

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ПЕРЕЛІК

питань для проведення операторами ринку самостійної перевірки впровадження процедур, заснованих на принципах системи НАССР у школах та дошкільних навчальних закладах

№ з/п	Питання Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках для закладів освіти (далі – Настанова) (наказ Мінекономіки від 01.12.2020 № 2489)	Питання Акту складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (наказ Мінагрополітики від 08.08.2019 № 446, далі – Наказ № 446)	Періодичність перевірки (візуальна, документальна тощо) виконання вимог оператором ринку	Відповіді на питання		Посилання на норму Настанов	Нормативне обґрунтування
				так	ні		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ НАССР							
1.1	Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень						
1.1.1	Плани приміщень із нанесенням на них потоку руху матеріалів та персоналу розроблено, ризик перехресного забруднення оцінено та, в разі потреби, запроваджено процедуру його уникнення	1.1.1. Розміщення потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання відповідає технологічним процесам, асортименту продуктів та ризиків, пов'язаних з цим	-			Підпункт 4 пункту 7.1.3	Підпункт 2.5.1 пункту 2.5 розділу II наказу № 590
1.1.2	Належне постійне розмежування сирих та готових до споживання харчових продуктів на всіх етапах постачання, поводження, зберігання, підготовки, приготування та подачі забезпечено	1.1.2. Зменшено ризик перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених	Щорічно або при змінах у процесі			Пункт 7.1.1	Підпункт 2.5.2 пункту 2.5 розділу II наказу № 590

		харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпечності продуктів				
1.1.3	«Чиста» та «брудна» зони (тимчасові чи постійні) визначені оператором ринку та дотримуються працівниками	1.1.3. Потужність сплановано, сконструйовано та розміщено так, щоб забезпечити належне утримання, чищення та/або дезінфекцію, запобігання або мінімізацію будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, та підтримання необхідних температурних режимів	Щорічно або при змінах у процесі			Пункт 7.1.2
1.1.4.	Для роботи в чистій зоні визначено окремий персонал або при переміщенні персоналу з зони для поводження з необробленими харчовими продуктами в зону, де здійснюється поводження з готовими до споживання харчовими продуктами, застосовано адекватні заходи контролю		Щорічно або при змінах у процесі			Підпункт 1 пункту 7.1.3
1.1.5	Використання обладнання, посуду та інвентарю не становить загрози перехресного забруднення					Підпункт 2 пункту 7.1.3
1.1.6	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.1.4. Розміщення потужностей враховує параметри навколишнього середовища (стан ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів, а також діяльність інших	Щорічно або при змінах у процесі			-
						Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771/97-ВР
						Підпункт 2.5.3 пункту 2.5 розділу II наказу № 590

		суб'єктів господарювання, ймовірність появи шкідників					
1.1.7	Об'єми виробництва та асортимент продукції не перевищують проектні значення	1.1.5. Площа та інші параметри виробничих, допоміжних і побутових приміщень, характеристики обладнання відповідають асортименту харчових продуктів та обсягам виробництва, що здійснюється на потужності	Щорічно або при змінах у процесі			Підпункт 3 пункту 7.1.3	Підпункти 2.5.4–2.5.6 пункту 2.5 розділу II наказу № 590
1.2	Програма-передумова системи НАССР щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок						
1.2.1	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.2.1. Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику забезпечено належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.6.1 пункту 2.6 розділу II наказу № 590
1.2.2	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.2.2. Облаштування території потужності максимально запобігає несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів та сприяє видаленню стічних вод	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.6.2 пункту 2.6 розділу II наказу № 590

1.2.3	Приміщення виготовлені з матеріалів, стійких до умов експлуатації та є у належному стані	1.2.3. Приміщення (у тому числі стіни, підлога, стеля, підвісні елементи) для виробництва та зберігання харчових продуктів побудовано зі стійких до умов експлуатації матеріалів з урахуванням вимог виробництва, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви та утворенню конденсату, сприяє видаленню вологи з підлоги, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію. Належний стан таких приміщень забезпечено	Щоквартальн о або при змінах у процесі			Пункт 8.1 Підпункт 4 пункту 8.2	Підпункти 2.6.3–2.6.6 пункту 2.6 розділу II наказу № 590; пункти 1, 2 абзацу другого частини першої статті 42 ЗУ № 771/97-В Р
1.2.4	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.2.4. Двері не мають тріщин, відшарування фарби та корозії, легко миються і за потреби дезінфікуються. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, спроектовані так, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень,	Щомісячно			-	Підпункт 2.6.7 пункту 2.6 розділу II наказу № 590

		за можливості закриті чи обладнані пристроями для самовільного закриття				
1.2.5	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.2.5. Вентиляційні отвори, вікна чи прозорі дахи, призначені для вентиляційних потреб, побудовані так, щоб це запобігало накопиченню бруду, захищені сітками проти комах, що легко знімаються для чищення, чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчових продуктів. Вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах, розміщені в зонах, де існує ймовірність потрапляння осколків у харчові продукти, захищено від розбивання. Системи вентиляції встановлені так, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними	Щоквартально або при змінах у процесі		-	Підпункт 2.6.8 пункту 2.6 розділу II наказу № 590; пункт 3 абзацу другого частини першої статті 42 ЗУ № 771/97-ВР
1.2.6	Все обладнання перебуває у справному робочому стані та використовується відповідно до інструкцій виробника та за призначенням	1.2.6. Обладнання використовується за призначенням згідно зі специфікацією та підтримується у належному стані, систему технологічного обслуговування обладнання впроваджено	За потреби		Абзац перший пункту 8.2	Підпункт 2.6.9, абзац другий підпункту 2.6.1 2 пункту 2.6 розділу II наказу № 590
1.2.7	Усі поверхні, які контактують з харчовими продуктами, призначені для цієї мети		Щорічно або при змінах у процесі		Підпункт 1 пункту 8.2	

1.2.8	Усе стаціонарне обладнання повинне бути розміщене так, щоб був доступ для прибирання					Підпункти 2 і 3 пункту 8.2	
1.2.9	Робота холодильного обладнання перевіряється не рідше, ніж 1 раз у день та звіряється з контрольним термометром не рідше, ніж 1 раз у тиждень	1.2.7. Повірка (калібрування) обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства	Щоденно/щотижня			Підпункт 5 пункту 8.2	Підпункт 2.6.9 пункту 2.6 розділу II наказу № 590 частина друга статті 45 ЗУ № 771/97-ВР
1.2.10	Перевірка правильності роботи термометрів проводиться регулярно						
1.2.11	Належні практики поводження з обладнанням запроваджено	1.2.8. Планові та позапланові ремонтні роботи здійснюються у спосіб, що унеможлиблює забруднення харчових продуктів, відповідна документація щодо проведених робіт ведеться	Щорічно або при змінах у процесі			Пункт 8.2.1	Підпункт 2.6.1 0 пункту 2.6 розділу II наказу № 590
1.2.12	<i>Відсутня у Настановах, перевірити за вимогою Наказу № 446</i>	1.2.9. Використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з деревини відсутнє або мінімізоване. Систему підтримання у належному стані необхідних для використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з дерева, а також перевірки цілісності та неушкодженості скляних виробів впроваджено	Щоденно			-	Підпункт 2.6.1 1 пункту 2.6 розділу II наказу № 590
1.3	Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)						

1.3.1	<i>Перевіряти за вимогою Наказу № 446, якщо існують комунікації інші, ніж згадані далі у цьому розділі</i>	1.3.1. Належні комунікації для проведення технологічних допоміжних процесів та їх відповідний стан забезпечено	Кожні 6 місяців			-	Підпункт 2.7.1 пункту 2.7 розділу II наказу № 590
1.3.2	Резервуари для зберігання для води є проточними та заритими	1.3.2. Належні проектування та стан систем водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію забезпечено. Відпрацьована вода відводиться з дотриманням вимог гігієни. Системи дренажу спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів	Кожні 6 місяців			Підпункт 2 пункту 8.3.1	Підпункт 2.7.2 пункту 2.7 розділу II наказу № 590
1.3.3	Належний стан водопроводу забезпечено		Щоквартальн о			Підпункт 5 пункту 8.3.1	
1.3.4	Витяжну вентиляцію встановлено над приладами, призначеними для термічної обробки	1.3.3. Належну природну або механічну вентиляцію приміщень, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень забезпечено. Системи вентиляції сконструйовані так, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, забезпечено безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати	Щорічно або при змінах у процесі			Абзац перший пункту 8.3.3	Підпункт 2.7.3 пункту 2.7 розділу II наказу № 590; пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771/97-ВР
1.3.5	Вентилятори чи кондиціонери встановлено так, що потік повітря не попадає безпосередньо на харчові продукти чи посуд		Щорічно або при змінах у процесі			Абзац другий пункту 8.3.3	
1.3.6	Усі отвори для вентиляції (у тому числі віконні отвори) захищено сіткою з максимальним лінійним розміром отвору не більшим, ніж 1,6 мм					Абзац третій пункту 8.3.3	
1.3.7	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.3.4. Оцінку ризику забруднення від повітря харчових продуктів проведено, використання повітря у	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.7.4 пункту 2.7 розділу II

		виробництві базується на відповідній оцінці ризиків					наказу № 590
1.3.8	<i>Відсутня у Наставах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.3.5. Усі виробничі зони мають належне освітлення. Освітлювальне обладнання не несе загрози забруднення харчового продукту	Щоквартальн о або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.7.5 пункту 2.7 розділу II наказу № 590
1.3.9	Впроваджено процедуру дій у випадку тимчасового припинення електропостачання, яка містить інформацію про заходи з підтримання температури у холодильних та морозильних камерах, період, протягом якого підтримання температури можливе, дії з охолодженими чи замороженими харчовими продуктами	1.3.6. Оцінку ризиків для безпечності харчового продукту через неналежне електропостачання проведено та за потреби коригувальні заходи впроваджено	Щоквартальн о або при змінах у процесі			Пункт 8.3.2	Підпункт 2.7.6 пункту 2.7 розділу II наказу № 590
1.4	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами						
1.4.1	Вода, яка використовується на потужності, відповідає законодавству з питної води	1.4.1 Вода на потужностях, яка є інгредієнтом для харчових продуктів або яка може прямо чи опосередковано контактувати з ними, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, відповідає вимогам щодо питної води та гігієнічним вимогам щодо постачання води	Щоквартальн о або при змінах у процесі			Підпункт 1 пункту 8.3.1	Підпункт 2.8.1 пункту 2.8 розділу II наказу № 590; стаття 47 ЗУ № 771/97-В Р

1.4.2	Небезпечні фактори, характерні для води, ідентифіковано та оцінено ризику під час дослідження системи НАССР, і в разі потреби, систему водопідготовки, запроваджено	1.4.2. Визначено ризику, які можуть виникнути під час використання води, розроблено і впроваджено контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води (пари, льоду), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів (діоксид вуглецю, азот), предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами	Щоквартальн о або при змінах у процесі			Підпункт 6 пункту 8.2.1	Підпункт 2.8.3 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
1.4.3	Система моніторингу води враховує джерело водопостачання та, за потреби, враховує сезонні коливання, діяльність інших операторів ринку та природні умови	1.4.3. Програмою-передумовою щодо безпечності води (льоду) визначено джерело водопостачання (водопровідна мережа чи свердловина) та пов'язані з ним ризику, відповідність умов зберігання води, стан водопровідної мережі на потужності, підготовку води до використання, спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні	Щоквартальн о або при змінах у процесі			Підпункт 4 пункту 8.2.1	Підпункт 2.8.4 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
1.4.4	Система моніторингу води та стану водопроводу впроваджена	1.4.4. Процедури вхідного контролю води, водопідготовки та процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання, ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів за потреби запроваджено	Щоквартальн о або при змінах у процесі			Підпункт 3 пункту 8.2.1	Підпункт 2.8.5 пункту 2.8 розділу II наказу № 590

1.4.5	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.4.5. Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) не загрожує безпечності харчових продуктів	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.8.6 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
1.4.6	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.4.6. Документальне підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, наявне, оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, проведено	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.8.7 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
1.4.7	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.4.7. Контрольні заходи для уникнення негативного впливу на продукти розроблено та запроваджено	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.8.8 пункту 2.8 розділу II наказу № 590
1.5	Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь						
1.5.1	Процедури прибирання враховують наявність безпосереднього чи опосередкованого контакт поверхонь з харчовими продуктами	1.5.1. Процедури прибирання та способи прибирання, миття і дезінфекції (за потреби) визначено, задокументовано і впроваджено	Щомісячно або при змінах у процесі			Підпункти 1 – 3 пункту 9	Підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 розділу II наказу № 590

1.5.2	Процедура миття та дезінфекції містить усі необхідні етапи		Щорічно або при змінах у процесі			Пункт 9.1	
1.5.3	Інструкції виробника з прибирання обладнання, у разі наявності, дотримано		Щорічно або при змінах у процесі			Підпункт 1 пункту 9.2	
1.5.4	Під час прибирання холодильників температурний режим харчових продуктів дотримано		За потреби			Підпункт 2 пункту 9.2	
1.5.5	Прибирання контейнерів для сміття проводиться регулярно		Щоденно			Підпункт 3 пункту 9.2	
1.5.6	Процедури прибирання підлоги, стелі вентиляції, духовок та інших поверхонь для термічної обробки визначені на основі оцінки ризиків		Щоквартальн о або при змінах у процесі			Підпункти 4 і 5 пункту 9.2	
1.5.7	Перелік поверхонь з інформацією про порядок їх прибирання складено. Процедури застосовано		Щоквартальн о або при змінах у процесі			Пункт 9.2.2	
1.5.8	Окремий для кожної зони інвентар для прибирання визначено, він зберігається у відповідних зонах та використовується у спосіб, що запобігає уникненню перехресного забруднення	1.5.2. Засоби та інвентар для прибирання позначені. Мийні та дезінфекційні засоби є ефективними для застосування у визначених специфічних умовах та за умови їх належного використання не становлять загрози безпечності харчових продуктів. Інвентар для прибирання застосовується за призначенням, є стійким до	Щоденно			Підпункт 6 пункту 9.2	Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
1.5.9	Запобігання перехресного забруднення через матеріали, призначені для миття робочих поверхонь, такі як рушники,		Щоквартальн о або при змінах у процесі			Пункт 9.2.1	

	ганчірки, губки, забезпечено	середовища, у якому використовується, зберігається у спосіб, що виключає загрозу перехресного забруднення					
1.5.10	Існують докази того, що при виборі методів прибирання було проаналізовано їх ефективність	1.5.4. Частоту проведення застосовуваного оператором ринку виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків. Докази встановлення оператором ринку частоти прибирання, миття та дезінфекції, достатніх для підтримання поверхні у належному стані, що не призводить до забруднення харчових продуктів, надано	Щорічно або при змінах у процесі			Пункти 9.3.1 та 9.3.3	Підпункт 2.9.4 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
1.5.11	Персонал, який здійснює миття та дезінфекцію, пройшов відповідне навчання	1.5.5. Забезпечено належний рівень кваліфікації персоналу. Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, має відповідні знання та підготовку. Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур	Щорічно або при змінах у процесі			Пункт 9.4	Підпункт 2.9.5 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
1.5.12	Проводиться періодична верифікація застосування процедур прибирання, щоб пересвідчитись, що все виконується правильно, а засоби ефективні	1.5.7. Докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними (візуальний огляд, лабораторний моніторинг), надано	Щорічно або при змінах у процесі			Пункт 9.3.2	Підпункт 2.9.6 пункту 2.9 розділу II наказу № 590

1.5.13	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.5.8. Коригувальні заходи за невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції запроваджено	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.9.7 пункту 2.9 розділу II наказу № 590
1.6	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу						
1.6.1	Правила поведінки працівників дотримано	1.6.1. Правила поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню впроваджено	Щоденно			Пункт 8.4.4	Підпункт 2.10.1 пункту 2.10 розділу II наказу № 590
1.6.2	Знання персоналу з усіх зазначених тем забезпечено	-	Щорічно або при змінах у процесі			Пункт 8.4.5	
1.6.3	Об'єктивні докази проходження персоналом медичних оглядів наявні	1.6.2. Періодичність та сферу проведення медичних оглядів персоналу з урахуванням природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, а також посадових обов'язків працівників визначено. Проходження працівниками потужності медичних оглядів підтверджується (наявність особистих медичних книжок)	Щорічно або при змінах у процесі			Абзац перший пункту 8.4.1	Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 розділу II наказу № 590
1.6.4	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.6.3. Спецодяг та взуття не несуть загрози забруднення харчових продуктів. Кількість комплектів спецодягу та взуття достатня. Процедури застосування, чистки і	Щорічно або при змінах у процесі			-	Підпункт 2.10.3 пункту 2.10 розділу II наказу № 590

		прання спецодягу та взуття розроблено на підставі оцінки ризику та впроваджено					
1.6.5	Працівники повідомляють про ознаки інфекційних захворювань	1.6.4. Систему допуску до роботи, що запобігає забрудненню харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд із врахуванням природи (виду) продукту і процесів виробництва, перевірки зовнішнього вигляду персоналу перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань; повідомлення про ознаки у них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів та які не пройшли навчання з питань гігієни персоналу підтверджено відповідними записами, впроваджено	Щоденно			Абзац другий пункту 8.4.1	Підпункт 2.10.4 пункту 2.10 розділу II наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97-ВР
1.6.6	Харчові продукти, з якими контактували працівники з ознаками інфекційних захворювань, є непридатними до використання		Щоденно			Абзац третій пункту 8.4.1	
1.6.7	Співробітники з ранами, на руках і на передпліччях, носять пов'язки (колір яких відрізняється від кольору харчових продуктів) та одноразові рукавиці		Щоденно			Абзац п'ятий пункту 8.4.1	
1.6.8	Усі скарги на здоров'я документуються		Щоквартально			Абзац шостий пункту 8.4.1	
1.6.9	Працівники миють руки в усіх встановлених випадках		1.6.5. Правила поведінки персоналу, відвідувачів та підрядників на потужності розроблено та впроваджено	Щоденно			
1.6.10	Методику ефективного миття рук	Щомісячно				Підпункти	

	запроваджено					2 – 5 пункту 8.4.2
1.6.11	Правила застосування одноразових рукавиць дотримано		Щоденно			Пункт 8.4.3
1.7	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності					
1.7.1	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.7.1. Встановлені законодавством вимоги щодо зберігання та утилізації (знищення) харчових та інших відходів виконуються	Щомісячно			- Підпункт 2.11. 1 пункту 2.11 розділу II наказу № 590; пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771/97-В Р
1.7.2	Відходи збираються у спеціально марковані контейнери, обладнані кришкою	1.7.2. Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами наявна	Щоденно			Підпункт 1 пункту 11.1 Підпункт 2.11. 2 пункту 2.11 розділу II наказу № 590
1.7.3	Харчові та побутові відходи, незалежно від обсягу наповнення контейнерів, щодня з належною періодичністю виносять із зон поводження з харчовими продуктами	1.7.3. Визначено графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення та з урахуванням можливості перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення. Харчові відходи розміщено у закритих контейнерах,	Щоденно -			Підпункт 2 пункту 11.1 Підпункт 2.11. 3 пункту 2.11 розділу II наказу № 590; пункти 1, 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771/97-В

		сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію					Р
1.7.4	Достатню кількість контейнерів та їх розміщення їх у спеціально відведених для цього місцях забезпечено					Підпункт 3 пункту 11.1	
1.7.5	Контейнери, що використовуються для зберігання відходів на території закриваються кришкою, легко миються та дезінфікуються, розташовані на відстані не менше ніж 10 метрів від зон постачання харчових продуктів на потужність	1.7.4. Визначено місце зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів дотримуються	Щорічно			Пункт 11.2	Підпункт 2.11.4 пункту 2.11 розділу II наказу № 590
1.7.6	<i>Відсутня у Настановах, перевірити за вимогою Наказу № 446</i>	1.7.5. Забезпечено належний стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію	Щоденно			-	Підпункт 2.11.5 пункту 2.11 розділу II наказу № 590
1.7.7	Утилізацію відходів згідно з вимогами законодавства забезпечено	1.7.6. Відходи з території потужності вивозяться та утилізуються відповідно до вимог законодавства. Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари	Щотижня			Пункт 11.2	Підпункт 2.11.6 пункту 2.11 розділу II наказу № 590
1.8	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засобів профілактики та боротьби						
1.8.1	Види шкідників, характерні для конкретної потужності, та небезпечні фактори, пов'язані зі шкідниками визначено	1.8.1. Види шкідників, характерні для певного оператора ринку, визначено. Ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами	Щорічно			Пункт 10.1	Підпункт 2.12.1 пункту 2.12 розділу II наказу № 590; пункт 4

							частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР
1.8.2	Потужність є в належному стані для обмеження доступу шкідників та запобігання потенційних місць для розмноження	1.8.2. Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності, у тому числі засоби профілактики та боротьби зі шкідниками, не загрожують безпечності харчового продукту. Територія потужності облаштована та огорожена, двері та вентиляційні отвори ущільнені, вікна обладнані захисними сітками від комах	Щомісячно			Підпункт 1 пункту 10.2	Підпункт 2.12. 2 пункту 2.12 розділу II наказу № 590
1.8.3	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.8.3. Перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) відповідно до оцінки ризику забезпечено	За потреби			-	Підпункт 2.12. 3 пункту 2.12 розділу II наказу № 590
1.8.4	Засоби контролю шкідників не становлять загрози продукції	1.8.4. Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено	Щорічно			Підпункт 2 пункту 10.2	Підпункт 2.12. 4 пункту 2.12 розділу II наказу № 590
1.8.5	Заходи з запобігання приваблення шкідників запроваджено		Щоденно			Підпункт 3 пункту 10.2	
1.8.6	Якщо залучаються послуги	1.8.5. Аналіз результатів	Щоквартальн			Пункт 10.3	Підпункт 2.12.

	підрядників, то забезпечено їх звітування про застосовані заходи контролю та їх ефективність	контрольних заходів і впровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів забезпечено.	о або за потреби				5 пункту 2.12 розділу II наказу № 590
1.8.7	Незалежно від умов співпраці з підрядником, оператор ринку забезпечує ефективність контрольних заходів та знання персоналу	Отруйні приманки у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, не використовуються. Заходи контролю шкідників спрямовані на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси	Щоденно			Пункт 10.4	
1.9	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин						
1.9.1	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.9.1. Перелік сполук, які використовуються і можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо), визначено	Щоквартальн о або за потреби			-	Підпункт 2.13.1 пункту 2.13 розділу II наказу № 590
1.9.2	Токсичні речовини (мийні засоби, дезінфектанти і т. п.) зберігаються відокремлено від харчових продуктів	1.9.2. Розробку та виконання правил приймання і зберігання токсичних сполук та речовин, їх облік, застосування та постачання	Щотижня			Абзац перший пункту 12.4	Підпункти 2.13.2–2.13.4 пункту 2.13 розділу II

1.9.3	При приготуванні розчинів чи для безпечного поводження з речовинами використовуються інструкції виробника	(доставку) визначеним способом у зони використання забезпечено	Щорічно або за потреби			Абзац другий пункту 12.4	наказу № 590
1.9.4	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.9.3. До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається тільки персонал, який пройшов відповідне навчання. Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у разі неправильного поводження з ними задокументовані, доведені до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними	Щорічно або за потреби			-	Підпункт 2.13. 5 пункту 2.13 розділу II наказу № 590
1.10	Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації та контролю постачальників						
1.10.1	Потребу у харчових продуктах визначено та закупівлі сплановано для забезпечення належної кількості запасів. Систему використання в першу чергу партій сировини, які ближчі до кінця терміну придатності (<i>«first expires, first out»</i>) впроваджено	1.10.1. 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	Щорічно або за потреби			Пункт 12.1	Підпункт 2.14. 1 пункту 2.14 розділу II наказу № 590

1.10.2	Перевіряти за вимогою Наказу № 446. Слід брати до уваги, що вимоги до сировини затверджуються на етапі відбору постачальників і не завжди є відповідальністю оператора ринку	1.10.2. Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлено та узгоджено з постачальниками	Щорічно або за потреби			-	Підпункт 2.14. 2 пункту 2.14 розділу II наказу № 590
1.10.3	Процес приймання сировини проводять працівники з відповідними знаннями	1.10.3. Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено та впроваджено. Приймання об'єктів санітарних заходів, що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не допускається	Щорічно або за потреби			Підпункт 1 пункту 12.2	Підпункт 2.14. 3 пункту 2.14 розділу II наказу № 590; пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-В Р
1.10.4	Правила приймання сировини розроблено		Щорічно або за потреби			Підпункти 2 і 11 пункту 12.2	
1.10.5	При постачанні продуктів відсутній ризик перехресного забруднення у транспортному засобі		Щоденно			Підпункт 3 пункту 12.2	
1.10.6	Сировину приймають у межах терміну придатності		Щорічно			Підпункт 4 пункту 12.2	
1.10.7	Температурні режими транспортування сировини дотримано		Щоденно			Підпункти 5, 6, 10 і 12 пункту 12.2	
1.10.8	Персонал, що приймає сировину, дотримується правил гігієни		Щоденно			Підпункт 7 пункту 12.2	
1.10.9	Зовнішнє пакування знімається перед тим, як перемістити харчові продукти у зони поводження або приміщення для зберігання		Щоденно			Підпункт 8 пункту 12.2	

1.10.1 0	При переміщенні харчового продукту з його початкового пакування у інший контейнер забезпечено найменування харчового продукту, термін придатності та відомості про постачальника харчових продуктів/виробника		Щоденно			Підпункт 9 пункту 12.2	
1.10.1 1	Харчові продукти, що є алергеном чи містять алерген, маркуються при вхідному контролі		Щотижня			Підпункт 13 пункту 12.2	
1.10.1 2	Процес вимірювання температури сировини проводиться з дотриманням гігієнічних вимог		Щоденно			Пункт 12.3	
1.10.1 3	<i>Перевіряти за вимогою Наказу № 446 з врахуванням особливостей процедур закупівлі харчових продуктів для закладів освіти</i>	1.10.4. Процедури оцінювання постачальників впроваджено	Щорічно або за потреби			Пункт 4.8.2	Підпункт 2.14. 4 пункту 2.14 розділу II наказу № 590
1.11	Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів						
1.11.1	Інформація про харчові продукти доступна для батьків чи опікунів шляхом розміщення її на веб-сайті закладу чи оператора ринку та/або надана для ознайомлення в паперовому вигляді	1.13.1. Обов'язкову інформацію про харчові продукти оператор ринку надає у межах своєї діяльності	Щорічно або за потреби			Абзац третій пункту 13	Частина шоста статті 5, статті 6, 9 ЗУ № 2639-VII I
1.11.2	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.13.2. Інформація про харчові продукти не приписує будь-яким харчовим продуктам, крім природних мінеральних вод та	Щорічно або за потреби			-	Частина четверта статті 4 ЗУ № 2639-VII

		харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, та не має посилатися на такі властивості					I
1.11.3	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.13.3. Інформація, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть ввести в оману кінцевого споживача або в інший спосіб знижують рівень захисту споживача чи погіршують можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору, не змінена	Щорічно або за потреби			-	Частина третя статті 5 ЗУ № 2639-VII I
1.11.4	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.13.4. Строки зберігання (дата «Вжити до», дата виробництва, кінцева дата споживання) харчового продукту, нанесені на маркуванні, вираховуються від дати його виробництва	Щорічно або за потреби			-	Підпункт 2.17.4 пункту 2.17 розділу II наказу № 590
2. ПРАВИЛА ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ							
2.1	Зберігання при кімнатній температурі:						
2.1.1	Всі харчові продукти зберігаються на чистих стелажах або в чистих шафах, в упаковці чи в харчових контейнерах і не знаходиться під прямими сонячними променями	1.11.1. Належні умови для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими	Щомісячно			Підпункт 1 пункту 14.1	Підпункт 2.15.1 пункту 2.15 розділу II наказу № 590

2.1.2	Сухі харчові продукти, такі як борошно або крупи, зберігаються в чистому, сухому та добре провітрюваному приміщенні	продуктами, та інших нехарчових продуктів забезпечено	Щомісячно			Підпункт 2 пункту 14.1
2.1.3	Непридатні харчові продукти зберігаються окремо, щоб уникнути перехресного забруднення		Щомісячно			Підпункт 3 пункту 14.1
2.1.4	Рекомендовану температуру зберігання 10 – 21°C дотримано		Щотижня			Підпункт 4 пункту 14.1
2.1.5	Фрукти та овочі, соління зберігаються в прохолодному приміщенні не на підлозі та окремо від харчових продуктів, що готуються або є готовими до споживання		Щомісячно			Підпункт 5 пункту 14.1
2.1.6	Коренеплоди зберігаються у спеціально виділеному, фізично відділеному місці для уникнення перехресного забруднення		Щоквартальн о			Підпункт 6 пункту 14.1
2.1.7	Харчові продукти, що не зберігаються в оригінальній упаковці, знаходяться у закритих ємностях		Щомісячно			Підпункт 7 пункту 14.1
2.2	Зберігання в охолодженому стані:					

2.2.1	Температуру 5°C у товщі продукту або нижче забезпечено		Щоденно			Підпункт 1 пункту 14.2
2.2.2	Перевірка температури холодильного обладнання проводиться не рідше, ніж 1 раз у добу		Щоденно			Підпункт 4 пункту 14.2
2.2.3	Зберігання сировини та готових до споживання продуктів організовано так, щоб уникнути перехресного забруднення		Щоденно			Підпункт 5 пункту 14.2
2.2.4	Усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, знаходяться у закритих промаркованих контейнерах		Щомісячно			Підпункт 6 пункту 14.2
2.2.5	Харчові продукти, які повинні зберігатися в охолодженому стані перебувають за кімнатної температури не більше, ніж 4 години		Щомісячно			Абзац сьомий підпункту 2 пункту 5.1
2.3	Зберігання у замороженому стані:					
2.3.1	Температура у морозильній камері не вища, ніж -18°C		Щоденно			Абзац другий пункту 14.3

2.3.2	Неперероблені та готові до споживання харчові продукти розміщені в окремих контейнерах та відмежовані в морозильній камері для уникнення перехресного забруднення				Абзац третій пункту 14.3	
2.3.3	Свіжі харчові продукти, які заморожуються на потужності, марковані датою заморожування, щоб забезпечити їх використання протягом установленого терміну				Абзац четвертий пункту 14.3	
2.3.4	Правила поводження з замороженими харчовими продуктами у випадку неналежної роботи морозильної камери дотримано			Щомісячно	Підпункти 1 - 4 пункту 14.3.	
2.4	Холодильники не переповнені і забезпечують циркуляцію холодного повітря	1.11.2. Приміщення мають достатню площу та оснащені обладнанням для забезпечення умов зберігання. Принцип використання насамперед партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності, впроваджено. В необхідному обладнанні для зберігання харчових продуктів дотримуються умови зберігання у разі повної завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами		Щоденно	Підпункт 2 пункту 14.2	Підпункт 2.15. 2 пункту 2.15 розділу II наказу № 590

		температури та вологи				
2.5	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.11.3. Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за потреби проведення дезінфекції й запобігати проникненню шкідників	Щорічно або за потреби			- Підпункт 2.15.3 пункту 2.15 розділу II наказу № 590
2.6	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.11.4. Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення	Щомісячно			- Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР
2.7	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.11.5. Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру	Щорічно або за потреби			- Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР

2.8	Перед приготуванням харчові продукти повністю розморожуються (якщо інше не передбачено технологічним процесом)	1.11.6. Розморожування харчових продуктів здійснюється так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах	За потреби			Абзац перший пункту 14.4	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771/97-ВР
2.9	Харчові продукти після розморожування використовуються протягом 12 годин		За потреби			Абзац другий пункту 14.4	
2.10	Способи розморожування продуктів дотримано		За потреби			Пункт 14.4.1	
2.11	Перевірка процесу розморожування проводиться		За потреби			Підпункти 1 і 2 пункту 14.4.2	
2.12	Рідина, яка виділяється з продукту при розморожуванні, видаляється з запобіганням перехресного забруднення		За потреби			Підпункт 3 пункту 14.4.2	
2.13	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.11.7. Зберігання і транспортування харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів у спосіб, що згідно з оцінкою ризиків запобігає їх взаємному негативному впливу на безпечність харчового продукту, забезпечено. Дотримання вимог до транспортних засобів забезпечено	Щоденно			-	Підпункти 2.15.5, 2.15.9 пункту 2.15 розділу II наказу № 590; стаття 44 ЗУ № 771/97-ВР

2.14	<i>Не застосовується</i>	1.11.8. Умов транспортування (зокрема режимів температури зберігання та відносної вологості повітря), у тому числі у разі повного завантаження транспортного засобу дотримано	-			-	Підпункт 2.15.7 пункту 2.15 розділу II наказу № 590
2.15	<i>Не застосовується</i>	1.11.9. Для транспортних засобів програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції впроваджено	-			-	Підпункт 2.15.8 пункту 2.15 розділу II наказу № 590
2.16	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.11.10. Належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання, забезпечено	Щомісячно			-	Підпункт 2.15.4 пункту 2.15 розділу II наказу № 590
2.17	Вимоги до безпечного поводження під час підготовки м'яса, м'яса птиці, риби дотримано	1.12.1. Умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища, достатні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів, забезпечено. Докази відповідності встановленим нормам параметрів технологічних процесів і виробничого середовища надано	Щоденно або за потреби			Підпункт 1 пункту 14.5	Підпункт 2.16.1 пункту 2.16 розділу II наказу № 590
2.18	Вимоги до безпечного поводження під час підготовки салатів, що містять чутливі до умов зберігання продукти дотримано		Щоденно або за потреби			Підпункт 2 пункту 14.5	
2.19	Вимоги до безпечного поводження під час підготовки яєць дотримано		Щоденно або за потреби			Підпункт 3 пункту 14.5	

2.20	Вимоги до безпечного поводження під час підготовки тіста та випічки дотримано		Щоденно або за потреби			Підпункт 4 пункту 14.5	
2.21	Вимоги до безпечного поводження під час підготовки овочів та фруктів дотримано		Щоденно або за потреби			Підпункт 5 пункту 14.5	
2.22	Параметри процесу термічної обробки для досягнення температури 75°C у товщі продукту (чи інших умов належної термічної обробки) визначено та дотримано		Щоденно або за потреби			Пункт 14.6	
2.23	Температурні режими повторного розігрівання та гарячого подавання дотримано		Щоденно або за потреби			Пункт 14.7	
2.24	Усі харчові продукти подаються у спосіб, що дозволяє розділити партії продукту та запобігає перехресному забрудненню		Щоденно або за потреби			Пункт 14.8	
2.25	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.12.2. Процедури контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами, включно з використанням за певних умов чи для інших цілей, розроблено. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення здійснюються відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог	Щомісячно			-	Підпункти 2.16.2, 2.16.4 пункту 2.16 розділу II наказу № 590

2.26	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	1.12.3. Коригувальні дії на випадок, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів, розроблено та впроваджено	Щоквартальн о			-	Підпункт 2.16.5 пункту 2.16 розділу II наказу № 590
3. ПОСТІЙНО ДІЮЧІ ПРОЦЕДУРИ, ЗАСНОВАНІ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ НАССР							
3.1	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	2.1. Процедури, засновані на принципах НАССР, що охоплюють усі харчові продукти, а також сировину, процеси та матеріали, що можуть впливати на безпечність харчових продуктів, розроблено, запроваджено та використовуються	Щорічно або за потреби			-	Пункт 3.1 розділу III наказу № 590; частина перша статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
3.2	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	2.2. У разі змін у кількісному та якісному складі інгредієнтів харчового продукту, а також на будь-якій стадії виробництва та обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, процедури, що засновані на принципах НАССР, переглядаються та оновлюються	Щорічно або за потреби			-	Частина п'ята статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
3.3	Оптимальну кількість членів групи НАССР встановлено, завдання для керівництва групи НАССР визначено	2.3. Групу НАССР створено згідно зі встановленими вимогами, її склад визначено та затверджено керівництвом потужності	Щорічно або за потреби			Пункт 16	Пункти 3.4–3.8 розділу III наказу № 590
3.4	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	2.4. Визначено сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні	Щорічно або за потреби			-	Пункт 3.9 розділу III наказу № 590

		процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються, розроблено повний опис харчового продукту					
3.5	Інформація про продукт включно з інгредієнтами, умовами зберігання, приготування тощо наявна	2.5. Повний опис харчового продукту містить актуальну інформацію щодо його безпечності згідно з встановленими вимогами	Щорічно або за потреби			Пункт 17	Пункти 3.10, 3.11 розділу III наказу № 590
3.6	<i>Відсутня у Настановах, перевірити за вимогою Наказу № 446</i>	2.6. Передбачуваний спосіб споживання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначено, групою НАССР визначено	Щорічно або за потреби			-	Пункт 3.13 розділу III наказу № 590
3.7	Блок-схема відображає усі технологічні процеси на потужності	2.7. Блок-схеми технологічного процесу щодо кожного харчового продукту, які охоплюють усі етапи його виробництва та/або обігу, розроблено, їх відповідність дійсним технологічним процесам під час роботи потужності підтверджено	Щорічно або за потреби			Пункт 18	Пункти 3.16, 3.19 розділу III наказу № 590
3.8	Ідентифікацію та аналіз небезпечних факторів на кожному етапі технологічного процесу його виробництва та/або обігу, починаючи від надходження сировини, проведено	2.8. Ідентифікацію та аналіз небезпечних факторів щодо кожного харчового продукту на кожному етапі технологічного процесу його виробництва та/або обігу, починаючи від надходження сировини, проведено	Щорічно або за потреби			Абзаци перший-третій та п'ятий пункту 19	Пункти 3.15, 3.20 розділу III наказу № 590; пункт 1 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-В

							Р
3.9	Впроваджено так званий «горизонтальний» підхід до дослідження системи НАССР – проведено аналіз небезпечних факторів на етапах процесу безвідносно до продукції	-	-			Абзац четвертий пункту 19	-
3.10	Критичні контрольні точки ідентифіковано відповідно до ситуації на конкретній потужності	2.9. Критичні контрольні точки (далі - ККТ) визначено (ідентифіковано) групою НАССР та логічно обґрунтовано	Щорічно або за потреби			Пункт 20	Підпункт 3.21.1 пункту 3.21 розділу III наказу № 590; пункт 2 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
3.11	Критичні межі розділяють між прийнятні і неприйнятні характеристики процесу	2.10. Обґрунтовані критичні межі для кожної ККТ встановлено	Щорічно або за потреби			Пункт 21	Підпункти 3.22.2, 3.22.4 пункту 3.22 розділу III наказу № 590; пункт 3 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР

3.12	Процедури моніторингу містять наступну інформацію: параметри що вимірюються, критичні межі, періодичність вимірювань (чи постійні вимірювання), спосіб проведення вимірювання, обладнання, яке використовується при цьому, працівник, який проводить вимірювання, заміна виконавця, ведення записів, працівники, які перевіряють проведення вимірювань	2.11. Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають змогу встановити, чи дотримано критичних меж, впроваджено	Щорічно або за потреби			Пункт 22	Підпункт 3.23.4 пункту 3.23 розділу III наказу № 590
3.13	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	2.12. Протоколи моніторингу ККТ ведуться та заповнюються відразу після проведення вимірювань та/або спостережень	Щорічно або за потреби			-	Підпункт 3.23.5 пункту 3.23 розділу III наказу № 590
3.14	Порядок коригувальних дій є визначеним, відомим усім відповідальним працівникам і впровадженим	2.13. Коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у разі, якщо моніторинг вказує на відхилення від критичних меж, відповідно до встановлених вимог розроблено та задокументовано	Щорічно або за потреби			Пункт 23	Підпункти 3.24.1–3.24.6 пункту 3.24 розділу III наказу № 590; пункт 5 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
3.15	Валідація проводиться при впровадженні НАССР та у випадку змін	2.14. Процедури валідації та верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система	За потреби			Пункт 24.1	Пункт 3.25 розділу III наказу № 590;

3.16	Верифікація проводиться не рідше, ніж один раз у рік	НАССР працює правильно і ефективно, впроваджено	Щорічно або за потреби			Пункт 24.2	пункт 6 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
3.17	Систему документації впроваджено як спосіб надання доказів дієвості процедур, заснованих на принципах НАССР	2.15. Документи системи НАССР відповідають виду діяльності, обсягам виробництва, особливостям технологічних процесів та дозволяють перевірити впровадження і результативність застосування заходів контролю, передбачених системою НАССР	Щорічно або за потреби			Пункт 25	Підпункти 3.26.4, 3.26.5 пункту 3.26 розділу III наказу № 590; пункт 7 частини третьої статті 21 ЗУ № 771/97-ВР
4. ПРОЦЕДУРИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ ЕФЕКТИВНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ СИСТЕМИ НАССР							
4.1	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	3.1. Персонал потужності володіє пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових обов'язків, періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлено	Щорічно або за потреби			-	Пункт 5.1 розділу V наказу № 590; пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771/97-ВР
4.2	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	3.2. Процедури проведення коригувальних та запобіжних заходів впроваджено	Щорічно або за потреби			-	Пункт 5.14 розділу V наказу № 590

4.3	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	3.3. Систему забезпечення простежуваності харчових продуктів, яка дозволяє оператору ринку встановити інших операторів ринку, що постачають йому харчові продукти (інші об'єкти санітарних заходів), та операторів ринку, яким він постачає харчові продукти (інші об'єкти санітарних заходів), впроваджено. Системи та процедури, що забезпечують доступність інформації про простежуваність компетентному органу за його запитами, застосовуються	Щорічно або за потреби			-	Підпункт 5.24. 1 пункту 5.24 розділу V наказу у № 590; стаття 22 ЗУ № 771/97-В Р
4.4	<i>Відсутня у Настановах, перевіряти за вимогою Наказу № 446</i>	3.4. Процедуру відкликання та вилучення харчових продуктів, які перебувають в обігу та можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини, впроваджено	Щорічно або за потреби			-	Абзац п'ятий підпункту 5.24.5.4 підпункту 5.24. 5 пункту 5.24 розділу V наказу № 590; пункт 7 частини другої статті 20 ЗУ № 771/97-В Р

Примітка. Пояснення до позначень:

«Так» - позитивна відповідь на поставлене питання;

«Ні» - негативна відповідь на поставлене питання.