

знаймо

знаємо, що їмо



DECIDE

швейцарсько-український проект
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ



ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА
піклується

Консультативно-дорадча
кампанія «Освіта в нових
громадах від А до Я»


novihromady.decide.com.ua

Реформа шкільного харчування

Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП)

За ініціативою першої леді України
Олени Зеленської

Видання друге. Доповнене

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
За підтримки Швейцарії

 **DECIDE**
швейцарсько-український проект
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ



МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ



Міністерство розвитку
громад і територій України



Міністерство економіки України

DOCCU
ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE
ZÜRICH

**PH
ZH**

ОТГ АСОЦІАЦІЯ



ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА
піклується

знаймо
знаємо, що їмо



СФЕРО
СПІЛКА БІЗНЕСНИХ
ТА ЕНЕРГЕТИЧНИХ ОПЕРАТОРІВ РИНКУ

УДК 352.07:37.014.3

Основні кроки із запровадження системи управління безпеністю харчових продуктів НАССР (ХАССП) у закладах освіти: Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є., Дробот М. / за заг. ред. Полторака В., Дробот М., Пуцовой А., Сидоренко Н. – Видання друге. Доповнене – Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», К., 2021. – 59 с.

ISBN 978-966-137-132-2

Порадник «Основні кроки із запровадження системи управління безпеністю харчових продуктів НАССР (ХАССП) у закладах освіти» розроблений групою українських експертів з питань безпеності харчових продуктів завдяки співпраці зі Швейцарсько-українським проєктом DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти». Порадник має на меті допомогти освітянам у важливій справі – реалізації державної політики щодо забезпечення безпечного харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти.

Порадник містить інструктивні матеріали, складені з урахуванням вимог вітчизняних і європейських законодавчих та нормативних документів, праць наукових установ у сфері безпеності харчових продуктів. У процесі роботи над Порадником автори, не порушуючи законодавчих засад безпеності харчових продуктів, враховували пропозиції операторів ринку щодо адаптації інструктивних матеріалів до конкретних умов та потреб освітян.

Цей Порадник розроблено у партнерстві з Держпродспоживслужбою та ГО «СФЕРО» в рамках реформи харчування, що ініційована першою леді України Оленою Зеленською.

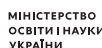
УДК 352.07:37.014.3

Відповідальні за випуск: **Протасова Н., Полторака В.,
Жабенко Л., Дробот М., Пуцова А.**

Видано за рахунок коштів міжнародної технічної допомоги. Продаж заборонено

Видання здійснено за підтримки Швейцарії
в рамках впровадження Швейцарсько-українського проєкту DECIDE –
«Децентралізація для розвитку демократичної освіти» (www.decide.in.ua).

Друк профінансовано Швейцарією через SDC в рамках
Швейцарсько-українського проєкту DECIDE –
«Децентралізація для розвитку демократичної освіти» (www.decide.in.ua).



Міністерство економіки України



ISBN 978-966-137-132-2

© Швейцарсько-український проєкт DECIDE -
«Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021

Від авторів

Порадник «Основні кроки із запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР (ХАССП) у закладах освіти» розроблений групою українських експертів з питань безпеності харчових продуктів завдяки співпраці зі Швейцарсько-українським проєктом DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти». Порадник має на меті допомогти освітянам у важливій справі – реалізації державної політики щодо забезпечення безпечного харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти.

Порадник містить інструктивні матеріали, складені з урахуванням вимог вітчизняних і європейських законодавчих та нормативних документів, праць наукових установ у сфері безпеності харчових продуктів. У процесі роботи над Порадником автори, не порушуючи законодавчих засад безпеності харчових продуктів, враховували пропозиції операторів ринку щодо адаптації інструктивних матеріалів до конкретних умов та потреб освітян.

Матеріали містять як обов'язкові вимоги, так і рекомендовану та додаткову інформацію, що, сподіваємося, стане у нагоді представникам закладів дошкільної, загальної середньої освіти у процесі виконання обов'язків операторів ринку харчових продуктів, визначених у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів» і наказі Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

Запропонована авторами Порадника концепція зумовлена необхідністю виконання усіх законодавчих та нормативних вимог щодо безпеності харчових продуктів. Зокрема, національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019¹ (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюга» поєднує ключові елементи: інтерактивне інформування; системне керування; програми-передумови; принципи НАССР.

Порадник спрямований допомогти закладам освіти:

- впровадити належні програми передумов;
- удосконалити існуючу систему управління в частині функціонування заходів з безпеності харчових продуктів;
- сприяти діяльності робочої групи НАССР;
- налагодити ефективний обмін інформацією відповідно до фактичної ролі закладів освіти у харчовому ланцюзі.

¹ Інформація про стандарт ДСТУ ISO 22000, який не є обов'язковим до виконання, подана для розуміння ключових аспектів системи управління безпечністю та її основних елементів.

Як результат очікується, що в закладах освіти буде:

- здійснено ефективне запобігання перехресному забрудненню;
- забезпечено належну гігієну персоналу, приміщень та обладнання у технологічних процесах приготування страв;
- забезпечено системний контроль усіх критичних контрольних точок технологічних процесів приготування страв (усіх етапів підготовки, зберігання та обробки харчових продуктів) з метою запобігання порушення технологічних і санітарних норм.



Впровадження системи HACCP у закладах освіти має свої особливості. Як мінімум, законодавство вимагає від харчоблоків закладів освіти так званого «спрощеного підходу» системи HACCP. Такий підхід може застосовуватись на малих потужностях, що мають не більше 10 осіб робочого персоналу та не більше 400 м² площі приміщень, а також у тих випадках, коли цього достатньо для контролю всіх небезпечних факторів. Зокрема, рекомендується враховувати «горизонтальний підхід» (відповідно до процесів), коли аналізують етапи процесу безвідносно до продукції. У закладах освіти аналізуються небезпечні фактори на кожному процесі, з урахуванням усіх можливих видів продукції і немає потреби створювати окремі дослідження для груп продуктів. Попри це, вважаємо за необхідне зазначити, що безпеку дітей є найвищим пріоритетом державної політики у сфері безпеки харчування, тому до спрощення окремих процедур потрібно підходити виважено.

Автори сподіваються, що зміст цього Порадника стане важливим елементом створення та ефективної роботи системи максимального забезпечення законних інтересів та прав споживачів – учасників освітнього процесу щодо споживання харчової продукції, пропонованої закладами освіти.

Вступне слово

Що ж таке система HACCP та які її головні ідеї? Упровадження системи HACCP для всіх закладів освіти – завдання не з простих, але для того, щоб надати безпечну їжу дітям, потрібно діяти правильно й швидко. Будь-які недопрацювання в питаннях управління безпечністю продуктів харчування і готових страв здатні викликати масові отруєння.

У закладах освіти дітям не доводиться вибирати, як і де харчуватися, тому адміністрація зобов'язана впровадити та підтримувати функціонування принципів системи HACCP. Аналіз небезпек і проведення поетапного контролю на всіх етапах забезпечення харчування, починаючи від приймання продуктів на склад і до моменту подавання готової страви, є головними завданнями системи HACCP.

Для ефективності системи HACCP необхідне її чітке розуміння керівництвом та власниками освітніх закладів. Роз'яснення щодо порядку впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, заснованого на принципах HACCP, основні принципи системи HACCP та покроковий механізм допоможуть розібратися в кожному окремому процесі й працювати правильно та безпечно.

HACCP, як і будь-яка система, постійно змінюється, а за змінами потрібно ретельно слідкувати.

Ольга Сергіївна Семенчук,
заступниця директора Департаменту – начальниця управління
безпечністю харчових продуктів та кормів

Зміст

Зміст	6
Вступ	9
Система НАССР та її головна ідея	10
Покроковий механізм упровадження процедур, заснованих на принципах НАССР	12
Крок I. Політика керівництва закладу освіти у сфері безпеки харчових продуктів	12
Крок II. Проведення діагностичного аудиту поточного стану умов з безпеки харчових продуктів	15
Порядок проведення аудиту та його орієнтовний зміст	17
Крок III. Розробка програм-передумов запровадження СУБХП НАССР, виходячи з результатів діагностичного аудиту	20
Крок IV. Реалізація вимог програм-передумов.	22
Приклад чек-листа обліку температурного режиму обладнання	24
Приклад чек-листа обліку температурного режиму під час приготування страв	24
Приклад чек-листа обліку виконання процедур прибирання	25
Приклад журналу оцінки здоров'я персоналу	25

Деякі способи запобігання перехресному забрудненню	26
Крок V. Видання наказу про створення робочої групи НАССР	27
Крок VI. Робоча група НАССР	28
Перший протокол засідання робочої групи	29
Другий протокол засідання робочої групи	29
Третій протокол засідання робочої групи	32
Визначення ККТ	33
Джерела небезпеки в процесі вибору ККТ	33
Четвертий протокол засідання робочої групи	36
Приклад процедури моніторингу	36
Приклад коригувальних процедур	37
П'ятий протокол засідання робочої групи	37
Крок VII. Документування процедур, заснованих на принципах системи НАССР	38
Управління документами	39
Крок VIII. Проводиться валідація ефективності плану НАССР	41
Крок IX. Внутрішні перевірки ефективності впроваджених процедур, заснованих на принципах НАССР	43
Крок X. Проводиться верифікація плану НАССР	45
Завершення	46

<u>Додаток 1. Приклад розмежування повноважень при аутсорсингу</u>	47
<u>Додаток 2. Приклад Наказу про створення робочої групи з впровадження й підтримки системи управління безпечністю харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР</u>	47
<u>Додаток 3. Опис продукції (приклад)</u>	47
<u>Додаток 4. Ідентифікація небезпечних факторів</u>	47
<u>Додаток 5. Робочі аркуші НАССР</u>	47
<u>Додаток 6. Перелік документації системи НАССР</u>	47
<u>Додаток 7. Чек-лист візуального контролю санітарного стану приміщень</u>	47
<u>Додаток 8. Чек-лист контролю умов зберігання сировини та напівфабрикатів</u>	47
<u>Додаток 9. Чек-лист моніторингу забрудненості території шкідниками</u>	47
<u>Додаток 10. Чек-лист обліку температурного режиму обладнання</u>	47
<u>Додаток 11. Чек-лист санітарної обробки допоміжних та побутових приміщень</u>	47
Корисні посилання	48
Терміни, використані у цьому poradniky	50

Вступ

До 20 вересня 2019 року всі українські суб'єкти господарювання, які здійснюють обіг харчових продуктів (у тому числі й заклади освіти), мали впровадити процедури, засновані на принципах НАССР.

З моменту прийняття Україною основних нормативних актів у частині безпеки харчових продуктів велика кількість підприємств харчової галузі, особливо тих, що орієнтовані на експорт власної продукції, розпочали впровадження стандартів НАССР. Незначна частина підприємств наразі вже ефективно використовує НАССР у власному виробництві, для інших робота з впровадження НАССР триває досі. Повільніше впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, проходить на малих потужностях, у харчоблоках, розташованих у закладах освіти. Тут варто зазначити, що процедури НАССР є досить гнучкими, а їх обсяг залежить від сфери діяльності та розміру підприємства. Законодавство не вимагає від операторів ринку сертифікації відповідно до добровільних стандартів.



В освітань виникає безліч питань щодо порядку впровадження системи НАССР, адже потрібно не тільки розробити необхідну документацію, але й реально налагодити процеси відповідно до цих документів, провести навчання персоналу, налагодити систему контролю за виконанням поставлених завдань, привести у відповідність приміщення, обладнання та інвентар харчоблоку. І це в умовах, коли система управління безпечністю харчових продуктів, заснована на принципах НАССР, як і будь-яка інша система, постійно змінюється та вдосконалюється.

Поступово керівництво закладів освіти береться до відповідної роботи. Тому перше, про що має йти мова – надати розлогі роз'яснення щодо порядку впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, засновану на принципах НАССР, простіше кажучи, покороковий механізм такого впровадження.

Однак операторам ринку, які здійснюють обіг продуктів у сфері шкільної та дошкільної освіти, необхідно знати, що процедури, засновані на принципах системи НАССР, як і будь-яка система, постійно змінюються. І важливо не тільки розробити потрібну документацію, але й реально налагодити процеси відповідно до розроблених документів. Причому необхідно взяти до уваги, що описана документація повинна ґрунтуватися і бути максимально наближеною до вже існуючої у харчоблоці документації. Наступним кроком є збір та представлення об'єктивних доказів того, що ці процеси дозволяють випускати безпечну продукцію. І це не завжди мають бути документи – протоколи, журнали; доказами можуть бути знання працівників, практичне виконання процесів, наявність обладнання та інвентарю.

Система НАССР та її головна ідея



Надати безпечну їжу дітям – це складне комплексне завдання всіх закладів освіти, і найоптимальнішим способом його вирішення є впровадження системи НАССР. У перекладі з англійської мови НАССР означає «аналіз небезпечних факторів та критичні контрольні точки». І дійсно, система НАССР, в основі якої лежить глибокий аналіз, виявлення та усунення всіх можливих факторів ризику, а також встановлення контролю на всіх важливих етапах приготування страв, зводить до мінімуму існуючу небезпеку. Принципи НАССР – це попередження виникнення, усунення чи приведення до прийняттого рівня небезпечних факторів шляхом систематизації контролю на всіх етапах забезпечення харчуванням.

Цікаво, що система НАССР була створена в 60-х роках минулого століття під час роботи над космічною програмою США NASA як спосіб скорочення ризику псування продуктів та мінімізації вмісту в них патогенних мікроорганізмів. Сьогодні про НАССР знають практично всі. Інша справа, що не всі розуміють справжнє призначення цієї програми. На жаль, у харчовій індустрії до сьогодні не рідкість підприємства, що працюють за принципами, дуже далекими не те що від міжнародних, але і від елементарних санітарних норм.

Але процесами виробництва харчових продуктів не можна нехтувати - за ними повинен бути постійний контроль та спостереження. Цього вимагає здоровий глузд, а принципи системи НАССР тільки мають на увазі упорядкування та систематизацію такого контролю.

Безпека продуктів харчування – складна комплексна проблема, а впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості та громадського харчування цю проблему вирішує. Важливою перевагою системи є її властивість не виявляти, а саме передбачати та запобігати помилкам за допомогою поетапного контролю протягом усього ланцюга виробництва харчових продуктів. Ця система є оптимальною, її принцип полягає в оцінці можливих ризиків і ефективному управлінні контрольними точками – етапами процесу, на яких ці ризики можна контролювати.

Основний принцип функціонування системи укладений у глибокому аналізі, виявленні та усуненні всіх можливих факторів ризику, що виникають на виробництві під час виготовлення харчових продуктів (фізичні, хімічні та мікробіологічні фактори). Це досягається шляхом контролю основних етапів процесу виробництва (критичних контрольних точок). Метою цього контролю є повне усунення або зведення до допустимого мінімуму небезпечних факторів. Також системою передбачається комплекс заходів, які застосовуються у разі виходу з-під контролю критичної точки.

НАССР – попереджувальний метод. Ця система використовується операторами ринку харчових продуктів, як гарантії безпеки продуктів харчування. Також не варто забувати, що напрямок реформування технічного регулювання в нашій країні наближає нас до відповідності європейським стандартам і, як наслідок, в найближчому майбутньому функціонування підприємств харчової промисловості, які не відповідають стандартам НАССР, як цього вимагає харчове законодавство, стане неможливим.

Покроковий механізм упровадження процедур, заснованих на принципах НАССР

Крок I

Політика керівництва закладу освіти у сфері безпеки харчових продуктів*²



Для ефективності системи НАССР необхідне розуміння цієї системи керівництвом та власниками освітнього закладу. Для кращої реалізації завдань кожного працівника та цілей підприємства загалом авторами Порадника рекомендується розробити політику керівництва у сфері безпеки харчових продуктів з прописаним конкретним баченням неухильного дотримання вимог чинного законодавства, в тому числі і принципів НАССР, що є першим кроком створення системи управління безпекою харчових продуктів.

Проект політики, яку ми надаємо, містить у собі наступні розділи:

- Місія закладу у сфері обігу харчових продуктів під час організації харчування дітей. Наприклад, надання досконалих послуг у сфері громадського харчування учнів як допоміжної діяльності у здійсненні освітнього процесу із дотриманням вимог законодавства щодо безпеки харчових продуктів.
- Бачення закладу, тобто уявлення щодо дій у сфері обігу харчових продуктів з урахуванням вимог нормативно-правової документації у цій сфері. Наприклад, стає функціонування у комунальній організації (установі, закладі).

² Тут і надалі - процедури і інструменти НАССР, позначені *, мають розглядатись як рекомендовані. Зазначені процедури та інструменти не мають обов'язкової, нормативно врегульованої вимоги до впровадження. Поряд з тим, вони є ознакою системності дій та контролю, тому для якісного забезпечення діючої системи НАССР їх застосування (прийняття, ведення) є достатньо важливим в рамках діяльності операторів ринку ХП в цілому, і харчоблоків закладів освіти – зокрема.

- Основні принципи та вимоги чинного законодавства щодо безпеності та якості харчових продуктів, у тому числі шляхом застосування принципів НАССР.
- Конкретні цілі закладу стосовно забезпечення функціонування процедур, заснованих на принципах системи НАССР (далі – СУБХП НАССР). Наприклад: планування, запровадження, використання, підтримання та оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів, націленої на постачання продуктів, які в разі використання за призначенням є безпечними для споживача.
- Власне політика закладу. Наприклад (один з пунктів), заклад гарантує надання доказів виконання своїх зобов'язань щодо розроблення та запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів і постійного поліпшування її результативності через перелік доказів. Політика (документ) підписується керівником або власником закладу освіти.



Схема НАССР



Варто також акцентувати увагу на особливостях впровадження та підтримки системи НАССР при альтернативних формах організації харчування: кейтерингу або аутсорсингу.

Щодо кейтерингу, то система НАССР має бути повністю впроваджена на виробництві у постачальника послуг харчування. Тож таку вимогу доречно зазначити у тендерній документації при закупівлі. У якості підтвердження учасник тендеру може надати акт перевірки оператора ринку територіальним органом Держпродспоживслужби або сертифікат про впровадження НАССР (**врахуйте, що сертифікат не є вимогою законодавства**, тож він може бути отриманий виключно за власною ініціативою оператора ринку).

Однак, страви, приготовані на харчоблоці постачальника навіть з ефективно діючою системою НАССР, можуть стати небезпечними для учнів. Чому? Тому що вплинути на готові страви можуть небезпечні фактори саме у закладі освіти на етапах прийому, зберігання, термічної обробки, поводження з посудом тощо. Отже, навіть при кейтерингу в закладі освіти слід впровадити ті елементи НАССР, що відповідають процесам у закладі освіти – від приймання готових страв до їх вживання учнями.

При аутсорсингу (коли харчування організовується постачальником послуг на харчоблоці закладу освіти), як і при організації харчування штатними працівниками закладу, є потреба у комплексному впровадженні всіх складових НАССР. У такому випадку як і заклад освіти, так і постачальник послуг з харчування, спільно залучені у цей процес. Адже потужність належить закладу освіти, однак користується нею постачальник та його працівники. Таким чином, до робочої групи слід включати не лише постачальника, а й представників закладу освіти. Також не зайвим буде чітко окреслити повноваження закладу освіти, постачальника та органу управління освітою. Практичний приклад такого розмежування повноважень в одному з комунальних закладів освіти міста Дніпра наведено у [Додатку 1](#).

Альтернативні способи організації харчування дозволяють зменшити навантаження на керівництво ЗО, дуже часто – більш ефективно економічно. Але не потрібно забувати, що відповідно п.7 ст.20 Закону України «Про повну загальну середню освіту» «Відповідальність за організацію харчування учнів у закладах освіти незалежно від підпорядкування, типу і форми власності, додержання вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та якість харчових продуктів покладається на засновників та керівників відповідних закладів освіти».

Крок II

Проведення діагностичного аудиту поточного стану умов з безпечністю харчових продуктів*³



Одним із основних початкових кроків упровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР, є аналіз відповідності існуючої системи організації харчування вимогам чинного законодавства, іншими словами – діагностичний аудит.

Діагностичний аудит може проводитися силами самого закладу освіти за наявності працівників з відповідними знаннями або консультантами чи експертами інших організацій.

Під час діагностичного аудиту оцінюється готовність закладу до впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР, та вказуються недоліки, які необхідно виправити.

Діагностичний аудит – захід з вивчення стану готовності оператора ринку до запровадження/функціонування процедур, заснованих на принципах НАССР. Діагностичний аудит може проводитися силами самого оператора ринку (за наявності працівників з відповідними знаннями), консультантами, експертами, представниками інших організацій.




Хто може бути аудитором?

Важливо звернути увагу на те, що законодавство не вимагає залучення сторонніх експертів для впровадження або підтримки системи НАССР. Заклад освіти може самостійно впоратися з цим, на перший погляд, складним завданням. Ви цілком можете досягнути якісного результату, провівши діагностичний аудит власними силами, діючи за порядком та відповідно змісту процедури. Однак, якщо Ви вирішили все ж запросити для цього сторонніх експертів або аудиторів, слід ретельно підійти до цього питання, аби залучити дійсно кваліфікованого фахівця.

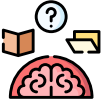


³ Діагностичний аудит не визначений законодавством як обов'язкова умова впровадження системи НАССР. Разом з тим, без відповідного дослідження умов діяльності потужності визначення напрямків виправлення та покращення факторів безпечністю на підприємстві буде недостатньо коректним. По аналогії – без прямого дослідження лікар не може коректно встановити правильний діагноз та визначитись із лікуванням пацієнта.

Затверджених вимог до спеціалістів, які можуть проводити діагностичні аудити, немає, однак особа, яка проводить аудит, як мінімум повинна розуміти застосування принципів НАССР, знати вимоги законодавства, небезпечні фактори, пов'язані з харчовими продуктами, та бути ознайомленою з особливостями технологічного процесу в харчоблоці. Кваліфікація такого аудитора має велике значення, оскільки від того, наскільки правильно він оцінить поточну ситуацію, залежить ефективність майбутньої системи.

Так, наприклад, відповідно до рекомендованих «Критеріїв оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів» Системи менеджменту якості Органу сертифікації персоналу Української асоціації якості», аудитор, окрім наявності відповідної компетенції, розуміння політик та безумовного дотримання кодексу професійної поведінки, повинен:

-  1 мати вищу освіту та пройти професійну підготовку загальним обсягом не менше 40 академічних годин та отримати відповідне кваліфікаційне Свідоцтво усталеного зразка;
-  2 виконати не менше 4 повних аудитів систем управління безпечністю харчових продуктів, загальною тривалістю не менше 20 днів (з них не менше 12 днів на місці) – а бажано більше;
-  3 мати, принаймні, 2 роки практичного досвіду роботи у сфері управління безпечністю харчових продуктів.

Аудитор має зробити наступні основні висновки:

-  1 Чи впроваджені оператором ринку СУБХП НАССР? Якщо ні, то що потрібно зробити з метою впровадження – організаційно, документи, інфраструктура.
-  2 Якщо СУБХП НАССР впроваджена, то:
 - якою є її ефективність;
 - наскільки оператор ринку готовий до проведення державного аудиту;
 - що треба зробити для вирішення існуючих проблем.
-  Якщо СУБХП НАССР не утворена, то:
 - яким є існуючий стан виробничої та гігієнічної практик;
 - що треба зробити для запровадження СУБХП НАССР.

Результатом діагностичного аудиту повинен бути план заходів з розробки, впровадження чи підвищення ефективності процедур, заснованих на принципах НАССР.

Порядок проведення аудиту та його орієнтовний зміст

Аудитор /робоча група закладу освіти оцінює:

- Ризики, які несуть у собі фактори оточуючого середовища, планування та стан приміщень закладу.

Аудитор/робоча група закладу освіти вивчає наявну гігієнічну практику:

- Розміщення потужності з оцінкою ризиків від впливу зовнішніх факторів.
- Стан приміщень, виходячи з встановлених санітарних вимог. При цьому варто звернути увагу на наявність/відсутність санітарних бар'єрів.
- Стан комунікацій, знов-таки відповідно до встановлених гігієнічних вимог. У цій частині треба отримати відповідь на питання щодо наявності графіків моніторингу стану комунікацій та їх виконання. Ця відповідь потягне за собою відповідні висновки та рекомендації.
- Наявність чи відсутність програми забезпечення чистоти поверхонь харчоблоку; у разі відсутності програми – як контролюється чистота поверхонь, які існують процедури миття та дезінфекції.
- Наявність/відсутність локальних нормативних документів (наказів, регламентів, правил тощо) стосовно санітарного стану персоналу та обізнаність персоналу щодо всіх можливих небезпечних факторів у процесі приготування страв (біологічні, хімічні, фізичні), основні поняття про мікробів та епідеміологію у сфері харчування, короткі відомості про гельмінтози, кишкові інфекційні захворювання та їх профілактику.
- Існуючий порядок видалення відходів. При цьому слід відзначити наявність/відсутність встановлених правил поводження з відходами тваринного походження, які не призначені для споживання людиною.
- Існуючий порядок контролю шкідників: наявність пасток, оптимальність їх розміщення, порядок і результати моніторингу наявності шкідників тощо.

Аудитор/робоча група закладу освіти вивчає наявність виробничої практики:

- наявність/відсутність та ефективність (за наявності) вхідного контролю;
- наявність/відсутність та ефективність (за наявності) взаємодії з постачальниками;
- ступінь усвідомлення оператором своєї ролі у харчовому ланцюзі та можливість простежуваності продукції;
- наявність та відповідність нормативним документам порядку поводження з токсичними речовинами;

- наявність та перелік методів контролю технологічних процесів та їх результативність. При цьому особлива увага привертається до обігу крихких, особливо скляних, та дерев'яних предметів, застосування яких має бути мінімізоване;
- умови та стан контролю умов зберігання і транспортування;
- стан інформування споживачів, особливо щодо наявності алергенів у пропорованих стравах;
- наявність/відсутність порядку видалення та відкликання продукції;
- наявність/відсутність порядку дій у разі аварійних ситуацій.

Після проведення оцінки зацікавлені особи роблять висновки щодо наявних проблем із безпечністю обігу харчових продуктів у закладі.

Діагностичний аудит повинен містити загальну оцінку готовності замовника до запровадження СУБХП НАССР. Для закладів, які не здійснюють переробку харчової продукції, оцінюється готовність запровадити СУБХП, здатну запобігти ідентифікованим небезпекам.

Деякі приклади контрольних запитань наводимо нижче:

- Чи існують пошкодження даху, вікон, захисних покриттів, трубопроводів, що призводить до протікання?
- Чи розташована потужність у зоні, вільній від забруднюючих факторів навколишнього середовища?
- Чи очищена територія від сміття, бур'янів, трави, чагарників, визначених Санітарним регламентом?
- Чи розташовані будинки й приміщення так, щоб забезпечувати поточність виробничого процесу від приймання сировини й до зберігання готової продукції?
- Чи існують усередині або біля обладнання «мертві зони», що є середовищем розмноження бактерій і приваблення комах через нагромадження в них залишків продуктів і відходів?
- Чи зберігаються матеріали з дотриманням вимог безпечності?
- Харчові продукти не повинні зберігатися з нехарчовими товарами. Матеріали повинні зберігатися у такий спосіб, щоб не перешкоджати роботі системи вентиляції.
- Чи передбачено проєктом вентиляційної системи запобігання руху потоку повітря із забруднених зон або зон зберігання сировини в «чисті» зони?
- Чи здійснюється попереднє знищення або пошкодження матеріалів, продукції або надрукованої упаковки, що визнані відходами, для забезпечення того, що матеріали з торговельною маркою не будуть повторно використані?
- Чи є у наявності обладнання для моніторингу та контролю температури?

- Чи задокументовані програми щодо сухого та вологого прибирання, які забезпечують, що весь харчоблок, обладнання та інвентар піддаються миттю з певною періодичністю?
- Чи ведуться записи щодо матеріалів під час їх вхідного контролю?

Допоможе під час аналізу стану харчоблоку рекомендований Мінекономіки [перелік питань для проведення самостійної перевірки](#) впровадження процедур, заснованих на принципах системи HACCP, у школах та дитячих садках.

Крок III

Розробка програм-передумов запровадження СУБХП НАССР, виходячи з результатів діагностичного аудиту



На підставі висновків діагностичного аудиту заклад освіти (за наявності працівників з відповідними знаннями) формує програми-передумови. Завдання цих програм-передумов – підтримати належні гігієнічні вимоги на всіх етапах постачання, поводження, зберігання, підготовки, приготування продуктів та подавання їжі. Сфера застосування програм-передумов охоплює всі потенційні загрози безпечності.

Всього таких програм 13:



належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень



чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь



стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок



здоров'я та гігієни персоналу



поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності



планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)



контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби



безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин



безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами



специфікації і контролю постачальників



зберігання та транспортування



контролю технологічних процесів



маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів

Досить детальні рекомендації стосовно складання програм-передумов надані у [Методичних настановах щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках для закладів освіти](#), затверджених наказом Мінекономіки від 01.12.2020 № 2489.

Керівництву закладів освіти на персоналу, задіяному у роботі харчоблоків, доцільно уважно ознайомитися із згаданим вище Наказом і узяти викладені у ньому рекомендації до виконання.

Крок IV

Реалізація вимог програм-передумов

Програми-передумови складаються у довільній формі. Вони містять як положення, котрі повинні застосовуватися постійно (наприклад, забезпечення того, що покриття стін, підлоги та стелі мають бути з водостійких матеріалів), так і конкретні (наприклад, розробити графік прибирання приміщень).

Добре, коли конкретні пункти програм-передумов міститимуть періодичність їх виконання та осіб, відповідальних за це виконання. Зрозуміло, що істотна кількість закладів освіти потребуватиме чималих коштів для реалізації цих програм; отже, конкретні пункти можуть встановлюватися у міру того, як буде досягнута визначеність з ресурсним забезпеченням.

Ми повинні розуміти прямий зв'язок небезпечних факторів харчових продуктів та стану відповідності потужності оператора ринку вимогам програм-передумов. Зрозуміло, що невідповідність цим вимогам потягне за собою і більш жорсткі санітарні заходи. Наприклад, неправильне планування приміщень призведе до необхідності встановлювати додаткові дизбар'єри: місця для зміни одягу, миття рук тощо. Наявність вузлів перетину потоків сировини, персоналу та відходів тягне за собою необхідність розмежування цих потоків у часі, а відповідно, розробку і контроль виконання графіків розмежування цих рухів і проміжні прибирання. Недостатність приміщень дуже часто призводить до того, що сировина на шляху до місця зберігання перетинає зону з виготовлення страв. Це категорично забороняється й однозначно викликає необхідність перебудови приміщень, як мінімум утворення додаткового шлюзу ззовні до місця зберігання. І таких особливостей досить багато.



Після розроблення та документування програм-передумов необхідне їх упровадження закладом освіти. На цьому етапі максимально усуваються невідповідності роботи харчоблоку гігієнічним вимогам перед застосуванням системи НАССР. Програми-передумови рекомендується використовувати для контролю небезпечних факторів, пов'язаних з виробничим середовищем (приміщення та споруди, обладнання, персонал тощо).

Під час впровадження закладом освіти програм-передумов важливо акцентувати увагу на 5 основних факторів:

-  1 Дотримання температурних вимог для охолодженої та замороженої сировини і готової продукції. Тобто впровадження процедур контролю температури холодильного обладнання повіреними термометрами з необхідною періодичністю та документальною фіксацією.
-  2 Дотримання режимів теплової обробки харчових продуктів. Закладу освіти рекомендується чітко визначити параметри термічного оброблення продуктів: температура обладнання, налаштування обладнання, час приготування, розмір порції. Документування результатів контролю здійснюється за допомогою відповідних журналів або чек-листів лише у випадках відхилень.
-  3 Чищення та дезінфекція обладнання та інвентарю. Слід впровадити чітку процедуру чищення та дезінфекції з використанням дозволених м'яких та дезінфікуючих засобів у визначені періоди їх застосування, протоколи аналізу змивів, умови обробки та зберігання інвентарю, мийних та дезінфікуючих засобів, чек-листи обліку виконання процедур прибирання тощо.
-  4 Належна особиста гігієна персоналу. Слід прописати чіткі правила поведінки персоналу, вести контроль здоров'я працівників харчоблоку, наявність вчасно пройдених медичних оглядів, умови прання та зберігання санітарного і спеціального одягу.
-  5 Забезпечити уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху сировини, матеріалів, персоналу, відходів та готової продукції.



ПРИКЛАД ЧЕК-ЛИСТА ОБЛІКУ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМУ ОБЛАДНАННЯ

Місяць																	
Температурний режим: _____°C			Дні місяця														
			Температура, °C														
Приміщення	Обладнання	Час	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	≈	31
		08.00															
		17.00															



ПРИКЛАД ЧЕК-ЛИСТА ОБЛІКУ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМУ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Дата	Страва	№ партії	Температура, °C	Спосіб вимірювання	Підпис відповідальної особи



ПРИКЛАД ЧЕК-ЛИСТА ОБЛІКУ ВИКОНАННЯ ПРОЦЕДУР ПРИБИРАННЯ

№ з/п	Об'єкт обробки	Види санітарної обробки, періодичність		Засіб та інвентар	Дата виконання	
		Поточна	Генеральна		Так	Ні
Кухня						
1.	Двері	Мити гарячою водою мийним засобом за необхідності, але не рідше одного разу на тиждень	Мити гарячою водою з мийним засобом, промивати водою і протирати насухо не рідше 1 разу на місяць	Мийний засіб, ганчірка, відро, рукавички		
2.	Вікна					
3.	Підлога					



ПРИКЛАД ЖУРНАЛУ ОЦІНКИ ЗДОРОВ'Я ПЕРСОНАЛУ

№ з/п	ПІБ працівника*	Посада	Місяць _____ / дні**							
* Список працівників, зазначених у журналі на день огляду, повинен відповідати числу працівників на цей день у зміну. ** Умовні позначки: зд – здоровий(ва); вд – відсторонений від роботи; відп – відпустка; в – вихідний; л/л – лікарняний лист.										
			01	02	03	04	05	13	≈	31
1.	Петриненко Г.С.	Кухар	Зд							
2.	Гавриш Н.В.	Помічник кухаря	Зд							
3.	Степанова О.К	Завгосп	Відп							
4.	Швець О.М.	Прибиральниця	л/л							

Деякі способи запобігання перехресному забрудненню

Перехресне забруднення може відбуватися під час прямого контакту джерела забруднення з харчовими продуктами або внаслідок перенесення забруднення від джерела забруднення до харчового продукту через певний контакт-«посередник»: забруднені поверхні, персонал, персонал харчоблоку тощо.

- Фізичне розмежування руху персоналу, сировини, матеріалів, відходів, готової продукції. Рекомендується розробити план приміщень, на якому вказані рухи потоків з точками їх перетину, та документ (графік, чек-лист тощо), яким встановлюється розділення у часі руху цих потоків через вказаний пункт та «санітарне» розділення (миття, дезбар'єри тощо);
- розмежування під час зберігання при температурі вище 0°C харчових та нехарчових продуктів;
- інвентар для прибирання має зберігатися окремо (в окремому замкненому просторі);
- необхідно дотримуватися умови зберігання та принципу «перший прийшов – перший пішов», тобто продукти, що надійшли до місця зберігання першими, розміщуються у такий спосіб, щоб їх використати у першу чергу;
- робоча зона повинна мати такі розміри, щоб розмежувати процеси роботи з сирими рибними та м'ясними продуктами – продуктами з молока та молозива – овочами та фруктами – готовими стравами та процедурами обробки кухонного посуду й інвентарю;
- необхідно розробити та впровадити належний пакет документів стосовно процедур миття столового та кухонного посуду й забезпечити їх дотримання.

Щодо всіх цих заходів має бути документальне та фактичне підтвердження їх виконання.

Крок V

Видання наказу про створення робочої групи НАССР

На цьому етапі власник чи керівник закладу визначає склад групи НАССР та видає наказ про створення робочої групи НАССР. Членами груп НАССР можуть бути працівники, які мають відповідні знання про продукти, процеси та про принципи НАССР: заступники директорів з навчально-виховної роботи, шеф-кухарі та кухарі-харчоблоків, медичні сестри з дієтичного харчування чи інші медичні працівники закладу. Якщо ж організація харчування здійснюється стороннім підприємством, то членами групи НАССР повинні бути працівники цього підприємства, які здійснюють діяльність у харчоблоці.

Корисно залучати з дорадчою метою інших зацікавлених осіб, які мають професійні знання. Наприклад, членів батьківського комітету чи просто батьків, медичних працівників та державних інспекторів Держпродспоживслужби, освітян, підприємців, які здійснюють обіг харчових продуктів. Такий підхід важливий тому, що іноді кількість персоналу в школі доволі обмежена, отже, наявність такого «кадрового ресурсу» виглядає досить доречною. При цьому слід пам'ятати, що відповідальним перед законодавством є лише оператор ринку, тому остаточне рішення щодо врахування чи неврахування порад осіб, залучених з дорадчою метою, все ж має бути саме за оператором ринку.

Ефективною практикою є розподіл завдань між членами групи.

Необхідно, щоб хоча б один член групи НАССР пройшов навчання щодо розробки і впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР.



Завданням робочої групи є координація робіт із впровадження та постійного вдосконалення системи управління якістю харчових продуктів на основі принципів НАССР.

Зразок наказу про створення робочої групи НАССР наданий у [Додатку 2](#).


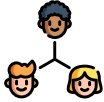

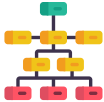


Крок VI

Робоча група НАССР



Найвагоміший крок, який потребує постійної скоординованої роботи групи НАССР. Усі прийняті рішення та розроблені документи робочої групи документуються протоколами засідань групи.

Можна виділити наступні основні питання, які має вирішити та затвердити протоколами група НАССР:

-  1 Розглянути та схвалити програми-передумови.
-  2 Розподілити обов'язки членів робочої групи відповідно до схвалених програм-передумов та фаху працівників.
-  3 Розробити опис харчових продуктів, який би містив інформацію про інгредієнти, умови зберігання, приготування тощо. Опис може бути розроблено як індивідуально для кожної страви, так і для групи страв.
-  4 Створити блок-схеми технологічних процесів та перевірити їх відповідність фактичній діяльності харчоблоку закладу, зокрема з урахуванням форми організації харчування (самостійне приготування страв штатними працівниками закладу/кейтеринг/аутсорсинг).
-  5 На основі розроблених описів продукції та блок-схем максимально ідентифікувати потенційні небезпечні фактори. Слід проаналізувати, які з факторів можуть перевищити допустимий рівень і, керуючись програмами-передумовами та технологічними картками страв, встановити контрольні заходи щодо зменшення або запобігання появі небезпечних факторів.
-  6 Визначити контрольні критичні точки (ККТ), тобто етапи технологічного процесу, на яких існує суттєвий ризик появи небезпечних факторів. ККТ можуть перебувати на будь-якому етапі, де ризикам можна запобігти, або їх можна буде усунути чи зменшити до допустимих рівнів.

- 7  Установити критичні межі для кожної ККТ. Тобто встановити фіксований показник (параметр) на етапі технологічного процесу, дотримання якого свідчить про відповідність технології та безпечність продукту, а відхилення – про порушення технології та небезпечність страви.
- 8  Розробити чітку процедуру моніторингу для кожної ККТ, яка б включала опис показників (параметрів), що вимірюються, періодичність вимірювання, спосіб проведення вимірювання та обладнання, необхідне для цього, відповідальну особу, яка проводить вимірювання, порядок ведення записів.
- 9  Затвердити порядок коригувальних дій у разі фіксації відхилення від критичних меж під час моніторингу.
- 10  Сформувати план НАССР, який поєднує всі попередні напрацювання: критичні контрольні точки, їх граничні межі, процедури моніторингу та коригування.

Робоча група НАССР (далі може бути просто «робоча група»), окрім зазначеного вище:

- Розробляє опис продукції (страв), яка виготовляється у закладі освіти.
- Опис страв слугує для ідентифікації і аналізу потенційних небезпек у виготовленні страв. Орієнтовна форма складання такого опису наведена у [Додатку 3](#).

Перший протокол засідання робочої групи

Першим протоколом засідання робочої групи рекомендується затвердити розроблені програми-передумови. Зазвичай ці програми складають ті самі працівники, які потім стають членами робочої групи; у цьому випадку таке схвалення – чиста формальність.

Другим питанням порядку денного протоколу засідання робочої групи має бути розподілення обов'язків між членами робочої групи. Рекомендується закріпити членів робочої групи за кожною програмою-передумовою відповідно до їх фаху. Наприклад, щодо програми відносин з постачальниками доцільно визначити відповідальними комірника, кухаря та медсестру.

Другий протокол засідання робочої групи

Другим протоколом засідання робочої групи мають бути схвалені блок-схеми технологічних процесів приготування страв. Зразки таких блок-схем наведені, зокрема, у наказі Мінекономіки від 01.12.2020 № 2489. Цим же протоколом рекомендується ідентифікувати небезпечні фактори. Рекомендований зразок наведений у [Додатку 4](#).

Метою ідентифікації небезпечних факторів є максимально повна характеристика потенційних небезпечних факторів, їх походження, структурних компонентів, можливого шкідливого впливу на людину за їх присутності в харчових продуктах.

Проводиться формулювання профілю ризику харчових продуктів, потенційно небезпечних для здоров'я людини.

Характеристика небезпечних факторів включає в себе її опис за кожним із факторів (біологічний, хімічний, фізичний).

Базуючись на отриманих характеристиках потенційних небезпечних факторів, оцінюють імовірність їх реалізації, тяжкість наслідків та необхідність врахування, користуючись **Додатком 2** до Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР), затверджених наказом МінАПК № 590. Згідно з методикою цього додатка необхідно визначити ймовірність настання тяжких наслідків та їх серйозність. Шляхом перемноження відповідних балів встановлюється ризик.

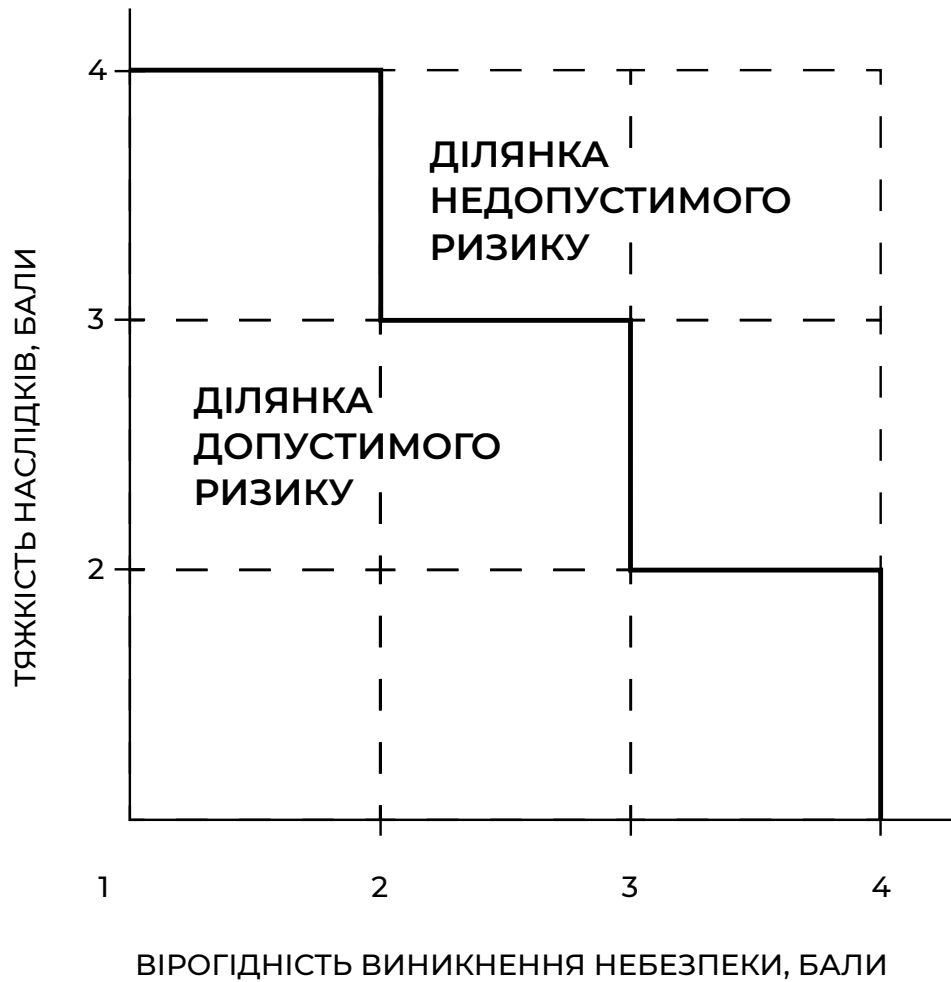
	Серйозність шкідливого впливу – С			
	К = В x С	Невисока (С = 1)	Середня (С = 2)	Висока (С = 3)
Імовірність виникнення небезпечного фактора – В	Невисока (В = 0,1)	К = 0,1 –	К = 0,2 –	К = 0,3 –
	Середня (В = 0,2)	К = 0,2 –	К = 0,4 –	К = 0,6 +
	Висока (В = 0,3)	К = 0,3 –	К = 0,6 +	К = 0,9 +

Ступінь ризику визначається за формулою: **РИЗИК = ІСТОТНІСТЬ x ІМОВІРНІСТЬ**

Групою НАССР на підставі аналізу встановлюються небезпечні фактори, які можуть виникнути на кожному етапі технологічного процесу, реалізація їх імовірності, тяжкість можливих наслідків і межа настання істотного ризику. Істотний ризик вираховується як добуток ймовірності реалізації та тяжкості наслідків. Робоча група НАССР встановлює граничне значення істотного ризику, а відтак – граничні комбінації ймовірності реалізації та тяжкості наслідків.

Для прикладу, в процесі вибору робоча група встановила істотний рівень ризику на рівні вище 0,6. Ця вимога може бути проілюстрована діаграмою, наведеною на Мал. 1. Тут чітко визначається зона істотного ризику. Цілком логічно, що, перш за все, робоча група виокремлює ті операції, для яких ризик є істотним. Саме з цих операцій здійснюється вибір критичних контрольних точок.

У процесі вибору ККТ група НАССР перевіряє правильність проведеної ідентифікації безпосередньо на місці, під час технологічного процесу, акцентуючи свою увагу на наступних об'єктах, які можуть бути джерелом небезпеки:



Категорії суттєвості небезпечних факторів залежно від ступеня ризику:

- Несуттєвий – до 0,6 включно
- Суттєвий – понад 0,6

Третій протокол засідання робочої групи

Третім протоколом засідання робоча група визначає критичні контрольні точки та їх граничні межі.

Критична контрольна точка визначається як етап технологічного процесу, в якому контроль може бути важливий і застосований, щоб запобігти або усунути ризик для безпеки харчових продуктів або зменшити його до допустимого рівня. Потенційні ризики, які цілком ймовірно ведуть до хвороби чи завдання шкоди здоров'ю за відсутності їх контролю, повинні бути враховані у визначенні ККТ.

За результатами аналізу небезпечних факторів визначаються етапи технологічного процесу, на яких існує суттєвий ризик появи небезпечних факторів у кількостях, що перевищують допустимі норми. Саме ці етапи технологічного процесу можуть бути визначені як критичні контрольні точки (ККТ).

Повна і точна ідентифікація ККТ є базовою для управління ризиками безпеки харчових продуктів. Інформація, отримана під час аналізу ризиків, важлива для команди НАССР для визначення, який крок є ККТ. Однією зі стратегій полегшити ідентифікацію кожної ККТ є використання «дерева рішень».

Критичні контрольні точки можуть перебувати в будь-якому кроці, де ризикам можна запобігти, або їх можна буде усунути чи зменшити до допустимих рівнів. Приклади ККТ можуть включати: контроль параметрів сировини, контроль технологічних режимів, контроль параметрів готової продукції, тестування продукту на предмет забруднювачів тощо. ККТ повинні бути докладно описані і зареєстровані.

Крім того, вони повинні використовуватися тільки в цілях безпеки харчових продуктів. Наприклад, ККТ може бути особливий температурний режим, у встановлений термін і при температурі, спеціально завданій для руйнування певного шкідника, здатного виробляти небезпечні речовини.

Вибір ККТ залежить від:



асортименту страв



наявності доставки
(є додаткові вимоги)



особливостей
технологічних процесів



наявності кондитерського
цеху (є додаткові вимоги)



результатів
лабораторних
досліджень
(випробувань)



форми та способу
організації харчування



наявності отруень і скарг
споживачів



тощо

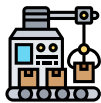
Визначення ККТ

Джерела небезпеки у процесі вибору ККТ

У процесі вибору ККТ група НАССР перевіряє правильність проведеної ідентифікації безпосередньо на місці, під час технологічного процесу, акцентуючи свою увагу на наступних об'єктах, які можуть бути джерелом небезпеки:



Виробниче середовище (Medium) – контролюється на етапі виконання програм-передумов



Устаткування (Machine)

- Чи забезпечує обладнання належний температурний і часовий контроль, необхідний для безпеки продукту?
- Обладнання надійне чи схильне до частих поломок?
- Чи є ймовірність забруднення продукту небезпечними предметами (скло, пластик, дерево, частинки металу)?
- Які пристрої контролю використовуються, впливають на безпеку споживача (наприклад, детектори металу, магніти, сита, фільтри, решета, термометри)?
- Чи може бути виконане ефективне миття обладнання, чи є обладнання або окремі його елементи, які важко піддаються очищенню і можуть бути джерелами неприпустимих ризиків?
- Чи може обладнання бути ефективно контрольованим у межах необхідних допусків?



Персонал (Man) – контролюється на етапі виконання програм-передумов



Процес (Method)

- Чи можуть якісь мікробіологічні небезпечні фактори перенести етапи термічної обробки і чи існує етап, на якому всі види патогенної флори будуть знищені?
- Чи може використання продукту в переробці викликати потенційну небезпеку?
- Чи існує контроль тривалості зберігання, температурних умов та умов поводження з продукцією на оптових базах, магазинах роздрібної торгівлі?
- Чи можливо зловживання продуктом споживачем (у разі якого продукт стає небезпечним)?



Сировина, матеріали (Material)

- Які небезпечні фактори найімовірніше присутні в кожному з видів сировини і можуть вплинути на безпеку та стійкість продукту?
- Чи існує сировина, небезпечна сама по собі, якщо її додають занадто багато?
- Чи забезпечує упаковка захист від забруднення і повторного забруднення хімічними речовинами і зростання мікроорганізмів (аналізується проникність, цілісність, захист від стороннього проникнення)?
- Чи необхідне маркування та інструкції на упаковці для безпечного поводження і використання?
- Чи є на упаковці інструкції щодо безпечного поводження з продуктом і правила приготування?
- Чи використовуються попереджувальні записи на упаковці?
- Чи кожна упаковка і коробка чітко й правильно закодована?
- Чи кожна упаковка має правильну етикетку?
- Чи включені потенційні алергени до списку інгредієнтів на етикетці?

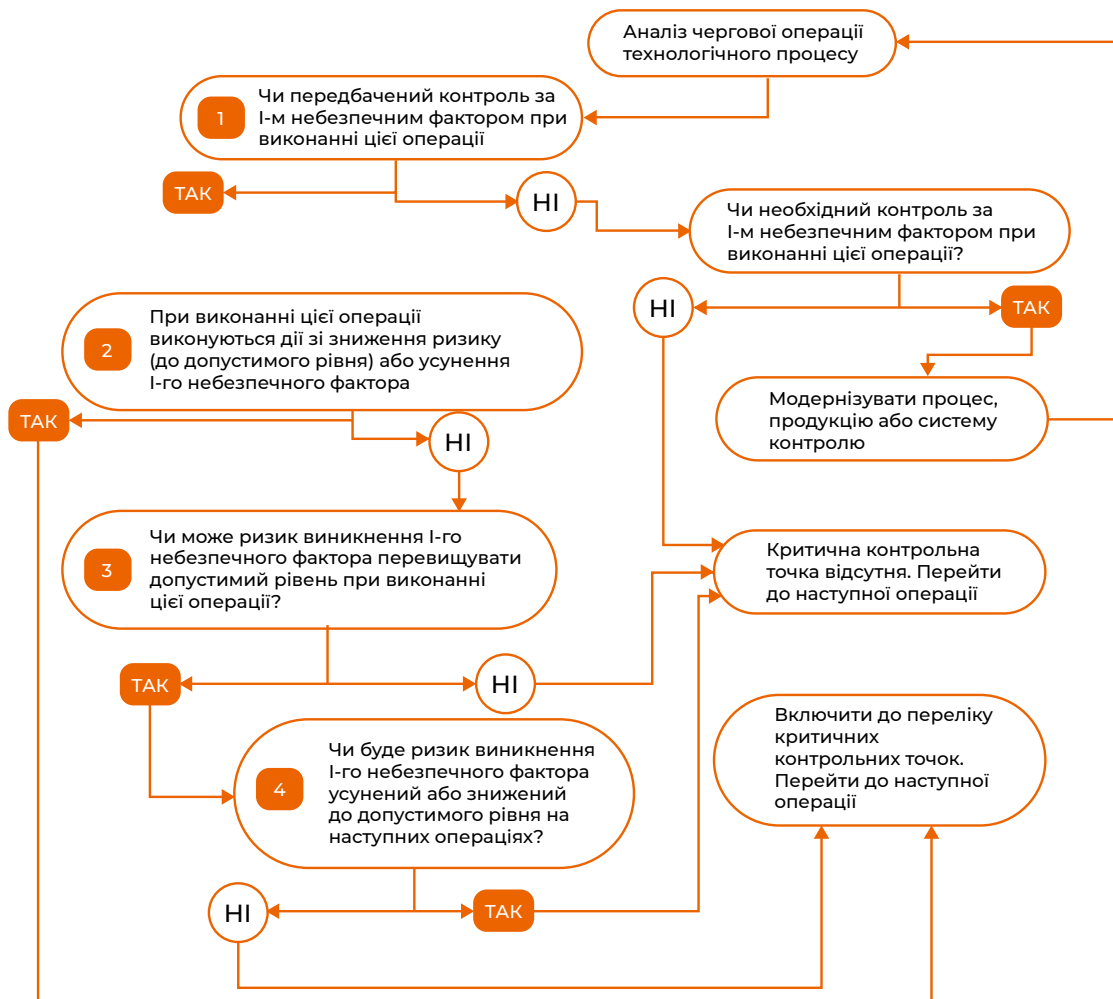
Під час оцінки небезпек група НАССР з усього списку ідентифікованих потенційно небезпечних факторів повинна виявити фактори, поява яких може призвести до випуску продукції, що не відповідає встановленим вимогам.

Після цього група НАССР здійснює безпосередній вибір критичних контрольних точок, користуючись «деревом рішень» (мал. 1). Результати відповідей на запитання «дерева рішень» кожний член робочої групи НАССР може для зручності звести у таблицю, яка містила б відповіді на всі запитання за принципом «так»/ «ні».

Співпадіння більшості відповідей у згаданих таблицях свідчатиме про прийняті рішення щодо вибору критичних контрольних точок.

Нижче наведений приклад результуючої таблиці.

Запитання «Дерева рішень»	Члени групи НАССР									
	П.І.Б.		П.І.Б.		П.І.Б.		П.І.Б.		П.І.Б.	
	Так	Ні	Так	Ні	Так	Ні	Так	Ні	Так	Ні
Операція «Приймання сировини: заморожені продукти»										
Чи передбачений температурний контроль?		+		+		+		+		+
Чи є необхідним контроль температури?	+		+			+	+		+	
Чи діють заходи із мінімізації ризику?		+		+		+		+		+
Чи може ризик перевищувати істотний рівень?	+		+			+	+		+	
Чи може ризик не бути усунений на наступних операціях?	+		+			+	+		+	



Малюнок 2

Щодо кожної критичної контрольної точки, визначеної у результаті аналізу небезпечних факторів, група НАССР повинна виявити та підтвердити граничні межі. Граничною межею, як правило, є гранично допустиме значення біологічного, фізичного чи хімічного небезпечного фактора або параметра технологічного процесу, який потрібно контролювати на ККТ з метою запобігання виникненню, усунення або зменшення до прийняттого рівня суттєвого небезпечного фактора. На кожній ККТ буде застосовуватися один чи більше заходів з контролю суттєвого небезпечного фактора. Кожний захід з контролю має певні критичні межі, що слугують межами безпеки для ККТ. Критичні межі мають бути вимірними.

Граничні межі, залежно від спеціалізації оператора ринку, можуть встановлюватися для таких заходів з контролю, як регулювання температури⁴, часу, фізичних розмірів, вологості, рівня вологоємності, ферментативної активності води (Aw), рН, титрувальної кислотності, сольової концентрації, наявності хлору, в'язкості, консервантів або такої сенсорної інформації, як текстура, аромат та зовнішній вигляд. Інформацію для встановлення граничних меж можна отримати з таких джерел, як державні стандарти та інструкції, наукові огляди, результати експериментальних досліджень та досвід експертів.

Четвертий протокол засідання робочої групи

Четвертим протоколом свого засідання робоча група формує процедури моніторингу критичних контрольних точок та визначає необхідні коригувальні заходи і процедури.

Приклади такого визначення наведені нижче.



ПРИКЛАД ПРОЦЕДУРИ МОНІТОРИНГУ

Критична контрольна точка	Контрольований параметр та його граничні значення	Процедури моніторингу	
		Частота моніторингу	Спосіб вимірювання
ККТ 1 Приймання виробів із сирого м'яса	Термін придатності	Кожна партія	Оцінка маркування
	Органолептичні показники (якщо вони свідчать про небезпечність продукту)	Кожна партія	Візуальна оцінка
	Температура всередині охолоджених продуктів не вища ніж 4°C ¹	Кожна партія	Термометр
	Температура всередині заморожених продуктів не вища ніж -18°C	Кожна партія	Термометр

⁴ Слід звернути увагу на те, що для забезпечення температури в продукті необхідно дотримуватися відповідної температури середовища (холодильна камера, рефрижератор).



ПРИКЛАД КОРИГУВАЛЬНИХ ПРОЦЕДУР

Критична контрольна точка	Коригуючі дії	Відповідальний
ККТ 1 Приймання виробів із сирого м'яса	Партія з порушеннями повертається постачальнику або за результатами вхідного контролю, або за висновком про неможливість використання продукту	Комірник, завідувач господарством
	Оцінка можливості використання продукції	Кухар, медичний працівник
	У разі неможливості використання – вилучити партію з обігу	Комірник

П'ятий протокол засідання робочої групи

Робоча група формує план НАССР.

Зазвичай він складається з робочих аркушів. Робочий аркуш поєднує всі попередні напрацювання: критичні контрольні точки, їх граничні межі, процедури моніторингу та коригування. Зразок робочого аркуша – у [Додатку 5](#).

Слід зазначити, що план НАССР повинен узгоджуватися з документацією програм-передумов і становити єдину систему, яка охоплює усі сфери діяльності підприємства, котрі можуть впливати на безпечність харчових продуктів. Причому документацію, яка існувала до впровадження НАССР, рекомендується, після певних модифікацій, включити до єдиної системи документування.

Доцільно для полегшення у керуванні та забезпечення кращої інформативності включати до плану НАССР, крім робочих аркушів, лист відомостей про оператора ринку та його потужність, перспективне планування із зазначенням відповідних рухів потоків та таблицю ідентифікації небезпечних факторів.

Крок VII

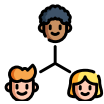
Документування процедур, заснованих на принципах системи HACCP



Документація всіх заходів та процедур, які стосуються впровадження принципів системи HACCP. Цей крок є необхідним для можливості оцінки дієвості системи як членами робочої групи, керівником закладу, так і органами державного контролю.

Документацію системи HACCP можна поділити на **базову** та **оперативну**.

До базової документації належать:



склад групи HACCP та її обов'язки



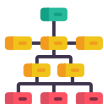
критичні межі та їх обґрунтування



опис харчового продукту та його передбачуване споживання (використання)



система моніторингу, процедури моніторингу кожної ККТ



перевірена блок-схема виробництва



процедури застосування коригувальних заходів



аналіз небезпечних факторів



процедури валідації, верифікації



методологія визначення ККТ

До оперативної документації належать:



протоколи нарад HACCP групи



протоколи впровадження коригувальних заходів



протоколи моніторингу ККТ



протоколи валідації, верифікації

Базова документація зберігається протягом строку функціонування системи НАССР, а оперативна зберігається протягом 1-го року з дати прийняття відповідного документа.

Зберігання документів і записів щодо виконання принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках рекомендується здійснювати протягом трьох місяців з кінцевої дати реалізації харчового продукту.

Методика встановлює вимоги до розробки та підтримання в робочому стані документації, необхідної для управління і постійного поліпшення результативності системи якості та безпеки харчових продуктів на основі принципів НАССР.



Управління документацією здійснюється з метою забезпечення структурних підрозділів необхідною і достовірною інформацією для виконання своїх функцій, для виконання заходів щодо забезпечення безпеки в процесі виробництва харчової продукції.

Управління документами

Внутрішні документи повинні бути зареєстровані і мати єдину ідентифікацію в рамках номенклатури справ закладу освіти.

Залежно від виду документа, ідентифікація здійснюється за:

- найменуванням, реєстраційним номером, датою затвердження (реєстрації) документа;
- найменуванням та датою затвердження документа.

Документи можуть бути на будь-якому носії (паперовому та електронному), виходячи з інтересів, потреб та можливостей закладу.

Всі відомості про розроблені документи заносяться до Переліку внутрішніх документів. Перелік внутрішніх документів Системи (далі – Перелік) оформляється окремим документом. Ведення Переліку здійснює керівник (секретар) групи НАССР.



ФОРМА ПЕРЕЛІКУ ДОКУМЕНТІВ СИСТЕМИ НАССР

№ з/п	Найменування документа	Позначення документа	Дата введення, затвердження	Інформація про зміни, №, дата уведення
Базова документація				
1.	Наказ про створення групи НАССР			
2.	Опис продукції			
3.	Перевірена блок-схема виробництва			
Оперативна документація				
4.	Протокол засідання робочої групи НАССР №1			

Процес управління документами включає наступні дії:

- розробку;
- розгляд і узгодження;
- затвердження та реєстрацію;
- розсилку;
- ознайомлення;
- зберігання;
- актуалізацію, внесення змін;
- скасування, вилучення та знищення.

Крок VIII

Проводиться валідація ефективності плану НАССР



Здійснення валідації плану НАССР, або отримання доказів того, що всі елементи плану НАССР базуються на надійних наукових обґрунтуваннях та забезпечують контроль за небезпечними факторами, пов'язаними з харчовим продуктом та технологічним процесом.

Група НАССР повинна встановити:

-  Чи план НАССР охоплює всі технологічні процеси та харчові продукти.
-  Чи аналіз небезпечних факторів проведено за правильною методологією та чи всі небезпечні фактори є характерними для технологічних процесів і харчових продуктів.
-  Чи правильно встановлені критичні межі ККТ та чи є для цього належне обґрунтування.
-  Чи дозволяють процедури моніторингу проводити технологічний процес у межах контрольних параметрів.
-  Чи є достатніми для ефективного функціонування плану НАССР розроблені процедури коригувальних дій та перевірки.

Валідацію документації плану НАССР перший раз проводять після його розроблення перед упровадженням на практиці. А в подальшому у наступних випадках:

- введення у виробництво нового продукту/перенесення виробництва харчових продуктів на іншу технологічну лінію;
- установлення нового обладнання, яке може впливати на безпечність харчових продуктів;
- введення нових видів неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

- зміна технологічного процесу;
- зміна у структурі потужності;
- введення нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, інших способів пакування;
- продовження строку зберігання харчового продукту;
- зміна постачальників;
- важливі зміни у способі споживання (використання) або реалізації харчових продуктів;
- отримання нової інформації стосовно небезпечних факторів, характерних для технологічного процесу або харчового продукту.

Результатом валідації можуть бути зміни в процедурах та протоколах плану НАССР.

Крок ІХ

Внутрішні перевірки ефективності впроваджених процедур, заснованих на принципах НАССР

Харчове законодавство вимагає від операторів ринку, щоб запроваджені процедури, засновані на принципах НАССР, були ефективними. Для цього передбачено верифікацію процедур, про що буде йти мова у наступному розділі (Крок Х). Одним зі способів верифікації є проведення перевірок НАССР як самим оператором ринку (внутрішні перевірки), так і зовнішніми організаціями. Невідповідності, виявлені під час перевірок, повинні бути виправлені (корекція), а причини цих невідповідностей – виявлені та усунені (коригувальні дії). Важливо, щоб такі перевірки проводилися працівниками, які:

- мають відповідні знання про продукт, процес та процедури НАССР;
- не є залежними від роботи підрозділу, який перевіряється.

У такому випадку перевірки забезпечуватимуть підвищення ефективності процедур.

Оператор ринку може залучати для проведення перевірок інші організації, у тому числі й Держпродспоживслужбу. В останньому випадку це може бути позапланова перевірка на вимогу самого оператора ринку – фахове оцінювання на відповідність вимогам харчового законодавства. Однак тут слід взяти до уваги, що у разі невиконання заходів з виправлення виявлених невідповідностей, до оператора ринку можуть бути застосовані санкції.

Для підвищення ефективності внутрішніх чи зовнішніх перевірок рекомендується розробити перелік питань, який би враховував процедури, запроваджені на певній потужності.

Одним з найефективніших способів перевірок є внутрішній аудит, який проводиться, як правило, працівниками підприємства. Процедура внутрішнього аудиту не вимагається законодавством і, можливо, не повною мірою застосовна щодо малих підприємств, однак її наведення у цьому Пораднику дозволить краще зрозуміти і впровадити заходи з підвищення ефективності СУБХП НАССР.

Розроблення процедури внутрішнього аудиту стану дотримання вимог з безпеки харчових продуктів

Процедура внутрішнього аудиту має охопити всю систему НАССР та перевірити, чи розроблені процедури забезпечують виконання вимог законодавства та дієвість впровадження цих процедур у закладі. Така процедура не є обов'язковою, її не вимагає законодавство, утім на практиці вона допоможе ефективно впровадити та підтримувати систему НАССР.

Результати проведеного внутрішнього аудиту є базою для подальшої роботи групи НАССР щодо валідації та верифікації. Внутрішній аудит стану дотримання вимог з безпечності харчових продуктів провадиться на підставі розпорядчого документа (наказ, розпорядження, протокол тощо).

Аудитором призначається особа, яка має достатній рівень знань та підготовки для здійснення аудиту, не має обтяжувальних обставин, які заважають цій особі бути об'єктивною та неупередженою.

Основні засади внутрішнього аудиту:

- повнота;
- адекватність;
- неупередженість;
- професійність;
- результативність.

Аудитор на підставі розпорядчого документа керівництва закладу протягом 3-х робочих днів з дня ознайомлення з цим документом розробляє план аудиту за формою, наведеною нижче, та надає його на затвердження керівнику закладу.



ПЛАН АУДИТУ

№ з/п	Питання, на які потрібно отримати відповіді під час аудиту	Строк по аудиту	Очікуваний результат	Примітки
1	2	3	4	5

Під час аудиту аудитор перевіряє:

- стан виконання програм-передумов;
- стан виконання приписів державних органів (за наявності);
- стан виконання приписів попереднього аудиту (за наявності);
- відповідність протоколів верифікації та валідації наявному стану речей.

За результатами аудиту аудитор складає акт, який надається для схвалення робочою групою НАССР, а в подальшому на затвердження керівництву закладу.

Працівникам, у роботі яких зафіксовані невідповідності, надається право оскаржити результати аудиту.

Арбітраж у питаннях валідності акту аудиту здійснює керівництво закладу.

Крок X

Проводиться верифікація плану НАССР



Верифікація плану НАССР, або підтвердження та надання доказів того, що план контролю небезпечних факторів виконується постійно.

Верифікацію плану НАССР проводять після його запровадження не рідше одного разу на рік (наприклад, на початку навчального року).

Для проведення верифікації група НАССР використовує інформацію про скарги, пов'язані з безпечністю харчових продуктів (за наявності); результати лабораторних досліджень (випробувань) харчових продуктів; результати моніторингу ККТ, калібрування обладнання. Також проводить перевірку ведення записів, аналізує відхилення в діяльності, перевіряє роботу персоналу.

Верифікацію можна проводити внутрішніми силами, у разі достатньої кваліфікації працівника, який не є відповідальною особою за проведення моніторингу та впровадження коригувальних дій на тій ділянці роботи, яка перевіряється, або із залученням зовнішніх експертів.



Результатом верифікації є підтвердження роботи системи НАССР, а в разі виявлення невідповідностей - розробка та впровадження коригувальних заходів для усунення їх причин.

Завершення

Оператори ринку – заклади освіти – мають дотримуватися наступних засад:

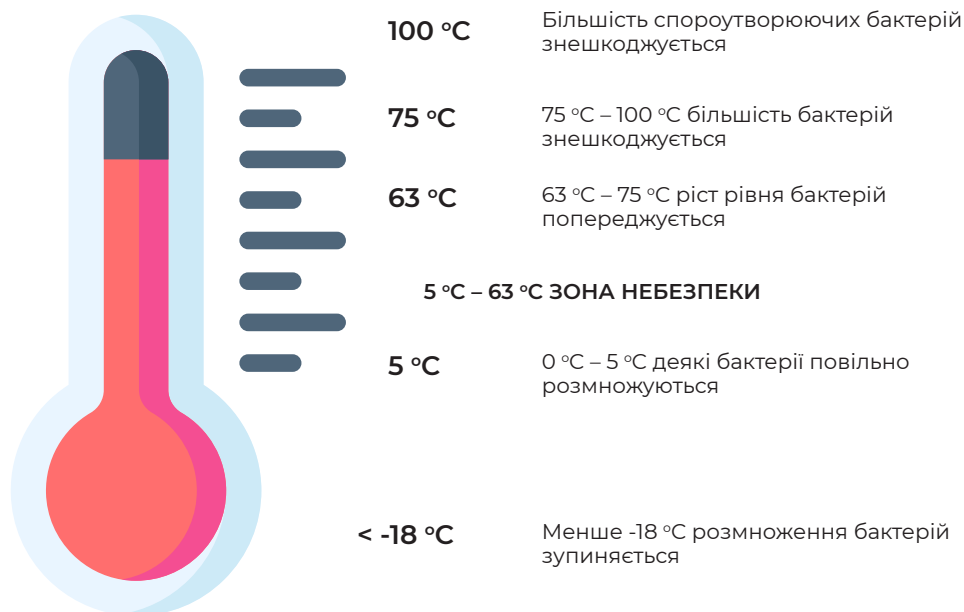
Запорукою безпечності харчових продуктів є підтримання на практиці належної гігієнічної та виробничої практик.

СУБХП НАССР по суті своїй є системою управління ризиками.

Три «кити» СУБХП НАССР – це запобігання перехресному забрудненню, контроль усіх стадій переробки продуктів харчування, гігієна персоналу та приміщень.

Головним чинником потенційних небезпек є персонал. Тому його треба постійно вчити та контролювати.

Під час контролю температури доцільно пам'ятати цей малюнок.



Оператор ринку може розробляти будь-які програми та заходи, якщо зможе довести, що завдяки їм він гарантує виконання своїх зобов'язань щодо розроблення та запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів і постійного поліпшування її результативності.

Додатки

[Додаток 1. Приклад розмежування повноважень при аутсорсингу](#)

[Додаток 2. Приклад Наказу про створення робочої групи з впровадження й підтримки системи управління безпечністю харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР](#)

[Додаток 3. Опис продукції \(приклад\)](#)

[Додаток 4. Ідентифікація небезпечних факторів](#)

[Додаток 5. Робочі аркуші НАССР](#)

[Додаток 6. Перелік документації системи НАССР](#)

[Додаток 7. ЧЕК-ЛИСТ візуального контролю санітарного стану приміщень](#)

[Додаток 8. ЧЕК-ЛИСТ контролю умов зберігання сировини та напівфабрикатів](#)

[Додаток 9. ЧЕК-ЛИСТ моніторингу забрудненості території шкідниками](#)

[Додаток 10. ЧЕК-ЛИСТ обліку температурного режиму обладнання](#)

[Додаток 11. ЧЕК-ЛИСТ санітарної обробки допоміжних та побутових приміщень](#)

Корисні посилання

№ з/п	Назва та позначення документа	Ідентифікація
1.	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	від 1 січня 2016 № 771/97
2.	Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	від 18 травня 2017 № 2042-VIII
3.	Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	від 6 грудня 2018 № 2639-VIII
4.	Закон України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною»	від 7 квітня 2015 № 287-VIII
5.	Закон України «Про відходи»	від 05.03.1998 № 187/98-вр.
6.	Закон України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення»	від 10 січня 2002 року № 2918-III
7.	Закон України «Про загальну безпечність нехарчової продукції»	від 02 грудня 2010 року №2736-VI
8.	Наказ Мінагрополітики України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»	від 01 жовтня 2012 № 590
9.	СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга	від 2 квітня 2007 р. № 72 з 2007-08-01 ДСТУ ISO 22000:2007
10.	Наказ МОЗ «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»	ДСанПіН 2.2.4-171-10 (ДСанПіН 2.2.4-400-10)
11.	Державний реєстр дезінфекційних засобів Перелік заяв щодо державної реєстрації дезінфекційних засобів, що надійшли на розгляд до Директорату фармацевтичного забезпечення станом на 15.12.2020 Державний реєстр дезінфекційних засобів за 2021 рік Державний реєстр дезінфекційних засобів 2020 рік Державний реєстр дезінфекційних засобів 2020 рік (з 07.09.2020р.) Державний реєстр дезінфекційних засобів 2019 рік Державний реєстр дезінфекційних засобів 2018 рік	

№ з/п	Назва та позначення документа	Ідентифікація
12.	Наказ МОЗ України «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів»	від 19.07.2012 № 548
13.	ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ. Будинки і споруди. Заклади освіти	ДБН В2.2-3:2018
14.	ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ. Будинки і споруди. Заклади дошкільної освіти	ДБН В2.2-4:2018
15.	Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах	Наказ МОЗ України, МОН України від 01 червня 2005
16.	Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах	Наказ МОЗ України, МОН України від 17 квітня 2006
17.	Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти	Наказ МОЗ України від 25 вересня 2020 року № 22050
18.	Питання Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках закладів освіти	Наказ Мінекономіки від 01 грудня 2020 року № 2489
19.	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях у закладах загальної середньої освіти	Наказ Мінекономіки від 03 грудня 2020 року № 2532

Терміни, використані у цьому пораднику

Аналіз ризику – процедура використання доступної інформації для виявлення небезпечних факторів і оцінки ризику. Як правило, складається з трьох взаємопов'язаних компонентів: оцінка ризику, управління ризиком та повідомлення про ризик.

Асортиментний перелік продукції, що випускається – повний перелік виробленого на потужності асортименту продукції – меню.

Безпечність харчових продуктів – поняття, що харчовий продукт не спричинить шкоди споживачеві, якщо його приготовано та/або спожито в їжу відповідно до його призначення.

Блок-схема процесу – схематичне та систематизоване зображення послідовності та взаємодії стадій.

Валідація – отримання доказів того, що заходи керування, виконувані в рамках плану HACCP та програм-передумов, здатні бути результативними.

Верифікація – підтвердження наданням об'єктивних доказів, що встановлені вимоги дотримано.

Вилучення харчового продукту – заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам.

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

Виробничі цикли, що знаходяться в замкнутому і контрольованому ланцюзі – цикли виробництва та обігу, в яких використовуються та розповсюджуються матеріали і предмети, що контактують з харчовими продуктами, в межах контрольованої системи повторного використання та обігу, і в яких перероблений матеріал походить виключно від визначених ланок ланцюга, а технічна можливість випадкового потрапляння стороннього матеріалу є мінімальною.

Вхідна продукція – сировина, матеріали або комплектуючі елементи, що поставляються на підприємство і використовуються як предмети виробництва.

Вхідний контроль – заходи щодо контролю сировини, матеріалів і комплектуючих, що надходять на підприємство, на відповідність якості, кількості, наявності повного пакета узгодженої супровідної документації (наприклад, сертифікати, свідоцтва, посвідчення) і умов доставки (температурний режим, умови, товарне сусідство).

Відкликання харчового продукту – заходи, спрямовані на повернення небезпечного харчового продукту, який продано або передано споживачу, або який є доступним споживачу.

Група НАССР – група фахівців, яка розробляє, впроваджує і підтримує в робочому стані систему НАССР.

Гігієнічні вимоги – заходи та умови, що необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням.

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

Допустимий ризик – ризик, прийнятний для споживача.

Експлуатаційний дозвіл – документ дозвільного характеру, що надається територіальним органом компетентного органу операторові ринку за результатами інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку здійснювати визначену законодавством діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження.

Етикетка – бирка, напис, ярлик, що містить малюнки чи надписи, написані, надруковані, нанесені за допомогою трафарету, витиснені або вдавнені та прикріплені до одиниці упаковки з харчовими продуктами.

Забруднення – наявність або поява небезпечного фактора в харчовому продукті.

Забруднююча речовина – будь-яка біологічна речовина, в тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ненавмисно потрапила до харчового продукту і становить загрозу безпеці харчового продукту.

Загальна межа міграції – максимально дозволена кількість нелетких речовин, що виділяються з матеріалу або предмета в модельне середовище.

Заклад громадського харчування – ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, що забезпечує харчуванням невизначену кількість фізичних осіб. Віднесення до закладів громадського харчування не залежить від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам.

Запобіжна дія – дія, яку виконують для усунення причини потенційної невідповідності або іншої потенційно небажаної ситуації і спрямована на усунення ризику або зниження його до допустимого рівня.

Заявник – оператор ринку матеріалів і предметів, що контактують з харчовими продуктами, або об'єднання таких операторів ринку, яким подано передбачені цим Законом заяву і документи для отримання експертного звіту про безпечність об'єкта державної реєстрації, здійснення державної реєстрації такого об'єкта або внесення змін до умов використання та інших вимог, що передбачені рішенням про державну реєстрацію зазначеного об'єкта.

ISO – International Organization for Standardization, тобто міжнародна організація зі стандартизації.

Інгредієнт – будь-яка речовина, включаючи харчові добавки, ароматизатори та ензими, складові інгредієнта, що використовується під час виробництва або підготовки харчового продукту і залишається в готовому продукті навіть у змінній формі. Залишки ветеринарних препаратів та пестицидів не вважаються інгредієнтом.

Інтелектуальні матеріали і предмети – матеріали і предмети, які здійснюють моніторинг стану фасованих харчових продуктів або середовища, що оточує такі харчові продукти.

Інформація про харчовий продукт – інформація щодо властивостей харчового продукту, яка доводиться до споживача шляхом маркування, додавання до нього супровідного матеріалу, засобами електронної передачі даних або в будь-який інший спосіб, включаючи рекламу.

Інформація про харчовий продукт для кінцевого споживача – інформація про харчовий продукт, яка надається кінцевому споживачеві шляхом зазначення у маркуванні, інших супровідних документах та матеріалах або в інший спосіб (у доступній наочній формі), встановлений для окремих видів продукції або в окремих сферах обслуговування, у тому числі з використанням сучасних засобів дистанційного зв'язку або усних повідомлень.

Компонент – речовина або комбінація речовин, які виконують активні та/або інтелектуальні функції у складі матеріалів або предметів, у тому числі продукти реакцій, що відбуваються у процесі цієї дії. До компонентів не належать пасивні частини (матеріали, в які вони додаються або включаються).

Корекція – дія, яку виконують для усунення виявленої невідповідності.

Коригувальна дія – дія, яку виконують для усунення причини виявленої невідповідності для запобігання іншій небажаній ситуації і спрямована на усунення ризику або зниження його до допустимого рівня.

Критична контрольна точка – місце проведення контролю небезпечного фактора й управління ризиком; стадія технологічного процесу, на якій можуть здійснювати керування і яка є суттєвою для запобігання або усунення небезпечного фактора харчового продукту або його зниження до прийняттого рівня.

Критична межа – це найвище або найнижче значення, прийнятне для безпечності харчової продукції.

Кулінарна обробка – вплив на харчові продукти для додання їм властивостей, що роблять їх придатними для подальшої обробки та/або вживання в їжу.

Кінцева продукція – продукція, яка не буде піддана організацією ніякій подальшій переробці або перетворенню.

Кінцевий споживач – споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання.

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

Максимально допустимий рівень – максимальний допустимий вміст (концентрація) забруднюючої речовини у харчовому продукті, який є допустимим для такого продукту.

Малі потужності – потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв.м, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п'ять осіб робочого персоналу.

Маркування – слова, описи, знаки для товарів і послуг, назва торгової марки, зображення чи символи, що стосуються харчових продуктів і розміщені на будь-якій упаковці, етикетці (стікері), споживчій тарі, контр-етикетці, кольєретці, ярлику, пробці, листку-вкладиші, документі, повідомленні, інших елементах упаковки, що супроводжують чи належать до цих харчових продуктів.

Матеріали, що контактують з харчовими продуктами – предмети та матеріали, які контактують з харчовими продуктами і в такий спосіб можуть впливати на їх безпечність та інші характеристики.

Методичні настанови – настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог, а також інших вимог, визначених законодавством, про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, розроблених об'єднаннями операторів ринку та затверджених відповідним органом державної влади.

Модельне середовище – тестове середовище, що імітує харчовий продукт і застосовується для вивчення міграції речовин з матеріалів і предметів у харчовий продукт.

Моніторинг – проведення запланованих спостережень або вимірювань параметрів у критичних контрольних точках з метою своєчасного виявлення їх виходу за граничні значення й отримання необхідної інформації для вироблення запобіжних дій.

НАССР – аббревіатура від Hazard Analysis and Critical Control Points, тобто аналіз небезпечних факторів і критичні контрольні точки.

Належна виробнича практика (GMP) – організаційно-технічні правила та вимоги до забезпечення якості та безпечності, які гарантують, що матеріали і предмети послідовно виробляються та контролюються для забезпечення відповідності встановленим щодо них вимогам та стандартам якості, які відповідають їх призначенню, не піддаючи небезпеці здоров'я людини, не спричиняючи неприйнятну зміну у складі харчового продукту, не викликаючи погіршення його органолептичних властивостей.

Небезпечний харчовий продукт – харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання.

Під час встановлення небезпечності харчового продукту враховуються:

- звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожна стадія його виробництва, переробки та обігу;
- інформація, надана споживачеві, зокрема про маркування включно з інформацією про дату кінцевого продажу, та інша загальнодоступна споживачеві інформація про уникнення негативних для здоров'я наслідків, пов'язаних з харчовим продуктом чи категорією харчових продуктів.

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

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

Небезпечний фактор харчового продукту – біологічний, хімічний або фізичний агент у харчовому продукті або стан харчового продукту, що потенційно може спричинити негативний вплив на здоров'я.

Необроблений харчовий продукт – харчовий продукт, який не піддавався переробці, крім поділу на частини, розрізання, видалення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкаралупи або іншої оболонки, охолодження, заморожування та розморожування.

Неправильно маркований харчовий продукт – харчовий продукт вважається неправильно маркованим, якщо маркування не відповідає вимогам законодавства.

Непридатний харчовий продукт – харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів.

Неприпустимий ризик – ризик, що перевищує рівень допустимого ризику.

Новітній харчовий продукт чи інгредієнт – харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача.

Обладнання та інвентар – устаткування, машини, кухонні прилади, кухонна техніка, столові прилади, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу.

Обіг – зберігання матеріалів і предметів, що контактують з харчовими продуктами, для цілей реалізації, пропонування їх до реалізації, та їх реалізація, у тому числі шляхом продажу, обміну, дарування, відчуження іншим шляхом, незалежно від того, чи здійснюється таке відчуження на платній основі, чи безоплатно.

Об'єкти санітарних заходів – харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами.

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

Оператор ринку матеріалів і предметів, що контактують з харчовими продуктами (далі – оператор ринку) – юридична або фізична особа, яка здійснює виробництво, переробку та/або обіг матеріалів і предметів, що контактують з харчовими продуктами.

Організаційна структура підприємства – опис схеми управління організацією із зазначенням, хто і кому підпорядковується.

Оцінка ризику – науково обґрунтований процес, який включає ідентифікацію небезпечного фактора, характеристику небезпечного фактора, оцінку його впливу, характеристику ризику.

Пакування – поміщення одного або кількох первинно упакованих харчових продуктів в іншу упаковку (контейнер).

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

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

Первинна продукція – продукція первинного виробництва, яка включає продукти рослинного походження, продукцію тваринництва, рибальства, мисливства.

Первинне виробництво – виробництво та вирощування продукції, у тому числі збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин.

Первинне пакування – пакування харчових продуктів у будь-яку обгортку або упаковку (контейнер), що безпосередньо контактує з харчовим продуктом.

Переробник – фізична або юридична особа, відповідальна за забезпечення виконання вимог Закону щодо процесу переробки пластику на потужностях, які перебувають під її контролем.

План НАССР – сукупність робочих аркушів.

Пластикові вихідні матеріали (сировина) – зібрані та відсортовані пластикові матеріали і вироби після використання, які застосовуються як сировина в процесах переробки пластику.

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

Політика щодо безпечності харчових продуктів – загальні наміри та спрямованість організації стосовно безпечності харчових продуктів, офіційно висловлені найвищим керівництвом.

Потужності – споруди, будівлі, приміщення, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, а також територія, що використовуються на будь-якому етапі виробництва, переробки та/або обігу матеріалів і предметів, які контактують з харчовими продуктами.

Програма-передумова – базові умови та діяльність, необхідні для підтримання гігієнічного навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу, придатного для виробництва, оперування та постачання безпечних кінцевих продуктів та безпечних харчових продуктів для споживання людиною.

Продукти рослинного походження – гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші харчові продукти рослинного походження, призначені для споживання людиною.

Простежуваність – можливість встановити і відслідкувати матеріал або предмет крізь всі етапи виробництва, переробки та обігу матеріалів і предметів, що контактують з харчовими продуктами.

Процедура – встановлений спосіб здійснення діяльності або процесу.

Реалізація – передача, обмін, поставка за договором та відчуження іншим шляхом харчового продукту від однієї особи до іншої безвідносно щодо того, чи відбулася реалізація платно та/або в іншій формі.

Ризик – поєднання ймовірності реалізації небезпечного фактора і ступеня тяжкості його наслідків.

Робочий аркуш НАССР – документ, що містить зазначену інформацію про дії в одній критичній контрольній точці.

Рухомі та/або тимчасові потужності – тимчасові споруди, рухомі транспортні засоби, призначені для торгівлі.

Рівень включень – максимально допустима кількість (вміст) речовини або інгредієнта, яка може бути в харчовому продукті або додаватися до нього.

Система НАССР – сукупність вимог і заходів, що забезпечують безпеку харчової продукції в процесі виробництва, зберігання, транспортування або реалізації.

Система забезпечення якості – сукупність документально регламентованих організаційно-технічних заходів, що здійснюються оператором ринку з метою забезпечення відповідності матеріалів, предметів і сировини, які контактують з харчовими продуктами, встановленим до них вимогам та стандартам якості, необхідним для їх використання за призначенням.

Система контролю якості – систематичне застосування заходів, встановлених у системі забезпечення якості, що забезпечує відповідність вихідних матеріалів (сировини), проміжних, а також готових матеріалів і предметів, що контактують з харчовими продуктами, зі специфікацією, визначеною в системі забезпечення якості.

Система моніторингу – сукупність процедур, процесів і ресурсів, необхідних для проведення моніторингу.

Специфікація – відомості про склад, критерії чистоти, фізико-хімічні характеристики речовини, а також відомості щодо процесу виробництва та меж міграції речовини.

Специфічна межа міграції – максимально допустима кількість певної речовини, що виділяється з матеріалу або предмета в харчовий продукт або модельне середовище.

Стадії виробництва та обігу харчових продуктів – будь-які стадії, у тому числі виробництво, зберігання, транспортування, реалізація або постачання харчових продуктів кінцевому споживачу.

Сторона, що контактує з харчовим продуктом – поверхня матеріалу або предмета, яка контактує безпосередньо з харчовим продуктом.

Технологічна карта (ТК) – документ, що містить рецептуру й опис технологічного процесу виготовлення продукції, оформлення і подачі страви (виробу).

Технологічна схема – схематичне системне уявлення послідовності і взаємодії етапів.

Техніко-технологічна карта (ТТК) – документ, що розробляється на нову продукцію і встановлює вимоги до якості сировини і харчових продуктів, рецептуру продукції, вимоги до технологічного процесу виготовлення, до оформлення, реалізації та зберігання, показники якості і безпеки, а також харчову цінність продукції громадського харчування. ТТК розробляються тільки на нову нетрадиційну продукцію, вперше виготовлену на підприємстві громадського харчування. ТТК беруться зі збірників рецептур.

Технічні умови – документ, затверджений оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до харчових продуктів та/або процесів їх виробництва.

Уповноважена установа – державна установа, підприємство, організація, уповноважена центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, для проведення наукової (експертної) оцінки безпеки об'єктів державної реєстрації та ведення Державного реєстру речовин, дозволених для використання у виробництві матеріалів і предметів, речовин, що можуть входити до складу активних матеріалів і предметів та/або інтелектуальних матеріалів і предметів, а також процесів переробки пластику (далі – Державний реєстр).

Управління ризиком – процес вибору альтернативних рішень та, у разі необхідності, вибору і впровадження необхідних засобів контролю та коригувальних засобів.

Функціональний бар'єр – бар'єр, що складається з одного або більше шарів будь-якого матеріалу, який безпосередньо контактує з харчовим продуктом, і забезпечує відповідність готового матеріалу або предмета вимогам.

Харчовий ланцюг – послідовність стадій і певних операцій виготовлення, оброблювання, розподіляння, зберігання харчових продуктів та їхніх інгредієнтів і користування ними, починаючи з первинного виробництва та до споживання.

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

Термін «харчовий продукт» не включає:

- корми
- тварин, які не призначені для споживання людиною живими
- рослини (до збору врожаю)
- лікарські засоби
- косметичні продукти
- тютюн і тютюнові вироби
- залишки та забруднюючі речовини
- наркотичні і психотропні речовини

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

Кампанія
«Освіта в нових громадах від А до Я»
для голів та управлінців освітою новоутворених та реорганізованих громад

Швейцарсько-український проєкт DECIDE разом з Міністерством освіти і науки України, Міністерством розвитку громад та територій України та Всеукраїнською асоціацією ОТГ ініціював широку консультативно-дорадчу кампанію для голів та управлінців освітою з новоутворених та реорганізованих територіальних громад «Освіта в нових громадах від А до Я».

На novihromady.decide.in.ua Ви можете ознайомитись із серією poradників, відеоінструкцій, інфографіки та чек-листів, а також зареєструватись на вебінари та консультативні сесії, дізнатися про кращі практики спроможних громад щодо розвитку ефективної системи управління освітою.

Матеріали кампанії присвячені питанням формування органів управління освітою, фінансів, управління мережею закладів освіти, міжмуніципального співробітництва, стратегічного планування та комунікацій з громадськістю.

Кампанія «Освіта в нових громадах від А до Я» – швидка експертна допомога для новоутворених та реорганізованих громад!

Створено в рамках Швейцарсько-українського проєкту DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», який упроваджується Консорціумом ГО DOCCU та PH Zurich за підтримки Швейцарії, представленої Швейцарською агенцією розвитку та співробітництва (SDC)