



## ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

### РОЗПОРЯДЖЕННЯ

*26 червня 2019*

Миколаїв

№ 30-Р

Про тимчасове припинення виробництва харчових продуктів на потужності ФОП Тарасенко Оксана Петрівна (2673900207)

Відповідно до Щорічного плану державного контролю Держпродспоживслужби у сферах безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, ветеринарної медицини на 2019 рік затвердженого наказом Держпродспоживслужби від 27.11.2018 № 965 та на виконання наказу Головного управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області за № 2002 від 14.06.2019 начальником Арбузинського міжрайонного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області, державним інспектором Сецько О.В., заступником начальника управління – начальником відділу безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Арбузинського міжрайонного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області, державним інспектором Паталашенко Т.В. проведено планове інспектування потужності ФОП Тарасенко Оксана Петрівна (2673900207) за місцем провадження господарської діяльності вул. Центральна, 39, селище міського типу Арбузинка, Арбузинський район, Миколаївська область на предмет виконання гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами визначених Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».

За результатами планового інспектування оператора ринку (акт від 26.06.2019 №14.14-05/575) виявлено порушення гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, а саме:

- потужність не підтримується в чистоті та у робочому стані;
- потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що не забезпечуються її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;

- потужність не має належну природну або механічну вентиляцію;
- потужність не забезпечено належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва харчових продуктів (вікна заклеєні папером, відсутні захисні плафони);
- для стін та підлоги приміщень не використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями (стіни та підлога виробничих приміщень мають вибоїни, ознаки забруднення, відлущення фарби; на стінах мийної кімнати є ознаки цвілі);
- стеля виробничих приміщень побудована так, що не запобігає накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції. Висота стелі не є належною для здійснення операцій. Поверхня стелі не є гладкою;
- вікна та інші отвори побудовані так, що не запобігає накопиченню бруду (поверхня вікон має забруднення, ознаки відлущення фарби; вікна заклеєні папером);
- поверхня дверей не гладка та зроблена з поглинаючих вологу матеріалів. Вхідні двері мають ознаки забруднення та потребують чищення та дезінфекції;
- усі поверхні (включаючи поверхню обладнання), що контактують з харчовими продуктами, не утримуються у непошкодженому стані, не зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів (поверхні столів та робочий інвентар мають ознаки забруднення);
- відсутні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою. Прибиральний інвентар не промаркований за призначенням;
- транспортні засоби та контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, не утримуються у належному стані, не забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та не мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та дезінфекцію;
- харчові продукти не розміщуються у транспортних засобах та контейнерах так, щоб мінімізувати ризик їх забруднення;
- обладнання та інвентар мають ознаки забруднення. Чищення та дезінфекція здійснюються так, не що забезпечує захист від появи ризику забруднення (відсутні миючі та дезінфікуючі засоби);
- обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та утримуються у не належному стані та умовах, що не зменшують ризик забруднення та не дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (відсутні миючі та

дезінфікуючі засоби; поверхні столів та робочий інвентар мають ознаки забруднення);

- обладнання та інвентар розміщені так, що відсутня можливість чищення обладнання та навколишньої території (ємкості для випікання зберігаються на підлозі);
- обладнання (ваги) не каліброване відповідно до законодавства;
- харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти, не видаляються якомога швидше (ємкість для відходів переповнена);
- харчові відходи не розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію (відсутні захисні кришки);
- постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності, не забезпечено;
- не надано підтверджуючі документи, що вода, яка використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної;
- не надано докази, що на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами оператора ринку;
- не надано докази, що персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання не встановлено самим оператором ринку.
- відсутні підтверджуючі документи, що об'єкти санітарних заходів (маргарин та сир твердий), що використовуються для виробництва харчових продуктів, є придатними для споживання людиною;
- первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що не запобігають їх псуванню та не забезпечують захист від забруднення (холодильні та морозильні камери мають ознаки забруднення та іржі, поверхні робочих столів, обладнання та інвентарю мають ознаки забруднення);
- харчові продукти не захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва та обігу (робочі поверхні столів, стелажі, обладнання та інвентар мають ознаки забруднення);
- не ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами. Наявні мухи в приміщенні де здійснюється виробництво харчових продуктів;
- не надані докази, що температурний режим, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується (здійснюється зберігання маргарину при кімнатній температурі). Записи контролю температурного режиму відсутні;
- на потужності відсутні належні приміщення для окремого зберігання перероблених та не перероблених харчових продуктів;
- відсутні підтверджуючі документи, що матеріали, які використовуються для пакування не є джерелом забруднення;

- пакування, не здійснюється у спосіб, що унеможливило забруднення продуктів (стіл та обладнання для пакування мають ознаки забруднення).

На підставі вищевказаного керуючись пунктом 3, частини 4, статті 11, ст. 67 Закону України № 2042-VIII від 18.05.2017 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»

### **ЗОБОВ'ЯЗУЮ:**

#### 1. ФОП Тарасенко Оксану Петрівну:

1.1. Тимчасово припинити виробництво харчових продуктів, а саме: хліба та хлібобулочних виробів на потужності розташованій за адресою: вул. Центральна, 39, селище міського типу Арбузинка, Арбузинський район, Миколаївська область.

Термін: з 27.06.2019 по 11.07.2019.

1.2. Вжити заходів щодо забезпечення відповідних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами визначених Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

1.3. Письмово інформувати Головного державного інспектора по адресі проспект Центральний, 288. м. Миколаїв 54003 про виконання вищезазначених рішення, в термін до 08.07.2019р.

2. Контроль за виконанням розпорядження покласти на начальника – Арбузинського міжрайонного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області, державного інспектора Сецько О.В.

Рішення складено в 2-х примірниках.

Відповідальність за виконання рішення покладається на ФОП Тарасенко Оксану Петрівну. Попереджаю, що за невиконання вимог рішення передбачена відповідальність згідно з чинним законодавством (ч. 1 п. 18 ст. 65 Закону України № 2042-VIII від 18.05.2017 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»).

В.о. начальника  
Головного управління



Олег КАЛНАУС

Рішення Головного державного інспектора від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
отримав \_\_\_\_\_

(дата, підпис, посада, П.І.Б. керівника суб'єкта господарювання, або уповноважена особи)

Виконавець. Паталашенко Т.В.