

ОЦІНКА СТАНУ ВІДПОВІДНОСТІ ПОТУЖНОСТЕЙ З ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ВИМОГАМ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Дата проведення оцінки _____

Ветеринарно-санітарний нагляд за потужностями з переробки молока, на предмет відповідності вимогам Європейського Союзу з метою експорту

сфера нагляду (контролю) та вид господарської діяльності здійснюваної суб'єктом господарювання

(найменування юридичної особи або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи - підприємця)

код ЄДРПОУ /ІПН _____, експлуатаційний дозвіл

(адреса, телефон)

Перевірено: _____

(найменування об'єктів юридичної особи або фізичної особи - підприємця, їх адреси, телефони)

Загальна інформація щодо здійснюваної та раніше здійснених перевірок

Розпорядчі документи щодо здійснюваної перевірки				Тип здійснюваної перевірки			
Наказ № _____ від _____ Направлення на перевірку № _____ від _____				☐ планова; ☒ позапланова			
Початок перевірки				Завершення перевірки			
число	місяць	рік	години	число	місяць	рік	години

Особи, що беруть участь у заході:

Посадові особи (назва органу контролю):

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

Посадові та/або уповноважені особи суб'єкта господарювання, треті особи:

(посада, прізвище, ім'я та по-батькові)

Дані про останній проведений захід державного контролю:

Плановий	Позаплановий
☒ не було взагалі	☐ не було взагалі
☐ був у період з _____. по _____; Акт перевірки від _____. Припис щодо усунення правопорушень: ☒ - не видавався, ☒ - видавався Вимоги припису: ☒ - виконано; ☒ - не виконано	☒ був у період з _____ по _____; Акт перевірки від _____ Припис щодо усунення правопорушень: ☒ - не видавався, ☒ - видавався Вимоги припису: ☒ - виконано; ☒ - не виконано

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ

ПИТАННЯ, ЩО ПІДЛЯГАЮТЬ ПЕРЕВІРЦІ. ЧАСТИНА А						
1. Загальна інформація						
Кількість робочих днів на тиждень:						
Кількість змін на день:						
Кількість працюючих на підприємстві:						
Всього:						
Жінки:						
Чоловіки:						
Походження сировини: господарства						
Потужність підприємства по виробництву молочної продукції (тонн/добу):						
Продукція		Проектна _____ т/добу		Фактична _____ т/добу		
Структура служби ветеринарної медицини підприємства: _____						
№	Вимога	Та к	Ні	НВ	НП	Нормативне обґрунтування ¹
1.1	Потужність оператора ринку зареєстрована в установленому порядку (державна реєстрація, експлуатаційний дозвіл)					ст. 4 Регламенту ЄС 853
1.2	Потужність оператора ринку ухвалена на постачання продукції до країн ЄС					ст. 4 Регламенту ЄС 853
1.3	Потужності оператора ринку присвоєна відповідна позначка придатності для нанесення на пакування із харчовим продуктом					ст. 5 Регламенту ЄС 853
2. Документація						
2.1	План виробничих, допоміжних, побутових приміщень розроблений та відповідає їх фактичному розташуванню					пп. 2.4.1, 2.5.4, 2.5.5 наказ №590
2.2	План системи водопостачання, водовідведення, вентиляції розроблений та відповідає їх фактичному розташуванню					п. 2.4.3 наказ №590
2.3	Сировина приймається підприємством на підставі документів, в яких зазначені дані про постачальника					ст. 18 Регламент ЄС 178/2002

¹ Повні реквізити документів містяться в розділі «Нормативні документи, на підставі яких складено зазначений перелік питань для перевірки».

2.4	Наявні всі необхідні документи щодо контролю води, яка використовується на підприємстві					Директива ЄС 98/83
3. Територія та будівлі підприємства						
3.1	Приміщення підприємства утримуються в чистоті та завчасно ремонтуються.					п. 1 глава I додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.2	Стіни виробничих приміщень, туалетів, роздягалень у належному стані, з гладкими поверхнями доверху, які легко миються та, у разі необхідності, дезінфікуються відповідно до технологічного процесу. Для цього застосовуються водостійкі, негігроскопічні, нетоксичні та миючі матеріали або інші матеріали, придатність яких обробник харчових продуктів може підтвердити компетентній установі.					п. 1b глава II додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.3	Стелі (стелі даху) та арматура стелі побудована та оброблена таким чином, що це запобігає накопиченню бруду та мінімізує утворення конденсованої води, ріст цвілі та будь-якого потрапляння часточок бруду на харчову сировину, яка обробляється.					п. 1c глава II додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.4	Підлога виробничих приміщень, туалетів, роздягалень у належному стані та легко чиститься, та у разі необхідності дезінфікується. Для цього використовуються водостійкі, негігроскопічні, нетоксичні та миючі матеріали або інші матеріали, придатність яких переробник харчових продуктів зможе підтвердити. Підлога з ухилом у напрямку стоків.					п. 1a глава II додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.5	Вікна та отвори побудовані таким чином, що це запобігає накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, закриті, за необхідності, захищені сітками, які легко чистяться. Якщо відкриті вікна можуть спричинити забруднення, тоді вони закриті та зафіксовані під час переробки продуктів.					п. 1d глава II додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.6	Двері легко миються та, за потреби, дезінфікуються. Для цього застосовуються негігроскопічні або інші матеріали, допустимість використання яких оператор ринку харчових продуктів зможе підтвердити компетентному органу					п. 1e глава II додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.7	Планування, практична конструкція та розмір підприємства дають можливість здійснювати відповідний догляд на всьому підприємстві, очищення приміщень та, за необхідності, їх дезінфекцію.					п. 2 глава I додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.8	Робочі місця достатні за розміром для виконання професійних дій у відповідних санітарних умовах					п. 2 (a) глава I додаток II Регламент ЄС 852/2004
3.9	Приміщення, які використовуються для спеціальних потреб, зачиняються на ключ та використовуються тільки тими особами, яким вони підконтрольні					
4. Водопостачання та водовідведення						
4.1	Підприємство забезпечується достатньою кількістю питної води. Здійснюються розрахунки необхідних обсягів питної та технічної води з визначенням таких потреб					п. 1a глава VII додаток II Регламент ЄС 852/2004
4.2	Належне проектування, належний стан системи водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію забезпечено					пп. 2 (a,b) розділ I, додаток II, 852/2004
4.3	Відсутня можливість забруднення води. Є план контролю води					п. 4d, частина A II додаток I Регламент ЄС 852/2004
4.4	Оцінку ризиків, які можуть виникнути при використанні води, для переробки харчових продуктів,					ст. 5 (2a) Регламент ЄС 852/2004

	предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, проведено.					
4.5	Є план-графік технічного обслуговування водопровідної мережі в т.ч. проведення її очищення та дезінфекції з обов'язковим відбором зразків води для тестування в лабораторії на її відповідність. Періодичність контролю витримується. Проведені заходи та їх результати реєструються та доступні.					п.1 додаток II Директива ЄС 98/83
4.6	Вода на потужностях, яка є інгредієнтом харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з ними, вода призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, яка використовується в технологічному процесі, вимогам щодо питної води відповідає					п. 4, частина VII додаток II Регламент ЄС 852/2004
4.7	Вода, що використовується знаходиться під тиском та береться в необхідній кількості з водопровідної мережі питної води та/або використовується вода, яку відповідний орган державного контролю класифікує як питну (це має бути задокументовано) за допомогою відповідної системи фільтрування					п. 3 частина VII додаток II Регламент ЄС 852/2004
4.8	Пара, яка використовується під час контакту безпосередньо з харчовими продуктами, не містить речовин, небезпечних для здоров'я або речовин, які можуть спричинити забруднення.					п. 5 розділ VII, додаток II, 852/2004
4.9	Підприємство здійснює хіміко-бактеріологічні аналізи води в терміни, відповідно до встановлених вимог. Лабораторія акредитована, в галузі акредитації є всі методи зазначені в Директиві ЄС98/83.					ст.7 Директива ЄС 98/83
4.10	Лабораторні дослідженнями питної води проводяться на всі показники згідно вимог.					Додаток II Директива ЄС 98/83
Якщо «Ні» – вказати на які показники не проводились дослідження:						
Координати лабораторії, яка проводить дослідження води та її статус: _____						
4.11	У разі використання води у технічних системах (пожежній, паровій, охолодній та інших системах), яка не відповідає вимогам до проточної води, є відділена система циркуляції такої води, окремо від системи проточної води, та вона відповідно позначена.					п 2, розділ VII, додаток II, 852/2004
5. Освітлення						
5.1	Всі виробничі зони належним чином освітлюються. Освітлювальне обладнання безпечне та загрози забруднення для харчового продукту не становить.					п. 7, розділ I, додаток II, 852/2004
5.2	Оцінку ризиків для безпечності харчових продуктів, які можуть виникнути через неналежне електропостачання, проведено.					ст. 5 (2a) Регламент ЄС 852/2004
5.3	За необхідності, корегувальні заходи для усунення ризиків для безпечності харчових продуктів, які можуть мати місце через неналежне електропостачання, розроблено.					ст. 5 (2e) Регламент ЄС 852/2004
6. Вентиляція, кондиціонування повітря, опалення виробничих приміщень, контроль параметрів та їх реєстрація						
6.1	Належну вентиляцію приміщень забезпечено.					п.5 Глава 1 Додаток II Регламент ЄС 852/2004
6.2	Системи вентиляції встановлені таким чином, що фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, легкодоступні.					п.5 Глава 1 Додаток II Регламент ЄС 852/2004 п.2.6.8 наказ №590
6.3	В місцях сильного накопичення пилу пиловловлююче обладнання встановлено.					п.5 Глава 1 Додаток II Регламент ЄС 852/2004

6.4	Оцінку ризику забруднення від повітря харчових продуктів проведено.				ст. 5 (2а) Регламент ЄС 852/2004
7. Загальні ветеринарно-санітарні вимоги виробничих процесів					
7.1	Процедури прибирання задокументовані і повністю впроваджені				п.2.9.1. наказ №590
7.2	Засоби та інвентар для прибирання визначені				п.2.9.3. наказ №590
7.3	Інвентар для прибирання зберігається у спосіб, за яким загроза перехресного забруднення відсутня				п.2.9.3. наказ №590
7.4	Частоту проведення виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків				п.2.9.4. наказ №590
7.5	Представлені докази того, що встановлена частота прибирання є достатньою для того, щоб підтримувати поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів				п.2.9.4. наказ №590
7.6	Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію має відповідні знання та підготовку				п.2.9.5. наказ №590
7.7	Перевірка виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснюється персоналом, який не залучений до виконання цих процедур.				п.2.9.5. наказ №590
7.8	Представлено докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції з відповідною частотою здійснюються і є ефективними				п.2.9.6. наказ №590
7.9	У випадку невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції запроваджено ефективні коригувальні заходи.				п.2.9.7. наказ №590
7.10	Обладнання використовується за призначенням, згідно з специфікацією.				п.2.6.9. наказ №590
7.11	Повірка обладнання, приладів проводиться відповідно до вимог чинного законодавства.				п.2.6.9. наказ №590
7.12	Прилади і апарати підтримуються у належному стані для уникнення забруднення харчових продуктів.				п.2.6.9. наказ №590
7.13	Впроваджено систему технічного обслуговування обладнання.				п.2.6.10. наказ №590
7.14	Планові та позапланові ремонтні роботи проводяться у спосіб, що унеможливає забруднення харчових продуктів.				п.2.6.10. наказ №590
7.15	У разі використання в технологічних процесах предметів зі скла та/або деревини: впроваджена система підтримання їх у належному стані; здійснюється перевірка цілісності та неушкодженості скляних виробів.				п.2.6.11. наказ №590
7.16	Проведено оцінку можливості забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали і, якщо необхідно, зниження ризиків до прийняттого рівня				п.2.6.12. наказ №590
7.17	Для обладнання, робота якого за результатами оцінки ризику є критичною для безпечності харчових продуктів, внутрішні графіки калібрування. запроваджено.				п.2.6.12. наказ №590
7.18	Періодичність калібрування залежно від інструкцій виробника, обладнання та інтенсивності його використання встановлені.				п.2.6.12. наказ №590
7.19	Перелік сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (миючі та дезінфікуючі засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо) визначено.				п.2.13.1. наказ №590
7.20	Правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин виконуються.				п.2.13.2. наказ №590

7.2 1	Спосіб постачання (доставки) сполук та речовин у зони використання за умови відсутності перехресного забруднення здійснюється.					п.2.13.3. наказ №590
7.2 2	Розробка та виконання правил зберігання та використання токсичних сполук та речовин у зонах поводження з харчовими продуктами з метою запобігання негативному впливу на харчові продукти, несанкціонованого доступу, забезпечено.					п.2.13.4. наказ №590
7.2 3	Запроваджено облік використання токсичних сполук та речовин.					п.2.13.4. наказ №590
7.2 4	До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається тільки персонал, який пройшов відповідне навчання.					п.2.13.5. наказ №590
7.2 5	Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у випадку неправильного поводження з ними задокументовані, доведені до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними.					п.2.13.5. наказ №590
7.2 6	Контрольні заходи щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено.					п.2.14.1. наказ №590
7.2 7	Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлені та узгоджені з постачальниками (специфікації чи інші нормативно-технічні документи)					п.2.14.2. наказ №590
7.2 8	Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, впроваджені. Процедури містять інформацію про методи контролю та моніторингу, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними.					п.2.14.3. наказ №590
7.2 9	Процедури вхідного контролю розроблені з урахуванням вимог законодавства та результатів оцінки ризику.					п.2.14.3. наказ №590
7.3 0	Критерії оцінювання постачальників розроблені. Процедури оцінювання постачальників впроваджені.					
Вказати яким чином здійснюється лабораторний контроль (власна лабораторія, договір з районною (міською, обласною) державною лабораторією ветмедицини або державною лабораторією ветмедицини, розташованою на території суб'єкта господарювання):						
8. Особиста гігієна						
8.1	Впроваджено систему допуску до роботи, з метою запобігання можливості забруднення харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд. У виробничого персоналу на момент прийняття були санітарні книжки					пп. 2.10.2, 2.10.4. наказ №590
8.2	Перевірка зовнішнього вигляду працівників у тому числі на наявність ознак гнійничкових захворювань здійснюється перед початком роботи.					п.2.10.4. наказ №590
8.3	Процедури повідомлення працівниками про ознаки у них інфекційних захворювань чи про контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до					п.2.10.4. наказ №590

	роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів, впроваджені.					
8.4	Правила поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до входу і виходу з приміщень, переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття розроблені та виконуються.					п.2.10.5. наказ №590
8.5	Дотримання відвідувачами та підрядниками, які відвідують та/або знаходяться на території потужності, вимог та правил поведінки, що розроблені для працівників потужності, забезпечено.					п.2.10.6. наказ №590
8.6	На підприємстві є достатня кількість роздягалень					п. 2.10.3 наказ № 590
8.7	Процедури із застосування спецодягу та взуття на основі оцінки ризику визначені.					п. 2.10.3 наказ № 590
8.8	Спецодяг покриває тіло від колін і вище. Для прання одягу спеціалізовану організацію (за укладеною відповідною угодою) або організоване оператором потужності централізоване прання використовують.					п.2.10.6. наказ №590
8.9	На підприємстві є достатня кількість раковин, установлених у відповідних місцях, які оснащені холодною та гарячою проточною водою, миючими речовинами та гігієнічними засобами для сушіння рук. Всі крани на підприємстві включаються безконтактно відносно рук, використовується рідке мило (без запаху), наявні дезінфікуючі засоби, одноразові рушники.					п. 4 глава I додаток II Регламент ЄС 852/2004
8.1 0	Всі раковини на підприємстві та засоби для миття рук чисті та у доброму стані					п. 4 глава I додаток II Регламент ЄС 852/2004
8.1 1	На підприємстві є достатня кількість водяних туалетів з ефективною системою стоку води, двері яких не відкриваються до приміщень, де переробляються продукти.					п. 3 глава I додаток II Регламент ЄС 852/2004
8.1 2	Туалети чисті та у доброму стані					п. 4 глава I додаток II Регламент ЄС 852/2004
9. Поводження з відходами						
9.1	Передбачені законодавством вимоги щодо утилізації відходів дотримуються.					п.2.11.1. наказ №590
9.2	Інформація про місця збору відходів у зонах поведінки з харчовими продуктами у наявності.					п.2.11.2. наказ №590
9.3	Видалення відходів з робочих зон здійснюється за графіком, або після наповнення ємності, але не рідше одного разу на зміну, в кінці кожної зміни.					п.2.11.3. наказ №590
9.4	Якщо контейнери з відходами не вивозяться щодня з території підприємства, на підприємстві є окреме від робочих місць, замкнуте приміщення для їх зберігання					
9.5	Місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, знаходяться.					п.2.11.4. наказ №590
9.6	Контейнери, ємності для відходів водонепроникні, зачиняються та виготовлені з корозостійкого матеріалу					п.2.11.5. наказ №590
9.7	Контейнери, ємності для відходів у належному стані (очищення, миття та, при необхідності, дезінфекція) та відповідним чином промарковані та відділені від інших, які використовуються для харчових продуктів					п.2.11.5. наказ №590

9.8	Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів окремо від іншої тари проводять					п.2.11.6. наказ №590
9.9	Вивезення відходів з території потужності та їх утилізацію, у тому числі за укладеними відповідними угодами, забезпечено. Здійснюється відповідний ветеринарний контроль					п.2.11.6. наказ №590
10. Боротьба із шкідниками						
10.1	Є план боротьби з шкідниками, за якими вони знищуються. План виконується					п.4 Глава IX Додатку II Регламент ЄС 852/2004
10.2	Види шкідників, які характерні для оператора потужності, визначені					п.2.12.1. наказ №590
10.3	Засоби боротьби (моніторингу) розміщені відповідно до планів					п.2.12.1. наказ №590
10.4	Заходи щодо запобігання проникнення шкідників на територію потужності забезпечено: - є огорожа; - територія облаштована; - двері та вентиляційні отвори ущільнені; - вікна захисними сітками від комах обладнані; - засоби профілактики та боротьби з шкідниками по зовнішньому периметру встановлені					п.2.12.2. наказ №590
10.5	Усі заходи з боротьби з шкідниками здійснюються у спосіб, що не викликає загрозу безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення					п.2.12.2. наказ №590
10.6	Електричні знищувачі комах розміщено так, що вони не знаходяться над відкритим харчовим продуктом					п.2.12.2. наказ №590
10.7	Відповідно до оцінки ризику забезпечено перевірку вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) на забрудненість шкідниками					п.2.12.3. наказ №590
10.8	Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби з шкідниками забезпечено					п.2.12.4. наказ №590
10.9	Аналіз результатів контрольних заходів, визначення тенденції і запровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів забезпечено					п.2.12.5. наказ №590
10.10	Захисні речовини, які застосовуються для боротьби зі шкідниками, відповідно позначені та зберігаються окремо у надійних контейнерах або приміщеннях					п. 8 глава IX додаток II Регламент ЄС 852/2004
11. Зберігання та транспортування						
Представити специфікацію холодильних камер за формою:						
№ складу (холодильника)		Об'єм паспортний м2	Температура паспортна	Призначення	Орендований склад	
11.1	Готові продукти зберігаються при температурі, яка запобігає розмноженню патогенних мікроорганізмів та виробленню їх токсинів. Зазначена температура підтримується протягом всього часу зберігання					п.5 глава IX додаток II Регламент ЄС 852/2004
11.2	Температура та вологість повітря в приміщеннях для зберігання готової продукції перевіряються за показниками контрольно-вимірювальних приладів та записуються у відповідні журнали					п.2.15.2. наказ № 590
11.3	Зберігання готової продукції здійснюється при ретельному виконанні режимів температури та вологості,					п.2.15.2. наказ №590

	передбачених технічною документацією та відповідними нормативно-правовими актами,					
11.4	Продукція реалізується тільки у чистій та неушкодженій упаковці, з чітким маркуванням.					
11.5	Дезінфекція холодильних камер відповідно до вимог відбувається.					
11.6	Відпуск готової продукції проводить експедитор або майстер, які несуть відповідальність за її якість та зберігання, відповідно до чинного законодавства.					
11.7	Умови транспортування (зокрема режими температури зберігання та вологості), у тому числі при повному завантаженні транспортного засобу, дотримуються.					п. 7 глава IV додаток II Регламент ЄС 852/2004
11.8	Програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції для транспортних засобів запроваджені.					п.2.15.8. наказ №590
11.9	Молокопродукти перевозяться в чистих продезінфікованих транспортних засобах.					п. 3 част. II, додаток III Регламент 853/2004
11.10	Вантажні відділення на транспортних засобах та/або контейнери за призначенням використовуються. Вони не використовуються для перевезення будь-яких товарів крім харчової продукції у випадках, коли це може призвести до їх забруднення.					п. 2 глава IV додаток II Регламент ЄС 852/2004
11.11	У випадках коли вантажні відділення на транспортних засобах та/або контейнери використовуються для перевезення будь-яких товарів разом з харчової продукцією або одночасного транспортування різних видів харчової продукції вони мають, у випадках коли це необхідно, ефективне розмежування.			+		п. 3 глава IV додаток II Регламент ЄС 852/2004
11.12	Харчові продукти на транспортних засобах та/або у контейнерах захищені та розміщуються таким чином, що небезпека забруднення харчових продуктів є мінімальною.					п.6 глава IV додаток II Регламент ЄС 852/2004
11.13	У транспортних засобах та/або контейнерах, які застосовуються для перевезення харчових продуктів, забезпечується, за необхідності, належна температура та можливість її моніторингу.					п. 7 глава IV додаток II Регламент ЄС 852/2004
11.14	Стінки транспортного засобу виготовлені у спосіб, що негативний вплив на харчові продукти відсутній. Вони легко чистяться та дезінфікуються					п. 3 част. II, додаток III Регламент 853/2004
12. Виробництво продукції. Загальні вимоги. Сировина						
Перерахувати відділення в цеху та виробничі цехи: _____						
12.1	Сире молоко приймається підприємством за температури не вище 10° С. За виключенням випадків, коли молоко переробляється протягом 2 годин, після видоювання або при обґрунтуванні (технологічні вимоги) за дозволом компетентного органу					підпункт 3, підрозділ Б, II пункт, I розділ, IX частина II додаток Регламент ЄС 853/2004
12.2	Дослідження молочної сировини, зібраної з молочних виробничих ферм, здійснюються з потрібною частотою.					підпункт 2, підрозділ Б, III пункт, I розділ, IX частина II додаток Регламент ЄС 853/2004
12.3	Сире коров'яче молоко, зібране з молочних ферм, відповідає встановленим критеріям: - загальна бактеріальна забрудненість не більше 100 тис/мл (при 30° С) середнє геометричне за 2 міс при відборі мін. 2 проб на міс.;					підпункт 3, III пункт, I розділ, IX частина, III додаток Регламент ЄС 853/2004

	- число соматичних клітин не більше 400 тис/мл (середнє геометричне за 3 міс при відборі мін. 1 проби на міс.					
12.4	Сире молоко інших видів тварин відповідає критерію: - загальна бактеріальна забрудненість не більше 1500 тис/мл (при 30° С) середнє геометричне за 2 міс при відборі мін. 2 проб на міс.					підпункт 3, III пункт, I розділ, IX частина, III додаток Регламент ЄС 853/2004
12.5	У разі коли молоко інших видів тварин (окрім коров'ячого) призначене для подальшої переробки що не передбачає будь-якої термообробки воно відповідає показнику загальна бактеріальна забрудненість не більше 500 тис/мл (при 30° С) середнє геометричне за 2 міс при відборі мін. 2 проб на міс.					підпункт 3, III пункт, I розділ, IX частина, III додаток Регламент ЄС 853/2004
12.6	Сире молоко, яке містить антибактеріальні препарати в кількостях що перевищують межі відносно будь-якої речовини, або загальна сума залишків антибактеріальних препаратів перевищує будь-яке максимальне значення речовин що наведені в додатках I та III до регламенту ЄС № 2377/90, не допускається для розміщення на ринку. Процедура повідомлення компетентного органу про такі випадки розроблена та впроваджена.					підпункти 4, 5 III пункт, I розділ, IX частина, III додаток Регламент ЄС 853/2004
12.7	Після приймання сирого молока на переробне підприємство гарантується швидке його охолодження до t не вище 6°C та зберігання при такій температурі до його обробки. Виключенням є лише випадки, коли молоко переробляється безпосередньо після доїння або упродовж 4 годин після приймання на переробне підприємство або при обґрунтуванні (технологічні вимоги) за дозволом компетентного органу.					підпункт 1, п. I, глави II, частина IX додаток III Регламент ЄС 853/2004
12.8	Кількість бактерій у сирому коров'ячому молоці, що використовується для виготовлення молочних продуктів безпосередньо перед його обробкою, становить менше 300 тис/ мл (при 30°C)					П.1 а, підрозділ III, розділ II, частина IX, додаток III Регламент ЄС 853/2004
12.9	Кількість бактерій у обробленій коров'ячій молочній сировині, що використовується для виготовлення молочних продуктів, безпосередньо перед його подальшою обробкою становить менше 100 тис/мл (при 30°C)					П. 1b, підрозділ III, розділ II, частина IX, додаток III Регламент ЄС 853/2004
12.10	Процедура повідомлення компетентного органу про невідповідність молокосировини вимогам пп. 12.8, 12.9 розроблена та впроваджена.					П. 2, підрозділ III, розділ II, частина IX, додаток III Регламент ЄС 853/2004
12.11	При обробці молочної сировини або молочних продуктів гарантується відповідність до вимог розділу XI додатку II Регламент ЄС № 852/2004					П. 1, підрозділ II, розділ II, частина IX, додаток III Регламент ЄС 853/2004 та додаток VII Регламент ЄС 2074/2005
12.12	Пастеризація молока досягається одним з методів:					а, підпункт 1, п. II, глави II, частина IX додаток III Регламент ЄС 853/2004
	- короткочасна дія високої температури (не менше 72°C протягом 15 сек)					
	- дія низької температури протягом тривалого часу (не менше 63°C протягом 30 хв)					
	- будь-яка інша комбінація температурно-часових параметрів, що забезпечують еквівалентний ефект таким чином, щоб продукти показали в разі необхідності негативний результат за тестом на лужну фосфатазу зразу після такої обробки					

12.13.	Ультрависокотемпературна обробка молока досягається одним з методів:					b, підпункт 1, п. II, глави II, частина IX додаток III Регламент ЄС 853/2004
	- дія високої температури (не менше 135°C) в безперервному потоці молока протягом короткого проміжку часу, таким чином, що знищуються всі життєздатні мікроорганізми або їх спори, здатні давати ріст в обробленому продукті при зберіганні в асептичній закритій упаковці при температурі зовнішнього середовища					
	- дія температури протягом часу, що гарантують, що продукт залишається мікробіологічно стабільним після інкубування протягом 15 днів при 30°C в закритій упаковці або протягом 7 днів при 55°C в закритій упаковці або іншого способу, що демонструє, що відповідна теплова обробка була застосована					
12.14	При прийнятті рішення про необхідність теплової обробки сирого молока оператор керується принципами НАССР відповідно до розроблених процедур.					Підстава: підпункт а), пункт 2, II підрозділ, II розділ, IX частина, III додаток 853/2004ЕУ та абз.4 та 5, розділ II Регламент ЄС 854/2004
12.15	Працівник, який обробляє харчові продукти, повідомляє негайно компетентним органам про результати аналізів, які можуть завдати шкоду здоров'ю людини, та які не відповідають вимогам					п. 3 ст.19 Регламент ЄС 178/2002
12.16	У разі застосування харчових добавок, до використання дозволяються лише добавки зазначені у додатку II Регламенту 1333/2008					п. 1 ст. 4 Регламент 1333/2008
12.17	Лише харчові добавки зазначені у додатку III Регламенту 1333/2008 можуть використовуватись в харчових добавках, ферментах, ароматизаторах, що додаються до харчового продукту					п. 2 ст. 4 Регламент 1333/2008
12.18	Процедури застосування ароматизаторів в харчових продуктах відповідає вимогам регламенту 1334/2008					ст. 5 Регламент 1334/2008
13. Лабораторний контроль						
13.1	Оператор ринку забезпечує відповідність харчових продуктів мікробіологічним критеріям, визначеним в п. 2.2 додаток I Регламенту 2073/2005					п. 1 ст. 3 Регламент 2073/2005
13.2	Відбір зразків проводиться з виробничих ділянок та обладнання, що використовується для виробництва харчових продуктів. Методика відбору зразків відповідає вимогам стандарту ISO 18593.					п. 2, ст. 5 Регламент 2073/2005
13.3	Використання альтернативних методів відбору зразків та тестування допускається лише у випадку оцінки виробничої гігієни та якщо ці методи забезпечують як мінімум еквівалентні гарантії та погоджені з компетентним органом.					п. 5 ст. 5 Регламент 2073/2005
13.4	Частота відбору зразків для лабораторних досліджень визначена на основі оцінки ризику з урахуванням запроваджених процедур та гігієнічної практики, за виключенням випадків коли частота відбору передбачена в додатку I Регламенту 2073/2005 (у даному випадку частота має бути не меншою ніж передбачена).					п. 2 ст. 4 Регламент 2073/2005
13.5	При аналізі лабораторних проб застосовуються методи, наведені у Директиві Комісії 2073/2005, додаток I, або інші рівноцінні методи, якщо обробник харчових продуктів зможе підтвердити це компетентним органам.					ст. 5 Регламент ЄС 2073/2005

13.6	У випадку отримання незадовільних результатів лабораторного тестування зразків за критеріями (Додаток I Регламент 2073/2005) відповідна партія харчового продукту вилучається з обігу (відкликається).					п. 2 ст. 7 Регламент 2073/2005
13.7	Оператором ринку, у випадку отримання незадовільних результатів лабораторного тестування зразків, вживаються корегуючі дії передбачені процедурами, що базуються на HACCP.					п. 1 ст. 7 Регламент 2073/2005, ст. 8 Директива 98/83
13.8	Оператором ринку вживаються заходи щодо встановлення причин невідповідних результатів, з метою недопущення повторів в майбутньому (за результатами внесення змін до процедур HACCP).					п. 1 ст. 7 Регламент 2073/2005, ст. 8 Директива 98/83
13.9	Оператор ринку вживає заходів щодо аналізу результатів лабораторних досліджень. У разі спостереження негативних тенденцій без невиправданих затримок вживаються відповідні заходи що запобігають мікробіологічному ризику					ст. 9 Регламент 2073/2005
14. Маркування та пакування						
14.1	Закриття пакету молочного рідкого продукту, призначеного для роздрібного продажу, після останньої теплової обробки та його заповнення здійснюється негайно за допомогою закриваючих пристроїв, які запобігають забрудненню.					розділ III, частинна IX, додаток III Регламент ЄС 853/2004
14.2	Продукція, що виходить з потужності, промаркована					п.1 частина I додаток II Регламент ЄС 853/2004
14.3	Маркування продуктів відповідає вимогам Директиви 2000/13/ЄУ за винятком випадків, передбачених в абз.4 ст.13					Пп.1, 2, розділ IV, частина IX, додаток III Регламент ЄС 853/2004
14.4	Маркування чіткому та видному місці.					п.5 частина I додаток II Регламент ЄС 853/2004
14.5	Маркування включає назву країни, де знаходиться виробництво (повністю або код у відповідності з ISO стандартом).					п.6 частина I додаток II Регламент ЄС 853/2004
14.6	Пакувальний матеріал не становить загрози забрудненню продукції.					п. 1 глава X додаток II Регламент ЄС 852/2004
14.7	Пакувальні матеріали зберігаються захищеними від небезпеки забруднення.					п. 2 глава X додаток II Регламент ЄС 852/2004
14.8	Під час безпосереднього упакування та розфасування продуктів прийнято всіх заходів по запобіганню їх забруднення.					п. 3 глава X додаток II Регламент ЄС 852/2004
15. Запровадження системи самоконтролю за принципами HACCP, яка є обов'язковою умовою для експорту продукції до країн ЄС (перевірка проводиться як документально, так і по факту на виробництві)						
15.1	На підприємствах, що здійснюють підготовку, обробку чи переробку харчових продуктів, процедури, засновані на використанні в повному обсязі принципів системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) впроваджені.	+				Ст.5 Регламент ЄС 852/2004
Дата запровадження: _____						
Якщо система була сертифікована, вкажіть за яким стандартом: _____						
15.2	Група HACCP створена, її склад визначено та затверджено керівництвом потужності.					п.3.4.-3.8. наказ №590
15.3	Повний опис харчового продукту, що містить інформацію, яка стосується його безпечності, в актуальному стані (версії) наявний.					п.3.10.-3.12. наказ №590

15.4	Правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений, групою НАССР визначені.					п.3.13. наказ №590
15.5	Якщо для безпечності харчового продукту важливо, щоб кінцевий споживач піддав його певному обробленню або не здійснював певних дій з ним, то це зазначено шляхом розміщення відповідної інформації на етикетці.					п.3.14. наказ №590
15.6	Блок-схеми технологічного процесу для кожного процесу/продукту, які охоплюють всі етапи технологічного процесу в межах контролю потужності (послідовність етапів та їх розділення) є у наявності.					п.3.16. наказ №590
15.7	Відповідність блок-схеми технологічним процесам підтверджено.					п.3.17, п.3.19. наказ №590
15.8	Аналіз небезпечних факторів для кожного продукту чи групи продуктів на кожному етапі технологічного процесу, починаючи від надходження сировини, проведено.					Ст.5.2 (а) Регламент ЄС 852/2004
15.9	ККТ визначені (ідентифіковані) групою НАССР ґрунтуючись на логічному підході за допомогою використання дерева прийняття рішень, а також в інший спосіб відповідно до свого практичного досвіду та знань. Обґрунтування встановлення кожної ККТ наведено.					Ст.5.2 (b) Регламент ЄС 852/2004 п.3.21.1 наказ №590
15.10	Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають можливість встановити чи дотримані критичні межі, впроваджено.					Ст.5.2 (d) Регламент ЄС 852/2004 п.3.23.1, п.3.23.2 наказ №590
15.11	Дані моніторингу працівником, який володіє знаннями і уповноважений, у разі необхідності провести коригувальні дії, перевіряються.					п.3.23.3. наказ №590
15.12	Протоколи моніторингу ККТ ведуться та заповнюються відразу після проведення вимірювань та/або спостережень і підписуються персоналом, відповідальним за проведення моніторингу, а також перевіряються уповноваженою особою.					п.3.23.5. наказ №590
15.13	Коригувальні дії для кожної ККТ відповідно до встановлених вимог розроблено та задокументовано.					п.3.24.1. наказ №590
15.14	Персонал (осіб), відповідальних за впровадження коригувальних дій, визначено. Вони володіють знаннями про харчовий продукт, технологічний процес та НАССР-план, уповноважені приймати відповідні рішення.					п.3.23.4.4. наказ №590
15.16	Усі кроки із впровадження коригувальних дій належно задокументовані.					п.3.24.6. наказ №590
15.17	Процедури перевірки, які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно впроваджено					п.3.25. наказ №590
15.18	Проведено валідацію документації НАССР-плану після його розробки перед впровадженням на практиці. Подальша валідація проводиться з визначеною частотою для оцінки відповідності документації дійсним процесам.					п.3.25.2.1 наказ №590
15.19	Верифікацію ефективності функціонування системи НАССР проводить особа, яка не є відповідальною за проведення моніторингу чи впровадження коригувальних дій.					п.3.25.2.2. наказ №590

	Верифікацію проводять не рідше одного разу на рік або за умови змін у технологічних процесах чи харчових продуктів, що впливає на їх безпечність.					
15.20	Всі документи системи НАССР належним чином ідентифіковані та оформлені..					п.3.26. наказ №590
15.21	Записи зберігаються відповідно до встановлених вимог, або, якщо вимоги не встановлені, протягом строку зберігання харчового продукту, для продуктів, що мають дуже малий або невстановлений строк зберігання, строк зберігання записів визначається частотою проведення верифікації.					п.3.26.6. наказ №590
16. Стан забезпечення державного контролю на потужності						
16.1	Ветеринарний лікар перевіряє інформацію щодо харчового ланцюга, при необхідності має доступ до відповідних облікових документів оператора ринку (постачальників)					пп. b, c п. 1 ст. 49 Регламент 2019/627
16.2	Ветеринарний лікар організовує/приймає участь у проведенні відбору зразків як для цілей державного контролю так і з метою виробничого контролю					п. 1, ст. 50 Регламент 2019/627
16.3	Ветеринарний лікар контролює відповідність маркування продукції					глава IV, розділ IX, додаток III регламент 853\2004
16.4	Ветеринарний лікар контролює перевірки, що проводяться оператором ринку з метою контролю критеріїв сирого молока передбачені част. III гл. I, розділу IX, додатку III регламент 853/2004					п. 1, ст. 50 Регламент 2019/627
16.5	Ветеринарний лікар переконливо доводить що здійснює постійний контроль відповідності загальним гігієнічним вимогам національного законодавства та вимогам країни імпортера, в т.ч. температури.					п.4(в-г, з) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854/2004
16.6	Ветеринарний лікар має відомості щодо відповідності води, яка контактує, або входить до складу харчового продукту, національним вимогам та вимогам країни імпортера.					п. 1 ст.3 регламент 2019/627
16.7	Ветеринарний лікар періодично контролює документи що підтверджують забезпечення державного контролю за тваринами на підприємствах по отриманню сирого молока					п. 1 ст. 49 регламент 2019/627
16.8	Ветеринарний лікар має відомості щодо результатів контролю якості сирого молока, що надходить на підприємство й у випадках невідповідності повідомляє компетентний орган для вжиття заходів					п. 2 част. III гл. I, розділу IX, додатку III регламент 853/2004
16.9	Ветеринарний лікар проводить періодичний контроль за дотриманням процедури впровадженої на підприємстві щодо ухвалення постачальника сирого молока та виключення підприємства із переліку постачальників					п. 2 ст. 50 регламент 2019/627

Пояснення до позначень, використаних у даному переліку питань.

«Так» – так, виконано, дотримано, відповідає, присутнє

«Ні» – ні, не виконано, не дотримано, не відповідає, відсутнє

«НВ» – не вимагається від суб'єкта господарювання / об'єкту, що перевіряється/ осіб, що здійснюють перевірку

«НП» – не перевірялося у даного суб'єкта господарювання / на даному об'єкті

**Нормативні документи, на підставі яких складено
зазначений перелік питань для перевірки**

№	Н/п акт	Скорочення
---	---------	------------

1	Директива ЄС щодо заходів контролю окремих речовин та їх залишкового вмісту в живій худобі та продуктах тваринного походження від 29.04.1996 № 96/23	Директива ЄС 96/23
2	Директива (ЄС) про якість води, призначеної для споживання людиною від 03.11.1998 № 98/83	Директива ЄС 98/83
3	Регламент (ЄС) щодо встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейською Владою Безпеки харчових продуктів і встановлюючи принципи з питань нешкідливості харчових продуктів від 21.01.2002 № 178/2002	Регламент ЄС 178/2002
4	Регламент (ЄС) щодо гігієни харчової продукції від 29.04.2004 № 852/2004	Регламент ЄС 852/2004
5	Регламент (ЄС) що встановлює спеціальні вимоги, що стосуються гігієни харчових продуктів тваринного походження від 29.04.2004 № 853/2004	Регламент ЄС 853/2004
6	Регламент (ЄС) щодо мікробіологічних показників харчових продуктів від 15.11.2005 № 2073/2005	Регламент ЄС 2073/2005
7	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» 01.10.2012 №590	Наказ №590
8	Регламент 2019/627 від 15.03.2019 що визначає єдині практичні заходи для проведення офіційних перевірок харчових продуктів тваринного походження призначених для споживання людиною відповідно до Регламенту ЄС 2017/625	Регламент 2019/627
9	Регламент 2019/625 від 04.03.2019 що доповнює регламент 2017/625 стосовно вимог для ввезення до ЄС партій визначених тварин та товарів призначених для споживання людиною	Регламент 2019/625
	Регламент ЄС 1333/2008 Про харчові добавки	Регламент 1333/2008

Рекомендації:

Підписи: