірювання температури харчових продуктів та для вимірювання температури середовища. Для цього рекомендується:

використовувати лише повірені термометри;

перевіряти правильність показників з періодичністю, зазначеною в інструкції виробника або в разі виникнення сумнівів у показниках;

рекомендується використовувати цифрові термометри з функцією самокалібрування.

Для зменшення ризику потрапляння сторонніх предметів у харчовий продукт не рекомендується використовувати скляні термометри в місцях їх можливого контакту з відкритим продуктом.

8.2.3. Якщо перевірку роботи термометра відповідно до рекомендацій виробника не можна провести в умовах виробництва, рекомендовано використовувати методи із застосуванням кипіння води та/або таненням льоду:

1) метод кипіння (для потужностей, розташованих не вище ніж 300 метрів над рівнем моря):

закип'ятити чисту водопровідну воду в глибокій посудині;

помістити зонд термометра в киплячу воду, щоб частина зондування повністю занурилася;

витримати 30 секунд або поки індикатор перестане змінюватися;

якщо температура становить 100°C , термометр працює правильно;

у разі потреби відрегулювати термометр відповідно до інструкції виробника.

2) метод танення льоду:

наповнити ємність подрібненим льодом;

додати водопровідну воду до верхнього краю льоду;

додати більше льоду до тих пір, поки він не буде щільним;

установити зонд термометра не менше ніж два сантиметри в контейнер і дати йому стабілізуватися протягом п'яти хвилин або поки не стане стабільним, важливо не допустити, щоб наконечник термометра торкався дна або боків ємності;

якщо температура становить 0°C , термометр готовий до використання.

8.2.4. Важливим етапом є ведення документації, зокрема необхідно документувати:

усі ремонтні роботи у приміщеннях;

результати періодичних внутрішніх перевірок стану приміщень та обладнання;

усі ремонтні роботи чи технічне обслуговування обладнання (наприклад, акти виконаних робіт від підрядної організації);

список обладнання, робота якого впливає на безпечність харчових продуктів із графіками перевірки його роботи.

План проведення ремонтних робіт оформлюється згідно з додатком 1 до цих Настанов.

8.3. Вимоги до планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення).

Метою програми-передумови є підтримання комунікацій у належному стані для забезпечення правильного виконання технологічних процесів та належного стану виробничого середовища.

14.3.1 Водопостачання.

1) вода повинна відповідати законодавству щодо вимог до води питної;
 2) резервуари для зберігання води повинні бути проточними та закритими.
 3) повинна бути впроваджена система моніторингу показників води та стану водопровідної системи;

4) у разі використання води із свердловини оператор ринку повинен аналізувати показники води залежно від оцінки ризику, ураховуючи сезонні коливання, діяльність інших операторів ринку та природні умови. Використання централізованого водопостачання дає змогу передбачити, що ризик невідповідних показників води буде меншим, однак періодичний моніторинг потрібен;

5) у разі виникнення підозр щодо стану водопроводу оператор ринку повинен оцінити ризики та провести необхідні коригувальні заходи;

6) оператор ринку повинен ідентифікувати небезпечні фактори та оцінити ризики від води під час дослідження системи НАССР і в разі необхідності запровадити систему водопідготовки, оскільки вода є частиною рецептури багатьох харчових продуктів.

8.3.2. Електропостачання.

Оператор ринку повинен розглянути необхідні дії у разі тимчасового припинення електропостачання. Оскільки підключення до іншої лінії чи альтернативного джерела електропостачання не завжди є можливим, необхідно запровадити чітку процедуру дій, яка б містила інформацію про заходи з

підтримання температури в холодильних та морозильних камерах, період, протягом якого підтримання температури можливе, дії з охолодженими чи замороженими харчовими продуктами після завершення цього періоду.

8.3.3. Вентиляція.

Вентиляція повинна забезпечувати виведення з приміщення пари, конденсату, запахів, диму, тому необхідно забезпечити належну роботу витяжної вентиляції.

Використання вентиляторів чи кондиціонерів допускається лише за умови, що потік повітря не спрямований безпосередньо на харчові продукти або чистий посуд.

Усі отвори для вентиляції (у тому числі віконні отвори) рекомендовано захистити сіткою з максимальним лінійним розміром отвору не більшим ніж 1,6 мм.

8.3.4. Документація.

Рекомендується наявність такої документації:

специфікації чи іншої документації на вентиляцію;

результати технічного обслуговування системи водопідготовки;

записи про виявлені невідповідності в роботі комунікацій.

8.4. Вимоги до гігієни персоналу.

Метою програми-передумови є попередження (запобігання) появі небезпечних факторів у харчових продуктах чи у виробничому середовищі, забезпечивши належний стан здоров'я, поведінку чи знання персоналу.

Кожна особа, яка працює в зоні поводження із харчовими продуктами, повинна підтримувати високий рівень особистої гігієни.

8.4.1. Здоров'я персоналу.

Для підтвердження регулярного проходження медичних оглядів персонал, який працює з харчовими продуктами, повинен надати об'єктивні докази.

Персонал зобов'язаний повідомляти про наявність симптомів захворювання або про наявність таких симптомів в осіб, з якими контактував.

Харчові продукти, з якими контактували особи з ознаками інфекційних захворювань, є непридатними до споживання людиною.

Оператор ринку повинен створити необхідні умови (навчання, відповідальність працівників, наявність належних практик) для розуміння працівниками їх відповідальності.

Співробітники з неускладненими порізами та ранами на руках і на передпліччях повинні носити пов'язки (колір яких відрізняється від кольору харчових продуктів) та одноразові рукавиці.

Усі скарги на здоров'я повинні документуватися.

8.4.2. Миття рук.

1) персонал повинен мити руки:

- зайшовши до харчоблоку, наприклад, після перерви чи вбиральні;
- при вході в чисту зону (тимчасову чи постійну);
- перед тим, як одягнути рукавиці (якщо використовуються);
- перед початком поводження із харчовими продуктами;
- під час переходу від поводження з одним видом харчових продуктів до іншого;
- після поводження з відходами;
- після спорожнення контейнерів для відходів;
- після контакту з непереробленими м'ясом/свійською птицею/рибою, яйцями, овочами/фруктами;
- після процедури прибирання;
- після чищення столів, миття брудного посуду;
- після завантаження посудомийної машини та перед вивантаженням чистих предметів із посудомийної машини;
- після приймання їжі, напоїв, паління або користування телефоном;
- після торкання порізу або зміни пов'язки;
- після торкання обличчя, волосся; чхання чи кашлю;
- після торкання інших предметів, що можуть бути джерелом забруднення, не зазначених вище;

2) персонал повинен мити руки теплою водою з рідким милом для рук не менше 20 секунд, після чого споліскувати під теплою водою та користуватися рушником одноразового користування, щоб висушити руки, після чого продезінфікувати їх. Миття рук проводиться у спеціально призначеному умивальнику, який не використовується для інших цілей та обладнаний проточною водою через змішувачі для води з температурою не меншою, ніж 40°C, дозатором рідкого мила, одноразовим рушником та дезінфікуючим розчином;

3) використання електричної сушарки не рекомендується в умовах обмеженого простору, у якому існує можливість попадання потоку повітря на харчові продукти чи поверхні, що контактують із ними;

4) необхідно відкривати та закривати крани, якщо вони не є безконтактними, використовуючи паперовий рушник, щоб уникнути повторного забруднення рук.

5) дезінфікуючі засоби для рук не можуть використовуватися замість миття рук.

8.4.3. Під час застосування одноразових рукавиць потрібно дотримуватися таких правил:

- 1) необхідно ретельно мити руки до та після використання рукавиць;
- 2) рукавиці повинні використовуватися лише один раз;
- 3) змінювати рукавиці в усіх випадках, коли потрібно мити руки;
- 4) забезпечити зручний доступ персоналу до нових рукавиць;
- 5) рукавиці повинні бути відмінні за кольором від харчового продукту;
- 6) нову пару одноразових рукавиць співробітники застосовують у таких випадках:

між процесами приготування різних харчових продуктів;
під час переходу від роботи з непереробленими харчовими продуктами до готових для споживання харчових продуктів;

переходячи від роботи з нехарчовими продуктами до приготування харчових продуктів;

після прибирання робочого місця, миття посуду;

після контакту з усім, що може бути джерелом забруднення;

у разі пошкодження рукавиць;

після чотирьох годин постійного використання з однотипним харчовим продуктом.

8.4.4. Усі працівники, які здійснюють поводження з харчовими продуктами, повинні бути проінструктовані щодо основних правил дотримання особистої гігієни:

1) перед початком роботи одягнути чистий санітарний одяг та змінне взуття. Верхній шар санітарного одягу (наприклад, фартух) повинен зніматися під час відвідування туалету, вивезенні сміття чи переміщенні з чистої зони у брудну;

2) волосся повинно повністю бути закритим головним убором, який має запобігти потраплянню волосся в їжу;

3) використання парфумів заборонено;

4) не допускається жодних прикрас на руках та передпліччі, крім гладкої обручки. Ланцюжки чи намисто допускаються лише в разі, якщо вони повністю закриваються санітарним одягом;

5) нігті повинні бути короткі та чисті. Не допускається нанесення штучних нігтів чи покриття лаком;

6) куріння заборонено;

7) після чхання, кашлю, торкання волосся чи тіла – обов'язкове миття рук;

8) приймання їжі повинно бути лише у визначених місцях. Під час роботи можна вживати лише напої, що містяться в ємності з кришкою та соломкою. Жувальні гумки вживати заборонено;

9) особисті речі можна зберігати лише у визначеному місці за межами зон поводження із харчовими продуктами;

10) зберігати домашній та санітарний одяг, вуличне та змінне взуття окремо.

8.4.5. Персонал, який здійснює поводження з харчовими продуктами, відповідно до розподілу обов'язків повинен пройти навчання перед тим як приступити до роботи.

Орієнтовні теми навчання:

основні аспекти безпечності харчових продуктів, причини та запобігання харчовому отруєнню;

зберігання харчових продуктів і важливість дотримання температурного режиму;

технологія приготування безпечних харчових продуктів та практика з поводження, включаючи заходи зі зменшення ризику перехресного забруднення;

особиста гігієна та метод ефективного миття рук;

методи ефективного очищення та дезінфекції;

контроль шкідників – профілактичні заходи та інші.

8.4.6. Ведення записів.

Оператор ринку сам визначає форму та обсяг записів так, щоб уся необхідна інформація була наявною.

Рекомендовано вести такі записи:

1) про випадки наявності ознак інфекційних захворювань (журнал “Здоров’я”);

2) підтвердження про проведення навчання.

Журнал контролю стану здоров’я і особистої гігієни персоналу оформлюється згідно з додатком 2 до цих Настанов.

9. Чистота поверхонь (процедура прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).

Метою програми-передумови є запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом забезпечення належної чистоти поверхонь, приміщень та комунікацій.

Усе обладнання та зони приміщення необхідно підтримувати в чистоті. Обладнання та поверхні, які імовірно будуть контактувати із харчовими продуктами безпосередньо, або опосередковано, потребують миття та дезінфекції:

1) обладнання та поверхні, які контактують із харчовими продуктами, наприклад, робочі поверхні, кухонні дошки, полиці, посуд, інвентар, контейнери для зберігання харчових продуктів та столові прилади;

2) поверхні, які можуть не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, робоча поверхня та стіни;

3) обладнання, яке може не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, раковини, умивальники для миття рук, крани, предмети, яких люди часто торкаються, такі як ручки холодильників/морозильних камер, перемикачі, касові апарати тощо, але може становити ризик перехресного забруднення в разі спільного використання персоналом, який здійснює поводження з необробленими та готовими до споживання харчовими продуктами.

9.1. Процедура миття та дезінфекції повинна містити такі етапи:

1) видалення видимого бруду.

Механічне видалення бруду чи з використанням води. Наприклад, замочування в раковині;

2) миття з використанням мийного засобу.

Температура води повинна бути не менше ніж 45°C. Цей етап необхідно завжди розпочинати та завершувати полосканням, забезпечивши усунення всіх залишків видимого забруднення мийного розчину з поверхні;

3) дезінфекція.

Використання лише дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог законодавства. Якщо дезінфекція проводиться термічним способом (наприклад, посуд), температура води повинна становити не менше ніж 78°C. Термічна дезінфекція – найбезпечніший метод дезінфікування посуду та обладнання (за винятком комплексного обладнання), яке використовується для необроблених і для готових харчових продуктів;

4) ополіскування після миття. Температура води повинна становити не менше ніж 45°C.

9.2. Практичні аспекти прибирання:

1) у разі наявності інструкцій виробника щодо очищення обладнання, необхідно їх дотримуватися;

2) під час миття холодильників необхідно забезпечити дотримання температурних режимів для харчових продуктів – температури в товщі харчового продукту;

3) необхідно регулярно очищати і мити контейнери для харчових та побутових відходів, місця відведені для зберігання таких відходів. Миття контейнерів не повинно здійснюватися у місцях поводження із харчовими продуктами;

4) необхідність у дезінфекції підлоги, стелі, стін, вентиляції визначають на основі оцінки ризиків, якщо існує ризик забруднення харчових продуктів. Проте, їх необхідно ретельно мити та знежирювати;

5) духовки та інші поверхні для термічного оброблення працюють при високих температурах тому, переважно, не потребують дезінфекції;

6) необхідно забезпечити для кожної зони окремі матеріали для миття, такі як рушники, ганчірки, губки. Для чистих зон, у яких готуються готові до споживання продукти, інвентар повинен зберігатися в чистій зоні і не використовуватися в зонах поводження з не переробленими харчовими продуктами.

9.2.1. Для запобігання перехресного забруднення через матеріали, призначені для миття робочих поверхонь, такі як рушники, ганчірки, губки, рекомендовано діяти за одним із варіантів:

- 1) у разі можливості використовувати одноразові рушники;
- 2) розділити використання матеріалів для миття робочих поверхонь у чистій та брудній зоні. У разі використання багаторазових рушників забезпечити їх прання при температурі не меншій ніж 90°C. Випрані багаторазові рушники сушать у сушарці або у відведеному для цього місці, окремо від місць поводження із харчовими продуктами;
- 3) усі губки чи вологі серветки для протирання робочих поверхонь повинні зберігатися в дезінфікуючому розчині, коли вони не використовуються. Використання губок допускається лише протягом одного робочого дня та потребує подальшої їх заміни.

9.2.2. Необхідно скласти перелік поверхонь та обладнання, які повинні піддаватись миттю із зазначенням такої інформації:

- 1) періодичність миття об'єктів;
- 2) спосіб миття;
- 3) найменування хімічних засобів, спосіб їх використання;
- 4) особа, відповідальна за миття;
- 5) перевірка ефективності миття (хто, як, періодичність);
- 6) заходи безпеки для персоналу.

9.3. Ефективність прибирання. Оператор ринку повинен переконатися, що обрані ним методи та засоби прибирання відповідають поставленим цілям.

9.3.1. Перед упровадженням процедури прибирання потрібно пересвідчитися, що обрані засоби та методи будуть використовуватися відповідно до специфікації, розробити інструкції, перевірити можливість упровадження інструкцій на практиці та підтвердити їх ефективність, наприклад, провівши візуальне або лабораторне дослідження поверхонь, які прибираються. Цей процес називається валідація процедури прибирання. У разі

негативних результатів валідації – унести зміни до процедури та повторити валідацію.

9.3.2. Після впровадження інструкцій необхідно періодично перевіряти їх застосування, щоб пересвідчитися, що все виконується правильно, а засоби ефективні (верифікація). У разі невідповідних результатів верифікації потрібно впровадити корегувальні заходи та внести необхідні зміни до процедури.

9.3.3. Під час вибору методів прибирання потрібно пам'ятати, що поверхні повинні бути чистими не лише відразу після прибирання, але і перед їх використанням.

9.4. Персонал, який здійснює миття та дезінфекцію, повинен пройти навчання щодо методів ефективного прибирання, зберігання та належного використання мийних засобів, а також дій у випадку відхилення від графіка миття. Навчання проводиться:

- 1) перед тим, як приступити до виконання обов'язків;
- 2) у разі змін у процедурі прибирання;
- 3) не рідше ніж один раз на рік.

9.5. Ведення записів.

Інструкції з прибирання повинні бути чіткими і максимально короткими, щоб містити лише необхідну для виконання прибирання інформацію. Рекомендується розробити їх як таблицю. Записи про виконання прибирання та перевірку якості прибирання повинні бути короткими. Бажано інтегрувати їх в наявну документацію. Зразки списку миючих і дезінфікуючих засобів та потенційно небезпечних речовин зазначено в додатку 3 до цих Настанов, графіка прибирання приміщень та обладнання і журналу підтвердження прибирання приміщень та обладнання зазначено в додатку 4 до цих Настанов, протоколу та графіка навчання персоналу зазначено в додатку 5 до цих Настанов.

10. Вимоги до контролю шкідників.

Метою програми-передумови є запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом недопущення проникнення шкідників у приміщення та застосування належних заходів їх контролю.

10.1. Оператор ринку повинен визначити види шкідників, характерні для конкретної потужності. Небезпечні фактори, пов'язані зі шкідниками:

- 1) біологічні небезпечні фактори від шкідників та їх життєдіяльності;
- 2) фізичні небезпечні фактори – тіла шкідників, яйця, шерсть тощо;
- 3) хімічні небезпечні фактори – необачне використання приманок для контролю шкідників.

10.2. Заходи контролю шкідників включають:

- 1) захист потужності від шкідників шляхом:
 - утримання підлоги, стін, стелі, дверей та вікон у належному технічному стані без щілин для попередження доступу шкідників;
 - використання захисту вентиляційних отворів та вікон, що відкриваються;
 - ущільнення місць потенційного проникнення шкідників;
 - установлення решіток на стоки для попередження проникнення шкідників;
 - установлення на вікна, що відкриваються, сіток, здатних до захисту від комах із максимальним лінійним розміром отвору не більшим ніж 1,6 мм. Сітки повинні зніматися та піддаватися миттю;
 - оснащення дверей, які є зовнішніми та перебувають відкритими протягом тривалого часу, щільною сіткою проти комах.

2) засоби контролю:

використання в середині приміщень засобів контролю шкідників безотруйної приманки;

за межами приміщень використання засобів контролю шкідників з отруйною приманкою;

знищення літаючих комах за допомогою електричного обладнання. Виробники електричного обладнання надають поради щодо розташування, миття та технічного обслуговування такого обладнання;

застосування електричних знищувачів комах (із використанням електричного струму високої напруги) може бути недоцільним у невеликих приміщеннях із відкритим продуктом через можливе розкидання часток комах. У таких випадках краще використовувати клеєві екрани з лампою для приманювання комах.

3) належна організація роботи:

перевірка постачання харчових продуктів на забрудненість характерними шкідниками та наявність видимих ознак пошкоджень цілісності упаковки харчових продуктів шкідниками;

сміттєві баки повинні утримуватись у спосіб, що дає змогу зберігати їх у чистоті та захищеними від доступу шкідників;

харчові продукти, підготовлені до приготування, розморожуються або охолоджуються, повинні бути належним чином накриті чи знаходитися в контейнерах;

харчові відходи необхідно негайно поміщати в контейнери із кришками. Дозволяється використовувати контейнери з відкритою кришкою в процесі приготування харчових продуктів. Після закінчення приготування харчових продуктів контейнер повинен бути закритий кришкою;

зовнішня територія повинна бути чистою та вільною від дикорослої трави; контейнери із сміттям на території повинні щільно закриватися кришкою та підтримуватися в чистоті.

10.3. Залучення підрядників для контролю шкідників.

У разі залучення відповідної організації необхідно ознайомитися з його методами роботи – чи відповідають вони вимогам законодавства та чи є ефективними.

Варто звернути увагу на такі аспекти:

1) договір про контроль шкідників повинен передбачати перевірку наявності всіх характерних шкідників, моніторинг захисту потужності від шкідників та ліквідацію будь-яких наявних шкідників;

2) підрядник повинен надавати консультацію щодо належної організації технологічних процесів та заходів у частині зберігання харчових продуктів для запобігання доступу шкідників;

3) підрядник повинен надавати підтримку у разі екстрених ситуацій;

4) підрядник повинен надавати звіт після кожного візиту. Звіти повинні аналізуватись оператором ринку чи самим підрядником для виявлення невідповідностей, аналізу тенденцій та застосування коригувальних чи запобіжних заходів.

10.4. Незважаючи на співпрацю з підрядником, оператор ринку несе відповідальність за ефективність контрольних заходів.

Тому потрібно забезпечити таке:

1) персонал повинен бути поінформованим щодо ознак шкідників та заходів, яких необхідно вжити у разі їх виявлення;

2) потрібно вживати негайних відповідних заходів для контролю будь-якої появи шкідників на потужності;

3) харчові продукти необхідно перевіряти на наявність шкідників, наприклад, комах у зернових;

4) якщо є підстави вважати, що шкідники контактували з обладнанням, поверхнями або посудом, їх необхідно помити, продезінфікувати та висушити;

5) якщо є підстави вважати, що шкідники мали будь-який контакт із харчовим продуктом, такий харчовий продукт вважається непридатним для використання та споживання;

6) установити причину появи шкідників та усунути її;

7) проводити перевірки частіше після застосування корегувальних заходів для перевірки ефективності заходів.

10.5. Обсяг та ведення записів залежить від застосованих заходів контролю. Рекомендовано вести записи щодо:

1) розміщення засобів на плані потужності з метою організації їх належної перевірки та аналізування випадків виявлення шкідників на потужності. Якщо територія і приміщення невеликі за площею, що передбачає використання

невеликої кількості засобів контролю шкідників, ефективну перевірку засобів можна здійснювати і без формального документування розміщення засобів на плані потужності;

2) випадків виявлення шкідників у приміщенні, у якому здійснюється поводження із харчовими продуктами;

3) результатів огляду засобів контролю шкідників, їх чищення та заміна приманки.

Зразки записів щодо здійснення заходів контролю шкідників зазначено в додатку 6 до цих Настанов.

11. Вимоги до управління відходами.

Метою програми-передумови є запобігання перехресному забрудненню та привабленню шкідників за допомогою відповідного поводження з відходами.

11.1. Управління відходами в приміщенні, у якому здійснюється поводження із харчовими продуктами:

1) відходи необхідно збирати у спеціально марковані контейнери, обладнані кришкою;

2) харчові та побутові відходи незалежно від обсягу наповнення контейнерів необхідно щодня з належною періодичністю виносити із зон поводження з харчовими продуктами;

3) забезпечити достатню кількість контейнерів та розмістити їх у спеціально відведених для цього місцях.

11.2. Контейнери, що використовуються для зберігання відходів на території повинні мати кришку, легко митися та дезінфікуватися. Вони повинні бути розташованими на відстані не менше ніж 10 метрів від зон постачання харчових продуктів на потужність.

11.3. Оператор ринку відповідає за забезпечення належної утилізації відходів згідно з вимогами законодавства.

Зразок графіка видалення відходів зазначено в додатку 7 до цих Настанов.

12. Вхідний контроль та оцінка постачальників.

Метою програми-передумови є запобігання потраплянню на потужність оператора ринку небезпечних/непридатних харчових продуктів.

12.1. Для уникнення утилізації харчових продуктів чи створення ризику протермінування, оператор ринку повинен оцінювати потребу в кількості харчових продуктів та планувати закупівлі для забезпечення належної кількості запасів харчових продуктів. Потрібно застосовувати систему використання в першу чергу тих партій харчових продуктів, які наближені до кінця терміну придатності.

12.2. Оператор ринку повинен організувати приймання неперероблених та/або перероблених харчових продуктів ураховуючи такі вимоги:

1) процес приймання харчових продуктів повинні проводити працівники з відповідними знаннями про поводження із харчовими продуктами (відповідні записи в інструкціях чи посадових інструкціях, тощо). Важливо, щоб відвантаження та приймання харчових продуктів проводилися протягом робочих годин потужності, коли відповідальні працівники на робочому місці;

2) описати правила приймання харчових продуктів (органолептичні випробування, температурні режими, супровідна документація тощо). Забезпечити навчання персоналу, який приймає харчові продукти. Потрібно звернути увагу, що супровідна документація не може бути єдиним критерієм приймання харчових продуктів;

3) переконатися, що під час постачання харчових продуктів немає ризику перехресного забруднення у транспортному засобі. Окреме транспортування готових до споживання та неперероблених харчових продуктів;

4) приймати харчові продукти в межах терміну придатності;

5) переконатись у дотриманні температурних режимів під час транспортування чутливих до температури харчових продуктів, провести вимірювання та перевірити показники вимірювання, які зазначаються постачальником;

6) звернути увагу на тривалість доставки, якщо виникають сумніви в дотриманні відповідних гігієнічних вимог під час транспортування;

7) персоналу, який займається прийманням харчових продуктів, не потрібно заходити в чисту зону без дотримання заходів особистої гігієни (зміна одягу та взуття, миття рук);

8) необхідно зняти зовнішнє пакування перед переміщенням харчових продуктів у виробничі приміщення харчоблоку. Зовнішнє пакування потенційно могло контактувати із брудними поверхнями. Зберігання харчових продуктів у зовнішньому (транспортному) пакуванні дозволяється лише в складських приміщеннях;

9) якщо відбувається переміщення харчових продуктів з його первинного пакування в інші ємності, потрібно переконатися, що вони промарковані, та зазначено:

найменування харчового продукту;

термін придатності харчових продуктів;

відомості про постачальника харчових продуктів/виробника.

У такому разі інформація з первинного пакування повинна бути збережена протягом визначеного законодавством терміну у зручний для оператора ринку спосіб.

10) рекомендується завжди перевіряти температуру у транспортному засобі, а у разі сумніву – температуру в товщі харчового продукту, яка є критерієм відповідності;

11) рекомендується процес вхідного контролю розпочати в межах 10 хвилин після доставки харчових продуктів;

12) заморожені харчові продукти перевіряються у спосіб, щоб переконатися, що на упаковці немає слідів талої води;

13) рекомендується при вхідному контролі на упаковках з харчовими продуктами, що є алергеном чи містять алерген, зазначати літеру “А” для звернення уваги працівників харчоблоку на наявність алергену та обережному поводженню з такими харчовими продуктами.

Зразок ведення записів про постачання харчових продуктів зазначено в додатку 8 до цих Настанов.

12.3. Вимірювання температури під час приймання харчових продуктів.

Температура харчових продуктів вимірюється спеціальними термометрами для здійснення контролю харчових продуктів. Термометри між вимірюваннями потрібно дезінфікувати з урахуванням можливості хімічного забруднення від дезінфікуючого розчину.

Рекомендована система:

Вимірювання – промивання/ополіскування – зберігання в дезінфікуючому розчині – промивання водою від розчину – вимірювання.

12.4. Зберігати мийні та дезінфікуючі засоби та інші потенційно небезпечні речовини (наприклад, отруйні приманки для шкідників тощо) необхідно окремо від харчових продуктів. Це не обов'язково окрема кімната. Достатньо визначеного місця з обмеженим доступом, дозволеним лише для персоналу, який має знання про поводження із такими речовинами.

Рекомендується використовувати інструкції виробника щодо приготування дезінфікуючих розчинів чи безпечного поводження з відповідними речовинами.

13. Маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

Метою програми-передумови є надання споживачам передбаченої законодавством інформації про харчові продукти.

Виконання цієї програми-передумови повинно відповідати закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

Інформація про харчові продукти також повинна бути доступна для батьків чи опікунів шляхом розміщення її на веб-сайті закладу чи оператора ринку та/або надана для ознайомлення в паперовому вигляді.

III. Правила організації технологічних процесів

14. Основні вимоги до етапів технологічних процесів:

14.1. Вимоги до зберігання харчових продуктів при кімнатній температурі:

1) усі харчові продукти повинні зберігатися на чистих стелажах або в чистих шафах, в упаковці або в ємностях (контейнерах), дозволених до використання в харчовій промисловості та бути захищеними від прямих сонячних променів;

2) сипучі харчові продукти, такі як борошно або крупи потрібно зберігати в чистому, сухому та добре провітрюваному приміщенні, у закритих контейнерах;

3) непридатні для використання та споживання харчові продукти потрібно зберігати окремо, щоб уникнути перехресного забруднення;

4) рекомендована температура зберігання 10–21°C; (у складі близько 25 °C, і більше; у закордонних виданнях читала – зберігання при неконтрольованій температурі навколишнього середовища);

5) фрукти та овочі, соління бажано зберігати в прохолодному приміщенні не на підлозі та окремо від харчових продуктів, що є готовими до споживання;

6) коренеплоди потрібно зберігати в спеціально виділеному місці для уникнення перехресного забруднення;

7) усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, повинні знаходитись у закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та бути маркованими (найменування харчового продукту, термін придатності, відомості про постачальника/виробника).

14.2. Вимоги до зберігання харчових продуктів в охолодженому стані:

1) охолоджені харчові продукти необхідно зберігати при температурі в товщі продукту 5°C або нижче. Для цього рекомендується встановлювати температуру холодильників 4°C;

2) холодильники не повинні бути переповнені, забезпечуючи циркуляцію холодного повітря;

3) охолодженими зберігаються харчові продукти:

схильні до мікробіологічного забруднення з маркуванням “вжити до”;

з відповідним температурним режимом, зазначеним на маркуванні;

які потрібно зберігати охолодженими після відкриття;

готові до споживання харчові продукти, такі як м'ясо, салати, десерти тощо;

4) оператор ринку повинен забезпечити перевірку температури холодильного обладнання з відповідною періодичністю, але не рідше, ніж один раз на добу. Якщо існує тенденція до нестабільності температурних режимів у холодильних камерах, частоту вимірювань потрібно збільшити. Також необхідно регулярно перевіряти температуру, яка виведена на дисплеї холодильника, з показниками контрольного термометра;

5) уникнення перехресного забруднення можливе шляхом зберігання неперероблених та готових до споживання харчових продуктів в окремих холодильниках. Якщо таких умов немає, то готові до вживання харчові продукти можуть зберігатися над непереробленими харчовими продуктами в одному холодильнику.

У такому разі рекомендується дотримуватися такого розміщення харчових продуктів:

перероблені або готові до споживання харчові продукти завжди зберігаються на верхній полиці (полицях);

необроблені харчові продукти зберігаються на нижніх полицях у такому порядку (зверху вниз):

риба, морепродукти, яйця;

яловичина та свинина;

м'ясо січене (фарш);

м'ясо птиці;

6) усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, повинні знаходитися в закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та бути маркованими (найменування харчового продукту, термін придатності, відомості про постачальника/виробника);

7) харчові продукти, які зберігаються в охолодженому стані повинні перебувати за кімнатної температури не більше ніж чотири години, після чого їх переводять у категорію харчових відходів.

Зразок журналу контролю температурних режимів холодильного обладнання зазначено в додатку 9 до цих Настанов.

14.3. Заморожені харчові продукти необхідно помістити в морозильну камеру одразу після доставки.

Морозильні камери повинні працювати при температурі -18°C .

Неперероблені та готові до споживання харчові продукти необхідно помістити в окремі контейнери та відмежувати в морозильній камері для уникнення перехресного забруднення.

Свіжі харчові продукти, які заморозуються на потужності, необхідно маркувати датою заморозування, щоб забезпечити їх використання протягом установленого терміну.

Морозильні камери необхідно розморожувати та очищати відповідно до рекомендацій виробника.

Якщо морозильна камера не працює належним чином, необхідно застосувати такі заходи:

1) харчові продукти, які не розморозилися (затверділі та вкриті льодом), необхідно перемістити в іншу морозильну камеру. Якщо немає іншої камери - розморозити харчові продукти;

2) харчові продукти, які почали розморожуватися (почали м'якнутися та/або виділяти рідину), необхідно перемістити у відповідне місце, щоб продовжити розморожування для негайного використання;

3) повністю розморожені харчові продукти (м'які) у відповідних випадках необхідно приготувати (наприклад, сире м'ясо, свійська птиця та риба) до їх повної готовності. Після приготування потрібно відразу використати харчовий

продукт або охолодити чи заморозити його в безпечний спосіб. Якщо це неможливо, харчовий продукт вважається непридатним для використання;

4) харчові продукти заборонено заморозувати повторно.

14.4. Вимоги до розморожування харчових продуктів.

Перед приготуванням харчовий продукт необхідно повністю розморозити (якщо інше не передбачено технологічним процесом), оскільки частково заморожений харчовий продукт буде потребувати більше часу для приготування.

Потрібно зберігати м'ясо, свійську птицю, рибу, які розморожуються, в окремих контейнерах, щоб запобігти перехресному забрудненню. Після того як харчовий продукт було розморожено, його необхідно використати протягом 12 годин.

14.4.1. Для розморожування харчових продуктів використовується один із таких методів:

1) у холодильнику при температурі 5°C або нижче. Розморожувати сире м'ясо, сиру птицю та сиру рибу на нижній полиці та в окремих контейнерах.

2) під проточною водою при 21°C або менше у спосіб, щоб уникнути контакту продукту з водою (контейнер, плівка). Якщо використовувати цей метод, харчові продукти рекомендовано готувати протягом чотирьох годин після виймання з морозилки;

3) у процесі готування, якщо це передбачено технологічним процесом;

4) у мікрохвильовій печі за умови негайного готування;

5) готові до споживання харчові продукти рекомендовано розморожувати в холодильнику.

14.4.2. Вимоги до перевірки розморожування:

1) перевірити наявність льоду в харчовому продукті рукою, шпажкою або зондовим термометром. Для готових до споживання харчових продуктів

необхідно використовувати окремий термометр, який потрібно мити та дезінфікувати до та після використання;

2) у разі розморожування свійської птиці потрібно перевірити гнучкість частин тушки;

3) для уникнення перехресного забруднення необхідно забезпечити правильне вилучення рідини, яка виділяється з харчового продукту під час розморожування.

14.5. Вимоги до підготовки харчових продуктів:

1) м'яса різних видів сільськогосподарських тварин:

для підготовки непереробленого м'яса свійської птиці та інших видів сільськогосподарських тварин використовуються окремі ножі, посуд та обробні дошки, що миються і дезінфікуються між використанням;

із холодильника або морозильної камери потрібно брати стільки заморожених харчових продуктів, скільки можна підготувати (нарізання, панірування тощо) до приготування протягом 30 хвилин. Цей проміжок часу не враховує час, необхідний для термічної обробки неперероблених харчових продуктів;

2) салатів, що містять чутливі до умов зберігання харчові продукти.

Не перероблені харчові продукти тваринного походження (м'ясо, рибу, яйця) належним чином готують і охолоджують, перш ніж додавати їх у салат;

усі інгредієнти перед змішуванням охолоджують до температури 5°C або нижче. Ємності та посуд охолоджують перед тим, як використовувати їх для приготування салату;

3) яйця курячі харчові:

перед приготуванням яєць курячих харчових їх обов'язково замочують на 30 хвилин у 2% розчині питної соди чи іншому розчині, призначеному для цієї мети, після чого миють проточною питною водою;

для миття яєць повинна бути окрема ємність із маркуванням та окремий інвентар;

додавати яйця у страви безпосередньо перед термічним обробленням.

4) тісто та випічка:

усі приготовлені для випікання суміші повинні термічно оброблятися протягом 30 хвилин. Якщо вони не були використані в цей період, їх потрібно помістити в холодильник. Якщо в сумішах передбачено використання непастеризованих яєць, такі суміші є непридатними до використання через 30 хвилин після приготування;

5) овочі та фрукти:

для підготування овочів та фруктів використовуються окремі ножі, посуд та окремі дошки, які миються і дезінфікуються між використанням;

фрукти та овочі з їстівною шкіркою перед нарізанням, приготуванням або поєднанням з іншими інгредієнтами миють під проточною питною водою. Миючі засоби заборонено застосовувати для миття поверхонь фруктів та овочів;

усі підготовлені свіжі фрукти та овочі зберігають у холодильнику при температурі 5°C або нижче.

14.6. Харчовий продукт вважається термічно обробленим за умови досягнення температури 75°C у місці, що найдовше прогрівається (чи інші умови комбінації температури і часу: 70°C протягом двох хвилин, або нижча температура, за умови тривалішого часу, та якщо є підтверджені дані про відсутність ризику завдання шкоди споживачу і що продукт буде спожитий протягом 30 хвилин після оброблення).

Оператору ринку необхідно чітко визначити параметри термічного оброблення для досягнення температури 75°C у товщі продукту: температура обладнання, налаштування обладнання, час приготування, розмір порції. Потрібно запобігати контакту неперероблених харчових продуктів та готових до споживання харчових продуктів, наприклад, під час додавання харчових продуктів у гриль.

14.7. Повторне нагрівання означає нагрівання харчового продукту до температури не нижче, ніж 75°C у товщі харчового продукту. Розігрівання можна здійснювати лише один раз, розігрітий харчовий продукт повинен бути спожитим протягом 30 хвилин після його розігрівання.

Харчові продукти на лінії гарячої роздачі повинні утримуватися при температурі, вищій, ніж 63°C. Обладнання гарячої роздачі повинно використовуватися лише для цих цілей.

Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.

14.8. Усі незапаковані харчові продукти подаються у спосіб, щоб запобігти перехресному забрудненню.

Залишок харчових продуктів заборонено змішувати з новим харчовим продуктом. Якщо новий харчовий продукт пропонується для обслуговування одночасно із старим продуктом, він повинен знаходитися в окремій ємності.

IV. Застосування принципів НАССР

15. До принципів системи НАССР належать:

Принцип 1. Ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийнятного рівня.

Принцип 2. Визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийнятного рівня.

Принцип 3. Установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відокремити безпечний харчовий продукт від небезпечного.

Принцип 4. Проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами.

Принцип 5. Запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про невідповідність або відхилення від заданих параметрів.

Принцип 6. Розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі з метою перевірки результативності заходів.

Принцип 7. Розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності для підтвердження результативного застосування заходів.

16. Першим підготовчим кроком розроблення системи НАССР повинно бути створення групи НАССР.

До складу групи НАССР потрібно включити фахівців, які володіють знаннями щодо технологічних процесів, гігієнічних вимог, безпеки та якості харчових продуктів. Оптимальний склад групи НАССР може бути від двох до п'яти осіб. Затверджує склад групи НАССР керівник закладу.

Керівник групи НАССР повинен забезпечувати:

- 1) своєчасне оновлення складу групи НАССР;
- 2) координацію роботи групи;
- 3) розподіл видів робіт та відповідальних осіб за їх виконання;
- 4) дотримання членами групи НАССР своїх обов'язків.

17. Опис харчового продукту. Група НАССР повинна зібрати інформацію про харчовий продукт включно з інгредієнтами, умовами зберігання, приготування тощо. Опис харчового продукту може розроблятися як для індивідуального продукту, так і для груп продуктів.

Можна використовувати примірні двотижневі меню, у тому числі визначення переліку рецептурних збірників.

Інформація (опис) про харчовий продукт може міститися в технологічних картах, а також можуть використовуватися дані, що стосуються харчових продуктів, які розміщуються на маркуванні.

18. Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності. Зразок орієнтовної блок-схеми процесу, залежно від форми організації харчування в закладі зазначено в додатку 10 до цих Настанов.

Блок-схема повинна відображати ті технологічні процеси, які наявні на потужності. Під час використання примірної блок-схеми необхідно перевірити відповідність процесів до фактичної діяльності потужності, у разі необхідності доповнити чи виключити процеси.

19. Принцип 1. Аналіз небезпечних факторів.

Аналіз небезпечних факторів проводиться з метою виявлення всіх небезпечних факторів, притаманних чи характерних для тих харчових продуктів, які використовуються на потужності, з урахуванням технологічних процесів.

Ідентифікація небезпечних факторів, пов'язаних із кожним етапом. Під час використання блок-схеми процесу необхідно ідентифікувати на кожному з етапів технологічного процесу, які небезпечні фактори можуть перевищити допустимий рівень, і встановити контрольні заходи, тобто заходи, які унеможливають, зменшують до прийнятного рівня або запобігають появі небезпечних факторів. Потрібно звернути увагу на таке:

один контрольний захід може використовуватися для кількох небезпечних факторів;

один небезпечний фактор може контролюватися кількома контрольними заходами;

потрібно враховувати відкладені контрольні заходи (на наступних етапах).

Контрольні заходи містяться у програмах-передумовах НАССР та в технологічних картах та спрямовані на запобігання, усунення або зменшення до прийнятного рівня небезпечного фактора.

У закладах освіти впроваджується так званий “горизонтальний” підхід до дослідження системи НАССР, коли аналізують етапи процесу безвідносно до продукції. У закладах освіти аналізуються небезпечні фактори на кожному процесі, з урахуванням усіх можливих видів продукції і немає потреби створювати окремі дослідження для груп продуктів.

Приклади небезпечних факторів та контрольних заходів зазначено в додатку 11 до цих Настанов, а процедура аналізу небезпечних факторів – у додатку 12 до цих Настанов.

20. Принцип 2: Визначення критичних контрольних точок.

При визначенні ККТ до уваги беруться лише такі етапи процесів, які мають вагоме значення для усунення чи мінімізації до прийнятного рівня небезпечних факторів. Є три ознаки ККТ:

1) етап технологічного процесу (наприклад зберігання, розморожування, термічне оброблення), а не допоміжного процесу (наприклад прибирання, гігієна персоналу, калібрування обладнання та інші програми-передумови);

2) на цьому етапі можна встановити заходи контролю. Не на всіх етапах, де є імовірність появи небезпечних факторів, можна застосувати заходи контролю;

3) якщо на цьому етапі буде порушення встановлених вимог чи технології виробництва, отриманий продукт буде небезпечним. Наприклад, споживання харчового продукту з порушенням температурного режиму чи часу приготування може призвести до харчового отруєння.

Для зручності визначення ККТ можна використовувати дерево рішень – перелік питань.

При визначенні ККТ етапи технологічного процесу розглядають у логічній послідовності з іншими етапами процесу, беручи до уваги весь технологічний процес, що дасть змогу уникнути появи зайвих ККТ.

Законодавство не вимагає використання дерева рішень. Визначити ККТ можна з використанням будь-якого логічного підходу, базуючись на знаннях про технологічний процес та харчовий продукт. Зразок визначення ККТ з використанням дерева рішень зазначено в додатку 13 до цих Настанов.

21. Принцип 3. Установлення критичних меж.

Критична межа – параметри (показники) на певному етапі технологічного процесу, який розділяє прийнятний і неприйнятний стан етапу процесу, випуск безпечних чи небезпечних харчових продуктів.

Для кожної ККТ має бути встановлено критичну межу (параметри, показники). Критична межа повинна бути вимірним показником, який є доказом ефективного контролю рівня небезпечного фактору на цьому етапі.

Контроль або ведення моніторингу цих параметрів повинна здійснювати відповідальна особа, призначена керівником групи НАССР.

Наприклад, для фізичних небезпечних факторів це може бути візуальна перевірка сторонніх предметів у харчовому продукті (метал чи скло). Для хімічних небезпечних факторів це максимально допустимий рівень забруднювачів або їх відсутність. Наприклад, результати лабораторних досліджень (випробувань), які проводяться безпосередньо в закладі або надані оператором ринку, що постачає харчові продукти до цього закладу.

Для біологічних небезпечних факторів параметром, який відмежовує випуск безпечного харчового продукту від небезпечного є наявність або рівень патогенних мікроорганізмів певного виду в харчовому продукті, готовому до споживання людиною. Наприклад, контроль температурного режиму та часу може мінімізувати або виключити наявність патогенів (сальмонел) у харчовому продукті.

22. Принцип 4. Установити процедури моніторингу.

Для кожної ККТ повинна бути розроблена та впроваджена чітка процедура (інструкція) моніторингу. Моніторинг проводиться з метою перевірки, що заходи контролю виконуються та є достатніми.

Процедура повинна містити параметри, що вимірюються, критичні межі, періодичність (частота) вимірювань, спосіб проведення вимірювання, обладнання, яке використовується для цього, відповідальна особа, яка проводить вимірювання та ведення записів.

Моніторинг може бути періодичний та постійний.

Керівник групи НАССР призначає відповідальну особу, яка проводить моніторинг. Відповідальна особа повинна бути обізнана, пройти навчання і перевірку на рівень знань цієї процедури (інструкції) та має забезпечити:

1) своєчасну перевірку на справність автоматичних засобів контролю, у випадку їх використання перед початком роботи, а в разі необхідності з установленою періодичністю;

2) ведення записів;

Записи результатів моніторингу повинні проводитися зразу ж після завершення вимірювань. Приклад ведення записів під час здійснення моніторингу ККТ зазначено в додатку 14 до цих Настанов.

23. Принцип 5. Установлення коригувальних дій у разі, коли моніторинг показує відхилення від критичних меж

1) для кожної ККТ повинен бути розроблений порядок дій у разі перевищення критичних меж. Ці заходи направлені на виявлення та усунення причини невідповідності – коригувальні дії;

2) першим завданням у такій ситуації є негайне відновлення контролю над процесом, виправлення ситуації. Іншою складовою корекції є відділення потенційно небезпечної продукції, виготовленої з часу останнього позитивного вимірювання параметрів, та визначення наступних дій з нею. І якщо перше завдання може бути частково чи повністю передбачене і внесене у процедури

чи інструкції (з коригувальних дій чи з моніторингу) і його, у більшості випадків, може виконати працівник, який проводить моніторинг, то визначення способів поводження з потенційно небезпечною продукцією потребує належної кваліфікації і повноважень виконавців;

3) після виправлення ситуації потрібно запобігти її повторенню в майбутньому – знайти причину відхилення та ліквідувати її. Це також потребує певних знань та відповідальності працівників. Тому процедура з впровадження коригувальних дій у ККТ повинна містити не лише чіткий порядок заходів, а й розподіляти ролі та завдання кожного працівника, залученого до процесу;

4) обов'язковим є документування всіх невідповідностей і коригувальних дій. Це допоможе у майбутньому оцінити їх ефективність;

5) необхідно зазначити, що коригувальні дії застосовуються не лише в разі відхилень у ККТ, а й стосовно кожної невідповідності. Алгоритм дій залишається таким лише з урахуванням, що не всі невідповідності призводять до випуску потенційно небезпечної харчової продукції. Необхідною практикою також є перевірка ефективності коригувальних дій після їх впровадження.

24. Принцип 6. Установлення процедури верифікації, валідації.

Шостий принцип системи НАССР означає валідацію, верифікацію та наступне вдосконалення системи. Також потрібно зазначати, що застосування цих методик є набагато ширшим, ніж лише перевірка ефективності самих принципів системи НАССР. Вони стосуються всіх сфер системи безпеки – від вибору та перевірки ефективності обладнання, засобів для прибирання, методів контролю шкідників до відбору персоналу.

24.1. Після розроблення системи НАССР необхідно перевірити чи розроблені процедури:

- 1) дозволяють виконати вимоги законодавства;
- 2) є прийнятними та можливими для впровадження на конкретній потужності.

Приклади валідації:

перевірка, чи система НАССР охоплює всі технологічні процеси;
 достовірність аналізу небезпечних факторів;
 обґрунтування критичних меж;
 відповідність процедур моніторингу поставленій меті;
 відповідність та ефективність коригувальних дій;
 перевірка достовірності вимірювань (точність приладів, розподіл температур).

24.2. У разі запровадження всіх процедур здійснити перевірку (верифікацію) чи все виконується і чи досягнуто бажаного результату.

Мета верифікації – перевірка на дотримання учасниками процесів прописаних процедур на всіх етапах.

Для цього застосовуються методи, процедури, аналізи та інші способи оцінювання, щоб визначити відповідність упроваджених процедур до плану НАССР та їх ефективність.

Прикладами верифікації можуть бути: перегляд звернень, скарг; періодичні лабораторні дослідження (випробування) харчових продуктів; перегляд записів моніторингу ККТ; аудити та інспектування.

Рекомендована періодичність проведення верифікації не рідше ніж один раз на рік.

25. Принцип 7. Документація та ведення записів.

Усі заходи та процедури, які стосуються впровадження принципів системи НАССР повинні бути задокументовані.

Записи є доказом упровадження процедур та дають можливість оцінити дієвість системи НАССР не тільки керівникові закладу, але і під час заходів державного контролю.

До основних документів системи НАССР належать:

- 1) протоколи нарад, наказ чи інший розпорядчий документ про склад групи НАССР;
- 2) опис харчових продуктів, технологічні карти, примірні двотижневі меню;
- 3) блок-схема;
- 4) опис проведеного аналізу небезпечних факторів;
- 5) обґрунтування та встановлення ККТ та критичних меж;
- 6) процедури і записи моніторингу ККТ;
- 7) процедури і записи коригувальних дій;
- 8) процедури і записи валідації, верифікації;
- 9) результати аудиту чи інспектування.

**Заступник директора директорату
державної політики у сфері санітарних
та фітосанітарних заходів –
начальник головного управління
з питань підакцизної продукції
та органічного виробництва**



Людмила ХОМІЧАК

Додаток 1

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти
(підпункт 8.2.4 пункту 8)

План проведення ремонтних робіт

№ п/п	Найменування обладнання	Дата проведення			Короткий опис ремонтних робіт
		калібрування	планових ремонтних робіт	позапланових ремонтних робіт	

Додаток 2

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти (підпункт 8.4.6 пункту 8)

Журнал контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу

(дата контролю)

№ п/п	ПІБ	Стан здоров'я (наявність/відсутність порізів, гнійничкових захворювань рук, захворювань носоглотки у працівника, захворювань на кишкові хвороби у працівника та в сім'ї)	Спецодяг (наявний/ відсутній, чистий/ брудний)	Прикраси, особисті речі в кишенях (наявні/ відсутні)	Допуск до роботи (допущений/не допущений)	ПІБ відповідальної особи	Підпис відповідальної особи

Додаток 3

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти

(підпункт 9.5 пункту 9)

Список миючих і дезінфікуючих засобів та потенційно небезпечних речовин

№ п/п	Найменування засобу	Правила безпечного поводження	Призначення засобу	Вихідна концентрація засобу	Робоча концентрація засобу	Приготування робочого розчину

Додаток 4

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти

(підпункт 9.5 пункту 9)

Графік прибирання приміщень та обладнання

Дата прибирання	Об'єкт прибирання	Періодичність миття та дезінфекції	Метод прибирання	Засоби, що використовуються	ПІБ відповідальної особи

Журнал підтвердження прибирання приміщень та обладнання

тиждень з _____ до _____

Об'єкт прибирання	Понеділок		Вівторок		Середа		Четвер		П'ятниця	
	Час	Підпис	Час	Підпис	Час	Підпис	Час	Підпис	Час	Підпис

Перевірено _____
(ПІБ)

(підпис)

(дата)

Протокол навчання персоналу

Дата _____

Тема навчання _____

Тривалість навчання _____ год

Навчання провів _____

(ПІБ)

(посада)

(організація)

Відомості про учасників навчання

№ п/п	ПІБ	Посада	Підпис

Додаток 5

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти

(підпункт 9.5 пункту 9)

Графік навчання персоналу

№	Назва теми	Періодичність	Відповідальний за проведення
1	Вхідний інструктаж	за потреби	Керівник групи НАССР
2	Навчання з безпечності продукції (НАССР)	1 p/pік	Керівник групи НАССР
3	Правильне поводження з небезпечними речовинами.	За потребою, не менше 1p/pік	Керівник групи НАССР
4	Гігієна персоналу	2 p/pік	Керівник групи НАССР
5	Поводження зі сторонніми предметами	1p/pік	Керівник групи НАССР
6	Правила прибирання	За потребою, не менше 1p/pік	Керівник групи НАССР
7	Простежуваність	1p/pік	Керівник групи НАССР
8	Управління невідповідною продукцією, коригувальні та запобіжні дії	1p/pік	Керівник групи НАССР

Додаток 6
до Методичних настанов щодо
розроблення, запровадження та
використання постійно діючих
процедур, які базуються на
принципах системи аналізу
небезпечних факторів та контролю
у критичних точках в закладах
освіти
(підпункт 10.5 пункту 10)

Записи щодо здійснення заходів контролю шкідників

№ з/п	Дата здійснення заходу	Номер засобу контролю шкідників	Моніторинг засобів знищення шкідників (наявність шкідників, поїдання ними приманки, тип шкідників: Г – гризуни, Л – комахи що літають, К – комахи, що не літають)	ПІБ відповідальної особи	Підпис відповідальної особи

Додаток 7

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти

(підпункт 11.3 пункту 11)

Графік видалення відходів

Тип харчових відходів	Місце розміщення контейнерів для зберігання відходів	Спосіб видалення відходів з приміщень потужності	Періодичність та спосіб видалення відходів з потужності	ПІБ відповідальної особи	Посада відповідальної особи
Харчові відходи					
Відходи пакувальних матеріалів					
Побутові відходи					

Додаток 8
до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти (підпункт 12.2 пункту 12)

Журнал постачання харчових продуктів

Дата	Харчовий продукт	Постачальник	Номер партії (присвоєний чи постачальника)	Термін придатності	Температура продукту, °C	Супровідні документи	Рішення	Коментар	ПІБ відповідальної особи	Підпис

Додаток 9

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти
(підпункт 14.2 пункт 14)

Журнал контролю температурного режиму холодильного обладнання

Назва холодильного обладнання

№ з/п	Дата проведення виміру температури	Час проведення виміру температури	Показник температури в градусах С	Примітка	ІПБ особи, яка проводила вимір	Підпис особи, яка проводила вимір

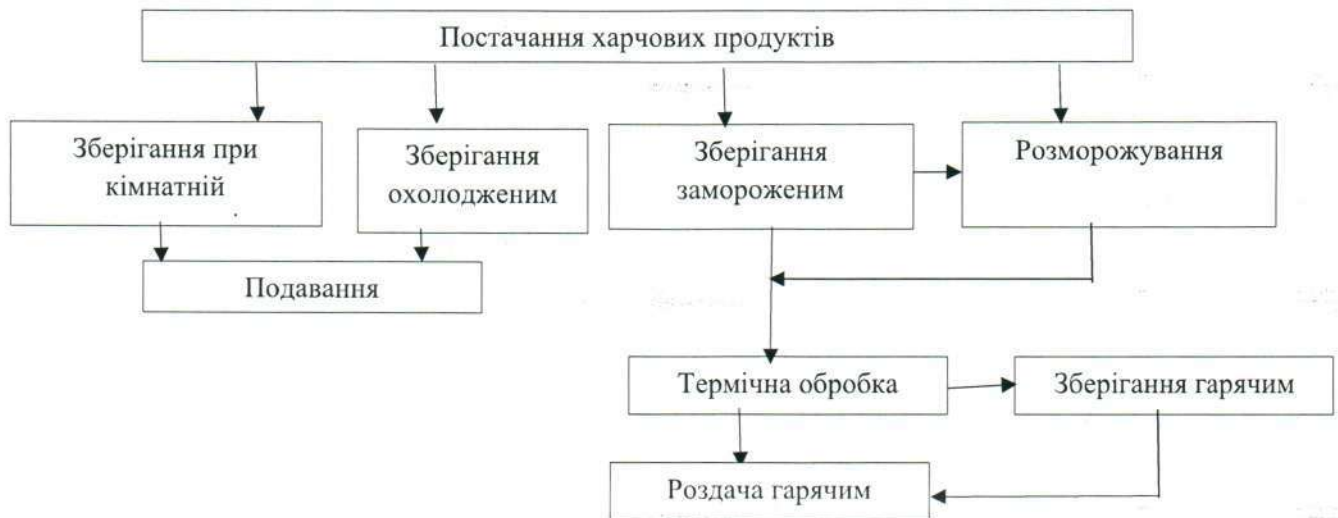
Додаток 10

до Методичних настанов
щодо розроблення,
запровадження та
використання постійно
діючих процедур, які
базуються на принципах
системи аналізу небезпечних
факторів та контролю у
критичних точках в закладах
освіти
(пункт 18)

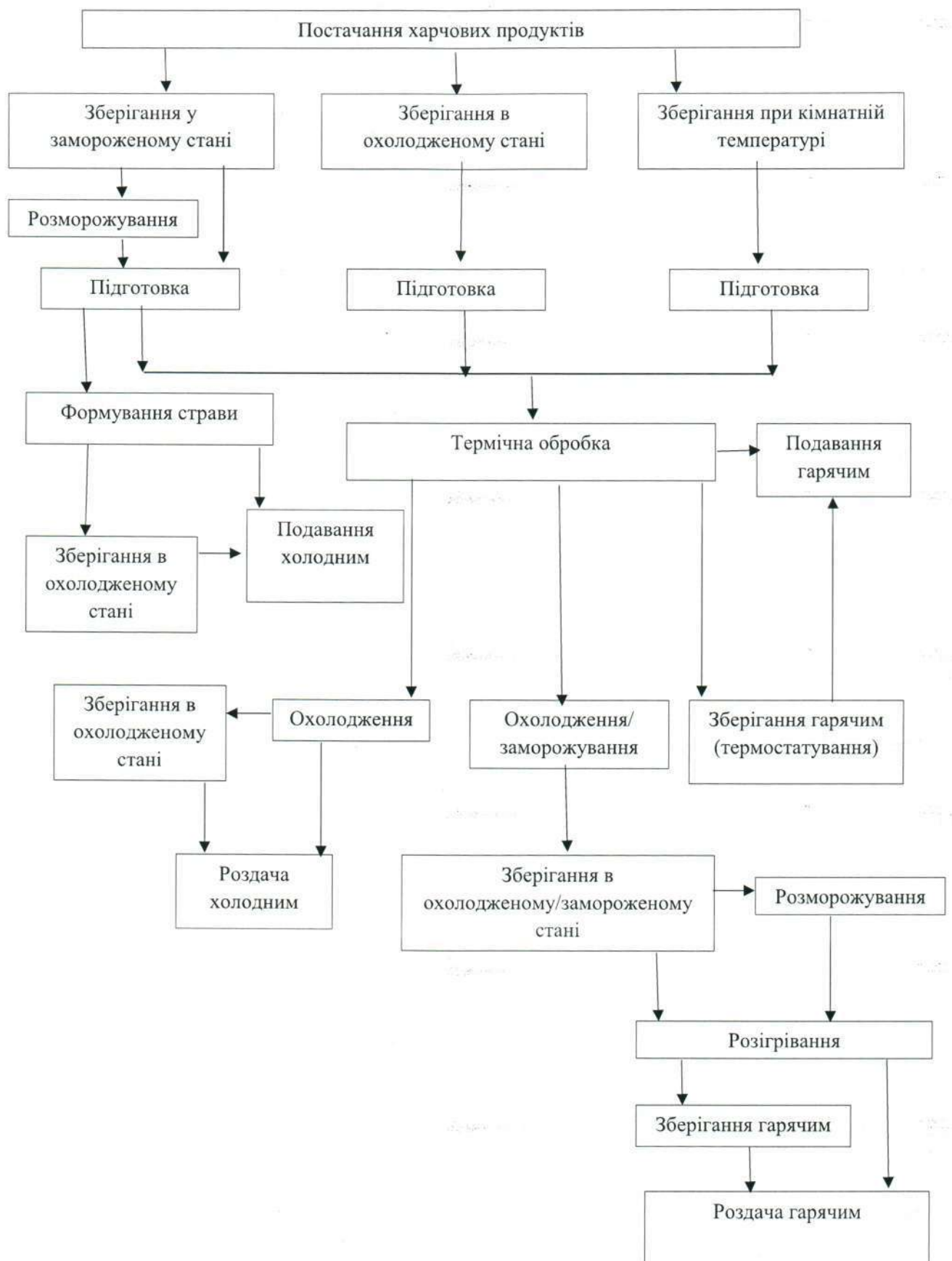
Приклад типової блок-схеми технологічних процесів для організації харчування – кейтерінг



Приклад типової блок-схеми технологічних процесів для організації харчування - буфет (напівфабрикатна лінійка)



Приклад типової блок-схеми технологічних процесів для організації харчування – приготування



Додаток 11

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти
(пункт 19)

Приклади небезпечних факторів та контрольних заходів

1. Біологічні небезпечні фактори – це патогенні мікроорганізми, віруси і паразити.
2. Хімічні небезпечні фактори – це залишки хімічних речовин в харчових продуктах, інгредієнтах і в навколишньому середовищі, алергени.
3. Фізичні небезпечні фактори – це сторонні предмети в харчових продуктах, такі як метал, скло, пластмаса, волосся тощо.

Джерело небезпечного фактора	Харчові продукти/технологічні процеси	Походження небезпечного фактора	Контрольні заходи
Інгредієнти	М'ясо, птиця	Бактерії, віруси та паразити, токсини	Програма-передумова щодо контролю постачальників
	Овочі	Залишки пестицидів	
	Крупи	Розмноження патогенних мікроорганізмів, мікотоксини	
Виробництво харчових	Зберігання	Розмноження патогенних мікроорганізмів	Програма-передумова щодо зберігання та транспортування харчових продуктів

продуктів	Підготовка	Розмноження патогенних мікроорганізмів	Програма-передумова щодо контролю технологічних процесів
	Приготування	Розмноження патогенних мікроорганізмів	Програма-передумова щодо контролю технологічних процесів
Поводження з готовими до споживання харчовими продуктами	Пакування	Перехресне забруднення харчових продуктів небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами	Програма-передумова щодо безпеки води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
		Забруднення сторонніми речовинами або хімічне забруднення під час транспортування	Програма-передумова щодо зберігання та транспортування харчових продуктів
	Видача готових до споживання харчових продуктів	Розмноження патогенних мікроорганізмів	Програма-передумова щодо контролю технологічних процесів
		Забруднення харчових продуктів в робочій зоні (через обладнання, персонал, посуд)	Програма-передумова щодо безпеки води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами
		Забруднення готових до споживання харчових продуктів персоналом	Програма-передумова щодо здоров'я та гігієни персоналу
		Розмноження патогенних мікроорганізмів	Програма-передумова щодо контролю технологічних процесів

Алергени

Алерген	Джерело небезпечного фактора	Контрольні заходи
Арахіс	Соуси (наприклад, соус сатай), тістечка інші десерти, арахісове борошна і арахісове масло.	1. Інформація про алергени надається у назві та описі харчового продукту в меню. Важливо оновлювати меню у випадку змін у рецептурі. 2. Знання персоналу про поводження з алергенами. 3. Перевірка всіх інгредієнтів у страви, соусах, приправах, для приготування гарніру або заправки до салату. Якщо відсутні докази, що страва не містить алергену, потрібно вважати, що алерген присутній. 4. Перевірка маркування харчових продуктів та інформації від постачальника на предмет вмісту алергенів в інгредієнтах, які використовуються для приготування страв. 5. Уникнення перехресного забруднення. Прибирання робочих поверхонь та обладнання, миття рук
Горіхи (волоські горіхи, мигдаль, лісовий горіх, бразильський горіх, фісташки, кеш'ю, горіхи пекан, горіх макадамія та киндаль)	Соуси, десерти, крекери, хліб і морозиво, горіхове масло, праліне, мелений мигдаль.	
Молоко	Молоко, йогурт, сметана, сир, масло та інші молочні продукти, отримані з молока корів, овець, кіз. Страви з молоком, та готові до споживання продукти з вмістом сухого молока або інших молочних інгредієнтів (казеїн, суха молочна сироватка), лактоза.	
Яйця	Торти, муси, соуси, макаронні вироби, заправки, що містять майонез (який може містити сире яйце) та страви, змащені яйцем, а також лецитином E322 (якщо вироблений з яєць). Інколи яйця використовуються у м'ясних продуктах.	
Риба	Усі види риб	
Молюски	Молюски, мідії, ліпариси, устриці, равілки,	

	кальмари, устричний соус.	персоналом приготуванням страв.	перед
Ракоподібні	Креветки, омари, норвезькі омари та краби.		
Соя	Тофу, соєве борошно, лецитин E322 (якщо вироблений з сої) та текстурований соєвий білок; морозиво, соуси, десерти, м'ясні продукти, вегетаріанські продукти.		
Зернові з вмістом глютену	Пшениця (спельта, пшениця Хорасан/Камут), жито, ячмінь та овес, а також харчові продуктів, виготовлені з них. Пшеничне борошно використовується в багатьох харчових продуктах, таких як хліб, макаронні вироби, торти, випічка, м'ясні продукти, а також в деяких досить нетипових продуктах, таких як бульйонні кубики, соус-гранули, суміші спецій, супи і соуси, загущені борошном, харчові продукти, посипані борошном перед приготуванням. Борошно, виготовлене з інших харчових продуктів, таких як кукурудза, рис, просо, нут або гречка, за складом не містить глютену, але в рамках процесу помолу може бути забруднене зерновими, що містять глютен.		
Зерна кунжуту	Хліб, кунжутне масло (для приготування або в приправах).		
Селера (корінь селери)	Інгредієнт в бульйонних кубиках, салатах і супах, або подається як овоч. Селерова сіль використовується як приправа в багатьох харчових продуктах, таких як супи та		

	м'ясні продукти. Насіння селери використовується як спеція.	
Гірчиця	Будь-який харчовий продукт, який походить з гірчиної рослини, включаючи рідку гірчицю, гірчичний порошок, листя, зерна та квіти гірчиці, пророслі зерна гірчиці, заправки для салатів, маринади, супи, суміші спецій, м'ясні продукти.	
Люпин	Хлібо-булочні вироби. Люпин також присутній в арахісі, отже особи з алергією на арахіс також можуть реагувати на люпин.	
Двоокис сірки та сульфіти (у концентрації понад 10 міліграмів на кілограм або 10 міліграмів на літр в розрахунку на сумарний обсяг оксиду сірки (SO2), що розраховується для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників)	Діоксид сірки та сульфіти (E220-E228) використовуються в якості консервантів у широкому спектрі харчових продуктів, зокрема в м'ясних продуктах, таких як ковбаси, безалкогольні напої, сушені фрукти та овочі. Діоксид сірки також присутній у вині та пиві.	

Додаток 12
до Методичних настанов щодо
розроблення, запровадження та
використання постійно діючих
процедур, які базуються на
принципах системи аналізу
небезпечних факторів та контролю
у критичних точках в закладах
освіти
(пункт 19)

Процедура аналізу небезпечних факторів

№	Етап технологічного процесу	Опис небезпечного фактору (фізичний/хімічний/біологічний)	Допустимі норми	Оцінка ризику			Контрольні заходи, що впроваджені для запобігання, усунення чи зменшення небезпечного фактору до прийняттного рівня
				ймовірність	серйозність	значимість	

Додаток ІЗ

до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти
(пункт 20)

Визначення ККТ – дерево рішень

№	Етап процесу	Тип небезпечного чинника та опис: Біологічний - Б, Хімічний - Х, Фізичний - Ф	П1. В цьому місці/етапі процесу наявні контрольні заходи для ідентифікованого небезпечного фактора	П1а. Враховуючи вимоги до безпеки продукту, на цьому етапі потрібен контроль?	П2. Цей етап процесу спеціально спроектований для уникнення або зменшення можливості появи небезпечного фактора до прийнятного рівня?	П3. Чи може ймовірність виникнення небезпечного фактора перевищити допустимий рівень і чи може небезпечний фактор зрости до неприйнятного рівня?	П4. Небезпечний фактор буде усунений на наступному етапі процесу чи ймовірність його появи знизиться до прийнятного рівня?	ККТ (КТ, ОПП)

Додаток 14
до Методичних настанов щодо
розроблення, запровадження та
використання постійно діючих
процедур, які базуються на
принципах системи аналізу
небезпечних факторів та контролю
у критичних точках в закладах
освіти
(пункт 22)

Проведення моніторингу ККТ

Етап процесу	Критичні межі	Параметри, щодо яких проводиться моніторинг	Опис способу проведення моніторингу	Періодичність моніторингу	ПІБ особи, що проводить моніторинг
