



ПОГОДЖЕНО

Міністр аграрної політики та
продовольства України

/Віталій КОВАЛЬ/

травня 2025 року

МЕТОДИЧНІ НАСТАНОВИ

щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі
показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва
молока та/або малих потужностях з переробки молока

м. Київ, 2025

МЕТА МЕТОДИЧНИХ НАСТАНОВ

1. Методичні настанови щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з переробки молока (далі – Методичні настанови) розроблено об'єднаннями операторів ринку, Асоціацією виробників молока, ГО «Гільдія ремісничих сироварів», відповідно до статті 33 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» з метою надання практичних рекомендацій операторам потужностей з первинного виробництва молока (господарствам з виробництва молока) та малих потужностей з переробки молока із застосуванням специфічного гнучкого підходу до впровадження процедур, заснованих на принципах системи НАССР, відповідно до оцінки ризиків.

2. Ці Методичні настанови також можуть застосовуватися операторами ринку, потужності яких не відповідають визначенню малих.

3. Найменування та контактні дані розробника Методичних настанов:

Асоціація виробників молока, вул. Гонти, 3, м. Умань, Черкаська область, Україна, 20302. Контактна особа Жупінас Олена, zhupinasei@ukr.net, 0503309212.

4. У цих Методичних настановах надається роз'яснення таких положень нормативно-правових актів:

1) Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

2) Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;

3) Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;

4) Закон України «Про ветеринарну медицину»;

5) наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07 квітня 2022 року № 209 «Про затвердження Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 25 квітня 2022 року за № 452/37788;

6) наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 08 лютого 2021 року № 224 «Про затвердження Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 18 лютого 2021 року за № 206/35828;

7) наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року № 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за № 593/33564;

8) наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01 жовтня 2012 року № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09 жовтня 2012 року за № 1704/22016;

9) наказ Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 року № 548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 року за № 1321/21633;

5. Під час підготовки Методичних настанов були використані положення Регламенту Комісії (ЄС) від 15 листопада 2005 року № 2073/2005 про мікробіологічні критерії для харчових продуктів та Європейський посібник з належних гігієнічних практик у виробництві сирів та молочних продуктів (European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products. Revised version of 20th December 2016).

ЗМІСТ

Мета методичних настанов	2
Зміст	4
Нормативні документи	6
Вступ.....	9
I. Загальні положення	10
II. Вимоги щодо державної реєстрації потужностей.....	13
III. Загальні вимоги щодо отримання експлуатаційного дозволу.....	15
IV. Реалізація молока та молочних продуктів на агропродовольчому ринку	19
V. Належна практика виробництва сирого молока	20
1. Заходи щодо забезпечення здоров'я та благополуччя тварин й контролю зоонозів.....	20
2. Управління небезпечними факторами під час виробництва та поводження з сирим молоком	28
VI. Загальні принципи організації та ведення документації	40
VII. Процедури, засновані на принципах системи НАССР	41
1. Загальні положення системи НАССР	41
2. Програми-передумови системи НАССР.....	42
3. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень	44
4. Вимоги до планування території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок	47
5. Контроль харчових алергенів (для потужностей, на яких виготовляються харчові продукти, що містять алергени, інші, ніж молочні білки).....	51
6. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення.....	51
7. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами	53
8. Чистота поверхонь	54
9. Здоров'я та гігієна персоналу	59
10. Поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.....	63
11. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби	64
12. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин	67
13. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками	68
14. Зберігання та транспортування.....	69
15. Контроль за технологічними процесами	70
16. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.....	72
VIII. Логічна послідовність у впровадженні принципів НАССР.....	74

1. Організація групи НАССР.....	74
2. Розробка опису продукту	74
3. Встановлення призначення використання харчового продукту	75
4. Розробка блок-схеми процесу та перевірка на практиці.....	75
5. Принцип 1 НАССР: аналіз небезпечних факторів, визначення відповідних заходів з контролю	75
6. Принцип 2 НАССР: визначення критичних контрольних точок	78
7. Принцип 3 НАССР: встановити критичні межі	79
8. Принцип 4 НАССР: встановити процедури моніторингу.....	79
9. Принцип 5 НАССР: розробити та запровадити коригувальні дії	80
10. Принцип 6 НАССР: впровадити процедури верифікації.....	81
11. Принцип 7 НАССР: ведення записів та документації.....	81
IX. Передбачені законодавством варіанти спрощеного підходу до впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР	83
X. Практичні рекомендації	84
XI. Мікробіологічний контроль	85
XII. Впровадження системи простежуваності	101
1. Необхідність простежуваності.....	101
2. Пояснення способу і міри застосування системи простежуваності	102
3. Інформація для запровадження простежуваності за принципом «крок назад» та «крок вперед»	103
4. Інформація, необхідна для внутрішньої простежуваності	104
5. Особливості простежуваності на потужностях з виробництва і переробки молока.....	105
XIII. Вилучення та відкликання.....	106
1. Суть відкликання та вилучення	106
2. Процедури відкликання та вилучення	108
XIV. Навчання персоналу.....	110

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

№ з/п	Назва	Позначення
1.	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	ЗУ № 771
2.	Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	ЗУ № 2042
3.	Закону України «Про ветеринарну медицину» від 25 червня 1992 року № 2498-XII	ЗУ № 2498
4.	Закон України «Про ветеринарну медицину» від 04 лютого 2021 року № 1206-IX	ЗУ № 1206
5.	Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	ЗУ № 2639
6.	Закон України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною»	ЗУ № 287
7.	Закон України «Про систему громадського здоров'я»	ЗУ № 2573
8.	Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища»	ЗУ № 1264
9.	Постанова Кабінету Міністрів України від 12 січня 2024 року № 27 «Про затвердження Порядку видачі, відмови у видачі, анулювання, тимчасового припинення дії, переоформлення та поновлення дії експлуатаційного дозволу, форми експлуатаційного дозволу та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України»	ПКМУ № 27
10.	Постанова Кабінету Міністрів від 19 квітня 2022 року № 461 «Про затвердження Порядку здійснення державної реєстрації тваринницьких потужностей та операторів ринку»	ПКМУ № 461
11.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 25 листопада 2024 року № 4150 «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 31 грудня 2024 року за № 2056/43401	наказ № 4150
12.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 15 лютого 2024 року № 431 «Про затвердження Порядку державної реєстрації потужностей та Порядку ведення державного реєстру операторів ринку та їхніх потужностей», зареєстрований в	наказ № 431

№ з/п	Назва	Позначення
	Міністерстві юстиції України 04 квітня 2024 року за № 501/41846	
13.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2023 року № 1503 «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, а також інших форм розпорядчих документів», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 08 вересня 2023 року за № 1597/40653	наказ № 1503
14.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 14 вересня 2022 року № 684 «Про затвердження Вимог до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 29 вересня 2022 року за № 1143/38479	наказ № 684
15.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07 квітня 2022 року № 209 «Про затвердження Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 25 квітня 2022 року за № 452/37788	наказ № 209
16.	Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 08 лютого 2021 року № 224 «Про затвердження Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 18 лютого 2021 року за № 206/35828	наказ № 224
17.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року № 446 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 27 серпня 2019 року за № 980/33951	наказ № 446
18.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року № 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока	наказ № 118

№ з/п	Назва	Позначення
	і молочних продуктів», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за № 593/33564	
19.	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01 жовтня 2012 року № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09 жовтня 2012 року за № 1704/22016	наказ № 590
20.	Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 року № 548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 року за № 1321/21633	наказ № 548
21.	Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747	ДСанПіН 2.2.4-171-10

ВСТУП

Впровадження та постійне функціонування процедур, заснованих на принципах НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках (далі – НАССР) є завданням операторів ринку (крім тих, які здійснюють первинне виробництво).

Ці Методичні настанови розроблено представниками об'єднань операторів ринку (асоціацій, виробничих груп секторів харчової промисловості, для потужностей з первинного виробництва молока та/або переробки молока), де можливий гнучкий підхід до впровадження гігієнічних вимог та процедур, заснованих на принципах системи НАССР у зв'язку з малим розміром таких потужностей.

Використання Методичних настанов з належних практик виробництва має допомагати операторам ринку харчових продуктів (далі – оператор ринку) контролювати небезпечні фактори з метою дотримання вимог законодавства.

Ці Методичні настанови не мають на меті замінити собою вимоги законодавства щодо впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, визначені Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», та іншими нормативно-правовими актами з питань дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з переробки молока, а лише дають можливість адаптувати ці вимоги на певних типах потужностей.

Перед використанням Методичних настанов рекомендовано ознайомитися з вимогами нормативно-правових актів щодо впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР та які стосуються провадження відповідної діяльності.

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Використання цих настанов є добровільним для операторів ринку.

2. Ці Методичні настанови рекомендується використовувати операторам ринку за умови, що характеристики потужності відповідають наведеним у цих Методичних настановах критеріям, а умови та засоби дозволяють впровадити процедури відповідно до цих Методичних настанов.

3. Якщо окремі процеси на потужності не можливо запровадити відповідно до рекомендацій, викладених у цих Методичних настановах, оператор ринку повинен забезпечити виконання вимог законодавства іншим способом, одержавши еквівалентний результат.

4. Оператори ринку зобов'язані перед використанням Методичних настанов перевірити відповідність рекомендацій, практик та типових планів НАССР специфічним умовам потужності та за потреби зробити зміни у своїй документації.

5. Оператори ринку мають враховувати інші небезпечні фактори, пов'язані з умовами середовища, плануванням потужності, особливостями технологічного процесу, якщо такі існують в умовах конкретного виробництва і не описані у цих Методичних настановах.

6. Використання Методичних настанов не звільняє операторів ринку від обов'язкового дослідження інших можливих небезпечних факторів та відповідних методів контролю на конкретній потужності.

7. Для перевірки ефективності впровадження положень цих Методичних настанов, оператори ринку можуть скористатися Переліком питань для внутрішнього контролю, викладених у таблицях 1.1–1.4 додатка 1 до цих Методичних настанов.

8. У цих Методичних настановах терміни вживаються у таких значеннях:

дезінфекційний засіб – речовина чи суміш речовин хімічного або біологічного походження, що застосовується для здійснення дезінфекційних заходів з метою знищення у середовищі життєдіяльності людини вегетативних форм збудників інфекційних хвороб та їх переносників;

дезінфекція – заходи, спрямовані на знищення патогенних та умовно патогенних мікроорганізмів з метою недопущення ризику поширення інфекційних хвороб людей та тварин. Ці заходи можуть бути проведені із

використанням фізичних, у т. ч. термічних чинників (полум'я (фламбування), пара, окропу (кипляча вода); хімічних чинників (використання дезінфекційних або мийно-дезінфекційних засобів) або комплексу цих засобів;

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 безпечності харчового продукту;

мала потужність з виробництва харчових продуктів тваринного походження – потужність, що виробляє харчові продукти тваринного походження або композитні продукти у кількості не більше 1000 кілограмів або 1000 літрів на тиждень у середньому протягом року;

оператор ринку харчових продуктів (далі – оператор ринку) – фізична або юридична особа, відповідальна за забезпечення дотримання вимог харчового законодавства. Тобто це всі особи, які здійснюють первинне виробництво, виробництво харчового продукту (молока та молочних продуктів) та пропонують його платно або безоплатно іншим особам, крім членів власної родини або осіб, які проживають за однією адресою;

первинне виробництво сирого молока – утримання тварини, піклування про її здоров'я та благополуччя, доїння молока, його охолодження, зберігання та переміщення до моменту передачі сирого молока іншому оператору ринку. Вирощування та заготівля кормів для власного використання також є частиною первинного виробництва;

перехресне забруднення – пряме або непряме перенесення біологічних, хімічних або фізичних небезпечних факторів з необроблених чи забруднених харчових продуктів, поверхонь, обладнання, персоналу чи інших джерел у харчові продукти, що може зробити їх небезпечними;

вода питна – вода, яка відповідає вимогам, встановленим законодавством України до води, призначеної для споживання людиною. Вода питна є харчовим продуктом;

вода чиста – вода морська чиста або вода прісна, яка відповідає показникам безпечності води морської чистої;

приміщення для зберігання сирого молока – приміщення, в якому тимчасово зберігається та/або охолоджується молоко у спеціально призначеній тарі із кришкою;

ремісничий харчовий продукт – харчовий продукт тваринного походження, що має основний інгредієнт, для якого Україна є країною походження, виробляється тільки на одній потужності за власною унікальною рецептурою та/або технологією оператора ринку в обсязі не більше 1000 кілограмів або 1000 літрів на тиждень у середньому протягом року;

чиста зона – приміщення або зона в межах потужності (постійна або тимчасова – розділена в просторі або в часі), де здійснюється поводження з незапакованими переробленими продуктами. Тут забороняється здійснювати поводження з необробленими харчовими продуктами. Чиста зона повинна включати також місце для зберігання інвентаря, що використовується в цій зоні.

Чиста зона може бути закріплена за одним місцем на постійній основі або встановлюватися тимчасово після ретельного очищення та дезінфекції. Для первинного виробництва чистою зоною є приміщення для тимчасового зберігання та/або охолодженого сирого молока.

Інші терміни вживаються у цих Методичних настановах у значеннях, наведених у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», а також у Вимогах щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01 жовтня 2012 року № 590, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 09 жовтня 2012 року за № 1704/22016, Мікробіологічних критеріях для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 року № 548, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 року за № 1321/21633, Вимогах до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року № 118, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за № 593/33564, у Гігієнічних вимогах до дрібнотоварного виробництва та обігу молока, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07 квітня 2022 року № 209, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 25 квітня 2022 року за № 452/37788, та інших нормативних документах України.

II. ВИМОГИ ЩОДО ДЕРЖАВНОЇ РЕЄСТРАЦІЇ ПОТУЖНОСТЕЙ

1. Тваринницькі потужності, призначені для утримання, розведення, вирощування тварин, у тому числі для виробництва молока, підлягають державній реєстрації у відповідних державних органах ветеринарної медицини згідно із статтею 34 ЗУ № 2498.

Ця вимога також стосується осіб, які вирощують тварин для власного споживання, включаючи велику рогату худобу, свиней, овець, кіз, кролів та птицю, за винятком непродуктивних тварин (котів, собак).

2. З набранням чинності ЗУ № 1206, оператори ринку зобов'язані зареєструвати тваринницькі потужності відповідно до статті 44 цього Закону та згідно з ПКМУ № 461.

Державній реєстрації підлягає кожна окрема тваринницька потужність. Окремою тваринницькою потужністю вважається тваринницька потужність, розташована за однією адресою. Державна реєстрація тваринницьких потужностей та операторів ринку здійснюється територіальним органом Держпродспоживслужби шляхом внесення відомостей про них до Державного реєстру тваринницьких потужностей та операторів ринку. Реєстрація здійснюється безоплатно.

Оператор ринку подає заяву встановленого зразка не пізніше ніж за три робочі дні до дня початку роботи тваринницької потужності. Рішення про державну реєстрацію приймається територіальним органом Держпродспоживслужби протягом одного робочого дня після надходження заяви. Копія рішення про державну реєстрацію чи про відмову у реєстрації надсилається оператору ринку в паперовій або електронній формі протягом одного робочого дня після його прийняття.

3. Єдиною підставою для відмови у державній реєстрації тваринницької потужності є надання не в повному обсязі та/або недостовірної інформації у поданій заяві.

4. Оператор ринку має право розпочати експлуатацію тваринницької потужності, за принципом мовчазної згоди, якщо протягом п'яти робочих днів після отримання територіальним органом Держпродспоживслужби заяви реєстрація тваринницької потужності (оператора ринку) не здійснена, а копія рішення про відмову в державній реєстрації тваринницької потужності (оператора ринку) не надіслана.

5. Якщо відповідна заява не була подана, то під час реєстрації або огляду тварин, проведення протиепізоотичних заходів (під час осінньої або весняної виводок) територіальний орган Держпродспоживслужби, або державна лікарня ветеринарної медицини здійснить державну реєстрацію такої тваринницької

потужності (оператора ринку) за власною ініціативою, про що письмово повідомить.

6. Для потужностей, що становлять високий ризик законодавством передбачена процедура затвердження, відповідно до статті 43 ЗУ № 1206.

7. Потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів, у тому числі потужності з виробництва сирого молока, мають бути зареєстрованими в територіальному органі Держпродспоживслужби, якщо згідно із Законом № 771 не вимагається отримання експлуатаційного дозволу. Реєстрація відбувається відповідно до наказу № 431.

8. Для реєстрації потужності необхідно звернутись до Держпродспоживслужби з письмовою заявою про державну реєстрацію потужності.

Заява може подаватися через центр надання адміністративних послуг (ЦНАП), або портал «Дія» (<https://diia.gov.ua/services/reestraciya-potuzhnostej-operatora-rinku>). Заява реєструється в день її надходження. Рішення про державну реєстрацію потужності або про відмову у такій реєстрації приймається протягом 10 календарних днів після отримання відповідної заяви оператора ринку. Копія рішення про державну реєстрацію потужності або про відмову у такій реєстрації надається (надсилається) оператору ринку протягом трьох робочих днів з дня його прийняття.

У разі використання порталу «Дія» реєстрація проводиться у режимі реального часу.

9. Експлуатацію потужності за принципом мовчазної згоди можна розпочати, якщо протягом 15 робочих днів після подання заяви про державну реєстрацію потужності територіальний орган Держпродспоживслужби не прийняв рішення про відмову у державній реєстрації потужності або не надав копії такого рішення оператору ринку.

10. Виробники ремісничих харчових продуктів та харчових продуктів тваринного походження на малих потужностях з виробництва харчових продуктів тваринного походження до заяви додають також інформацію, яка дає змогу ідентифікувати такі харчові продукти, та декларують обсяги виробництва на тиждень у середньому протягом року.

III. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ЩОДО ОТРИМАННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОГО ДОЗВОЛУ

1. Експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що проводять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження на кожну потужність до початку її експлуатації. Процедура отримання експлуатаційного дозволу здійснюється відповідно до статті 23 ЗУ № 771 та ПКМУ № 27.

2. Експлуатаційний дозвіл видається на потужності, що розташовані за однією адресою (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку) і визначені оператором ринку.

3. Обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється в частині відповідної діяльності на операторів ринку, які здійснюють:

первинне виробництво харчових продуктів тваринного походження, а також пов'язану з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції;

транспортування харчових продуктів тваринного походження, у тому числі тих, які потребують дотримання температурного режиму та не можуть зберігатися за температури вище 10°C, залишаючись придатними для споживання людиною;

зберігання харчових продуктів тваринного походження, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися за температури вище 10°C, залишаючись придатними для споживання людиною;

експлуатацію закладів громадського харчування, закладів роздрібної торгівлі та/або виробництво ремісничих харчових продуктів, виробництво харчових продуктів тваринного походження на малих потужностях з виробництва харчових продуктів тваринного походження.

4. Експлуатаційний дозвіл не потрібний для таких потужностей, на яких здійснюється поводження з молоком (достатньою є реєстрація потужності):

господарства з виробництва молока, на яких здійснюють доїння та охолодження молока, отриманого лише на цій потужності;

потужності, які здійснюють виключно транспортування молока та молочних продуктів;

потужності, на яких здійснюється виробництво ремісничих продуктів;

малі потужності з виробництва харчових продуктів тваринного походження;

потужності, які здійснюють роздрібну торгівлю переробленою продукцією (молочною продукцією) та/або є закладами громадського харчування.

Для усіх інших потужностей, на яких здійснюється поводження з молоком чи молочними продуктами, необхідно отримати експлуатаційний дозвіл.

5. Будь-які потужності, на яких здійснюється переробка молока, включно з його пастеризацією не належать до первинного виробництва і на них потрібно отримувати експлуатаційний дозвіл. Однак, існують винятки для ремісничих харчових продуктів та харчових продуктів, виготовлених на малих потужностях з переробки харчових продуктів тваринного походження (кількість виготовленої продукції на них не перевищує 1000 кілограмів або 1000 літрів на тиждень у середньому протягом року), яким законодавством передбачена лише реєстрація.

6. Детальну інформацію з отримання експлуатаційного дозволу включно зі зразком заяви наведено у ПКМУ № 27.

7. З покроковою процедурою отримання експлуатаційного дозволу можна ознайомитись у мобільному додатку порталу «Дія» (<https://guide.diia.gov.ua/register/00163/>).

Заява може подаватися через центр надання адміністративних послуг (ЦНАП), або портал «Дія» (<https://guide.diia.gov.ua/view/vydacha-ekspluatatsiinoho-dozvolu-ea19ce1d-6156-4f38-8271-7bb13cfe9b37>).

8. Строк видачі експлуатаційного дозволу оператору ринку становить 30 календарних днів з дня отримання Держпродспоживслужбою всіх документів, передбачених законодавством.

9. Огляд заявлених потужностей (із попередженням або без попередження) проводиться не пізніше 15 календарних днів з дня отримання Держпродспоживслужбою документів відповідно до законодавства. Огляд проводиться у формі інспектування відповідно до наказу № 1503.

10. Державний інспектор здійснює огляд підприємства (виробничої потужності) та складає акт. У цьому акті зазначаються всі невідповідності, які мають бути враховані перед отриманням експлуатаційного дозволу. У разі коли за результатами інспектування встановлено, що потужність відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, територіальний орган Держпродспоживслужби приймає рішення про видачу експлуатаційного дозволу на необмежений строк.

11. Якщо за результатами перевірки виявлено невідповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо інфраструктури та обладнання, експлуатаційний дозвіл не видається до

усунення цих невідповідностей. Час на виправлення невідповідностей визначається безпосередньо власником.

12. Підстави для відмови у видачі експлуатаційного дозволу:

1) відсутність у заяві про видачу експлуатаційного дозволу інформації, що вимагається згідно із Законом;

2) виявлення у заяві про видачу експлуатаційного дозволу недостовірних відомостей;

3) встановлення за результатами інспектування потужності її невідповідності вимогам законодавства.

Інші підстави для відмови у видачі експлуатаційного дозволу законодавством не передбачені.

13. Якщо за результатами інспектування встановлено, що потужність відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів лише щодо інфраструктури та обладнання, тобто процедури з гігієни та процедури, засновані на принципах системи НАССР та інші, передбачені законодавством процедури, ще не впроваджено, чи впроваджено не повністю, на таку потужність Держпродспоживслужба видає тимчасовий експлуатаційний дозвіл строком на три місяці.

14. На підставі рішення територіального органу Держпродспоживслужби строк дії тимчасового експлуатаційного дозволу може бути продовжений до шести місяців з дня видачі за умови, що за результатами повторного інспектування потужності, проведеного протягом трьох місяців з дня видачі тимчасового експлуатаційного дозволу, підтверджено, що оператор ринку усунув окремі невідповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, але потужність все ще не відповідає всім вимогам зазначеного законодавства.

15. Максимальний строк дії тимчасового експлуатаційного дозволу становить шість місяців.

16. Проведення повторного інспектування потужності, на яку видано тимчасовий експлуатаційний дозвіл, здійснюється за зверненням оператора ринку, оформленим у довільній формі, поданим до територіального органу Держпродспоживслужби не пізніше ніж за 15 календарних днів до закінчення строку дії тимчасового експлуатаційного дозволу.

17. Якщо результати повторного інспектування потужності, проведеного протягом трьох місяців з дня видачі тимчасового експлуатаційного дозволу, підтвердять відповідність потужності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, Держпродспоживслужба видає на таку потужність експлуатаційний дозвіл на необмежений строк.

18. Підставами для анулювання експлуатаційного дозволу є:

звернення оператора ринку із заявою про припинення експлуатації потужності, на яку отримано експлуатаційний дозвіл;

припинення юридичної особи чи припинення підприємницької діяльності фізичною особою - підприємцем;

рішення суду.

19. Оператор ринку, який має намір припинити експлуатацію потужності, на яку отримано експлуатаційний дозвіл, зобов'язаний звернутися до територіального органу Держпродспоживслужби із заявою про анулювання відповідного експлуатаційного дозволу. Анулювання експлуатаційного дозволу здійснюється протягом трьох робочих днів з дня отримання Держпродспоживслужбою повідомлення про підставу для анулювання документа.

20. У разі реконструкції потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, наслідком якої є істотні зміни характеристик виробничих приміщень та технологічних процесів або видів діяльності, зазначених в експлуатаційному дозволі, оператор ринку повинен не пізніше, ніж за 15 календарних днів до відновлення експлуатації потужності звернутися до територіального органу Держпродспоживслужби із заявою про проведення позапланового інспектування потужності. Інспектування такої потужності проводиться протягом 10 календарних днів з дня отримання відповідної заяви від оператора ринку. Оператор ринку має право відновити експлуатацію потужності після реконструкції, якщо за результатами інспектування встановлено відповідність потужності вимогам законодавства.

IV. РЕАЛІЗАЦІЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НА АГРОПРОДОВОЛЬЧОМУ РИНКУ

1. На агропродовольчому ринку можна реалізовувати молоко і молочну продукцію, отриману від власних чи фермерських господарств, за наявності ветеринарного та або ідентифікаційного документа, що засвідчує ветеринарно-санітарне та епізоотичне благополуччя господарства з виробництва молока щодо заразних хвороб та стану здоров'я тварини (тварин) (дослідження на туберкульоз, лейкоз, бруцельоз, субклінічний мастит та інші захворювання, передбачені законодавством про ветеринарну медицину, щеплення проти сибірки), виданого установою державної ветеринарної медицини за місцем вироблення продукції, за наявності особистої медичної книжки у продавця, виданої в установленому порядку та за наявності експертного висновку акредитованої лабораторії, розміщеної на агропродовольчому ринку, щодо результатів дослідження продукції, яка реалізується та результатів періодичних лабораторних досліджень (випробувань) за показниками безпечності молока сирого.

2. Не підлягають зазначеним випробуванням харчові продукти недомашнього виробництва, які супроводжуються документами, що забезпечують простежуваність продукції.

3. Продаж харчових продуктів власного домашнього виробництва не на агропродовольчих ринках заборонено законодавством.

V. НАЛЕЖНА ПРАКТИКА ВИРОБНИЦТВА СИРОГО МОЛОКА

1. Заходи щодо забезпечення здоров'я та благополуччя тварин й контролю зоонозів

1. Дрібнотоварні, малі або ремісничі виробники, які підпадають під категорію малих, мають власне поголів'я тварин, яке є джерелом сировини – сирого молока для виробництва молочних продуктів.

2. Тваринами, які дають сире молоко, можуть бути корови, кози, вівці, кобили тощо. Для ремісничих виробників кількість умовних дійних корів не має значення. Головною умовою є лише те, що виробляється кінцевий продукт тільки на одній потужності за власною оригінальною рецептурою та/або технологією обсягом не більше 1000 кілограмів або 1000 літрів на тиждень у середньому протягом року.

3. Передумовою застосування та дієвості цих Методичних настанов є чітке визначення статусу здоров'я тварин, які утримуються самим малим виробником, або утримувачем тварин, який постачає молоко на виробничу потужність. Малий виробник повинен мати відомості щодо стану здоров'я кожної субодиноці популяції тварин (стада, групи тварин), яких він утримує, або утримує постачальник молока, навіть не продуктивної частини стада (молодняк та самці) відповідно до законодавства.

4. До прикладу, навесні та/або восени тварини повинні проходити обов'язкові клінічні огляди та відбір зразків на обов'язкові дослідження (лейкоз, туберкульоз, бруцельоз) та піддаватися щепленням (сибірка).

5. Власник тварин повинен мати відомості (вести записи) щодо всіх заходів із лікування та/або обробок тварин (застосування протимікробних, гормональних препаратів, обробки проти паразитів, у тому числі зовнішніх тощо).

Також власник щомісяця повинен здійснювати контроль за прихованими формами маститів, для чого може користуватися послугами державного або приватного ліцензованих спеціалістів ветеринарної медицини. Рекомендується провести самоперевірку з урахуванням 10 пунктів програми контролю маститів відповідно до рекомендацій Всесвітньої організації контролю маститів і якості молока (додаток 2 до цих Методичних настанов).

6. При дотриманні усіх вищезазначених вимог оператор ринку (власник) може вважати, що статус здоров'я його тварин є достатнім для подальшого застосування цих Методичних настанов.

7. Слід пам'ятати, що самостійно вакцинувати або лікувати тварину протимікробними речовинами / антибіотиками не можна. Це може призвести до забруднення молока або м'яса залишками цих препаратів. Якщо ці залишки будуть виявлені на пункті заготівлі молока або в продукті, який виготовлено, його визнають непридатним для споживання людиною та утилізують за рахунок власника такого продукту.

8. Непомірковане, неправильне використання протимікробних речовин / антибіотиків призводить до появи штамів (різновидів) мікроорганізмів, які набувають стійкості до цих та інших антибіотиків. У разі виникнення захворювання, спричиненого такими мікроорганізмами, у людини або тварини, цей антибіотик не буде діяти і хворобу не можна буде подолати. Тому завжди, коли тварина потребує лікування антибіотиками, варто звернутися до лікаря ветеринарної медицини, який має ліцензію на здійснення ветеринарної практики та залишить після себе офіційні записи у власника тварини.

9. В записах має бути зазначено, якими саме ліками проводилось лікування тварини, які протимікробні речовини / антибіотики та у яких дозах застосовувались, скільки часу після цього лікування не можна здавати молоко або використовувати його для виробництва молочних продуктів.

10. Уповноважена особа Держпродспоживслужби або лікар ветеринарної медицини із державної лікарні ветеринарної медицини, за яким закріплено населений пункт або територія, постійно спостерігає за станом тварин. У випадку виявлення хворої тварини або при отриманні інформації про людину із хворобою, яка передається від людини тварині, лікар ветеринарної медицини має пересвідчитися, що харчові продукти, отримані із такого господарства або двору, є безпечними для споживання людиною. За наявності такої інформації, відповідно до законодавства, лікар ветеринарної медицини повідомляє про такий випадок пункт заготівлі молока та відповідний підрозділ територіального органу Держпродспоживслужби. Якщо такий лікар ветеринарної медицини постійно виконує свою роботу, тоді довідка про благополуччя території стає непотрібною. У випадку виявлення проблем лікар ветеринарної медицини повідомить про неблагополуччя самостійно.

11. Раз на місяць власник тварини має пересвідчитися, що тварина не хворіє на приховані форми маститу (запалення вимені). Дуже часто ні по зовнішньому вигляду вимені, ні по молоку не можна визначити, що тварина хвора. Тварина дозволяє себе доїти, вим'я не болюче та не гаряче, але хвороба вже є у прихованій формі та псує молоко. Внаслідок цього молоко, наприклад, може згортатись при кип'ятінні, як при скисанні. При лабораторному дослідженні в такому молоці зростає кількість соматичних клітин (далі – КСК) та кількість мікроорганізмів

(загальне бактеріологічне забруднення (далі – ЗБЗ)). Таке молоко не можна використовувати.

12. Для того, щоб пересвідчитися у тому, що вим'я корови не хворе, є спеціальні тести. Для того, щоб провести це дослідження достатньо мати спеціальну пластинку, спеціальний реактив та змішати молоко із кожної долі вимені із цим реактивом. Цей тест називається «проба на димастин», або каліфорнійський маститний тест. Рекомендується домовитись із лікарем ветеринарної медицини для того, щоб він один раз на місяць робив такий тест та відповідний запис у «фермській книзі», або в зошиті, в якому мають бути здійснені записи про лікування тварини та вклеєні етикетки від лікарських ветеринарних засобів, комбікормів, які використовували для тварин тощо.

13. Клінічний огляд тварини має здійснюватися лікарем ветеринарної медицини не рідше, ніж один раз на місяць для того, щоб бути впевненим, що тварина здорова та не може бути джерелом інфекції для власника та інших людей або тварин і вплинути на безпечність продукції, яка виробляється власником або переробним підприємством, після отримання молока від таких тварин через пункт заготівлі молока.

У разі, якщо здійснюється виробництво продукції виключно для власного споживання, ніяких особливих вимог до цієї процедури немає. Можна обрати будь-якого лікаря, який веде офіційну практику у відповідній місцевості та викликати його до тварини за потреби заради власного здоров'я та здоров'я рідних.

14. Тварини, що використовуються для виробництва молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, повинні утримуватись окремо від інших тварин.

Такі тварини підлягають щомісячному огляду державним ветеринарним інспектором або уповноваженим ветеринаром з метою перевірки дотримання законодавства щодо виробництва сирого молока, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів.

Тварини, що використовуються для виробництва сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, підлягають щомісячному дослідженню на кількість соматичних клітин для визначення здоров'я вимені.

Кількість соматичних клітин в індивідуальних зразках сирого молока від таких корів не повинна перевищувати 250000 клітин/мл, для кіз – 1000000 клітин/мл та для коней 10000 клітин/мл.

Якщо кількість соматичних клітин в індивідуальних зразках сирого молока від тварин перевищує кількість, встановлену абзацом четвертим цього пункту, ці ж зразки повинні бути піддані бактеріологічному дослідженню з метою

встановлення збудника маститу (у корів – з кожної чверті вимені, у кіз, овець, кобил – з кожної половини вимені).

Молоко від хворих та підозрілих у захворюванні тварин не повинно потрапляти до загального надою молока.

Введення молока від цих тварин до загального надою відбувається після повторного дослідження тварин щодо стану здоров'я та отримання задовільних результатів лабораторних досліджень.

15. Зовнішній вигляд тварини є індикатором їхнього здоров'я та благополуччя тварини. Тварина має бути чиста та розчесана, навіть якщо їх у стаді багато. Мінімум один раз на добу тварин потрібно оглянути і перевірити на відсутність у них клінічних ознак хвороб, травм.

16. Тварин не можна тримати у темряві. Має бути достатній рівень природнього освітлення, або забезпечити штучне, щоб можна було читати газету на рівні голови тварини або теляти. В зимовий період, продовження світлового дня хоча б на 3–4 години, сприятиме отриманню більше продукції та зробити життя тварин комфортнішим.

17. У разі виявлення хворої тварини, для неї потрібно заздалегідь передбачити окреме місце, для того, щоб відділити її від інших тварин. Це місце має бути добре освітлене, щоб лікар без зайвих зусиль мав змогу оглянути тварину з усіх боків та, за необхідності, надати такій тварині допомогу.

18. Для забезпечення достатнього освітлення, на фермі має бути додаткове джерело живлення на випадок відключення основного джерела. До прикладу, генератор або якісний ліхтар забезпечить можливість, щоб у непередбачуваному випадку, лікар міг оглянути тварину та надати їй допомогу. Наявність двох зазначених варіантів забезпечить найкращий результат.

19. Всі поверхні, із яким контактує тварина, мають легко митися та дезінфікуватися.

20. Засоби фіксації та інше приладдя навколо тварини й елементи будівлі не повинні мати гострих країв або гостряків щоб уникнути травмування тварин. Забезпечується можливість вільного пересування тварин.

21. При утриманні тварин у закритому приміщенні, необхідно забезпечити належний рівень вентиляції. У разі, коли при вході у приміщення відчувається різкий запах аміаку, то рівень цього шкідливого газу вже значно перевищує норму.

При утриманні великої кількості тварин, необхідно забезпечити наявність контролю рівня освітлення, та шкідливих газів у повітрі (аміаку, вуглекислого газу).

При утриманні невеликого поголів'я достатньо пересвідчитися у забезпеченні належного освітлення та відсутності шкідливих газів у повітрі.

22. При використанні (у господарстві) на фермі обладнання, яке забезпечує основні показники життєзабезпечення тварин, такі як вентиляція, видалення шкідливих газів або посліду, то робочий стан такого обладнання рекомендовано перевіряти мінімум один раз у день, а на випадок виходу з ладу такого обладнання, мати альтернативні засоби досягнення еквівалентного результату. Відкриття вікон та дверей буде вважатися альтернативним способом.

23. При утриманні корів та телят за межами будівель рекомендовано організувати навіси для тварин від сонця та атмосферних опадів, при цьому місця під такими навісами має вистачати усім тваринам.

Необхідно прослідкувати за належним станом огорожі навколо господарства (ферми) у разі наявності хижих тварин або собак, які здатні завдавати шкоди здоров'ю та спокою тварин.

24. При задовільному зовнішньому вигляді тварин, питання щодо відповідності раціону фізіологічним потребам тварин не виникатимуть, а от якщо тварини худі або погано вгодовані, тоді існує необхідність довести знання потреб тварин відповідно до фізіологічного навантаження та їх потреб у рості та розвитку, і те, що раціон складається відповідно до цих потреб.

25. Тварини не мають голодувати протягом дня, щоб не завдавати тваринам невинуватих болю, страждань, стресу, що може призвести до виснаження. Годівля має бути регулярною та повноцінною.

26. Телята годуються відповідно до їх віку та потреб. Телята в перші місяці свого життя дуже чутливі до годівлі. Так, в перші шість годин свого життя наявні телята повинні отримати молозиво. Телят до двотижневого віку не годують з відра.

Рекомендовано дотримуватись правил та періодів молозивного, молочного періодів, не порушувати правил випоювання молока, своєчасно розпочинати прикорм та поступово відлучати теля від молока, переводячи на сіно, концентровані та соковиті корми. Якщо буде зроблено все вірно та своєчасно, це позбавить проблем із диспепсичними явищами та порушенням травлення у перехідні періоди.

Корм повинен містити достатню кількість заліза, щоб забезпечити вміст гемоглобіну у крові теляти на рівні не менш як 4,5 ммол/л. З двотижневого віку телята щодня повинні отримувати грубий корм, кількість якого збільшують

від 50 г на добу для телят віком від восьми тижнів до 250 г на добу для телят віком до 20 тижнів.

Оператор ринку повинен вести та зберігати записи щодо раціону телят.

27. Телята мають мати постійний доступ до води, у випадку відсутності автоматичних поїлок частота напування повинна відповідати віку, порі року та середньодобовій температурі, за якої утримується тварина. Поїлки або спеціальний посуд для напування повинні бути чистими та не забрудненими залишками корму, оскільки вони можуть бути джерелом патогенної та сапрофітної мікрофлори, яка може викликати розлади травлення або інші заразні хвороби.

28. Засоби напування та годування (годівниці та напувалки) мають бути сконструйовані так, щоб не травмувати тварин та не створювати труднощі та незручності для тварин під час їжі та напування.

29. Власник тварин має опікуватись тим, щоб і процедури осіменіння (природне або штучне) не були знуцанням над тваринами. Не можна використовувати важких бичків при покритті легких, молодих корів або нетелів. При використанні обладнання для штучного осіменіння та спеціальних пристроїв, воно не має завдавати шкоди тваринам.

30. Особливу увагу слід приділити благополуччю телят при утриманні. Якщо зазвичай здійснюється утримання телят в перші 2 місяці в індивідуальних будиночках, то їх розміри мають відповідати висоті та довжині тіла теляти, помножених на коефіцієнт 1.1. Ці розміри мають дозволяти теляті лягати, повертатись та доглядати за собою. Якщо цей будиночок має глухі стіни, він має дозволяти теляті оглядати себе навколо. Телята – дуже соціалізовані тварини, тому вони мають чути та бачити інших телят.

31. Коли телята вже не утримуються у індивідуальних будиночках або боксах, вони повинні мати місця для відпочинку. Ці місця мають бути облаштовані так, щоб теляті там було зручно і комфортно відпочивати та доглядати за собою. Слід пам'ятати, що старших за 2 місяці телят уже не можна утримувати у індивідуальних боксах.

Утримувати телят на прив'язі – означає знущатись над ними. Єдиним винятком, коли дозволяється прив'язати теля – це під час годівлі. У цьому випадку загальний час на прив'язі не може перевищувати 1 годину.

32. При утриманні телят в групах площа майданчиків повинна становити не менше 1,5 м² із розрахунку на одне теля вагою менше 150 кг. На телят вагою від 150 до 220 кг – не менше 1,7 м² на одне теля. Для телят вагою більше 220 кг – 1,8 м² на одне теля.

33. Телята є дуже схильними до хвороб, особливо до легеневих та кишкових, тому всі предмети догляду та поверхні, які можуть бути фактором передачі збудників від одного теляти до іншого, мають митися та дезінфікуватися в період між тим, як вони використовуються різними тваринами.

34. Підлога та її облаштування є дуже важливим питанням в частині організації утримання телят. Підлога повинна бути рівною, без додаткових порогів, схилів або ям, не має бути слизькою. Пам'ятайте, що підлога зі старих дошок дуже слизька, особливо коли вона мокра або забруднена фекаліями. Необхідно доглядати за тваринами та прибирати бруд, щоб телята, граючись, не зашкодили собі на брудній та слизькій підлозі. Телята до двох тижнів утримуються на глибокій підстилці.

35. Статтею 80¹ ЗУ № 2498 визначено, що персонал потужностей, до обов'язків якого належить утримання, умертвіння, транспортування сільськогосподарських тварин та/або здійснення супутніх операцій, для виконання зазначених обов'язків повинен володіти достатніми знаннями та навичками щодо дотримання вимог законодавства про благополуччя тварин.

Це стосується усіх осіб, у тому числі власника, якщо такі особи задіяні у заходах, пов'язаних із утриманням тварин (прямим контактом із тваринами, напуванням, годівлею, випасом тощо), незалежно від розміру таких тваринницьких потужностей.

36. Для того, щоб відповідати вимогам законодавства про благополуччя тварин при їх утриманні, працівники або власник особисто має пройти короткий курс навчання щодо основних ознак хвороб тварин, які підлягають повідомленню, та базових вимог щодо благополуччя тварин при їх утриманні, транспортуванні та забої. Таке навчання також рекомендовано пройти у разі реалізації харчових продуктів отриманих від тварин.

37. Для того, щоб визначити установу, де можна пройти таке навчання, рекомендується звернутись до місцевого ветеринара, або перевірити дані, які висвітлюються на офіційному вебсайті Мінагрополітики. Після обрання навчального закладу для проходження навчання варто звернути на умови та найближчі дати такого навчання. За результатами проходження навчання та успішного складання іспиту видається свідоцтво про проходження підготовки щодо дотримання вимог законодавства про благополуччя тварин та успішного складання іспиту за встановленою формою (далі – свідоцтво про проходження навчання).

Разом з тим, наявність у персоналу, до обов'язків якого належить утримання, умертвіння, транспортування сільськогосподарських тварин та/або здійснення супутніх операцій, свідоцтва про проходження навчання не дає право

оператору потужності допускати такий персонал до виконання зазначених обов'язків.

Такий персонал повинен мати державний сертифікат, або витяг з Реєстру державних сертифікатів, або тимчасовий допуск.

38. Для отримання державного сертифіката особа, або уповноважена особа, має подати заяву, письмову декларацію та інші документи до територіального органу Держпродспоживслужби відповідно до Порядку перевірки знань та навичок персоналу потужностей після проходження підготовки щодо дотримання вимог законодавства про благополуччя тварин та видачі державного сертифіката про наявність достатніх знань та навичок щодо дотримання вимог законодавства про благополуччя тварин, затвердженого наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11 жовтня 2024 року № 3933, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08 листопада 2024 року за № 1684/43029.

39. Державний сертифікат діє безстроково. Підстави для анулювання такого сертифікату визначено у частині 12 статті 80³ ЗУ № 2498.

Вартість отримання такого сертифікату становить 0,03% мінімальної заробітної плати, встановленої законом на 1 січня календарного року.

40. У разі необхідності швидко отримати допуск до роботи із тваринами, до проходження навчання або під час такого навчання, є можливість отримати тимчасовий допуск до виконання обов'язків з утримання, умертвіння, транспортування сільськогосподарських тварин та/або здійснення супутніх операцій.

Для отримання тимчасового допуску потрібно подати до територіального органу Держпродспоживслужби заяву, письмову декларацію та інші документи відповідно до Порядку видачі тимчасового допуску до виконання обов'язків з утримання, умертвіння, транспортування сільськогосподарських тварин та/або здійснення супутніх операцій, затвердженого наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11 жовтня 2024 року № 3933, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08 листопада 2024 року за № 1685/43030.

Строк дії тимчасового допуску визначається Держпродспоживслужбою, з урахуванням часу, необхідного для завершення підготовки та отримання державного сертифіката, але не більше трьох місяців. За цей час є можливість пройти навчання та навчити персонал, діяльність якого пов'язана із утриманням, транспортуванням та умертвінням тварин.

2. *Управління небезпечними факторами під час виробництва та поводження з сирим молоком*

1. Забезпечення здоров'я тварин(и) та людини при поводженні з молоком. Тварина та людина мають ряд спільних хвороб (зоонози) та можуть бути причиною перехресного зараження. Більшість таких хвороб включені до державних програм спостереження, дослідження на які обов'язково проводяться тваринам під час осінніх та/або весняних диспансеризацій (виводок). Більш детально питання здоров'я тварин розглянуто у главі 1 цього розділу.

2. При поводженні з молоком, як харчовим продуктом, слід обов'язково враховувати здоров'я персоналу, який контактує із твариною, або власне із молоком, або з посудом, який контактує із молоком. Якщо молоко вживається лише членами родини, це є внутрішньою відповідальністю членів родини. Якщо молоко здається на пункт заготівлі молока або молочні продукти з нього вводяться в обіг через агропродовольчий ринок, або магазин, цей вид контролю є обов'язковим.

3. Власник тварини має мати відомості про проходження медичного огляду, члени його родини не повинні бути на обліку в протитуберкульозних диспансерах, не мати встановлених діагнозів щодо інфекційних хвороб (сальмонельоз, колібактеріоз, кокові інфекції, гнійні нашкірні ураження тощо). Якщо таке трапляється, власник тварини має повідомити про це уповноваженого ветеринара та забезпечити захист процесу виробництва харчового продукту від можливого забруднення збудниками вищезгаданих хвороб.

4. Якщо стан здоров'я членів родини задовільний, достатньо щорічно проходити плановий медичний огляд у місцевій лікарні та робити відповідні відмітки у особистій медичній книжці. Уповноважений ветеринар має право запитати інформацію про проходження медичного огляду та перевірити записи у медичній книжці.

5. Під час отримання сирого молока від тварин із відомим та зрозумілим для власника та лікаря ветеринарної медицини статусом здоров'я малий виробник має розуміти основні вимоги до поводження із сирим молоком. Управління небезпечними факторами під час виробництва та поводження з сирим молоком наведено у додатку 3 до цих Методичних настанов.

6. Молоко бажано отримати машинним способом. Після закінчення перехідного періоду, передбаченого наказом № 118, ручне доїння не буде використовуватись для молока, яке вводиться в обіг третім особам.

7. Обладнання необхідно чистити та мити щодня, про що мають робитися відмітки в особистих записах. Достатньо ставити час та підпис в зошиті в розділі миття доїльного обладнання. Ці записи мають зберігатися не менше 3 років. Власник тварин якомога швидше після доїння повинен охолодити молоко до прийнятної температури зберігання або одразу (не довше 2 годин після доїння) використовувати молоко у подальшому технологічному процесі, минаючи процес охолодження, що може бути особливістю саме малого виробника.

Якщо здійснюється збір молозива для промислової переробки, то воно швидко охолоджується та протягом 24 годин переробляється на кінцевий продукт, у разі накопичення молозива, його заморожують, про що здійснюються відповідні записи.

Молоко та молозиво зберігають в окремих ємностях.

8. Молоко має бути фільтроване через спеціально призначену для цього безворситу тканину або спеціальний одноразовий фільтр, який можна придбати у спеціалізованих магазинах. Всі поверхні, із якими контактує молоко, мають бути призначені для контакту із харчовими продуктами.

9. Зразки сирого молока відбираються з періодичністю, визначеною розділом II Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених наказом № 118, для того, щоб пересвідчитися в тому, що система управління ризиками забезпечує належну якість молока.

Дослідження мають проходити відповідно до встановленої періодичності в лабораторії, уповноваженій¹ на проведення цих видів досліджень.

Результати досліджень можуть документуватися безпосередньо малим виробником, або об'єднанням малих виробників. Після реєстрації виробника в інформаційно-комунікаційній системі Держпродспоживслужби «Молочний модуль» (далі – Молочний модуль) дані досліджень зразків молока будуть постійно доступні в особистому кабінеті. Окрім того Молочний модуль автоматично розраховує середню геометричну величину для КСК та кількості мікроорганізмів, як цього вимагає законодавство.

10. Показники, за якими здійснюється контроль молока у місці його первинного виробництва та/або зберігання, чітко визначені законодавством:

1) КСК;

2) ЗБЗ або загальна кількість мікроорганізмів у 1 мл молока;

3) відсутність у молоці залишків протимікробних речовин / антибіотиків або інших інгібуючих (пригнічуючих) розвиток мікроорганізмів речовин;

¹ <https://dpss.gov.ua/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina/prohrama-kontroliu-syroho-moloka/upovnovazheni-laboratorii>

4) точка замерзання молока або його щільність, що дозволяє контролювати фальсифікацію молока водою.

11. Соматичні клітини – це клітини, які вистеляють внутрішню поверхню вимені тварин, зокрема, з них складаються тканини молочних проходів і альвеол, які беруть участь у секреції молока. У вимені клітини епітелію постійно оновлюються, а старі відмирають і відшаровуються. До них додаються клітини, що виконують захисні функції в організмі (лейкоцити). Тому соматичні клітини є в молоці постійно. Але їх кількість говорить про стан вимені та його здоров'я. В збірному молоці згідно з вимогами законодавства допускається наявність соматичних клітин в кількості ≤ 400 тис./мл. Кількість соматичних клітин в молоці абсолютно здорової тварини може коливатися від 80 до 200 тис./мл.

На відміну від бактерій, соматичні клітини у видоєному молоці не розмножуються. Їхня кількість залежить від індивідуальних особливостей тварини та її фізіологічного стану. Висока концентрація соматичних клітин є ознакою порушення секреції молока, захворювання або є генетичною особливістю.

12. Вміст соматичних клітин у молоці здорових тварин може зростати з віком, у перші кілька тижнів після отелення (як результат мобілізації імунної системи для захисту молочної залози від інфекцій), при підвищеному впливі стресових чинників чи наявності травматичних пошкоджень вимені.

При регулярній перевірці цього показника, можна завчасно вжити заходів, до того моменту, коли показник перетне межу дозволеного рівня.

13. Перша розповсюджена причина збільшення КСК – це грубе доїння. Якщо доїння здійснюється вручну, цей показник прямо буде залежати від вміння та акуратності дояра. У випадку із машинним доїнням важливу роль відіграє правильне налаштування електронного імпульсного пристрою (пульсатора), який має збільшувати та зменшувати вакуум без різких перепадів та не створювати занадто високий від'ємний тиск. Занадто високий від'ємний тиск пошкоджує вим'я і в молоці, окрім соматичних клітин можуть з'являтися клітини крові, що вказує на травмування та руйнування судин паренхіми (м'якоті залозистої тканини) вимені.

14. Другою розповсюдженою причиною є зовнішні пошкодження вимені, це забиття, травми під час ходи, особливо для тварин із великим вим'ям. Для таких тварин режим перегону повинен бути більш повільним, аніж для тварин із вим'ям середніх розмірів. Часто тварини із великим вим'ям самі травмують соски, наступаючи на них при вставанні. Такі проблеми вирішуються збільшенням глибини підстилки та збільшенням стійлового місця для того, щоб тварина мала додатковий простір для маневрів.

15. Третьою причиною є хвороби вимені, в тому числі пов'язані із вищезазначеними двома причинами. Соматичні клітини при запаленнях вимені стрімко зростають до величин, які в декілька разів перевищують норму. І на цьому етапі це буде єдиний показник, який свідчатиме про хворобу. Власне молоко на цьому етапі за зовнішнім виглядом не матиме ніяких ознак. Як тільки до вимені потрапить стороння мікрофлора (патогенна або сапрофітна (непатогенна)), то зміниться інший показник – ЗБЗ. У цьому випадку хвороба вважатиметься вже такою, яка загрожує здоров'ю споживача.

16. Показник ЗБЗ молока у місті первинного виробництва та/або зберігання має становити не більше 100 тис. колонієутворюючих одиниць/мл (далі – КУО/мл). Рівень бактерій у молоці здорової тварини прямує до нуля. При належному догляді за вим'ям, руками та посудом цей показник буде дорівнювати до 5 тис. КУО/мл молока. Тому результат дослідження у 100 тис. КУО/мл – це вже є попередження, що потрібно терміново вжити заходів і виправити ситуацію. ЗБЗ – проблема не лише здоров'я тварини. Молоко може забруднюватись із повітря, якщо доїння здійснюється у відро в брудному, пильному приміщенні, через брудну шерсть тварини, коли до відра із свіжовидоєним молоком сиплеться сухий гній, через брудні руки дояра, у разі захворювання персоналу на дерматологічні, інфекційні, паразитарні хвороби тощо.

17. Регулювання показника ЗБЗ не є складним, якщо починати із показника в 5 тис. КУО/мл. Вирішувати ж проблемні питання із показником у 1 млн. КУО/мл є складним завданням. Щоб знати реальний рівень бактерій, які присутні у молоці тварини, потрібно спочатку дослідити молоко від тварини, отримане в ідеальних умовах доїння. Якщо показник не буде перевищувати 5 тис. КУО/мл – це означатиме, що всі проблеми пов'язані із брудними молокопроводами, відрами, ущільнювачами на доїльному обладнанні, брудними руками або брудним вименем, тощо.

18. При перевищенні рівня ЗБЗ у 100 тис. КУО/мл, необхідно звернути увагу на:

1) охолодження молока;

2) схему миття доїльного обладнання, труб і ємностей для зберігання молока до моменту його здачі на пункт заготівлі молока або запуску у виробництво;

3) промивку системи.

Промивання обладнання залежить від температури води, її кількості, ефективності миття та концентрації мийного засобу. Якщо промивка

здійснюється самотійно, то оптимальним варіантом є чітке дотримання рекомендацій виробника доїльного обладнання. У більшості випадків після правильної промивки обладнання кількість бактерій у молоці значно зменшується, але у більшості випадків не опускається нижче 5 тис. КОУ/мл;

4) очищення дійок перед доїнням.

Велика кількість бактерій може потрапити у молоко саме через забруднене вим'я. Проблему можна вирішити за допомогою дезінфекційного засобу для дійок, використання одноразової серветки, правильного здоювання перших цівок молока перед прикріпленням апарату. Цей процес має стати золотим правилом;

5) наявність маститу, у тому числі субклінічного (у прихованій формі), як причину високо рівня ЗБЗ;

6) наявність інфекцій, спричинених стрептококами, при особливо високому ЗБЗ молока.

У такому випадку необхідно викликати до тварини лікаря ветеринарної медицини та перестати здавати молоко на пункт заготівлі молока або не використовувати молоко від хворої тварини для виготовлення молочних продуктів.

19. Інгібітори (протимікробні речовини / антибіотики, інші лікарські та/або мийні засоби) можуть потрапити в молоко різними шляхами:

внаслідок використання тваринам ветеринарних препаратів, залишки яких можуть виводитися через молоко;

через недотримання приписів щодо концентрації мийних і дезінфекційних засобів;

порушення режиму промивки;

наявності залишків мийних засобів на поверхні обладнання;

використання побутових мийних засобів, які не призначені для легкого та швидкого змивання, на відміну від спеціальних.

У випадках, коли в господарстві підбирають засіб, який не відповідає жорсткості води в цьому конкретному районі, може вийти з ладу доїльне обладнання.

20. Недотримання гігієни може спричинити наявність у молоці залишків протимікробних речовин / антибіотиків, навіть якщо лікування корів не здійснювалося. Каністри з мийними чи дезінфекційними засобами не закривають кришкою, засоби починають пліснявіти, проте їх продовжують використовувати.

21. Необхідно чітко дотримуватися настанов від лікаря ветеринарної медицини стосовно тварин, які були піддані лікуванню, щодо дотримання

періоду очікування (каренції), у який неможна здавати молоко на пункти заготівлі молока. Проте необхідно враховувати фізіологічні особливості тварин. Наприклад, на упаковці з ліками зазначається, що через чотири доїння вони повністю виводяться з організму. Кожна корова реагує на препарати по-різному. Ті, в яких слабка печінка, потребують для виведення ліків більше часу. Тому необхідно бути обережними, адже залишки антибіотиків перешкоджають переробці молока, а молокопереробні підприємства суворо контролюють їх наявність.

Найкращим способом пересвідчитись, що у молоці від корів відсутні залишки протимікробних речовин / антибіотиків є перевірка молока від таких тварин за допомогою експрес-тестів, призначених для виявлення залишків саме цієї протимікробної речовини / антибіотика, на наступний день після закінчення періоду очікування (каренції). У разі, якщо тест буде позитивний (залишки протимікробної речовини / антибіотика все ще наявні в молоці), період очікування для такої тварини необхідно продовжити. А молоко від неї вводити до загального надоя лише після отримання негативних результатів тесту.

Лактуючих корів, яких лікують, доять окремо і це молоко не використовують на випойку телятам, оскільки невеликі кількості залишків протимікробних речовин / антибіотиків у молоці сприяють формуванню стійкості до них мікроорганізмів, які є в організмі теляти та у разі захворювання, протимікробні речовини / антибіотики вже не будуть мати лікувальний ефект. Явище стійкості мікроорганізмів до антибіотиків називають антибіотикорезистентністю, а такі мікроорганізми – антибіотикорезистентними.

Необхідно пам'ятати, що при використанні мазі з антибіотиком, молоко матиме залишки цього препарату, навіть якщо місце лікування знаходиться далеко від вимені. Протимікробний препарат потрапляє у кров, а молоко утворюється саме завдяки інтенсивному кровообігу у вимені. Не можна займатись самолікуванням тварин. Такі ж застереження стосуються і гормональних препаратів, які використовуються для синхронізації охоти, підготовки перед штучним осіменінням.

22. Коли здійснюється лікування тварин(и), обов'язково необхідно повідомити про це дільничного або уповноваженого ліцензованого лікаря ветеринарної медицини. Лікар ветеринарної медицини, допоможе не лише із встановленням правильного діагнозу, а й призначить правильне та ефективне лікування, про що залишить відповідні записи у робочих документах (зошит – фермська книга), надасть рекомендації щодо поводження із молоком в період лікування тварини та повідомить про строки, коли можна буде відновити здачу молока на пункт заготівлі молока.

Ветеринарні препарати зберігають в умовах, зазначених у листівці вкладці до препарату. На ліки не повинно потрапляти пряме сонячне світло. Біопрепарати, за наявності, зберігають в холодильнику за температури +2 – +5°C.

23. Категорично заборонено і небезпечно лікувати тварин ліками, які придбані у звичайній медичній аптеці. Більшість антибіотиків, призначених для людей, заборонені для лікування тварин з причини розвитку антибіотикорезистентності.

24. До профілактичних заходів, що запобігають захворюванням корів на мастит, вдаються в сухостійний період.

25. Також важливе значення має якість силосу та інших кормів, який згодовують коровам. Якщо вони уражені плісневими грибками, то залишки антибіотика будуть у молоці неодмінно, тому що грибки продукують антибіотики, а їх залишки, потрапивши до організму корів, виводяться із молоком.

26. Якщо господарство є дрібнотоварним виробником та здійснює здачу молока на пункт заготівлі молока, воно має досліджувати змиви із доїльного обладнання на ефективність проведення його миття та дезінфекції, які слід проводити мінімум один раз на 3 місяці. У разі позитивної історії (отримання задовільних результатів), тобто підтвердження ефективності процедур, періодичність проведення таких досліджень може бути скорочена, наприклад, до одного разу на півроку. Але якщо показники ЗБЗ молока будуть значено перевищені, таке господарство може отримати припис про відбір зразків та дослідження змивів із доїльного обладнання доти, поки показники не знизяться до встановлених законодавством рівнів.

27. Якщо господарство є середнім або великим виробником, ця вимога є обов'язковою та має бути встановлена внутрішніми процедурами такого господарства. Якщо таке господарство, як виробник первинної ланки виробництва не має запроваджених процедур, заснованих на принципах аналізу ризиків у контрольних точках, то це може бути вимогою переробника, який купує сире молоко та має провести оцінку такого господарства як постачальника. Здійснення оцінки такого господарства як постачальника, не маючи результатів лабораторних досліджень, не можливо. Подальша періодичність може бути встановлена переробником та доведена до господарства як до постачальника. У разі здачі молока із показниками, які повністю влаштовують переробника або пункт заготівлі молока, це питання може ніколи і не виникнути, оскільки ці показники є опосередкованими показниками належної виробничої практики, що виключає ризик перехресного забруднення через молочне обладнання і не потребує додаткових заходів контролю для дрібних виробників.

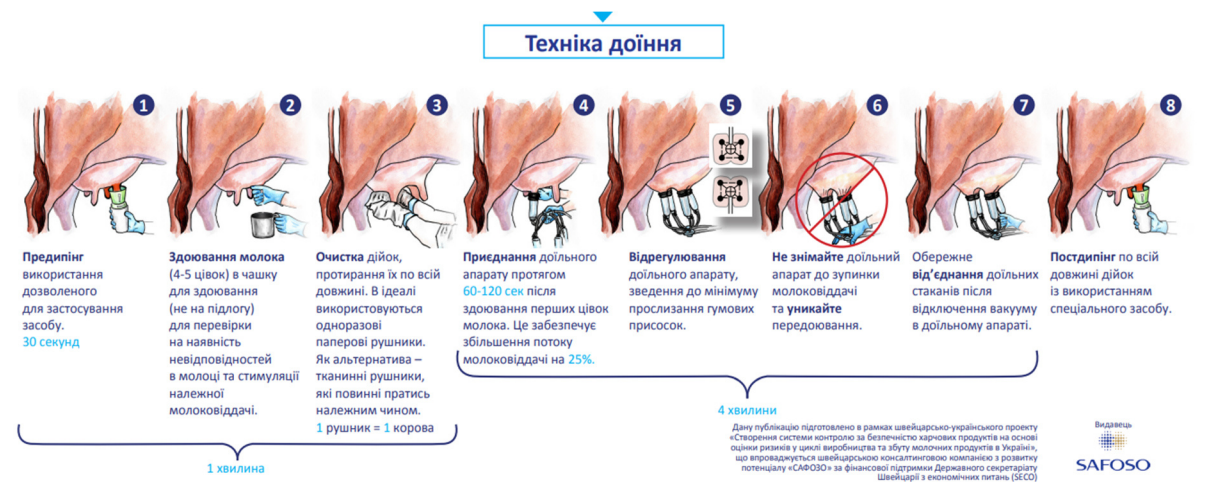
28. Для забезпечення належного виробництва молока в господарстві з виробництва молока необхідно дотримуватись таких заходів.

Дотримання особистої гігієни персоналу – чистий робочий одяг і миття рук безпосередньо перед доїнням, використання гумових рукавичок.

Тварин, хворих на мастит, відділяють в окрему групу і доять останніми, уникаючи у такий спосіб перенесення збудників та їх розповсюдження у стаді.

Місце відпочинку корів має бути сухим. Це зменшує забруднення вимені й витрати на його миття перед доїнням, а також запобігає проникненню мікроорганізмів у дійки, а таке трапляється, коли тварина лягає на вологу підлогу, навіть на щойно помиту. Тваринам не можна лягати у калюжі.

29. Корів доять чітко за графіком та визначеним на господарстві протоколом доїння згідно із технікою доїння, яка відображена на малюнку 1.



Мал. 1. Техніка доїння

Перші цівки молока здоювати обов'язково в окрему посудину для видалення мікроорганізмів, які накопичились у сосковому каналі, та уникнення забруднення молока. Для мінімізації ризику заразити інших тварин ні в якому разі не можна здоювати молоко на руку, гумовий килимок, серветку чи вилити на підлогу.

Після закінчення доїння апарати витирають ззовні і промивають теплою водою (до + 40 °C). Щоб знищити мікроорганізми, апарати миють, застосовуючи спеціальні щітки і суміш мийних та дезінфекційних засобів.

Для миття молочного обладнання можна використовувати спеціально призначені для цього мийні засоби. Ідеальний варіант промивки доїльних установок, що гарантує їх тривале функціонування та якість молока: вранці мити лужними миючими засобами, а ввечері – кислотними. Тільки це унеможливить накопичення в деталях установки молочного каменю та сиру.

Слід пам'ятати, що мийні засоби мають властивість залишатися на посуді та потім забруднювати молоко при повторному використанні цього обладнання або посуду.

Щоб видалити їх залишки, апарати промивають чистою теплою водою, а для просушування підвішують доїльними стаканами донизу.

Не можна промивати доїльні апарати відразу гарячою водою – від цього залишки органічних речовин зсідуються, нашаровуються на внутрішніх стінках апаратів, у подальшому призводячи до утворення так званого молочного каменю.

Гаряча вода згортає молочний білок та ускладнює процес миття. Тому перед миттям гарячою водою необхідно промити обладнання теплою водою.

В польових умовах посуд та обладнання можна промити чистою водою, потім механічно прибрати залишки молока із поверхні посуду і знову сполоснути його. Найкращою практикою буде обробка посуду окропом або паром, перевернувши молочний бідон над носиком киплячого чайника на 10 хвилин.

Для того, щоб випари мийних засобів не зв'язувалися з молекулами молочної кислоти (тобто щоб молоко не мало запаху чи інгібіторів), після миття приміщення, де здійснюється фільтрація або охолодження молока, необхідно дати випарам осісти – тобто зробити перерву між процедурами на півгодини – годину.

Також необхідно вчасно змінювати окремі деталі установки, зокрема діймову гуму, адже в її тріщинах накопичуються бактерії, що викликають мастит. Зношена гума до того ж травмує діжки й усе вим'я, що, в свою чергу, є причиною підвищення рівня ЗБЗ молока.

30. Щоб зрозуміти, куди спрямувати зусилля по корегуванню, слід знати, який саме параметр вийшов за межі норми. У випадках, коли молоко не відповідає вимогам щодо протимікробних речовин / антибіотиків, тоді молоко із таким порушенням одразу вважатиметься неприйнятним та має бути утилізовано. В цьому випадку ніякі коригуючі заходи не допоможуть. За зіпсоване збірне молоко скоріш за все доведеться виплатити компенсацію залежно від раніше обумовленої угоди між постачальником та отримувачем молока.

31. Щодо поводження із молоком, у якому виявлено залишки ветеринарних препаратів, зокрема антибіотиків.

У деяких країнах ЄС заборонено використання такого молока, навіть для годівлі телят. Це пов'язано із антибіотикорезистентністю. Молоко із залишками антибіотиків краще вилити у гноївку, мінімізувавши ризик розвитку антибіотикорезистентних мікроорганізмів в організмі теляти.

32. Для великих та середніх підприємств проблема утилізації молока може бути вирішена через отримання дозволу зливати таке молоко в каналізацію, якщо наявні очисні споруди, здатні уловлювати жир та очищати стоки, змішані із молоком у визначених кількостях. Якщо такого дозволу немає, тоді молоко можна змішувати із гноївкою та біотермічно знезаражувати або утилізувати непридатне для споживання людьми молоко на потужностях, призначених для переробки побічних продуктів тваринного походження з метою виготовлення технічної сировини чи добрив. Для цього укладається угода, яка надається

інспектору під час здійснення перевірки. Виготовлення кормової сировини, або кормових матеріалів із такого молока заборонено.

33. У випадках, коли молоко не відповідає вимогам по КСК або по ЗБЗ, перш за все це впливає на ціну, у разі продажу молока на переробку. Слід зазначити, що молоко із такими показниками будуть приймати на переробку не більше 3-х місяців. Цей час дається, щоб вжити корегувальних заходів і повернути молоко до відповідного стану та якості. Якщо за 3 місяці змін не відбудеться, молоко заборонять здавати будь-куди, а також використовувати в домашньому виробництві, якщо з такого молока планується виготовляти та продавати молочні продукти.

34. Якщо мова йде про соматичні клітини, потрібно виявити хворих на приховані форми маститу тварин, використовуючи димастинову або мастидинову пробу, або каліфорнійський маститний тест. Тварин, які виявилися хворими, бажано відокремити від інших тварин (на випадок хвороби заразної етіології (природи)), доїти окремо і молоко від них не здавати на пункт заготівлі молока та не використовувати у виробництво.

Крім того, бажано провести додаткові дослідження проб молока на КСК від корів, які перебувають на 305-му і більше днях лактації. Запустити тих корів, котрі на 6–7 місяці тільності і мають фізіологічно підвищену КСК. Також слід перевірити стан доїльного обладнання, дійкової гуми, робочий тиск у вакуумі тощо.

Рекомендовано перевірити мікроклімат у приміщенні, де утримують корів. За потреби варто відрегулювати вентиляцію, а також звернути увагу на годівлю дійних корів.

Якщо антибіотики для лікування цих тварин не використовувалися, а молоко не має видимих змін (домішок слизу, гною, крові тощо), його після кип'ятіння можна згодовувати тваринам, якщо ж антибіотики використовуються, таке молоко краще вилити в гноївку, щоб не спровокувати утворення антибіотикорезистентних бактерій.

35. Якщо є невідповідність по ЗБЗ, слід одразу визначити джерело забруднення. Для цього достатньо в умовах надзвичайної чистоти (відпарений скляний посуд, вимити чистою теплою (25–30 °C) кип'яченою водою вим'я, витерти спиртовою серветкою дійки та руки дояра, здоїти та видалити перші 5–7 цівок молока), здоїти 1–2 літри молока та дослідити його на показники, які цікавлять. Якщо показники будуть в нормі, тоді проблема в чистоті обладнання та дотриманні процедур доїння. У разі невідповідних результатів потрібно терміново звернутись до лікаря ветеринарної медицини і вжити заходів щодо призначення лікування тварині або тваринам.

36. Щодо обладнання, то у випадку суттєвого перевищення показника ЗБЗ найкращим рішенням буде заміна всіх витратних гумових матеріалів із ретельною мийкою молокопроводів.

Також важливе пропарювання після ретельного миття всього посуду, який використовується для зберігання молока, не залежно від часу його зберігання. Замінити усі фільтрувальні поверхні, особливо якщо вони тканинні чи спеціальні паперові. Інші можна продезінфікувати за умови, що вони зберегли свої фільтрувальні властивості. Зазвичай, якщо проблема не пов'язана зі здоров'ям тварин, заходи дають миттєвий результат.

Якщо показники з часом, незважаючи на регулярне миття обладнання, погіршуються, це говорить про «сліпі» зони в доїльному обладнанні, де накопичуються залишки молока та не піддаються вимиванню. Цю проблему можна вирішити тільки розібравши обладнання та виключивши протікання всіх внутрішніх ущільнювачів.

37. З молока, яке здається на пункт заготівлі молока кожного дня обов'язково відбирається зразок і зберігається доти, поки збірне молоко не буде досліджено. При показниках збірного молока у межах норми – індивідуальні зразки виливаються, у разі відхилення від норм – буде досліджено зразок від кожного здавача, для виявлення того або тих, які зіпсували загальну партію збірного молока.

38. Відповідно до законодавства кожен виробник сирого молока повинен запровадити процедури періодичного контролю зразків молока на встановлені законодавством показники, в Україні реалізується програма контролю сирого молока. Такі вимоги визначають допустимі рівні критеріїв для ЗБЗ (кількості мікроорганізмів) та КСК, які обраховуються як змінна середня геометрична величина за визначений для кожного показника період.

39. Для обрахунку змінної середньої геометричної величини ЗБЗ та КСК використовується формула:

$$G = \sqrt[n]{x_1 * x_2 * ... x_n},$$

де G – змінна середньо геометрична величина ЗБЗ або КСК;

n – кількість зразків за певний період;

x – результати досліджень за цей період.

40. Для обрахунку змінної середньої геометричної величини ЗБЗ беруться усі результати досліджень зразків молока, відібрані за останній двомісячний період (n=4).

Варто дотримуватися встановленої мінімальної періодичності відбору зразків, а саме для визначення рівня ЗБЗ – щонайменше двічі на місяць.

41. Для визначення кількості соматичних клітин мінімальна періодичність відбору зразків становить один зразок на місяць. А для обрахунку змінної середньої геометричної величини беруться усі результати досліджень КСК за останній тримісячний період ($n=3$).

42. Середня геометрична величина є змінною та перераховується після отримання результатів досліджень кожного місяця.

43. Молочний модуль має функцію регулярного і автоматичного розрахунку середньої геометричної величини на основі результатів досліджень зразків молока, відібраних в межах програмою контролю сирого молока². Статистичний аналіз результатів досліджень відображається у вигляді графіків, таблиць та списку, дозволяє побачити тенденції результатів досліджень по ЗБЗ та КСК за різні періоди (сезони, роки).

44. Реєстрація оператора ринку у Молочному модулі відбувається лише через Державного адміністратора (представник Держпродспоживслужби, який допомагає головному інспектору в управлінні користувачами).

Контакти відповідного територіального підрозділу Держпродспоживслужби можна знайти через офіційну вебсторінку Головного управління Держпродспоживслужби у відповідній області або дізнавшись у лікаря ветеринарної медицини, який обслуговує господарство.

45. Існує два варіанти реєстрації операторів ринку у Молочному модулі:

1) адміністратор вручну створює обліковий запис оператора;

2) адміністратор відправляє запит на реєстрацію оператора ринку у Молочному модулі на його електронну адресу.

За умови запиту на реєстрацію оператора ринку у Молочному модулі на його електронну адресу приходить лист, у якому є посилання, перейшовши за яким оператор ринку потрапляє на форму «Реєстраційні дані». Оператор ринку вводить необхідну інформацію самостійно. Заповненні поля цієї форми активізують кнопку «Додати нового оператора ринку», що дозволяє відправити запит на реєстрацію. Адміністратор при цьому може заблокувати доступ за умови внесення недостовірної інформації.

46. У Молочному модулі також зареєстровані делегати відбору зразків, які закріплені за визначеною територією, а також уповноважені на проведення досліджень молока лабораторії. Мале господарство не має відправляти зразки самостійно, у разі якщо здає молоко лише на пункт заготівлі молока. Якщо ж

² <https://dpss.gov.ua/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina/prohrama-kontroliu-syroho-moloka>

таке господарство є виробником і здійснює переробку власного молока, або купує у інших виробників – це завдання може бути розподілене між таким господарством та постачальником. У разі використання тільки молока, отриманого від тварин одного господарства, це завдання для такого господарства є обов'язковим.

VI. ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ВЕДЕННЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ

1. Для ефективного впровадження та постійного функціонування процедур, заснованих на принципах НАССР, і процесів та отримання доказів їх результативності оператор ринку розробляє та впроваджує систему документації.

2. Документи, які описують способи виконання процедур (інструкції), називаються базовими; а документи, які є доказами виконання процедур (журнали, протоколи досліджень) – оперативними і стосуються, як правило, конкретної партії продукції.

3. Операторам ринку слід пам'ятати, що пріоритетним завданням є впровадження процедур на постійній основі та їх результативність, а не ведення документації. Документи – інструкції, журнали, протоколи – є одним із доказів впровадження процедур. Іншими, не менш важливими доказами є належне впровадження процедур на практиці, наявність необхідних засобів для їх виконання та відповідні знання працівників. Типовою помилкою оператора ринку і причиною неефективності процедур є надмірна концентрація лише на веденні документації, часто відірваної від ситуації на виробництві.

4. Під час розробки документів операторам ринку рекомендовано звернути увагу на такі практичні аспекти, які допоможуть у створення дієвої системи документування:

1) під час розробки документації необхідно детально проаналізувати усі наявні на підприємстві інструкції, журнали – як правило, значна частина вимог програм-передумов уже документується.

Документування процедур системи НАССР повинне ґрунтуватися на вже наявній на потужності системі ведення документації;

2) вимоги законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів стосуються лише процесів, які впливають на безпечність харчових продуктів та окремі показники якості (переважно показники, що стосуються надання споживачу правдивої інформації про продукт).

Типовою помилкою є відсутність розмежування вимог законодавства та добровільних стандартів. Такі вимоги, як проведення внутрішніх аудитів чи ведення процедури управління документацією, є хорошою практикою, зазначені у добровільних стандартах, але корисні вони в основному для великих підприємств. Для малих виробників вони часто є надто громіздким бюрократичним навантаженням. Тому потрібно визначити мінімально необхідний обсяг документації, враховуючи вимоги законодавства;

1) на малих потужностях ефективними є короткі інструкції, які описують покроково необхідні дії, часто зручно їх відображати у вигляді схем чи таблиць;

2) рекомендується для ведення записів на малих потужностях застосовувати комбіновані журнали, такі як, наприклад, звіт за зміну чи журнал виробництва.

5. Прагматичний підхід до розробки документації є необхідною передумовою ефективного впровадження процедур, заснованих на принципах системи НАССР.

6. Використання простої, доступної та зрозумілої термінології і способів подання інформації у документах сприяє кращому розумінню суті системи, зменшенню затрат часу та сприяє зростанню ефективності процедур. Такий підхід можна розглядати як один з типів гнучкості системи.

VII. ПРОЦЕДУРИ, ЗАСНОВАНІ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ НАССР

1. Загальні положення системи НАССР

1. Відповідно до статті 21 ЗУ № 771, усі оператори ринку, крім тих, які здійснюють первинне виробництво, повинні запровадити процедури, засновані на принципах системи НАССР.

2. У молочному секторі до первинного виробництва належать господарства з виробництва молока, які здійснюють охолодження і/чи транспортування сирого молока, отриманого лише від тварин, яких утримують на цій фермі. Усі інші потужності (у тому числі і господарства, які приймають сире молоко з інших потужностей) не є первинними виробниками і повинні запровадити процедури, засновані на принципах системи НАССР.

3. Розпочати впровадження НАССР рекомендовано з таких кроків:

1) ознайомлення з законодавством (див. перелік нормативних документів на стор. 6);

2) ознайомлення з галузевими методичними настановами (у тому числі з цими Методичними настановами), типовими планами НАССР тощо;

3) проведення оцінки потужності (діагностичний аудит) на відповідність вимогам законодавства.

Рекомендовано використати форми актів перевірок (інспектування та аудиту), які використовуються при проведенні офіційного контролю, а також перелік питань для внутрішнього контролю, наведений у додатку 1 до цих Методичних настанов);

4) підготовка плану заходів з впровадження НАССР.

План заходів повинен містити інформацію про:

заходи з удосконалення інфраструктури (якщо такі необхідні);

перелік документації (базової та оперативної), яку необхідно розробити та запровадити;

створення передумов для впровадження розроблених процедур (навчання персоналу, закупівля обладнання, інвентарю);

осіб, відповідальних за виконання плану заходів;

5) виконання плану заходів.

2. Програми-передумови системи НАССР

1. Програми-передумови є основою системи НАССР, без яких неможливе її ефективне функціонування, тому розпочинати впровадження НАССР потрібно саме з них. Програми-передумови, як правило, вимагають більше половини від загальної кількості затрат ресурсів на розробку та впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, оскільки встановлюють вимоги не лише до організації процесів, а й до інфраструктури.

2. Оператору ринку слід ретельно підійти до впровадження програм-передумов з метою раціонального використання ресурсів – матеріальних, часових, людських.

3. Для уникнення помилок вже на початковому етапі рекомендовано:

1) ознайомитись, відповідно до виду діяльності, з гігієнічними вимогами (програмами-передумовами), визначеними у статтях 41–51 ЗУ № 771 та розділом II наказу № 118.

Ці вимоги є базовими вимогами для усіх операторів ринку. Наступне їх спрощене застосування можливе лише на основі оцінки ризику з урахуванням виду діяльності та розміру потужності;

2) визначити, які з програм-передумов потрібно впровадити на потужності відповідно до виду діяльності.

Слід визначити процедури для кожної окремої потужності, пропорційні до продуктивності, асортименту та процесів;

3) встановити необхідність змін та скласти перелік завдань (план коригувальних заходів);

4) записати базові вимоги до програм-передумов – що саме потрібно забезпечити, встановити цілі програм-передумов (додаток 4 до цих Методичних настанов).

Визначити, які документи необхідно розробити, які модифікувати. При цьому звернути увагу на максимальне використання наявної документації;

5) провести валідацію програм-передумов – перевірити, чи розроблена процедура забезпечить виконання законодавства, і чи її можна впровадити в умовах потужності. За необхідності, внести зміни у документацію, процеси чи інфраструктуру потужності, тобто застосувати коригувальні дії;

6) провести навчання працівників. Чим вищі знання у працівників – тим краще виконання процедур і менший об'єм документації необхідний;

7) якщо деякі процедури не документуються, що допускається у випадку гнучкого (спрощеного) підходу – потрібно переконатися, що процеси організовано у спосіб, що забезпечує їх правильне виконання. При цьому знання та навички персоналу є надзвичайно важливими;

8) запровадити виконання програм-передумов;

9) через 1–3 місяці провести першу верифікацію процедур.

4. Перевірити, чи правильно впроваджені програми-передумови та чи є вони результативними. За необхідності внести зміни у документацію, процеси чи інфраструктуру потужності, покращити знання персоналу (впровадити коригувальні дії).

5. Процес розроблення та впровадження програм-передумов зображено на схемі у додатку 5 до цих Методичних настанов.

6. Далі детальніше розглянемо способи виконання програм-передумов НАССР. У додатках 6–18 до цих Методичних настанов наведено зразки документації для кожної з програм-передумов. Запропоновані зразки документації з програм-передумов не є обов'язковими і можуть бути

використані оператором ринку повністю чи частково, відповідно до ситуації на потужності. Опис програм передумов є типовим, за потреби оператор ринку має адаптувати типові програми до умов власного виробництва.

3. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень

1. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень повинна забезпечити уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху матеріалів та персоналу.

При цьому повинне бути чітке розділення зони високого («чиста») та низького («брудна») ризиків. Ефективнішим є фізичне розділення, однак можливе і розділення в часі за умови дисципліни персоналу і правильного прибирання між «брудним» і «чистим» циклами.

2. Важливими елементами є організація руху матеріалів у приміщенні в одному напрямку та ізоляція охолоджувального та нагрівального обладнання.

3. Слід також чітко визначити та позначити місця для розміщення матеріалів (сировина, пакувальні матеріали, тара, брудне обладнання і т. п.). Невеликі об'єми та асортимент продукції на малих потужностях порівняно з великими дозволяють з меншими зусиллями організувати потоки, дотримуватись використання виробничих приміщень за призначенням та підтримувати належний стан виробництва.

4. При будівництві приміщень для малих виробництв слід особливу увагу приділяти плануванню, оскільки через невеликі розміри важко пізніше змінити призначення приміщення і додаткові кошти будуть затрачені на перебудову. Також слід враховувати можливість розширення виробництва, збільшення асортименту продукції. Приклад плану приміщення з виробництва сирів, у тому числі із зображенням потоків матеріалів та персоналу та зразок журналу з проведення аналізу можливості та впровадження заходів з запобігання перехресному забрудненню наведено у додатку 6 до цих Методичних настанов.

5. Виробничі приміщення повинні бути розділені на спеціальні зони («чисті» та «брудні») залежно від ризику забруднення сировини, матеріалів, напівфабрикатів або готових продуктів. Поділ на зони залежить від виду виробленої продукції, використовуваного устаткування, автоматизації процесів і свідомості працівників.

6. Метою поділу підприємства на зони є обмеження до мінімуму перехресного (наприклад, мікробіологічного) забруднення за допомогою:

- обмеження переміщення персоналу в межах підприємства;
- обмеження руху персоналу, інвентарю та допоміжних матеріалів між зонами;
- встановлення гігієнічних бар'єрів між зонами;
- візуальне позначення різних зон або приміщень, у яких необхідно підтримувати відповідні рівні гігієни;
- мотивування працівників для посилення відповідальності за підтримання належного гігієнічного стану.

7. Поділ на зони повинен бути спланований так, щоб сприяти ходу технологічного процесу. Приміщення, що входять в одну зону, повинні утворювати одне ціле. Рух персоналу і матеріалів між зонами повинен бути обмежений до мінімуму. Основний принцип — персонал, який працює в одній зоні, може мати доступ до приміщень в іншій зоні тільки за умови дотримання спеціальних гігієнічних засобів захисту.

8. Для виробників ремісничих сирів на малих потужностях, при плануванні приміщень для належного розділення процесів рекомендується забезпечити:

1) відокремити приміщення для утримання тварин та доїння від приміщень для охолодження та переробки молока;

2) відокремити приміщення і/чи зони поводження з сирим молоком і продуктами переробки;

3) здійснювати транспортування харчових продуктів через «брудну» зону чи за межами будівлі слід у закритих контейнерах, уникаючи перехресного забруднення, і з дотриманням відповідних температурних режимів для продукту (за потреби).

9. Допускається:

1) наявність одних дверей, які використовуються для входу та виходу персоналу, сировини та готової продукції;

2) використання одного й того самого приміщення для різних цілей (наприклад, виробництво, пакування, маркування, прибирання);

3) наявність (або використання) окремих будівель для деяких операцій (наприклад, зберігання пакувальних матеріалів, дозрівання сиру, продаж тощо);

4) наявність передбаченого місця для переодягання в робочий одяг, не обов'язково має бути окремою кімнатою;

5) наявність дезкилимка для ніг не є обов'язковим, але вуличне взуття слід замінити або продезінфікувати перед входом у зони виробництва харчових продуктів;

6) забезпечення достатньої кількості туалетів зі змивом, хоча вони можуть розташовуватися в іншій будівлі.

10. Можливі типові помилки:

1) здійснення певних процесів, які можуть мати негативний вплив один на одного, у різний час.

При неналежному плануванні, збільшенні об'ємів виробництва чи асортименту продукції часто недостатньо місця для фізичного розділення процесів і оператори ринку декларують розділення процесів у часі. Не завжди задекларовані заходи можна здійснити на практиці, а часто персонал навіть не обізнаний про таку практику і пов'язані з нею правила виконання певних процедур. Під час перевірок таку невідповідність легко виявити;

2) нехтування малими виробниками вимогою щодо належного планування приміщень.

Важко обґрунтувати відсутність ризику, якщо приміщення використовуються одночасно для виробництва, зберігання, потреб персоналу навіть за відсутністю скарг, чи інших порушень;

3) при плануванні приміщень часто не враховується оцінка ризику – можливість забруднення готових харчових продуктів, здатність упаковки запобігати забрудненню продукції тощо.

Ризик забруднення необроблених продуктів більш високий, ніж консервованих, запаковані мають нижчий ризик забруднення, ніж незапаковані;

4) при зонуванні приміщень та організації виробництва слід брати до уваги наявність харчових продуктів з алергенами і без них – намагатись розділяти виробництво таких продуктів фізично.

Наявність планів приміщень з нанесеними на них потоками руху матеріалів та персоналу не є обов'язковою вимогою, однак рекомендується для потужностей, де проводиться переробка чутливих до забруднення харчових продуктів (до них належать потужності з переробки молочної сировини), особливо за умови недостатньої кількості приміщень та потреби у розділенні процесів у часі. Однак навіть за наявності документованого плану організації

виробничих та допоміжних приміщень, важливішим є фактичне зонування приміщень.

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

1. Матеріали, якими з середини покриті приміщення, повинні бути стійкими до умов виробництва, методів прибирання і не становити загрозу безпечності продукції. Будь-які матеріали є доцільними для використання за умови дотримання згаданих вище вимог.

2. Стіни, стелі приміщень, у яких молоко чи молочні продукти переробляються, виготовляються, обробляються, упаковуються або зберігаються (крім зберігання упакованої готової продукції), повинні бути гладкими, непроникними для вологи, стійкими до миючих та дезінфекційних засобів і утримуватися в чистоті.

3. Матеріал підлоги – епоксидна смола або плитка. Підлога повинна бути належно укладена з непроникним матеріалом у з'єднаннях, непошкодженою. Гладкі, у хорошому стані дерев'яні підлоги, які можна ефективно прибрати є прийнятними в зонах зберігання продукції, пакувальних матеріалів та в інших місцях, де відсутнє вологе середовище.

За наявності технічної можливості рекомендовано виконувати у конструкції підлоги трап для стоку води і заокруглені стики між підлогою і стінами.

4. При наявності каналізаційних стоків – їх потрібно обладнати трапами, які потрібно мити та дезінфікувати після кожного виробничого циклу. При цьому забороняється використовувати шланги високого тиску.

5. Стелі з відкритими балками не повинні бути в зонах поводження з відкритим продуктом. Стелі повинні бути гладкими, чистими, без бруду, конденсату і плісняви.

6. Усі вікна, які відкриваються, та вентиляційні отвори повинні бути захищені антимоскітними сітками.

7. Двері, вікна, віконні рами і світильники на даху повинні бути чистими. У зонах поводження з харчовими продуктами світильники повинні бути захищені від ймовірного попадання скла у продукт.

8. Для виробників ремісничих сирів на малих потужностях:

1) матеріалами для стін та підлоги можуть бути плитка, пластикові панелі, гладкі пофарбовані поверхні (якщо фарба стійка до умов виробництва і не завдає загрози продукту);

2) поверхні не повинні мати пошкоджень, таких як відколи, тріщини, діри або відшаровування фарби;

3) для уникнення утворення конденсату, бажано уникати обшивки стелі металом;

4) обладнання може бути виготовлене з матеріалів, які не є гладкими, чи такими, що легко очищаються та стійкі до корозії. Наприклад, дерев'яне обладнання (полиці, інструменти тощо), рослинний матеріал (полиці з бамбука, використання листя тощо), каміння для пресування, обладнання з міді та латуні (форми, преси тощо), полотна для зціджування та для пакування, алюмінієва фольга тощо;

5) при використанні дерев'яних дошок для дозрівання сиру необхідно забезпечити:

матеріал – дерево порід, що мають антимікробні властивості (дуб, сосна, у меншій мірі ялина);

наявність окремої процедури чищення дерев'яних дошок, яка включає:

очищення щіткою та водою (холодною або $< 35\text{ }^{\circ}\text{C}$) з можливим використанням мийного засобу чи соди харчової, ополіскування після використання мийного засобу;

при наступній термообробці – рекомендована мінімальна температура $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 30 хвилин по цілому об'єму дошки.

9. При виготовленні оператором ринку сирів за традиційними технологіями (наприклад, сири з географічним зазначенням), то приміщення та обладнання можуть бути виготовлені з інших матеріалів, які використовувалися для виробництва традиційних продуктів за умови забезпечення дотримання належних гігієнічних умов виробництва.

10. Вимоги до обладнання. Поверхні обладнання повинні бути гладкими, непроникними, не адсорбуючими, стійкими до корозії та дезінфекції. Стаціонарне обладнання, розміщене на підлозі чи на стінах, повинне легко зніматися або бути на достатній висоті від підлоги чи відстані від стіни, щоб забезпечити можливість прибирання.

11. Стан обладнання повинен виключати забруднення харчових продуктів мастильними матеріалами, металевими уламками, забрудненою водою тощо.

12. При виборі матеріалів для обладнання слід враховувати вимоги відповідних нормативних документів, умов його експлуатації, мати докази їх відповідності (наприклад, специфікація на матеріал, ДСТУ тощо). Додаткова сертифікація обладнання не вимагається.

13. Для резервуарів, пастеризаторів, резервуарів для дозрівання, стелажів для сиру рекомендовано застосовувати нержавіючу сталь марки 08X18H10.

Для такого обладнання, як пластини пастеризаторів, трубчасті теплообмінники, пакувальна техніка, ультрафільтраційне обладнання, несучі конструкції обладнання для дозрівання рекомендований матеріал для виготовлення – нержавіюча сталь марки AISI 304 по ГОСТ – 08X18H10, AISI 304L – 03X18H11 (не піддається корозії через вміст молібдену).

14. Металеві ножі, мішалки повинні бути виготовлені з нержавіючої сталі.

15. Стелажі (наприклад, з пластику чи нержавіючої сталі) повинні бути чистими та непошкодженими.

16. Холодильні і морозильні камери повинні мати достатню ємність та підтримувати харчові продукти при належній температурі, а також бути обладнаними пристроями для вимірювання температури, якщо ж вбудовані пристрої відсутні, оператор ринку повинен забезпечити вимірювання температури термометрами, або їх аналогами.

Необхідно перевіряти температуру холодильного обладнання принаймні один раз на день та фіксувати її. Також необхідно регулярно перевіряти температуру, яка встановлена на дисплеї чи панелі, з показниками контрольного термометра.

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

1) регулярний огляд та профілактика обладнання, наприклад, обладнання для термічної обробки, холодильники та морозильні камери, посудомийні машини, вентиляційні та трубопровідні системи;

2) регулярно перевіряти ущільнювач дверей обладнання для охолодження та інші ущільнювачі, щоб забезпечити їх належний стан;

3) планові та поточні ремонти обладнання рекомендується фіксувати, оскільки це дає можливість аналізувати його надійність та усувати несправності завчасно.

18. Калібрування обладнання. Малі виробники часто стикаються з проблемами, пов'язаними з повіркою та калібруванням засобів вимірювальної техніки (далі – ЗВТ), оскільки ці процеси можуть бути ресурсозатратними. Мета програми-передумови – забезпечення правильних результатів вимірювання. Для досягнення цього можна застосувати:

1) чітке розділення ЗВТ, робота яких впливає на безпечність продукту чи відповідність законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів від інших;

2) закупівля ЗВТ відповідного класу точності та діапазону вимірювання;

3) призначення ЗВТ для використання в умовах виробництва;

4) бажано закуповувати вже відкалібровані засоби;

5) дотримання передбаченої в інструкції до ЗВТ процедури та періодичності перевірки правильної роботи приладу;

6) проведення простих паралельних вимірювань;

7) чіткий алгоритм дій у випадку відхилень.

19. Приклад документування калібрування засобів вимірювальної техніки, робота яких впливає на відповідність харчових продуктів законодавству, проведення ремонтних робіт та фіксування розбивання скляних предметів наведено у таблицях 7.1, 7.2 та 7.3 додатка 7 до цих Методичних настанов.

20. Перелік скляних предметів у виробничих та складських приміщеннях ведеться у довільній формі. Для запобігання попадання уламків скла слід мінімізувати його присутність у зонах поводження з харчовим продуктом, захистити від розбивання, скласти список скляних предметів на виробництві, проводити візуальний огляд (перед початком роботи). Документувати можна лише випадки склобою, а не результатів періодичного огляду.

5. Контроль харчових алергенів (для потужностей, на яких виготовляються харчові продукти, що містять алергени, інші, ніж молочні білки)

1. Перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість наведено у Додатку 1 до ЗУ № 2639.

2. Причини перехресного забруднення алергенами продуктів, у складі яких вони відсутні:

неналежне прибирання спільного обладнання, яке використовується для виготовлення продуктів з алергеном та продуктів, що не містять алергенів;
використання зворотних відходів;
зміна інгредієнтів.

3. Контрольні заходи, які рекомендовано застосувати для уникнення перехресного забруднення алергенами:

забезпечення захисту харчових продуктів від перехресного контакту з алергенами, в тому числі під час зберігання, обробки та використання;

попереджувальне маркування про можливість присутності слідів алергену (у випадку, якщо відсутні докази про ефективність прибирання виробничого обладнання при переході від виробництва продукту з алергеном до продукту без алергену у списку інгредієнтів);

інформація від постачальників про вміст алергенів у сировині, інгредієнтах; належне планування потоків харчових продуктів;

виділення зон зберігання алергенів чи поводження з ними;

кольорове кодування інвентаря для роботи з алергенами;

планування робіт так, щоб продукт з алергеном випускався після продукту без алергену;

ефективне прибирання після випуску продукту з алергеном;

маркування продукції, напівфабрикатів і сировини з алергенами;

перегляд процедур поводження з алергенами при введенні нових інгредієнтів.

6. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення

1. Освітлення повинне бути достатнім для проведення технологічних операцій та візуальних перевірок чи моніторингу.

2. Важливим є порядок дій у випадку пошкодження чи відсутності комунікацій. Оператор ринку повинен оцінити ризики від припинення, наприклад, електропостачання та запланувати порядок дій за таких обставин. Це

може бути альтернативне електропостачання, використання інших локацій чи навіть передбачені втрати продукції.

3. Водопостачання. Вода повинна відповідати законодавству щодо питної води.

Водою питною можна вважати ту воду, склад якої за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, паразитологічними та радіаційними показниками відповідає вимогам державних стандартів та санітарного законодавства (з водопроводу – водопровідна, фасована, з бюветів, пунктів розливу, шахтних колодязів та каптажів джерел), призначена для забезпечення фізіологічних, санітарно-гігієнічних, побутових та господарських потреб населення, а також для виробництва продукції, що потребує використання питної води.

4. Резервуари для зберігання води повинні бути проточні та закриті. Крани повинні бути чітко визначені. Документування періодичності огляду відповідно до виду комунікацій наведено у додатку 8 до цих Методичних настанов.

5. Рекомендовано перевіряти воду з джерела водопостачання не рідше, ніж 4 рази у рік. При цьому слід враховувати сезонні коливання у показниках води, проводити дослідження після ремонту, заміни труб тощо. У випадку можливих відхилень – застосувати підготовку води перед використанням.

6. Використання централізованого водопостачання звільняє від необхідності регулярного проведення мікробіологічного та хімічного аналізу вхідної води, яка безпосередньо контактує з харчовими продуктами, якщо не виникають форс-мажорні обставини (наприклад, повінь). Додаткові перевірки слід проводити за умов повідомлень відповідних служб про погіршення якості показників води або при виникненні сумнівів у належному стані водопроводу в середині потужності.

7. Необхідно забезпечити наявність відповідного постачання питної води. Якщо вода постачається з приватного джерела, наприклад, свердловина, потрібно забезпечити належне технічне обслуговування системи водопостачання та перевірку води відповідно до вимог законодавства.

8. Рекомендовано звернутися до місцевих органів самоврядування щодо колективної перевірки питної води за хіміко-токсикологічними показниками для споживання населення згідно із законодавством у сфері питної води та питного водопостачання, що складається з Водного кодексу України, Кодексу України про надра, законів України «Про охорону навколишнього природного середовища», «Про систему громадського здоров'я» та інших нормативно-правових актів, що регулюють відносини у цій сфері.

9. Оцінку безпечності та якості питної води проводять за показниками епідемічної безпеки (мікробіологічні, паразитологічні), санітарно-хімічними (органолептичні, фізико-хімічні, санітарно-токсикологічні) та радіаційними показниками, наведеними у додатках 1–3 до ДСанПіН 2.2.4-171-10, уповноважених на проведення цих досліджень лабораторіях.

10. Електропостачання. Оператор ринку повинен розглянути необхідні дії у випадку тимчасового припинення електропостачання. Оскільки підключення до іншої лінії чи альтернативного джерела електропостачання не завжди є можливим, то необхідно запровадити чітку процедуру дій, яка б містила інформацію про заходи з підтримання температури у холодильних та морозильних камерах, період, протягом якого підтримання температури можливе, дії з охолодженими харчовими продуктами, способи утилізації непридатних продуктів.

11. Для виробників ремісничих сирів та інших харчових продуктів на малих потужностях, при використанні власних джерел водопостачання (колодязі, свердловини) рекомендовано на основі результатів аналізу води оператором ринку протягом не менше, ніж 3-х років або даних, отриманих з інших достовірних джерел інформації (результати досліджень інших операторів ринку, державного моніторингу тощо), можливо збільшити інтервали між дослідженнями тих стабільних параметрів, які характеризують природній склад води та навряд чи будуть змінювати свою концентрацію вище допустимих рівнів.

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

1. Усі матеріали, які безпосередньо контактують з харчовим продуктом, повинні бути призначені для такої мети. Операторам ринку рекомендовано зберігати специфікації на обладнання, маркування (наприклад, призначення тари), супровідні документи, сертифікати якості, повідомлення від постачальників чи інформацію з загальнодоступних джерел для підтвердження правомірності використання таких контактних матеріалів.

2. Матеріали, що контактують з харчовим продуктом, такі як сирні лопати та інший посуд, сита, форми для сиру та преси, можуть бути виготовленими з нержавіючої сталі або харчового пластику. Зварні шви повинні бути гладкими і легко піддаватися очищенню, щоб запобігти накопиченню, розмноженню та поширенню мікроорганізмів.

3. Тканини для пресів слід замінювати регулярно та тримати їх у чистоті. Одноразові тканини для пресів не можна використовувати двічі.

4. Якщо вода є інгредієнтом (наприклад, у розсольних сирах), то вона повинна бути включена в план НАССР. Лід чи пару потрібно отримувати лише з питної води згідно з ДСанПіН 2.2.4-171-10.

8. Чистота поверхонь

1. Процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь. Процедури прибирання є надзвичайно важливими для запобігання забрудненню харчових продуктів.

2. Потрібно скласти перелік поверхонь та обладнання, які необхідно очищувати з представленням такої інформації:

1) частоти очищення об'єкта(-ів);

2) процедури очищення таких об'єкту(-ів) – яке обладнання використовувати, послідовність очищення;

3) мийні та дезінфекційні засоби, які використовуються і яким чином (їх концентрація, тривалість дії на поверхні, які обробляються, необхідність споліскування тощо);

4) особа(-и), відповідальна(-і) за цей процес;

5) застереження для персоналу під час виконання цієї процедури, наприклад, необхідність використання засобів індивідуального захисту (рукавиць, захисних окулярів тощо);

6) операційні форми (документи), які необхідно заповнити після виконання процедури очищення.

3. Для уникнення складних інструкцій, рекомендовано усі вимоги до прибирання викласти у таблиці 9.1 додатка 9 до цих Методичних настанов та/або розробити процедури прибирання для різних типів поверхонь. Приклад підтвердження прибирання приміщень наведено у таблиці 9.2 додатка 9 до цих Методичних настанов.

4. Обладнання та поверхні, які ймовірно контактуватимуть з харчовими продуктами чи становлять ризик перехресного забруднення, потребують миття та дезінфекції:

1) обладнання і поверхні, які контактують з харчовими продуктами – робочі поверхні, ємності для зберігання харчових продуктів;

2) поверхні, які можуть не контактувати безпосередньо з харчовими продуктами – стіни, які можуть бути забруднені в процесі виробництва;

3) обладнання, яке може не контактувати безпосередньо з харчовими продуктами – раковини, умивальники для миття рук, крани, предмети, яких люди часто торкаються, такі як ручки холодильних камер, перемикачі тощо, та може становити ризик перехресного забруднення у випадку спільного використання персоналом, який здійснює поводження із сирими та готовими до споживання харчовими продуктами.

5. Важливо мити холодильні камери тоді, коли вони пусті або в них зберігається мало харчових продуктів. Під час миття потрібно перемістити харчові продукти або захистити їх (в інший холодильник або безпечну охолоджену зону і зберігати їх накритими).

6. За наявності інструкцій виробника щодо очищення фрагмента обладнання, дотримуйтесь цих інструкцій. Вони пояснюють, як ретельно очистити певний фрагмент обладнання.

7. Необхідно регулярно мити контейнери для харчових відходів, сміттєві контейнери — не рідше, ніж 1 раз у день.

8. Малоймовірно, що підлоги, стеля та витяжки потребуватимуть дезінфекції, якщо відсутній ризик забруднення харчових продуктів. Проте їх необхідно ретельно мити та знежирювати.

9. Типовими етапами прибирання є видалення видимого бруду, миття, ополіскування, дезінфекція, ополіскування з урахуванням того, що механічне видалення видимого забруднення повинне відбуватися так, щоб не пошкодити поверхню обладнання.

Все обладнання та зони потужності необхідно підтримувати у чистоті. Слід уникати використання щіток з металевою щетиною та абразивних матеріалів для запобігання пошкодженню поверхонь з нержавіючої сталі, оскільки в подряпинах можуть залишатися залишки продукту, внаслідок чого будуть накопичуватися та розмножуватися мікроорганізми. Після механічного чищення проводиться ополіскування водою.

Рекомендовано використання відповідного мийного засобу для видалення видимого бруду, частин харчових продуктів, жиру. Мийний засіб повинен бути призначений до використання на молокопереробних підприємствах. Забороняється використання побутових мийних засобів через їх низьку ефективність.

Ополіскування після миття проводиться водою, яка відповідає характеристиками питної води. Кількість води повинна бути достатньою для видалення залишків мийного засобу.

Етап дезінфекції застосовується для зниження кількості будь-яких присутніх мікроорганізмів до прийнятного рівня. Дезінфекційний засіб повинен використовуватися за призначенням. Важливо пам'ятати, що дезінфекція буде ефективною лише тоді, коли вона здійснюється на попередньо очищеній поверхні.

Як і після етапу миття, після використання дезінфекційного засобу необхідно провести ополіскування питною водою. Потрібно визначити спосіб, періодичність, виконавця прибирання.

10. Дезінфекція може бути хімічною (за використання хімічних засобів) або термічною.

Хімічна дезінфекція проводиться із використанням хімічного засобу, який зменшує кількість мікроорганізмів до прийнятного рівня (у 10^5 раз) або знищує їх при застосуванні на візуально чисту знежирену поверхню за відповідної концентрації та тривалості дії (контакту).

При цьому слід урахувати:

ступінь розведення (концентрація), оскільки більшість дезінфекційних засобів концентровані;

Важливо виконувати інструкції виробника щодо кількості води, яку необхідно використовувати для розведення засобу;

тривалість контакту (експозиція) — час, протягом якого хімічний засіб повинен контактувати з поверхнею.

На кожній потужності рекомендується вести актуальний перелік хімічних засобів, що використовуються, із зазначенням їхнього призначення, ступеня розведення і тривалості контакту (експозиції) для різних видів поверхонь.

Термічна дезінфекція. Під час виробництва сирів застосування хімічних дезінфектантів може бути недоцільним з огляду на можливий негативний вплив на технологічний процес. У такому випадку можна застосовувати термічну дезінфекцію — парове очищення і стерилізаційні ємності, які є також ефективними методами дезінфекції.

При виробництві традиційних сирів матеріали можуть бути очищені за традиційними методами, якщо практично доведено їх ефективність.

11. Кінцеве ополіскування. За дезінфекцією проводять кінцеве ополіскування поверхні або обладнання питною водою для видалення будь-яких залишків засобу, окрім випадку, коли такий засіб не вимагає фінального ополіскування (ця інформація буде вказана в інструкції виробника щодо використання цього засобу). Рекомендовано перевіряти ефективність ополіскування візуально чи за допомогою експрес-тестів, наприклад, лакмусового паперу.

12. Очищення дерев'яних поверхонь. Деревину слід чистити щіткою та водою або з використанням соди кристалічної, або з замочуванням у лужному миючому засобі. Ефективна сушка важлива для процесу очищення (Див. також главу 6 цього розділу). Детальніше про використання дерев'яних поверхонь – у рекомендаціях Міжнародної молочної федерації: <https://fil-idf.org/wp-content/uploads/2016/11/Use-of-wood-in-cheese-ripening.pdf>.

13. Очищення казанів. Необхідно залишити невелику кількість води або сироватки (0,5–1 л) у чані. Нанести кристалічну соду на поверхню чану. Ретельно помити та сполоснути водою. Чан повинен бути сухим перед наступним використанням. Замість соди можна використовувати дуже розбавлену кислоту (наприклад, лимонну), слід уникати концентрованих кислот, оскільки вони можуть окислювати мідь.

14. Необхідно забезпечити окремі матеріали для миття, такі як рушники, губки тощо для різних виробничих зон (для чистої та для брудної зон). Інвентар для кожної зони повинен зберігатися окремо у межах відповідних зон, наприклад, інвентар для чистої зони – в чистій зоні і не використовуватись в зонах поводження із сирим молоком.

15. Забезпечити кольорове кодування інвентаря не лише за зонами, але і в середині зони за призначенням такого інвентаря:

для прибирання поверхонь, що контактують з харчовими продуктами;

для прибирання поверхонь, що контактують з сировиною / харчовими продуктами, які містять алергени;

для прибирання поверхонь, що безпосередньо не контактують з харчовими продуктами (зовнішня поверхня обладнання, стіни, двері тощо);

для прибирання підлоги.

Забезпечити зберігання інвентаря для прибирання у визначених місцях чи контейнерах або кімнатах, головне – окремо від харчових продуктів.

16. Слід окремо чистити та дезінфікувати весь інвентар, що контактує з продуктом, що містить алерген. Хорошою практикою є використання окремого інвентаря виключно для алергенвмісного продукту.

17. Для запобігання перехресного забруднення виконуйте такі кроки під час миття:

за можливості використовувати одноразові рушники і викидати їх після кожного використання;

виділити окремі рушники для використання в чистій зоні, для протирання робочих поверхонь, призначених для готових до споживання харчових продуктів.

18. Якщо рушники багаторазового використання, то їх необхідно ретельно прати за температури не менше, ніж 90 °С, дезінфікувати та сушити між використанням, робити це регулярно, а не лише тоді, коли вони будуть виглядати брудними.

19. Якщо прання здійснює зовнішня компанія, слід переконатися, що вона дотримується температурного режиму, а не використовує нижчі температури прання з метою економії.

20. Необхідно мати належний запас одноразових чистих рушників.

21. Хімічні засоби завжди необхідно купувати у надійних постачальників та використовувати відповідно до інструкцій виробника.

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

Перед впровадженням процедур прибирання потрібно пересвідчитися, що прибирання буде ефективним, отримавши об'єктивні підтвердження. Для цього слід встановити, що обрані засоби та методи будуть використовуватись відповідно до специфікації, розробити інструкції, перевірити можливість впровадження інструкцій на практиці та підтвердити їх ефективність, наприклад, провівши лабораторні дослідження змивів із поверхонь після їх очищення.

Це називається валідація процедур прибирання. У випадку негативних результатів валідації (наявність санітарно-показових мікроорганізмів) – внести зміни у процедури миття та дезінфекції поверхонь.

23. Після впровадження інструкцій потрібно періодично перевіряти їх застосування, щоб пересвідчитись, що все виконується правильно, а засоби ефективні у боротьбі з забрудненням. Тобто виявити ефективність процедур у часі. Це називається верифікація процедур. У випадку невідповідних результатів верифікації слід впровадити корегувальні заходи – внести необхідні зміни у процедури.

Потрібно пам'ятати, що поверхні повинні бути чистими не лише відразу після прибирання, але й перед їх використанням.

24. Для дотримання чистоти у приміщеннях, де здійснюється поводження з харчовими продуктами рекомендовано зняти зовнішнє пакування перед тим, як заносити харчові продукти (сировину) в приміщення для зберігання. Зовнішнє пакування могло контактувати з брудною підлогою тощо під час зберігання або транспортування.

Дотримуйтесь правильного поводження з відходами пакування та харчовими відходами.

Робочі поверхні легше тримати у чистоті, якщо вони не захаращені.

Інвентар, який використовується у різних зонах, повинен бути в хорошому стані та чистим і зберігатися у відведеному для цього місці, щоб уникнути перехресного забруднення.

Рекомендовано перед входом у чисту зону встановити дезінфекційні килимки для ніг та забезпечити їх регулярне наповнення дезрозчином.

Виділити окремі раковини для миття рук, бажано, щоб вони були розташовані біля входу у приміщення. Умивальники для рук повинні бути забезпечені холодною і гарячою водою, милом, одноразовими рушниками для рук (або електричною сушкою) та дезінфікуючим розчином для рук. Крани, якщо вони не є безконтактними, необхідно закривати, використовуючи паперовий рушник, щоб уникнути повторного забруднення рук. Використання електричної сушарки не рекомендується в умовах обмеженого простору, де існує можливість попадання потоку повітря на харчові продукти чи поверхні, що контактують з ними.

25. Для виробників ремісничих сирів на малих потужностях дезінфекція проводиться на розсуд оператора ринку. Вона може знадобитися в короткостроковій перспективі для усунення невідповідностей у виробничих приміщеннях. У таких випадках обладнання та приміщення не слід дезінфікувати одночасно, а рекомендовано проводити поступову процедуру дезінфекції, розділивши її на етапи на кілька днів.

Для підприємств, які виготовляють молочні продукти, крім сиру, зокрема, для неферментованих продуктів рекомендується регулярна дезінфекція.

Достатня кількість легкодоступних раковин має бути забезпечена гарячою та холодною водою. Одну раковину можна використовувати для очищення інструментів, сирів і ручного миття за умови уникнення перехресного забруднення.

9. Здоров'я та гігієна персоналу

1. Документування правил поведінки персоналу та інших інструкцій є кращою практикою і її рекомендується застосовувати на усіх потужностях з переробки молока, однак слід пам'ятати, що основною вимогою є правильна поведінка персоналу під час роботи.

2. Вимоги до гігієни і здоров'я персоналу стосуються усіх працівників, діяльність яких може вплинути на безпечність продукції, а також усіх осіб, які відвідують виробничі приміщення.

3. Рекомендовано, щоб у програму-передумову було включено:
процедури;
навчання;
записи;

моніторинг та подальші дії.

4. Медичні огляди. Для підтвердження регулярного проходження медичних оглядів придатними є будь-які об'єктивні докази – медичні книжки, протоколи лікарського огляду тощо.

5. Правила поведінки. Слід виділити окрему зону для переодягання та окремого зберігання персоналом зовнішнього одягу.

Персоналу забороняється палити, пити, їсти або жувати гумку під час поводження із харчовими продуктами. Також слід намагатись не торкатись обличчя або носа, не кашляти та чхати.

Персонал повинен тримати руки та нігті в чистоті, не використовувати лак для нігтів, накладні / штучні нігті та вії, парфуми з різким запахом тощо. Не носити у виробничих приміщеннях прикраси, значки, шпильки, годинники. У разі, якщо обручку неможливо зняти, її потрібно покрити, щоб запобігти накопиченню бруду чи частинок продукту (наприклад, одягти санітарні одноразові рукавиці).

6. Придатність працівників до поводження з харчовими продуктами. Оператор ринку відповідальний, щоб жодна особа, яка здійснює поводження з харчовими продуктами, не була джерелом забруднення (контамінації) харчових продуктів.

Придатність до роботи працівника, який здійснює поводження з харчовими продуктами, необхідно перевіряти перед прийомом його на роботу (за результатами медичного огляду) та перед поверненням його до роботи після хвороби.

7. Порізи та рани необхідно повністю закрити водостійкою пов'язкою яскравого кольору для запобігання поширенню бактерій з порізу або рани на харчові продукти.

Оператор ринку на робочому місці має аптечку із наявними кровоспинними засобами та засобами для надання першої до медичної допомоги із задовільними термінами придатності.

8. Запобігти контакту з харчовими продуктами чи пакувальними матеріалами працівникам із ознаками інфекційних захворювань (шкірні інфекції, виразки, діарея тощо). Запровадити процедуру перевірки стану здоров'я та зовнішнього вигляду перед початком роботи та запису випадків недопущення працівників до роботи відповідно до таблиці 10.1 додатка 10 до цих Методичних настанов. Працівники з ознаками діареї та/або блювання не допускаються до роботи протягом всього періоду хвороби та додатково 48 годин після зникнення ознак захворювання.

9. Харчові продукти, з якими контактували працівники з ознаками інфекційних захворювань, чи такі, що контактували з особами, що мають ознаки інфекційних захворювань, є непридатними.

10. Усі відвідувачі повинні бути поінформовані та дотримуватися встановлених вимог до стану здоров'я (відсутність ознак інфекційних захворювань, яке підтверджується шляхом анкетування) та правил поведінки. Приклад анкети для відвідувачів наведено у формі 10.2 додатка 10 до цих Методичних настанов.

11. Миття рук слід проводити водою з температурою $> 40^{\circ}\text{C}$ не менше 20°C), дотримуючись таких правил:

- окремий умивальник;

- рідке мило;

- одноразовий рушник (електросушарки не рекомендовано у малому приміщенні);

- закривати крани, якщо вони не є безконтактними, використовуючи паперовий рушник;

- перед одяганням чи зміною рукавичок (якщо використовуються);

- перед початком поводження з харчовими продуктами;

- при зміні виробничих процесів;

- від поводження з одним видом продуктів до іншого;

- після контакту зі сміттям;

- після приймання їжі, напоїв, куріння або користування телефоном;

- після торкання порізу або зміни пов'язки;

- перед контактом з чистим посудом.

Дезінфекція рук не може використовуватись замість миття рук, а повинна проводитися після нього.

12. Застосування рукавиць. Оператор ринку може запровадити процедуру застосування одноразових рукавиць для контакту працівників з харчовими продуктами. Однак необхідно забезпечити зручний доступ працівників до нових рукавиць для заміни, поруч з робочим місцем, та належну кількість рукавиць на одного працівника беручи до уваги такі випадки їх заміни:

- рукавиці повинні використовуватись лише один раз;

- змінювати рукавиці у всіх випадках, коли потрібно мити руки;

- між процесами приготування різних продуктів;

- переходячи від роботи з нехарчовими продуктами до приготування харчових продуктів;

- після прибирання столів, миття посуду;

- після контакту з усім, що може бути джерелом забруднення;

- при пошкодженні рукавиць;

після чотирьох годин постійного використання з однотипним харчовим продуктом.

Також слід мити руки до та після використання рукавиць. Використання рукавиць не звільняє від необхідності мити руки у передбачених випадках.

13. Використання робочого одягу. Рекомендовано дотримуватись таких правил використання робочого одягу.

Рекомендована кількість комплектів робочого одягу – 3. Один використовується працівником, другий – у процесі прання, третій – на випадок необхідності змінити забруднений одяг під час роботи. Можливі варіанти з меншою кількістю запасних комплектів (передбачаючи, що не всі працівники зміни потребуватимуть заміни одягу під час роботи), але оператору ринку слід пам'ятати про форс-мажорні обставини, наприклад, прорив водопроводу, інші аварійні ситуації.

Слід підібрати уніформу, яка не має кишень над поясом або кишені, що обладнані застібками (наприклад, кнопки) і не можуть розстібнутися. Це запобігає потраплянню сторонніх предметів у продукт.

Мінімізувати перехресне забруднення між зонами поводження з сирим молоком та чистою зоною, гарантуючи, що одна і та ж форма не носить в обох зонах.

Одягнутися в чисту уніформу або у чистий зовнішній одяг (наприклад, халат) перед переходом із зони обробки сировини в чисту зону. Використання різного кольору чи дизайну робочого одягу рекомендується для кожної робочої зони.

Взути чисте взуття або почистити та продезінфікувати взуття (використовуючи дезінфекційні килимки) перед переміщенням у чисту зону).

Волосся має бути закрито головним убором, борода – спеціальною сіткою.

Особистий одяг слід зберігати окремо від робочого.

14. Прання робочого одягу краще проводити централізовано на підприємстві, за допомогою підрядної організації, але за умов невеликої кількості працівників, наявності чітких інструкцій з прання та транспортування робочого одягу, належного контролю якості прання та на основі оцінки ризику можливого негативного впливу на продукт, допускається прання одягу працівниками.

Рекомендовано забезпечити такі умови прання:

прати за температури, не меншій, ніж 65 °C протягом 30 хв (без урахування часу на ополіскування);

не сушити одяг на відкритому повітрі, краще застосовувати електричні сушарки;

забезпечити доставку чистого одягу працівникам у спосіб, що запобігає забрудненню;

у випадку використання послуг підрядників чи прання в домашніх умовах – проводити моніторинг дотримання інструкцій.

15. Для виробників ремісничих сирів на малих потужностях персонал повинен носити спеціальний одяг для доїння та чистий одяг у зоні поводження з сирим молоком та у зоні його переробки. Змінний верхній одяг (халати або фартухи) необхідно забезпечити при вході в зону виробництва харчових продуктів і зняти перед виходом з цього приміщення або відвідуванням туалету. Одяг має бути в хорошому стані.

Як альтернативу, можна використовувати одноразовий одяг, правила його використання, залежно від зони виробництва, аналогічні правилам, описаним вище. Лише слід зазначити, що при виході із певної зони повинні бути розміщені ємності, куди слід складати використаний одноразовий одяг. Повторне його використання не допускається.

10. Поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності

1. Для виконання вимог цієї програми-передумови важливим є правильне тимчасове зберігання відходів у виробничих приміщеннях та їх вилучення у спосіб, що унеможливило б перехресне забруднення. Рекомендовано укласти договір зі спеціалізованою організацією для вивезення та утилізації відходів. Акти виконаних робіт з вказанням кількості вивезених відходів і фіксуванням часу вивезення чи інші підтверджуючі документи є достатнім доказом виконання вимог.

2. Харчові та інші відходи необхідно з належною періодичністю виносити із зон поводження з харчовими продуктами.

Належна періодичність означає:

відсутність перевантажених контейнерів;

уникнення приваблення шкідників, перехресного забруднення чи розповсюдження неприємних запахів.

3. Необхідно забезпечити достатню кількість контейнерів та зручно розмістити їх у місцях, де продукуються відходи із зручним доступом до них персоналу. Контейнери, що використовуються для зберігання відходів на території, повинні мати кришку та легко митись і дезінфікуватись.

4. Інше сміття, таке як картон та папір, не обов'язково поміщати в закритий контейнер, але необхідно зберігати окремо від харчових продуктів у спосіб, який не становить ризик забруднення. Зразок процедури управління з відходами, рекомендується наводити у вигляді таблиці, відповідно до додатку 11 до цих Методичних настанов. Операторам ринку варто звернути увагу на необхідність

уникнення перехресного забруднення під час вилучення відходів з потужності. Запобігання перехресному забрудненню під час видалення відходів з потужності аналізується згідно з таблицею 6.3 додатка 6 до цих Методичних настанов.

11. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби

1. Оператор ринку повинен визначити види шкідників, характерні для конкретної потужності. Інформація щодо найбільш розповсюджених характерних шкідників з ознаками їх присутності наведена у таблиці 12.1 додатка 12 до цих Методичних настанов.

Рекомендовано здійснювати документування розташування пасток, переліку пасток та результатів перевірки засобів контролю шкідників за формою у вигляді таблиць, відповідно до таблиць 12.2 та 12.3 додатка 12 до цих Методичних настанов. Альтернативним варіантом документування розташування пасток є зображення розміщення пасток на плані потужності. Перелік шкідників, характерних для потужності розробляється у довільній формі.

2. Заходи контролю. Потужність повинна бути в належному загальному та технічному стані для обмеження доступу шкідників та запобігання потенційних місць для розмноження.

3. Запобіжні заходи контролю для попередження доступу шкідників:

1) використання дротової сітки для захисту вентиляцій;

2) блокування отворів та інших місць потенційного доступу для шкідників;

3) утримання підлог, стін, даху, дверей та вікон у належному технічному стані без прогалин;

4) встановлення решіток на стоки;

5) застосування сіток проти комах (здатні до захисту від найпоширеніших літаючих комах, в ідеалі з отворами 2 мм² або менше):

рекомендується встановити на вікна, які безпосередньо виходять у зону приготування харчових продуктів;

сітки повинні зніматись для миття;

двері, які є зовнішніми та перебувають відкритими протягом тривалого часу, рекомендовано також оснастити щільною сіткою проти комах у формі дверей.

4. Заходи контролю від шкідників на території і в приміщеннях:
у середині приміщень засоби боротьби мають бути без отруйної приманки;
поза приміщеннями можна використати засоби боротьби з отруйною приманкою;

літаючі комахи можуть бути знищені з використанням електронного пристрою;

Виробники надають поради щодо розташування, миття та технічного обслуговування такого пристрою (обладнання);

забезпечити регулярне очищення пристроїв;

запровадити регулярну заміну ламп;

застосування електричних знищувачів комах (з використанням електричного струму високої напруги) може бути недоцільним у невеликих приміщеннях з відкритим продуктом через можливе розкидання часток комах.

У таких випадках краще використовувати клеєві екрани з лампою для приманювання комах.

5. Належна виробнича практика:

1) перевірка поставок сировини на забрудненість характерними шкідниками. Оглянути вміст поставки та переконатись у відсутності видимих ознак пошкоджень шкідниками;

2) приміщення та сміттєві баки повинні утримуватись у спосіб, що дозволяє зберігати їх у чистоті та захищеними від доступу шкідників;

3) харчові відходи необхідно поміщати в контейнери з кришками;

4) харчові продукти не повинні зберігатись на підлозі;

5) за можливості харчові продукти необхідно зберігати в контейнерах, захищених від гризунів;

6) зберігання харчових продуктів та інших матеріалів, а також розміщення обладнання на відстані від стіни не меншій, ніж 30 см;

7) дренажні підлоги забезпечують вологе середовище для розмноження комах – рекомендується запровадити перевірку прибирання, а також належний ухил підлоги, щоб уникнути затримки вологи;

8) тримати зовнішню територію у чистоті та вільною від бур'янів.

6. Заходи контролю сирних кліщів. Якщо приміщення для витримки сиру заражене кліщами, весь заражений сир, коробки та інші скупчення слід винести

з приміщення. Оператор повинен ретельно очистити приміщення, почистити стелі, стіни, підлогу, стійки, опори полиць і полиці.

Інші успішні методи боротьби з кліщами включають вакуумне пакування сиру, промивання перекисом водню, регулярне миття та очищення сиру, а також обробка ніжок стелажів «діатомовою землею».

Будь-якому працівнику, який, можливо, працював із зараженим сиром, не слід дозволяти носити будь-який інший сир у кімнату для витримки, доки він / вона не переодягнеться та ретельно не вимийся.

Крім запобіжних заходів, для ефективності контролю важливим є ще фіксування випадків проникнення шкідників у приміщення, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, та запровадження у зв'язку із цим коригувальних заходів.

7. Залучення підрядників для боротьби зі шкідниками. Перед вибором підрядника потрібно ознайомитися з його методами роботи – чи відповідають вони вимогам законодавства і чи є ефективними.

Відповідно до договірних відносин щодо боротьби зі шкідниками має бути передбачено перевірку присутності всіх характерних шкідників, моніторинг захисту потужності від шкідників та ліквідацію будь-яких присутніх шкідників.

Підрядник повинен надавати консультацію щодо належної організації технологічних процесів та заходів у частині зберігання харчових продуктів для запобігання доступу шкідників.

Підрядник повинен надавати підтримку на випадок екстрених ситуацій у режимі 24 години на добу та звіт після кожного візиту. Звіти повинні аналізуватися оператором ринку чи самим підрядником для виявлення невідповідностей, аналізу тенденцій та застосування коригувальних чи упереджувальних заходів.

Підрядник повинен регулярно звітувати про результати контрольних заходів та запроваджені коригувальні дії.

Незважаючи на співпрацю з підрядником, оператор ринку повинен запровадити заходи для перевірки можливості появи шкідників. Ці заходи є важливими, оскільки присутність підрядника на потужності, як правило, є періодичною.

Оператор ринку повинен забезпечити наступні контрольні заходи:

1) необхідно регулярно перевіряти всі зони харчової потужності на ознаки шкідників, таких як послід, плями, шкарлупи яєць комах, мертві комах;

2) персонал повинен бути поінформованим щодо ознак шкідників та заходів, яких необхідно вжити у випадку виявлення шкідників або їхніх ознак;

3) керівництво повинне вживати негайних та відповідних заходів для контролю будь-якої появи шкідників на потужності;

4) харчові продукти необхідно перевіряти на предмет присутності шкідників, наприклад, комах у зернових, тарганів – у місцях зберігання сировини або готових харчових продуктів.

8. Кроки, які необхідно застосувати у випадку виявлення проблеми з контролю шкідників на потужності:

- 1) негайно зв'язатися з підрядником;
- 2) якщо є підстави вважати, що шкідники контактували з обладнанням, поверхнями або посудом, їх необхідно помити, продезінфікувати;
- 3) якщо є підстави вважати, що шкідники мали будь-який контакт з харчовим продуктом – він є непридатним для використання;
- 4) встановити причину появи та усунути її;
- 5) проводити перевірки частіше у період після застосування коригувальних заходів для перевірки їх ефективності;
- 6) проводити навчання персоналу з виявлення ознак шкідників та спонукати персонал негайно повідомляти про наявність.

9. Для виробників ремісничих сирів на малих потужностях якщо територія і приміщення невеликі за площею, відповідно, невелика кількість засобів боротьби з шкідниками є необхідною, тому розміщення та ефективну перевірку засобів можна здійснювати і без документування засобів на плані потужності.

12. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин

1. Зберігати токсичні сполуки і речовини (мийні засоби, дезінфектанти, тощо) потрібно окремо від харчових продуктів. На малій потужності достатньо визначеного місця з обмеженим доступом, дозволеним лише для працівників, які мають знання про поводження з такими речовинами. Не обов'язково окрема кімната.

2. Рекомендується максимально використовувати інструкції виробника щодо зберігання, приготування розчинів та безпечного поводження з такими сполуками і речовинами. Інструкції в більшості випадків є достатньо детальними і можуть використовуватися оператором ринку для виконання вимог цієї програми-передумови.

3. Документування процедур поводження з потенційно небезпечними речовинами та облік використання потенційно небезпечних речовин здійснюється у вигляді таблиць за формами, наведеними у таблицях 13.1–13.3 додатка 13 до цих Методичних настанов.

13. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками

1. На малих потужностях часто неможливо користуватись такими інструментами оцінювання постачальників та вхідного контролю, як аудит постачальників чи проведення складних лабораторних досліджень.

2. При здійсненні оцінювання постачальників та вхідному контролі сировини рекомендується застосувати такі заходи.

3. Приймати харчові продукти лише у зареєстрованих операторів ринку чи таких, які отримали експлуатаційний дозвіл (реєстр таких операторів ринку знаходиться на офіційному вебсайті Держпродспоживслужби – <https://dpss.gov.ua/diyalnist/reystriividkritidani>. На час дії воєнного стану доступ до реєстру може бути обмеженим).

4. Аналізувати відповідність специфікації партій харчових продуктів від постачальника протягом встановленого періоду часу, відповідність узгодженим термінам поставки. Наявність і належне оформлення супровідних документів, встановлених оператором ринку. Аналіз термінів придатності харчових продуктів (постачаються партії на початку терміну придатності чи навпаки – в кінці).

5. Приклад ведення процедури вхідного контролю сировини, журналу вхідного контролю та оцінювання постачальників наведено у вигляді таблиць 14.2–14.4 за формою, відповідно до додатку 14 до цих Методичних настанов.

6. Використання постачальником чистого та належним чином обладнаного транспорту. Дотримання температурних режимів під час транспортування. Транспортування харчових продуктів у спосіб, що запобігає перехресному забрудненню.

7. Навчання персоналу потужності, який відповідальний за приймання харчових продуктів, правилам приймання. Наявність покрокової інструкції з приймання.

8. Проведення простих досліджень (випробувань) та наявність відповідних засобів вимірювальної техніки. Зберігати документи про закупівлю – для

простежуваності. Використовувати фінансові документи чи відповідне програмне забезпечення для відстеження поставок харчових продуктів.

9. За наявності вибору краще купувати фасовані харчові продукти, аніж вагові. Забезпечити маркування закуплених продуктів (якщо недостатньо маркування від постачальника) для простежуваності партій. Контроль прийому запакованих харчових продуктів, наприклад, у роздрібній торгівлі може бути обмежений вхідною документальною та фізичною перевіркою, визначення відповідності температури під час транспортування встановленим до харчового продукту вимогам, тоді як великі переробні підприємства повинні доповнювати контроль прийому регулярними відборами зразків та проведення простих і лабораторних досліджень (випробувань).

10. Якщо на потужність закуповується сире молоко від інших операторів ринку, то рекомендується:

розробити специфікацію на сире молоко (приклад специфікації наведено у вигляді таблиці 14.1 додатку 14 до цих Методичних настанов);

забезпечити проведення досліджень сировини на відповідність встановленій специфікації.

14. Зберігання та транспортування

1. Для запобігання появі небезпечних факторів у харчових продуктах через неправильне їх зберігання чи транспортування оператору ринку рекомендовано запровадити такі практики.

2. Належна практика дотримання відстані від стіни не менше, ніж 30 см при зберіганні харчових продуктів, спрямована, у першу чергу, на підвищення ефективності заходів боротьби з гризунами. В умовах малих потужностей та невеликої кількості продукції, що зберігається, ефективність заходів боротьби з шкідниками не залежить критично від впровадження цієї практики, оскільки доступ до засобів боротьби з шкідниками та до прибирання приміщень не є утрудненим.

3. Температурні та часові норми при поводженні з сирим молоком відображені у вигляді схеми, відповідно до додатку 15 до цих Методичних настанов. Під час планування та впровадження систем контролю температурних режимів оператор ринку повинен брати до уваги факт, що критичною для безпечності певних видів харчових продуктів є температура в товщі продукту, а температурні параметри у холодильній камері повинні забезпечити відповідність цих показників.

4. Коливання температури повинні бути мінімізовані, наприклад, використовуючи окреме обладнання для охолодження. Не слід перевантажувати холодильні та морозильні камери. Дотримуйтесь умов зберігання, передбачених постачальником.

5. Харчові продукти повинні надходити у транспортні засоби вже охолодженими до температури зберігання / транспортування. Слід уникати перехресного забруднення через сумісне зберігання харчових продуктів та інших матеріалів. Форма записів температури холодильника / холодильної камери, холодильної вітрини автомобіля при зберіганні та транспортуванні наведено у вигляді таблиці за формою, відповідно до додатку 16 до цих Методичних настанов.

6. Зберігання та транспортування молока для виробників ремісничих сирів на малих потужностях.

Сире молоко має зазвичай зберігатися в ємності з водяним охолодженням, допускається використання інших контейнерів, таких як герметично закриті відра або міксери, які можна охолодити альтернативними способами (наприклад: охолодження опусканням у ємності з холодною водою чи у холодній проточній воді тощо).

7. Молоко можна транспортувати у бідонах, банках, інших ємностях, придатних для контакту з харчовими продуктами. Транспортування може здійснюватися пішки, автомобілем, велосипедом, причепом, трубопроводом або іншим способом за умови дотримання температурних режимів та санітарних вимог до транспортування молока.

8. Зона або ємність для зберігання інгредієнтів та упаковки може бути в межах виробничої зони, чи у сусідній або прибудованій будівлі, якщо дотримуються зазначені умови зберігання, а інгредієнти та упаковка (включаючи пляшки та склянки) захищені від забруднення. Використання герметичних контейнерів дозволяє зберігати інгредієнти та упаковку в одній зоні.

15. Контроль за технологічними процесами

1. Оператор ринку має право самостійно розробляти технологічні інструкції, рецептури без необхідності затвердження сторонніми організаціями, відповідно до процесів, продукції та обладнання, однак повинен мати докази дієвості таких процедур.

2. Журнали (інші паперові чи електронні форми записів) повинні бути в одній системі документування з процедурами, заснованими на принципах системи НАССР.

3. Термічна обробка та переробка молока. Оператори ринку повинні забезпечити такі умови пастеризації:

1) високою температурою протягом короткого часу (принаймні 72°C протягом 15 секунд);

2) низькою температурою протягом тривалого часу (принаймні 63°C протягом 30 хвилин);

3) будь-якою іншою комбінацією часу і температури, яка дає еквівалентний результат.

4. Реакція на виявлення лужної фосфатази під час дослідження продуктів безпосередньо після термічних обробок має бути негативною.

5. Високотемпературна обробка досягається шляхом витримки при високій температурі, яка є неперервною протягом короткого часу – не нижче ніж 135 °C у поєднанні з помірним часом експозиції, щоб оброблений продукт не містив жодних живих мікроорганізмів чи спор, здатних рости у асептичних умовах закритого контейнера за температури навколишнього середовища.

6. При використанні сировини невідповідної якості, порушенні технології, а також за невідповідних умов транспортування і зберігання харчових продуктів можуть виникати відхилення органолептичних показників та інші вади продукції.

7. Поводження з продукцією після переробки. Пакування молочних продуктів повинне відбуватися у цій же будівлі, що й остання термічна обробка, упаковка повинна бути закритою (запечатаною) негайно після її наповнення.

8. Система пакування повинна бути розроблена так, щоб після відкриття споживчої упаковки факт її відкриття візуально розпізнавався та легко контролювався. Ці вимоги не стосуються пакування масла, сиру, сухих молочних продуктів структурними підрозділами одного переробного підприємства або переробними підприємствами, що входять до складу одного об'єднання.

16. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів

1. При введенні в обіг нефасованих харчових продуктів, оператор ринку повинен забезпечити представлення про продукцію усієї передбаченої законодавством інформації (наприклад, у супровідних документах).

2. Інформація, яку необхідно представити кінцевому споживачу на споживчій упаковці, або іншим способом, якщо продукт продається нефасованим наведена у додатку 17 до цих Методичних настанов.

3. Інформація про продукт не повинна вводити споживача в оману. Оператор ринку не має права інформувати споживача про особливі властивості продукту, якщо не може надати об'єктивних доказів наявності таких властивостей.

4. Представлення обов'язкової інформації. Обов'язкову інформацію про харчові продукти слід розміщувати на споживчій упаковці на видному місці, чітко і розбірливо та, за необхідності, наносити так, щоб її було неможливо видалити. Способи представлення мінімального терміну придатності харчових продуктів наведено у додатку 18 до цих Методичних настанов.

Обов'язкова інформація на споживчій упаковці або приєднаній до неї етикетці повинна подаватися з висотою малих літер без виносних елементів, що не є меншою, ніж 1,2 мм.

У разі використання пакування, в якого площа найбільшої поверхні є меншою за 80 см², розмір малих літер без виносних елементів має бути не меншим за 0,9 мм.

5. Дистанційний продаж. Вимоги такі ж, як і до харчових продуктів, що продаються у закладах торгівлі. Вся обов'язкова інформація має бути наявною на момент доставки харчового продукту до споживача. Оператор ринку не має права стягувати зі споживачів додаткову плату за надання обов'язкової інформації про харчові продукти іншими засобами.

6. Інформація про нефасовані харчові продукти. У разі, якщо харчові продукти пропонуються до реалізації у закладах громадського харчування нефасованими, якщо пакування харчових продуктів здійснюється безпосередньо в місці продажу на прохання споживача, або якщо харчові продукти упаковуються чи фасуються в місці продажу для подальшої реалізації кінцевим споживачем у такому місці продажу, у спосіб, визначений оператором ринку харчових продуктів, обов'язковою до надання є така інформація:

назва харчового продукту;

наявні алергени чи можливі сліди алергенів.

Інша обов'язкова інформація надається на вимогу споживача у супровідній документації чи в інший спосіб у доступній наочній формі.

7. Вимоги до мови, якою надається інформація про продукт. Інформація про харчові продукти надається державною мовою. Поруч із текстом державною мовою може розміщуватися його переклад іншими мовами. Маркування харчових продуктів, призначених для експорту, здійснюється згідно з умовами відповідної експортної угоди.

8. Виробники ремісничих сирів на малих потужностях можуть надавати інформацію про ремісничий харчовий продукт на споживчому пакуванні чи іншим способом лише за наявності об'єктивних доказів, що цей продукт відповідає вимогам законодавства до ремісничих продуктів.

VIII. ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ У ВПРОВАДЖЕННІ ПРИНЦИПІВ НАССР

1. Організація групи НАССР

1. Процедури, засновані на принципах системи НАССР, повинні охоплювати всі продукти та процеси.

2. Оператори ринку мають забезпечити:

1) щоб аналіз небезпечних факторів НАССР охоплював усі складові при виробництві продукції: сировину, інгредієнти, пакувальні матеріали, що контактують з продуктом, воду, яка надходить у технологічний процес і є частиною рецептури (якщо використовується лише для прибирання – програма-передумова), діоксид карбону тощо;

2) охоплення усіх процесів, які впливають на якість та безпечність продукції;

3) розробку нового плану НАССР (чи модифікацію існуючого) для кожного нового продукту до початку серійного виробництва.

3. Оптимальна кількість учасників групи НАССР для малих потужностей – 2–3 особи. За таких умов можлива взаємозаміна. Наказ про створення групи НАССР не є обов'язковим. Головне – розуміння працівниками їх обов'язків.

4. На малих підприємствах діяльність з розроблення та підтримки НАССР може проводити один працівник. Цьому працівнику тимчасово або регулярно може допомагати зовнішній консультант чи експерт. Там, де використовується зовнішнє консультування, важливо, щоб працівники підприємства мали належні знання про застосування принципів НАССР на підприємстві та ефективно впровадження процедур.

5. Якщо доступ до консультаційних послуг не можливий, то інформацію можна отримати з інших джерел, таких як методичні настанови, навчальні курси, діяльність галузевих асоціацій, досвід інших компаній.

2. Розробка опису продукту

1. Подібні продукти можна згрупувати для впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР.

2. Коли на потужності не здійснюється переробка, обробка чи пакування харчових продуктів (наприклад, різання, загортання), опис продукту може бути обмежений інформацією, наявною на маркуванні (наприклад, упаковані харчові продукти) або взятою з надійних джерел. Типова інформація для опису продукту наведена у додатку 19 до цих Методичних настанов.

3. Встановлення призначення використання харчового продукту

1. Якщо конкретно не встановлено цільову групу споживачів (наприклад, дитяче харчування), призначене використання може розглядатися як споживання широкими верствами населення.

Необхідно взяти до уваги які саме групи споживачів будуть використовувати харчові продукти. Врахувати чутливі групи споживачів такі як діти, люди похилого віку, особи з захворюваннями чи алергією на компоненти харчових продуктів.

4. Розробка блок-схеми процесу та перевірка на практиці

1. У більшості випадків усі технологічні процеси можливо зобразити у вигляді однієї блок-схеми.

2. Перевірка блок-схеми на практиці на малих потужностях не викличе жодних труднощів, оскільки усі працівники потужності добре ознайомлені з процесами.

3. Приклад блок-схем процесу виробництва сиру та виробництва молока, вершків, сметани, кефіру наведено у додатку 20 до цих Методичних настанов.

5. Принцип 1 НАССР: аналіз небезпечних факторів, визначення відповідних заходів з контролю

1. У деяких випадках, залежно від харчових продуктів та типів технологічного процесу, аналіз небезпечних факторів може продемонструвати відсутність суттєвого ризику, а отже, немає необхідності у критичних точках контролю (далі – ККТ). У такому випадку всі небезпечні фактори можна контролювати лише впровадженням програм-передумов.

2. Гнучкість в аналізі небезпечних факторів безпосередньо не пов'язана з розміром підприємства і не є доцільною навіть на малих потужностях, якщо існує велика ймовірність відхилень у таких процесах, як консервування, вакуумне пакування, виробництво харчових продуктів для вразливих груп споживачів, контроль за залишками алергенів тощо.

3. Для певних категорій харчових підприємств з дуже однаковим, стандартизованим та простим поводженням з харчовими продуктами (наприклад, малі магазини роздрібної торгівлі, кіоски, склади) можливо попередньо ідентифікувати небезпечні фактори, які потрібно контролювати.

Інформацію про такі небезпечні фактори та заходи їх контролю можна знайти у нормативних документах, методичних настановах, спеціальній літературі.

4. На малих потужностях достатньо, щоб аналіз небезпечних факторів був практичним та просто описував методи усунення, запобігання чи приведення до прийняттого рівня небезпечних факторів, і не обов'язково детально описувати їх характер та природу. Такий підхід повинен охоплювати всі значні небезпечні фактори в бізнесі і чітко визначати процедури контролю за ними та коригувальні дії, які слід вжити у випадку відхилень.

5. Виявлення та оцінка небезпечних чинників. Аналіз небезпечних факторів починається зі складання на кожному етапі технологічного процесу, відповідно до блок-схеми, списку небезпечних факторів, поява яких є ймовірна.

6. Рекомендується спочатку ідентифікувати усі потенційно небезпечні фактори, характерні для продукції, що випускається. Це перший етап в аналізі небезпечних факторів, і він повинен бути виконаний до вибору заходів контролю.

7. Ідентифікація повинна бути заснована на початковому описі небезпечних факторів, зробленому попередньо, на наявному досвіді, інформації ззовні, а також на епідеміологічних і історичних даних, що мають відношення до аналізованого продукту, типу сировини і інгредієнтів, які будуть використовуватися при переробці і розподілі. З метою всебічного підходу до ідентифікації небезпечних факторів слід проаналізувати, на яких етапах виробничого процесу – від вибору продукту до його обробки і розподілу – можуть виникнути або бути привнесені небезпечні фактори. З переліком небезпечних факторів, характерних для молочних продуктів можна ознайомитися у таблицях 21.1 та 21.2 додатку 21 до цих Методичних настанов.

8. Кожен потенційно небезпечний фактор повинен пройти оцінку з метою визначення, наскільки значний його вплив на здоров'я споживача і який ступінь ймовірності його виникнення.

Потенційно небезпечні фактори, які характеризуються встановленим значним негативним впливом на здоров'я людей (споживачів), і ймовірність виникнення яких досить висока, повинні контролюватися за допомогою системи заходів.

9. Вибір контрольних заходів. Операторам ринку необхідно ідентифікувати характерні небезпечні фактори та надати інформацію про них – серйозність шкідливого впливу на споживачів, допустимі норми, умови виникнення, контрольні заходи. Надати приклади найбільш важливих з точки зору безпечності етапів технологічного процесу, пов'язавши їх з небезпечними факторами. Надати методику аналізу небезпечних факторів. Після оцінки небезпечних факторів слід розробити контрольні заходи для запобігання, усунення або зменшення небезпечних факторів до прийняттого рівня. Приклад таблиці аналізу небезпечних факторів (цей приклад надається лише як зразок і не співпадає з ситуацією на потужності) наведено у додатку 22 до цих Методичних настанов.

10. Оцінка ризику. Потрібно провести оцінку ризику, зважаючи на серйозність потенційного впливу небезпечного фактора на споживача і ймовірність його виникнення (тобто ймовірність невідповідності на етапі процесу), відповідно до додатку 23 до цих Методичних настанов. Приклад методу визначення значущості небезпечних факторів наведено у додатку 2 до Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджених наказом № 590.

11. Для аналізу небезпечних факторів необхідно враховувати ступінь потенційного негативного впливу на споживача та ймовірність виникнення. Ці показники можна визначити за такою шкалою:

1) ступінь потенційного негативного впливу на споживачів (С) може бути таким:

- 1 – мінімальний негативний вплив на споживача;
- 2 – тимчасова втрата працездатності;
- 3 – смертельний випадок, захворювання, що потенційно може призвести до смертельного випадку, втрата працездатності, госпіталізація;

2) ймовірність виникнення (В) можна охарактеризувати як:

- 1 – низька ймовірність появи – рідше, ніж 1 раз у 2 роки (теоретична);
- 2 – можлива поява – частіше, ніж 1 раз у 2 роки, але рідше, ніж 1 раз у 6 місяців;
- 3 – реальна ймовірність появи - випадки у минулому – не рідше, ніж 1 раз у 6 місяців.

12. На основі цього аналізу (досліджень) визначається значущість ризику перевищення небезпечними факторами допустимого рівня.

Чим вищий негативний вплив небезпечного фактора і вища ймовірність його появи, тим вищий ризик. Група НАССР на підприємстві визначає межу

прийнятності ризику. Важливо, щоб учасники групи мали необхідні знання про продукт, технологію його виробництва, небезпечні фактори і їх вплив на споживача. Особливо це необхідно для оцінки першого показника – потенційного негативного впливу.

13. При оцінюванні ймовірності можуть виникати труднощі через відсутність інформації про відхилення у процесі. Для оцінки ймовірності виникнення використовується досвід, інформація про випадки щодо впливу небезпечних факторів, пов'язаних із харчовими продуктами, які траплялись безпосередньо на потужності, у інших операторів ринку, у регіоні, епідеміологічні дані, галузеві рекомендації тощо.

14. Система НАССР дуже гнучка, і вже при наступному перегляді можна зробити більш реалістичну оцінку. При проведенні аналізу небезпечних факторів необхідно розрізняти питання, що стосуються безпечності харчових продуктів, та ті, що стосуються їх якості.

15. При застосування першого принципу НАССР, слід уникати типових помилок, які властиві початківцям: брати до уваги лише небезпечні фактори, які практично можуть бути, і не звертати увагу на інші. Слід пам'ятати, що невідповідності у програмах-передумовах не завжди призводять до перевищень допустимих рівнів забруднюючих речовин у продукті, а лише тоді, коли вони мають системний характер. Необхідно оцінювати ризик на кожному етапі процесу окремо і не повертатись до попередніх етапів.

16. Перший принцип НАССР відіграє роль своєрідного фільтра, який дозволяє сконцентруватись у застосуванні наступних принципів НАССР і лише на тих етапах виробничого процесу, де дійсно існує ризик. Якщо «фільтр» правильно вибрано і встановлено, то вся система буде ефективною, не громіздкою та практичною.

6. Принцип 2 НАССР: визначення критичних контрольних точок

1. Після завершення аналізу небезпечних факторів на всіх етапах технологічного процесу, етапи, на яких, незважаючи на впроваджені заходи контролю, ризик перевищення небезпечним(и) фактором(и) допустимого рівня залишається значним (комбінація ймовірності виникнення та потенційного негативного впливу на здоров'я споживачів), перевіряються за допомогою дерева рішень для визначення ККТ.

2. У випадках коли етап є ККТ, для нього встановлюються критичні межі, впроваджуються процедури моніторингу та корегувальних дій.

3. Відповідно до законодавства використання дерева рішень не є обов'язковим. Оператор ринку може обґрунтувати та визначити ККТ лише відповідно до своїх знань і досвіду. Оператор ринку має право застосувати дерево рішень, один з прикладів якого наведено у Додатку 3 до наказу № 590 та додатку 24 до цих Методичних настанов.

7. Принцип 3 НАССР: встановити критичні межі

1. Критичні межі можуть бути встановлені на основі:

- 1) українського та міжнародного законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;
- 2) кращі практики оператора ринку;
- 3) міжнародно визнаних стандартів;
- 4) методичних настанов;
- 5) наукових публікацій.

2. Критичні межі не завжди повинні бути числові. Зокрема, це стосується випадків, коли процедури моніторингу базуються на візуальному спостереженні. Документування критичних меж та процедур моніторингу можна здійснювати у вигляді таблиці за формою, наведеною у додатку 25 до цих Методичних настанов.

3. У деяких випадках з метою зменшення ризику перевищення критичних меж через відхилення у технологічному процесі можуть встановлюватися вужчі границі – операційні межі для забезпечення того, що критичні межі не будуть перевищені. Тоді за умови виходу параметрів процесу за операційні межі, не очікуючи порушення критичних меж, слід застосувати коригувальні (у цьому випадку це будуть упереджувальні дії), а харчові продукти у такому випадку будуть все ще безпечними.

8. Принцип 4 НАССР: встановити процедури моніторингу

1. Рекомендується запроваджувати прості та доступні методи моніторингу, наприклад:

- 1) регулярна перевірка температури харчового продукту за допомогою термометра (зверніть увагу на чистоту термометра);

2) візуальний моніторинг органолептичних показників сировини, інгредієнтів, харчових продуктів;

3) візуальне спостереження відповідності режимів термічної обробки, наприклад, кип'ятіння чи нехарактерні зміни продукту під час його обробки.

2. Законодавство передбачає при застосуванні процедур візуального моніторингу можливість документування лише випадків відхилень.

3. Моніторинг повинен проводитись з такою періодичністю, наскільки це необхідно для забезпечення постійного дотримання критичних меж та, як мінімум, так, щоб потенційно небезпечні харчові продукти, виготовлені за період з останнього позитивного результату моніторингу (виявлення відхилень), не вийшли за межі потужності. Такий моніторинг має підтвердити, що критична межа не перевищена. Можливе зменшення частоти моніторингу за умови відсутності відхилень протягом тривалого періоду.

4. Процедури моніторингу можуть бути досить простими, якщо застосовувати стандартні процедури обробки чи переробки харчових продуктів. Деякі продукти можуть інколи оброблятися стандартним способом із використанням стандартного каліброваного обладнання, наприклад, певні операції з приготування їжі, смаження тощо. Таке обладнання забезпечує правильне поєднання часу та температури як стандартну операцію. Температуру приготування продукту тоді не слід систематично вимірювати, якщо гарантується, що обладнання працює належно, дотримується необхідна комбінація часу / температури обладнання (чи інших параметрів його роботи, наприклад, регульованої потужності), характеристик продукту (наприклад, кількість) та проводиться необхідний контроль (і вживаються коригувальні дії, якщо необхідно). Це особливо може стосуватися закладів громадського харчування.

9. Принцип 5 НАССР: розробити та запровадити коригувальні дії

1. Коригувальні дії обов'язково застосовувати, коли моніторинг ККТ показує вихід за критичні чи операційні межі, а також у випадку будь-яких відхилень. Лише тоді система буде дієвою.

2. Коригувальні дії складаються з корекції, якнайшвидшого виправлення невідповідності, а також пошуку причин невідповідності, їх усунення та перевірки ефективності цих заходів.

3. Приклади важливих для безпечності молочних продуктів етапів технологічного процесу наведено у вигляді таблиці 26.1 згідно з додатком 26, а документування коригувальних дій можна здійснювати у вигляді таблиці за формою, наведеною у таблиці 26.2 додатка 26 до цих Методичних настанов.

4. Коригувальні дії, як і відхилення, що їх спричинили, рекомендовано документувати, щоб мати змогу проаналізувати ефективність та напрацювати історію для свого виробництва. Порядок застосування коригувальних дій наведено на схемі 26.3 додатка 26 до цих Методичних настанов.

10. Принцип 6 НАССР: впровадити процедури верифікації

1. У пункті 3.25 наказу № 590 детально описано проведення валідації та верифікації, застосування принципів НАССР і наведено джерела інформації, які для цього можна використати. Для малих потужностей чи простих технологічних процесів оператори ринку самі можуть вибрати, яку інформацію використовувати, але принаймні верифікація повинна охоплювати перевірку впровадження процедур моніторингу та записів моніторингу, включно з перевіркою коригувальних дій, коли було зафіксовано звітність про відхилення у ККТ.

2. Перед впровадженням слід провести валідацію заходів контролю цільових небезпечних факторів. Форми журналів для документування процедур валідації та верифікації наведені у таблицях 27.1, 27.2 додатка 27 до цих Методичних настанов.

3. Схема застосування валідації та верифікації наведена у додатку 5 до цих Методичних настанов.

11. Принцип 7 НАССР: ведення записів та документації

1. Документація з НАССР, як базова – інструкції, так і оперативна – записи, має бути добре збалансованою і може обмежуватися лише тим, що є важливим для безпечності харчових продуктів. Важливо врахувати, що документація необхідна, але не є метою НАССР.

2. Документація, що стосується НАССР, містить документи з застосування принципів НАССР, що придатні для конкретної потужності та записи про проведені вимірювання та аналізи.

3. Документація може вестись в електронній формі за умови обмеженого доступу (лише уповноваженими особами).

4. Ці Методичні настанови містять зразки документації, які рекомендовано використовувати. Оператор ринку не обмежений у використанні додаткових форм записів чи адаптації представлених відповідно до власних потреб.

5. При здійсненні візуального моніторингу записи ведуться лише у разі виявлення відхилень.

6. Проведення ефективного моніторингу важливіше, ніж ведення записів щодо нього. Спрощений підхід до записів є прийнятнішим, ніж спрощення самого процесу моніторингу (наприклад, його періодичності). Підтримувати правильну температуру набагато важливіше, ніж фактично її записувати.

7. Документи про невідповідності повинні містити інформацію про вжиті коригувальні дії.

8. Основні документи з НАССР:

- 1) опис команди НАССР, протоколи нарад;
- 2) опис продукту;
- 3) перевірена блок-схема виробництва;
- 4) аналіз небезпечних факторів;
- 5) обґрунтування та встановлення критичних меж;
- 6) процедури і записи моніторингу ККТ;
- 7) процедури і записи корегувальних дій;
- 8) процедури і записи валідації, верифікації;
- 9) звіти про аудити системи НАССР;
- 10) загальні вимоги до документації НАССР;
- 11) повинні охоплювати всю систему НАССР;
- 12) на середніх і великих підприємства рекомендовано впровадити ідентифікаційні номери для всіх документів (так легше керувати документами);
- 13) контроль документації зі сторони групи НАССР;

14) доступ до записів лише для уповноважених осіб;

15) діючі та акуратні процедури, щоб можна було відстежити всю інформацію.

9. Використання простих інструкцій, таблиць, схем, загальних змінних звітів чи переліків питань замість ведення окремих журналів може достатньо спростити процес ведення документації.

Журнали чи інші форми записів можуть бути розроблені так, що працівнику потрібно було лише поставити позначку замість документування параметрів. За умови простих технологічних процесів журнал приймання і/чи здачі зміни може бути достатнім для ведення записів. Застосування позначок замість записів повинне давати можливість вести детальніші записи у випадку відхилень (передбачені для цього місця в журналі).

ІХ. ПЕРЕДБАЧЕНІ ЗАКОНОДАВСТВОМ ВАРІАНТИ СПРОЩЕНОГО ПІДХОДУ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ НАССР

1. Вимоги щодо розроблення, впровадження та використання постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, допускають застосування спрощеного підходу за умови, що такий підхід забезпечує однаковий рівень захисту здоров'я споживачів, як і в разі запровадження принципів НАССР повністю.

2. Застосування спрощеного підходу може, передбачати:

1) у разі якщо за результатами проведеного аналізу небезпечних факторів (принцип НАССР 1) визначено відсутність критичних контрольних точок, дотримання загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами (впровадження програм-передумов) є достатнім, оператор ринку розробляє процедури валідації і верифікації (принцип НАССР 6) з метою перевірки результативності заходів.

Документування аналізу небезпечних факторів та записи щодо застосування процедур валідації та верифікації (за потреби – документування самих процедур валідації та верифікації) є обов'язковим;

2) на потужностях з незначним ступенем ризику, на яких не здійснюється підготовка, обробка чи переробка харчових продуктів, небезпечні фактори можуть контролюватися за допомогою програм-передумов (виконання гігієнічних вимог);

3) можливість використання типових планів НАССР, що містяться у відповідних методичних настановах та включають інформацію про небезпечні фактори, програми-передумови, процедури в критичних контрольних точках та процедури ведення записів.

Використання типового плану НАССР допускається винятково у разі, якщо потужність відповідає опису, що міститься у відповідній методичній настанові;

4) у разі застосування процедур візуального моніторингу ведення записів лише у випадках, якщо виявлена невідповідність установленим вимогам. Такі записи повинні включати у тому числі опис корекцій та коригувальних дій.

Х. ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Деякі практичні рекомендації для операторів ринку на малих потужностях чи тих, які здійснюють прості операції. Усі дії повинні бути логічно обґрунтовані, при чому не лише для Держпродспоживслужби, а в першу чергу, для впевненості оператора ринку у їх правильності та ефективності.

2. Зберігати усі документи про закупівлю всіх засобів, які прямо чи опосередковано використовуються на виробництві (інгредієнтів, пакувального матеріалу, дезінфекційних засобів, інвентаря тощо) – це допоможе при простежуваності та у випадку запровадження коригувальних дій.

3. Маркувати усі харчові продукти, щоб дотриматися простежуваності, особливо звертати увагу на нефасовані продукти та змішування партій сировини.

4. Слід пам'ятати, що упереджувальні заходи завжди ефективніші, ніж виправні. Як мінімум, вони запобігають втратам через випуск невідповідної продукції.

5. Фіксувати усі випадки невідповідностей і застосовувати до них коригувальні заходи – це допоможе уникати помилок у майбутньому, удосконалити процес виробництва та контролю за ним.

6. Під час застосування принципів НАССР:

1) концентрувати зусилля лише на характерних небезпечних факторах, щодо яких існує обґрунтована ймовірність появи;

2) ніколи не розглядати програми-передумови як ККТ;

3) кількість ККТ на виробництві повинна бути логічно обґрунтованою;

4) моніторинг ККТ повинен бути якомога простішим для виконання;

5) регулярно переглядати систему – як правило, після перегляду вона стає простішою.

ХІ. МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ

1. Молочні продукти можуть становити мікробіологічний ризик.

2. Усі мікроорганізми, що зустрічаються в молоці та молочних продуктах, залежно від їх ролі у формуванні якості харчових продуктів можна розділити на три основні групи: технічно важлива мікрофлора, санітарно-показові та патогенні мікроорганізми, які зображено на малюнку 2.



Мал. 2. Мікрофлора, яка може зустрічатися у молоці

3. До першої групи належать, насамперед, мікроорганізми, що вводяться в закваски, а також стороння мікрофлора, що викликає вади продукції.

4. Мікроорганізми, що мешкають у кишечнику або у верхньому відділі дихальних шляхів людини і тварин та постійно виділяються у довкілля, називаються санітарно-показовими, відображені на малюнку 3, тому ці мікроорганізми є індикаторами біологічного забруднення.

5. Виділяють кілька груп санітарно-показових мікроорганізмів, виявлення яких в об'єктах довкілля свідчить про різні види забруднення.

Група А включає мікрофлору кишківника людини та тварин і є індикаторами фекального забруднення. Це бактерії групи кишкової палички (далі – БГКП), або колиформні бактерії, до яких належать *E.coli* (кишкова паличка), цитробактер, ентеробактер, клебсієли. Крім того, до цієї групи входять ентерококи, протеї, сальмонели, клостридії, термофіли, бактероїди та ін.

Група Б включає мікрофлору верхніх дихальних шляхів і носоглотки та є індикаторами орального-крапельного забруднення. В неї входять стафілококи (у тому числі золотистий стафілокок (*S. aureus*)), стрептококи, що постійно мешкають на слизовій оболонці верхніх дихальних шляхів і виділяються в повітряне середовище під час розмови, при кашлі, чханні.

Група С включає мікроорганізми-сапрофіти, що мешкають у довкіллі. Проте слід зазначити, що чітких меж між цими групами немає, оскільки деякі мікроорганізми є показниками різних видів забруднення.



Мал. 3. Санітарно-показові мікроорганізми, які можуть зустрічатися в молоці та молочних продуктах та джерела їх потрапляння

6. Занадто велика кількість індикаторних мікробів свідчить про неправильне впровадження належної гігієнічної практики. Ці мікроби вказують на недотримання правил гігієни.

7. Загальне бактеріологічне забруднення (або загальна кількість мікроорганізмів) – один із основних показників, що визначаються в ході санітарно-мікробіологічних досліджень. Це загальна кількість всіх мікроорганізмів, що знаходяться в 1 мл (см³) молока або 1 г зразка продукту.

8. Одиницею виміру загальної кількості мікроорганізмів виражається в КУО/мл або КУО/г (колонієутворюючі одиниці на мл (см³) або на г).

9. Молоко, отримане від здорових тварин за належних гігієнічних умов, містить менше 5 000 КУО/мл. Якщо сире молоко швидко охолодити, загальну

кількість бактерій можна утримувати на рівні нижче 50 000 КУО/мл. Обсіменіння молока мікробами відбувається вже в процесі доїння, інтенсивність його залежить від дотримання санітарно-гігієнічних умов при отримання молока. Погані умови зберігання молока сприяють наростанню у ньому мікрофлори.

10. Наказом № 118 визначено, що вміст мікроорганізмів у сирому молоці, яке використовується для виробництва молочних продуктів (безпосередньо перед переробкою), є абсолютними значеннями, тоді як для сирого молока в місці первинного виробництва та/або зберігання вони обраховуються як змінна середня геометрична величина.

11. На сьогоднішній день (з 01 січня 2020 року) кількість мікроорганізмів в сирому молоці корів в місці первинного виробництва та/або зберігання не повинна перевищувати:

1) 500 000 КУО/мл;

2) через рік з дня припинення або скасування воєнного стану цей показник повинен становити до 300 000 КУО/мл;

3) а через два роки з дня припинення або скасування воєнного стану – до 100 000 КУО/мл.

12. Оператори ринку, що здійснюють виробництво молочних продуктів, повинні ввести в дію процедури, що забезпечують дотримання безпосередньо перед переробкою таких критеріїв:

на сьогоднішній день (з 01 січня 2020 року) кількість мікроорганізмів в сирому молоці корів безпосередньо перед переробкою не повинна перевищувати:

1) 1 500 000 КУО/мл;

2) через рік з дня припинення або скасування воєнного стану цей показник повинен становити до 900 000 КУО/мл;

3) а через два роки з дня припинення або скасування воєнного стану – до 300 000 КУО/мл.

13. Оператори ринку забезпечують відповідність молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, критеріям до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, в попередньо упакованому вигляді, наведеним у додатку 1 до

наказу № 118, та критеріям до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт, безпосередньо з ферми та/або через молочні автомати, наведеним у додатку 2 до наказу 118.

Відповідність критеріям, наведеним у додатках 1 та 2 до наказу № 118, підлягає перевірці репрезентативною кількістю зразків молока чи молозива, відібраних рандомізованим методом у місці реалізації (агропродовольчий ринок, ярмарок, фермерський магазин, молочний автомат для нефасованого сирого молока тощо) або з ємності для зберігання молока для прямих поставок в господарстві з виробництва молока уповноваженою компетентним органом на відбір зразків особою з метою виконання впроваджених процедур періодичної перевірки сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт.

Зразки сирого молока підлягають дослідженню (випробуванню) в уповноваженій лабораторії.

14. Бактерії групи кишкової палички (або коліформні бактерії) належать до сімейства *Enterobacteriaceae* (ентеробактерії) і включають роди: *Escherichia*, *Citrobacter*, *Klebsiella* та *Enterobacter*.

Бактерії, що належать до цих родів, дуже подібні між собою за морфологічними та біологічними властивостями. До цієї групи входять аеробні та факультативно-анаеробні, грамнегативні, неспороутворюючі бактерії, здатні зброджувати лактозу протягом 48 годин за температури (30°C, 32°C або 35°C) з утворенням кислоти і газу.

15. Виявлення БГКП слід розглядати як показник фекального забруднення об'єкта дослідження, а їх кількість свідчить про ступінь цього забруднення.

Виявлення бактерій роду *Escherichia* у харчових продуктах, на обладнанні свідчить про свіже фекальне забруднення, а бактерії родів *Citrobacter* та *Enterobacter* є показниками давнішого (кілька тижнів) фекального забруднення.

16. До *Enterobacteriaceae* також належать і патогенні бактерії, які можуть локалізуватися в кишечнику людини і тварини, деякі з яких здатні викликати серйозні інфекції (сальмонельоз, бактеріальна дизентерія, чума тощо).

Якщо кількість *Enterobacteriaceae*, у тому числі БГКП, перевищує передбачені законодавством значення, це свідчить про недостатнє дотримання гігієнічної практики і вказує на потенційний ризик розвитку патогенів.

17. *Золотистий стафілокок* (*S. aureus*, коагулазопозитивний стафілокок). Ця бактерія широко поширена, мешкає на шкірі та слизовій оболонці верхніх дихальних шляхів людей та більшості теплокровних тварин. Він також є найпоширенішим збудником маститів.

Бактерії досить стійкі до:
 висушування (можна знайти на недостатньо продезінфікованих або важкодоступних місцях виробничого обладнання);
 замерзання (витримує температуру $\leq -20^{\circ}\text{C}$).

18. Бактерія за належного режиму пастеризації гине. Проте слід зазначити, що *Staphylococcus aureus* за температури вище 10°C утворює надзвичайно термостабільний токсин, який не можна знищити пастеризацією. Вживання їжі, забрудненої цим токсином, може викликати симптоми харчового отруєння.

Параметри життєдіяльності *Staphylococcus aureus* та умови, за яких утворюються токсини наведено у вигляді таблиці у додатку 28 до цих Методичних настанов.

19. Негативний результат для золотистого стафілокока в пастеризованому продукті не виключає, що в продукті відсутній токсин цього збудника, так часто буває, коли вчасно не охолодили молоко-сировину або продукт.

Повторне зараження харчових продуктів збудником може відбуватися через не дотримання суворої особистої гігієни (особливо у разі наявності у робітників ран, абсцесів, фурункулів та інших гнійних уражень шкіри або у разі, якщо працівник є прихованим носієм цього збудника, що може бути визначено лише при проходженні медичного огляду і взяття зразків для лабораторних досліджень).

20. Мікроорганізми, які викликають захворювання людини, тварини, називаються *патогенними* (сальмонели, лістерії, бруцела, туберкульозна паличка тощо).

21. Сальмонела (*Salmonella spp.*) – збудник викликає кишкові інфекції, які супроводжуються сильною діареєю. Її носіями, у тому числі без прояву будь-яких симптомів захворювання, можуть бути як люди, так і тварини. Забруднення або подальша контамінація відбувається переважно через фекальне забруднення вимені, брудні руки працівників-носіїв.

22. *Listeria monocytogenes* – дуже поширена у навколишньому середовищі (у ґрунті, на зелених рослинах, у волозі та конденсатній воді з систем охолодження тощо) бактерія.

23. Хворі тварини виділяють лістерії із секретом носової порожнини, із статевих органів (при абортах), з абортіваним плодом, фекаліями, сечею, молоком (при лістеріозних маститах). Основними поширювачами збудника є гризуни. Обсіменіння збудником може відбуватися через первинне забруднення сировини, а також часто асоціюється із вторинним забрудненням, оскільки часто бактерія потрапляє до харчових продуктів ззовні.

Бактерію називають «мікроорганізм холодильника», оскільки вона здатна за низьких температур не лише виживати, а й розмножуватися.

24. *Bacillus cereus* – поширена ґрунтова бактерія, яка часто зустрічається в низьких концентраціях у сирих, сушених або оброблених харчових продуктах. *Bacillus cereus* може утворювати спори, виробляє термостабільний (стійкий до високих температур) блювотний токсин, а також термолабільний (нестійкий до температур) токсин, який викликає діарею.

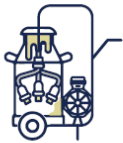
25. Блювотний токсин не руйнується при пастеризації. Найчастіше причиною отруєнь продуктами із вмістом *Bacillus cereus* є продукти, які зберігаються за кімнатної температури. Проте ця бактерія може розвиватися і при температурі 10°C. Однак токсини виробляються тоді, коли кількість *Bacillus cereus* досягають у продукті концентрації понад 10⁷ КУО/мл.

26. Параметри життєдіяльності бактерій роду *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* схематично відображено у додатку 29 до цих Методичних настанов.

27. За належного режиму пастеризації бактерії роду *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* гинуть.

28. Основними джерелами мікробного забруднення молока-сировини є волосяний покрив і шкіра корів (забруднення, гнійничкові ураження) і особливо вим'я при субклінічних формах маститу відображено на малюнку 4.

29. Згідно з науковими дослідженнями, погане вимите та продезінфіковане обладнання, доїльні апарати, ємності для зберігання та перевезення молока, особливо при транспортуванні без охолодження, є основним джерелом бактеріального забруднення молока. Також джерелом забруднення є брудні руки доярок, особливо небезпеку руки доярки становлять у випадку, якщо вона є носієм збудників кишкових інфекцій (черевного тифу, дизентерії, сальмонельозу).

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА МІКРОБНОГО ЗАБРУДНЕННЯ СИРОГО МОЛОКА	
	волосяний покрив і шкіра корів (забруднення)
	персонал – носії збудників захворювання
	погано вимите та продезінфіковане обладнання, доїльні апарати
	запалення вимені, в тому числі субклінічні форми маститу, гнійничкові ураження вим'я
	брудні руки осіб, які проводять доїння
	погано вимиті та продезінфіковані ємності для зберігання та перевезення молока

Мал. 1. Основні джерела мікробного забруднення сирого молока

30. Для готових молочних продуктів джерелами забруднення є залишкова мікрофлора молока після пастеризації та її розмноження при неправильному зберіганні, низька якість миття та дезінфекції технологічного обладнання, повітря виробничих приміщень, якість води, яка використовується при виробництві, руки та носоглотка осіб, які працюють на підприємствах відображено на малюнку 5.

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА МІКРОБНОГО ЗАБРУДНЕННЯ ГОТОВИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	
	залишкова мікрофлора після пастеризації та її розмноження при неправильному зберіганні
	низька якість миття та дезінфекції технологічного обладнання
	персонал підприємства (носії захворювань, не дотримання правил особистої гігієни)
	якість води, яка використовується на виробництві
	повітря виробничих приміщень

Мал. 2. Основні джерела мікробного забруднення готових молочних продуктів

31. Мікробіологічні дослідження самі по собі не можуть гарантувати безпеку харчових продуктів, але ці критерії визначають цілі та орієнтири, щоб

допомогти операторам ринку та Держпродспоживслужбі відповідно керувати та контролювати безпечність харчових продуктів.

32. Відповідність мікробіологічним критеріям означає відповідність значень результатів мікробіологічних досліджень зразків харчових продуктів чи об'єктів технологічного процесу мікробіологічним критеріям, які прийняті на національному рівні. В Україні ці показники визначено в наказі № 548.

33. Мікробіологічний критерій харчового продукту – це комплекс показників, за якими визначають придатність харчового продукту чи партії харчових продуктів для споживання людиною, і який виражається у відсутності, або присутності певної кількості мікроорганізмів, і/або їх токсинів / метаболітів на одиницю(і) маси, об'єму, площі або партії.

34. Використання мікробіологічних критеріїв є невід'ємною частиною виконання процедур на основі принципів системи НАССР та інших заходів контролю гігієни на підприємстві по виробництву харчових продуктів.

35. Мікробіологічні критерії харчових продуктів повинні застосовуватись відповідно до оцінки ризиків, як до продуктів, так і до точок виробничих процесів харчового ланцюга. Види мікробіологічних критеріїв молочних продуктів наведено у додатку 30 до цих Методичних настанов. Мікробіологічні критерії поділяють на:

1) мікробіологічні гігієнічні критерії технологічного процесу які визначають конкретне допустиме значення контамінації санітарно-показовими мікроорганізмами певного об'єкту технологічного процесу і які свідчать про належне функціонування технологічного процесу.

Такі критерії не застосовується до харчових продуктів, які перебувають в обігу. У разі отримання незадовільних результатів досліджень оператори ринку вживають коригувальні дії, встановлені у процедурах, заснованих на принципах НАССР, що є необхідними для захисту здоров'я споживачів.

Оператори ринку з метою запобігання повторенню неприйняттого мікробіологічного забруднення вживають заходів для того, щоб знайти причину незадовільних результатів. Такі заходи можуть включати удосконалення процедур, що базуються на принципах НАССР, або інших заходів з управління гігієною харчових продуктів. У разі отримання невідповідних результатів оператор ринку може використати партію харчових продуктів для інших цілей, ніж ті, для яких вона спочатку призначалася, за умови, що це не призведе до ризику для здоров'я людини або здоров'я тварини (провести термічну обробку тощо);

2) критерії безпеки харчових продуктів – критерії, що визначають прийнятність продукту або партії харчових продуктів, які вводяться в обіг та/або розміщені на ринку.

36. Встановлення відповідності мікробіологічним критеріям проводиться шляхом:

- розробки плану відбору зразків;
- виконання порядку відбору зразків сировини, харчових продуктів, змивів з поверхонь об'єктів технологічного процесу;
- проведення мікробіологічних досліджень відібраних зразків;
- застосування коригувальних заходів у випадку виявлення невідповідності мікробіологічним критеріям.

37. Підтвердження відповідності мікробіологічним критеріям дає змогу забезпечити гарантування:

1) здійснення доставки, обробки, переробки сировини та виробництва харчових продуктів під контролем і з дотриманням санітарних та гігієнічних норм технологічного процесу;

2) дотримання нормативних значень показників мікробіологічної безпеки харчового продукту протягом усього терміну його придатності за умови дотримання чинних гігієнічних параметрів його реалізації, зберігання і використання.

38. У разі отримання невідповідних результатів оператор ринку повинен утилізувати таку партію харчових продуктів. У разі якщо про таке стало відомо, коли партія продукту перебуває в обігу, її слід відкликати та повідомити Держпродспоживслужбу.

39. План відбору зразків на відповідність мікробіологічним критеріям повинен включати:

- 1) продукт, сировина чи об'єкт технологічного процесу, який слід дослідити;
- 2) мікроорганізми (показник), на які необхідно провести контроль;
- 3) кількість зразків, які необхідно дослідити (n);
- 4) методи дослідження;

5) значення мікробіологічних критеріїв «m» (нижня межа) та «M» (верхня межа);

6) кількість зразків, які формують прийнятний результат щодо відповідності певному мікробіологічному критерію (c);

7) коригувальні заходи, які необхідно застосувати до партії харчових продуктів, продовольчої сировини, об'єкту технологічного процесу, що визнані як невідповідні мікробіологічному критерію або до партії, що має гранично допустимі значення мікробіологічного критерію, відображено на малюнку 6.

40. План відбору проб на відповідність мікробіологічним критеріям може бути двох видів: 2-х рівнів оцінювання та 3-х рівнів оцінювання.



Мал. 6. План відбору зразків на відповідність мікробіологічним критеріям

41. План відбору зразків на відповідність мікробіологічним критеріям 2-х рівнів оцінювання розробляється з використанням значень «n» і «c» та «M».

42. Відповідно до плану 2-х рівнів оцінювання, оформлення результатів досліджень продукту (продовольча сировина) об'єкта технологічного процесу здійснюється з таким формулюванням:

«відповідний мікробіологічному критерію», якщо кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між «m» та «M», не перевищує встановлену критерієм кількість «с»;

«невідповідний мікробіологічному критерію», якщо кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між «m» та «M», перевищує встановлену критерієм кількість «с» або хоча б один із зразків за результатами проведених досліджень перевищує «M».

43. При використанні плану 2-х рівнів оцінювання відповідності мікробіологічним критеріям оформлення результатів досліджень здійснюється з таким формулюванням:

«прийнятний (задовільний) рівень відповідності мікробіологічному критерію ...»;

«неприйнятний (незадовільний) рівень відповідності мікробіологічному критерію ...», відображено на малюнку 7.



Мал. 7. План відбору зразків на відповідність мікробіологічним критеріям 2-х рівнів оцінювання

44. Критерії безпеки харчових продуктів наведено у додатку 31 до цих Методичних настанов. Приклад інтерпретації результатів досліджень молочних продуктів за критеріями безпеки, здатних підтримувати ріст

L. monocytogenes, які ще знаходяться на потужності оператора-ринку та тих, які знаходяться в обігу (торговій мережі) протягом терміну придатності наведено у додатку 32 до цих Методичних настанов.

45. План 3-х рівнів оцінювання включає наступні значення мікробіологічних критеріїв: «п» і «с» та «т» і «М». Відповідно до плану 3-х рівнів оцінювання продукт (продовольча сировина), об'єкт технологічного процесу вважаються:

відповідними мікробіологічному критерію, якщо результати досліджень всіх зразків «п» не перевищують значення «т»;

«прийнятний рівень відповідності» за умови, якщо кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між «т» та «М», не перевищує встановлену критерієм кількість «с». При цьому результати в зразках «с» можуть бути більші, ніж «т», але в жодному разі результати досліджень не повинні перевищувати значення «М»;

невідповідними мікробіологічному критерію, якщо кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між «т» та «М», перевищує встановлену критерієм кількість «с», або хоча б один з результатів у зразках «п», отриманих при їх дослідженні, перевищує величину «М», що відображено на малюнку 9.



Мал. 9. План відбору зразків на відповідність мікробіологічним критеріям 3-х рівнів оцінювання

46. Гігієнічні критерії технологічного процесу наведено у додатку 33 до цих Методичних настанов. Приклад інтерпретації результатів досліджень за гігієнічними критеріями технологічного процесу при виробництві молочних продуктів, наприклад, сирів, які вироблені з молока або сироватки, що піддавалися термічній обробці, для показника *E.coli* наведено у додатку 34 до цих Методичних настанов.

47. Оператори ринку проводять відбір зразків для перевірки відповідності мікробіологічним критеріям, наведених у додатках 31 та 33 до цих Методичних настанов з визначеною відповідно до оцінки ризиків періодичністю, а також у таких випадках:

під час здійснення валідації та верифікації функціонування процедур, що базуються на принципах НАССР і аналогічних систем забезпечення якості та безпечності харчових продуктів;

у випадках внесення змін у процедури, які можуть негативно вплинути на мікробіологічні показники;

у випадку відхилень та збоїв у процесах;

після запровадження коригувальних дій для перевірки їх ефективності.

48. Оператори ринку приймають рішення про частоту відбору зразків харчових продуктів та зразків із об'єктів навколишнього середовища, враховуючи процедури, засновані на принципах системи НАССР та аналогічних систем забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, а також інструкції щодо використання харчових продуктів.

49. Оператори ринку, як особи, які відповідають за безпечність продукту, вирішують, за яких обставин доцільно використовувати саме мікробіологічне тестування, щоб продемонструвати відповідність мікробіологічним критеріям.

50. Якщо процедури управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР і належної гігієнічної практики діють, здійснюється регулярний моніторинг фізичних параметрів (наприклад, моніторинг профілів часу / температури, рН, рівня консервантів тощо), який може надати достатню впевненість у тому, що критерії виконуються, частоту відбору зразків для мікробіологічного тестування можна зменшити.

51. Залежно від глибини простежуваності технологічних процесів та асортименту продукції, що виготовляється можливо проводити відбір зразків сировини, проміжного продукту, які є спільним при виготовленні різних видів кінцевої продукції, у разі якщо не можливий вплив інших факторів, які б могли призвести до бактеріального забруднення (наприклад, використання різних спецій, ферментів, відмінність у режимах пастеризації, знаходження незапакованого продукту на відкритому повітрі тощо).

52. Рекомендована періодичність для проведення досліджень за мікробіологічними критеріями харчових продуктів (за гігієнічними критеріями технологічного процесу та безпечності харчових продуктів) становить один раз на місяць. Ця періодичність використовується за умови повної відповідності продукту (кінцевого, або проміжного) органолептичним показникам відповідно до специфікацій та технологічних показників. При будь-яких змінах зразки відбираються негайно. Відповідно до отриманих результатів оператор ринку запроваджує коригувальні заходи, за потреби збільшуючи періодичність відбору зразків.

53. Оператори ринку повинен продемонструвати «гарну» історію щодо результатів досліджень відібраних для дослідження зразків протягом щонайменше попередніх 2 років.

Якщо доведено, що виробничий процес певного продукту освоєний, частоту перевірки можна зменшити. Кожна зміна плану моніторингу повинна бути письмово зафіксована та обґрунтована.

54. У разі отримання незадовільних результатів випробувань (невідповідність) за мікробіологічними гігієнічними критеріями технологічного процесу частоту відбору зразків слід збільшувати, доки коригувальні заходи не будуть успішними.

55. У разі позитивного результату тестування на патогени оператор ринку повинен провести розслідування для виявлення потенційного джерела та документувати всі коригувальні дії. Якщо було об'єднання зразків із кількох ділянок, то після отримання позитивного результату необхідно провести повторне тестування для виявлення однієї проблемної ділянки.

56. Необхідно проводити повторну оцінку ділянок з неприйнятними результатами та проблемних ділянок із періодичністю, яка чітко прослідковує результат застосованих коригувальних заходів для того, щоб переконатися у ефективності коригувальних дій. Перед поверненням до звичайного графіку аналізів та відбору зразків повинні бути отримані не менше трьох негативних або відповідних встановленим межам результатів поспіль. Це має бути виконано в 3-тижневий термін.

57. Для виявлення проблемних зон необхідно проводити аналіз тенденцій позитивних результатів. Вимоги щодо кількості мікроорганізмів після очищення обладнання та у повітрі у навколишньому середовищі наведено у таблицях 35.1, 35.2 додатка 35 до цих Методичних настанов.

58. Для відбору зразків із об'єктів навколишнього середовища необхідно вибрати конкретні місця відбору зразків для підприємства з урахуванням

потенційних ділянок накопичення мікроорганізмів, а також потенційного перенесення мікроорганізмів між зонами.

59. Схематично місця відбору зразків змивів та повітря на підприємстві відображено у додатку 36 до цих Методичних настанов. Місця відбору зразків можна умовно поділити на чотири різні зони:

1) зона 1 – ділянки прямого або опосередкованого контакту з продуктом.

Поверхні, які безпосередньо контактують з продуктом під час нормальної роботи устаткування. Поверхні непрямого контакту з продуктом – поверхні, звідки на продукт або контейнер можуть впасти, капнути, просочитися або іншим чином потрапити рідини, пил чи інші матеріали.

Наприклад, поверхні конвеєрних стрічок та жолобів для продукту, внутрішні поверхні трубопроводів та резервуари для зберігання, розпилювачі, формувачі, обладнання для різання та загортання, скребки / інструменти, руки в рукавичках, що контактують з продуктом, ємності (посуд, тара), дошки, які використовуються при виробництві харчових продуктів та інші;

2) зона 2 – поверхні, що безпосередньо прилягають до контактуючих з продуктом поверхонь, які в рамках стандартних робочих процедур не контактують безпосередньо з продуктом або поверхнями контейнерів, що контактують з продуктом, включаючи зовнішні поверхні технологічного устаткування.

Наприклад, рукавиці, не призначені для контакту з продуктом, опори обладнання, рами, зовнішні сторони шаф, у яких здійснюється заповнення, або поверхні під обладнання, поверхні столів, стелажів, на які поміщають дошки із сиром, панелі управління, ваги, корпуси двигунів, перехідні містки, візки відходів, отвори для опалення, вентиляції та кондиціювання повітря, повітряні фільтри та інше;

3) зона 3 – неконтактуючі з продуктом ділянки, такі як зони довкілля у виробничому приміщенні, які більш віддалені від поверхонь, що контактують з продуктом.

Наприклад, ручні візки, навантажувачі, стіни, дренажі, підлоги, ніжки обладнання, трубопроводи, віники, гумові валики, порожні каністри, маршрути руху у виробничу зону, стики між стінами / підлогами, мийні, зони зберігання інгредієнтів та інше;

4) зона 4 – ділянки, віддалені від контактуючих з продуктом поверхонь, що знаходяться поза виробничою зоною, але які можуть вплинути на виробничі зони під час переміщення людей, обладнання чи матеріалів.

Наприклад, склади, майстерні, офіси, їдальні, кімнати відпочинку, холодильники, підлоги, колісні транспортні засоби та інше.

60. План та частота відбору зразків для моніторингу патогенів у навколишньому середовищі наведено у додатку 37 до цих Методичних настанов. Кількість місць відбору зразків кожної зони має відповідати складності технологічного процесу.

61. Після отримання даних результатів досліджень по окремих точках, зокрема щодо кількісної оцінки мікроорганізмів-індикаторів, наведені у таблицях 35.1, 35.2, 35.3 додатка 35 цих Методичних настанов, можна розглянути можливість відбору об'єднаних зразків.

62. В одному об'єднаному зразку може бути поєднано до п'яти місць відбору зразків однієї зони. Змиви із зон, що контактують із підлогою (підлоги, сходи та колеса), можуть об'єднуватися лише із аналогічними зразками з інших зон. Проби з дренажів не повинні бути об'єднаними.

63. Місця відбору зразків слід періодично змінювати. Ділянки слід відбирати на підставі потенціалу накопичення патогенів. Оператору ринку слід розробити список ділянок, звідки можуть по черзі братися зразки, щоб повністю охопити всі ділянки виробництва, наприклад, за місяць чи квартал. Рекомендується брати зразки у різний час, щоб вони відображали весь виробничий цикл (наприклад, у різний час доби, в різні дні тижня).

64. У разі отримання незадовільних результатів випробувань (невідповідність) за мікробіологічними критеріями у зразках, відібраних із об'єктів навколишнього середовища, або в зразках харчових продуктів, частоту відбору зразків із об'єктів навколишнього середовища, визначену у додатку 37 до цих Методичних настанов слід збільшувати, застосовуючи коригувальні заходи.

65. Частота відбору зразків буде прив'язана до процедур, що коригують невідповідність (миття, дезінфекція, заміна обладнання, контактуючих поверхонь, відведення хворого персоналу, заміни фільтрів подавання повітря, встановлення водо-очистки тощо). Частота залишатиметься такою ще протягом місяця, доки коригувальні заходи не будуть успішними. Також позачергово необхідно провести такі дослідження у разі зміни режиму проведення санітарної обробки приміщення, виробничого обладнання (наприклад, зміна дезінфекційного засобу, експозиції тощо) з метою пересвідчення у надійності проведення таких санітарних заходів.

66. Якщо доведено, що виробничий процес освоєний, частоту перевірки можна зменшити. Кожна зміна плану моніторингу повинна бути письмово зафіксована та обґрунтована.

67. У разі позитивного результату тестування на патогени оператор ринку повинен провести розслідування для виявлення потенційного джерела та документувати всі коригувальні дії. Якщо було об'єднання проб із кількох ділянок, то після отримання позитивного результату необхідно провести повторне тестування для виявлення однієї проблемної ділянки. Необхідно проводити повторну оцінку ділянок з неприйнятними результатами та проблемних ділянок, щоб переконатися у ефективності коригувальних дій. Перед поверненням до звичайного графіку аналізів та відбору проб повинні бути отримані не менше трьох негативних або відповідних встановленим межам результатів поспіль.

ХІІ. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ

1. Необхідність простежуваності

1. Відповідно до визначення простежуваності у законодавстві (стаття 1 ЗУ № 771), простежуваність дозволяє забезпечити можливість ідентифікації та відстеження харчових продуктів, продуктивних тварин, а також речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

2. Простежуваність не робить харчові продукти безпечними. Це засіб управління ризиком, який суттєво впливає на зменшення ймовірності постачання споживачу небезпечних харчових продуктів, оскільки дозволяє встановити причину невідповідності, прослідкувати переміщення забруднених продуктів, сировини, матеріалів і разом з системою відклику /вилучення надати клієнтам /споживачам достовірну інформацію, яка допоможе їм легко ідентифікувати продукти, які можуть завдати шкоду їхньому життю та здоров'ю, та уникнути їх споживання. Система простежуваності підвищує ефективність процедур, заснованих на принципах НАССР.

3. Зовнішні вимоги для простежуваності:

- 1) національне і міжнародне законодавство;
- 2) вимоги клієнтів та споживачів;
- 3) інформування споживачів;
- 4) ефективне вилучення / відклик продукту.

4. Причини впровадження внутрішньої простежуваності:

- 1) виявлення причин невідповідностей;
- 2) підвищення ефективності процедур, заснованих на принципах НАССР;
- 3) оптимізація виробничих процесів.

2. Пояснення способу і міри застосування системи простежуваності

1. Простежуваність харчових продуктів, тварин, призначених для виробництва харчових продуктів, або речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів, повинна бути забезпечена операторами ринку на всіх етапах їх виробництва та обігу.

2. Забезпечення простежуваності має бути не лише при переміщенні харчових продуктів, чи тварин між операторами ринку, але й запровадження внутрішньої простежуваності – на етапах виробництва і переробки.

3. Внутрішню простежуваність оператори ринку повинні впроваджувати на основі оцінки ризиків, тобто для забезпечення можливості ідентифікації та відстеження харчових продуктів, продуктивних тварин, а також речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів, на всіх стадіях виробництва, переробки. Для операторів ринку, які здійснюють прості операції (зберігання, транспортування, первинне виробництво), система внутрішньої простежуваності буде простішою, ніж, наприклад, при переробці молока.

4. Простежуваність ґрунтується на такій діяльності:

1) Визначення того, що є партією сировини, пакувальних матеріалів, готової продукції чи напівфабрикатів.

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.

Партією може бути:

- харчові продукти, виготовлені протягом доби чи зміни;
- окрема варка;
- харчові продукти, виготовлені на одній лінії;
- харчові продукти, виготовлені з однієї партії сировини;
- для сировини – партія від постачальника чи окрема поставка;

2) впровадження документації (чи електронного обліку) для обліку партій цих матеріалів;

3) маркування партій та іншої релевантної інформації на споживчих і транспортних упаковках, контейнерах, палетах.

5. Операторам ринку потрібно взяти до уваги, що більші партії готового харчового продукту, напівфабрикатів, сировини у випадку невідповідностей призводять до більших втрат при вилученні, відкликанні, утилізації чи переробці невідповідного харчового продукту. Менший розмір партій зменшує кількість втрат, але при цьому вимагається більш точна та гнучка система простежуваності.

3. Інформація для запровадження простежуваності за принципом «крок назад» та «крок вперед»

1. Для ефективної роботи системи простежуваності оператору ринку рекомендується вести систему записів та протоколів, або систему електронного обліку, яка б дозволяла отримати таку інформацію про кожну партію.

2. Оператори ринку, які здійснюють виробництво та/або обіг харчових продуктів тваринного походження, надають операторам ринку, до яких постачаються ці харчові продукти, а також на вимогу Держпродспоживслужби таку інформацію:

1) назва та інші відомості, що дають змогу ідентифікувати харчовий продукт;

2) обсяг (об'єм) або кількість (вага) харчового продукту;

3) найменування та місцезнаходження потужності, з якої постачається харчовий продукт, якщо така потужність знаходиться в Україні – її реєстраційний (особистий) номер;

4) найменування та місцезнаходження оператора ринку, який постачає харчовий продукт;

5) найменування та місцезнаходження потужності, до якої постачається харчовий продукт, якщо така потужність знаходиться в Україні – її реєстраційний номер;

6) найменування та місцезнаходження оператора ринку, потужності, до якої постачається харчовий продукт, якщо вони відрізняються від найменування та місцезнаходження потужності, до якої постачається харчовий продукт;

7) відомості, що дають змогу ідентифікувати партію (лот) харчового продукту або партію вантажну;

8) дата відправлення партії (лота) харчового продукту або партії вантажної.

3. Інформація зазначена у пункті 2 цієї глави оновлюється щоденно та зберігається оператором ринку до закінчення граничного терміну споживання харчового продукту або закінчення мінімального терміну придатності харчового продукту.

4. Ця інформація обов'язкова як для готової продукції, яка реалізується іншим операторам ринку (магазини, заклади громадського харчування), так і для сирого молока, що постачається на потужність.

5. Операторам ринку рекомендується забезпечити зв'язок партій готової продукції з внутрішньою простежуваністю.

4. Інформація, необхідна для внутрішньої простежуваності

1. Впроваджуючи внутрішню простежуваність, оператор ринку повинен забезпечити наявність такої інформації щодо кожної партії готової продукції:

1) результати вхідного контролю сировини, у якій партії харчового продукту чи напівфабрикатів (якщо застосовується) використано конкретну партію сировини;

2) партії пакувальних матеріалів, які контактують з харчовим продуктом, що використовувались;

3) використані партії напівфабрикатів:

дата виготовлення;

ідентифікація партії;

термін придатності;

кількість напівфабрикату у партії;

яка кількість напівфабрикату використалась у якій партії готового продукту;

4) технологічні параметри процесу виготовлення напівфабрикатів, готового продукту;

5) якщо у технологічних процесах використовуються зворотні відходи, то інформація про їх партії повинна бути наявною у системі внутрішньої простежуваності; ця інформація ідентична інформації про напівфабрикати;

6) результати лабораторних досліджень, якщо такі проводилися.

5. Особливості простежуваності на потужностях з виробництва і переробки молока

1. Додатково до інформації, зазначеної у цьому розділі, операторам ринку, на потужностях яких здійснюється виробництво та обіг сирого молока, рекомендується мати таку інформацію щодо простежуваності:

1) облік тварин у електронній або паперовій формі, наявність у тварин бирок з індивідуальним ідентифікаційним номером;

2) для корму, що виготовляється на потужності:

назву;

кількість виготовленого корму;

дата виготовлення (номер партії);

інформацію щодо терміну придатності;

результати лабораторних досліджень (якщо такі наявні);

інформацію про параметри технологічного процесу виготовлення корму;

3) для корму, що надходить з інших потужностей:

назву;

дату отримання;

назву та контактну інформацію постачальника (ідентифікаційний номер);

назву та контактну інформацію перевізника (за потреби);

адресу потужності виготовлення;

кількість доставленого корму;

дата виготовлення (номер партії);

інформацію щодо терміну придатності;

результати лабораторних досліджень (за потреби);

результати входного контролю, супровідні документи від постачальника;

4) записи про лікування тварин та використані ветеринарні препарати;

5) кількість виготовленого молока, дату виготовлення, період доїння (вечірнє, ранкове тощо), результати лабораторних досліджень, температурні режими охолодження та зберігання;

6) кількість непридатного та/або небезпечного молока, дату виготовлення, період доїння, причини непридатності та/або небезпечності, інформацію про подальше поводження з ним;

7) час відправлення партій сирого молока з потужності.

2. Якщо для виготовлення молочних продуктів використовується молоко з власної ферми, то рекомендується мати єдину систему простежуваності, щоб пов'язати наведену у цьому пункті інформацію щодо сирого молока з партіями перероблених продуктів.

3. При отриманні молока від інших ферм, крім інформації, зазначеної у главі 1 цього розділу, рекомендується забезпечити наявність такої інформації щодо простежуваності:

ідентифікаційний номер автомобіля, яким доставлялася партія(ї) сирого молока;

визначення обсягу партії сирого молока (наприклад, ємність автомобіля чи окремої секції ємності автомобіля);

час поставки партій сирого молока;

ідентифікація накопичувальної ємності для сирого молока.

4. Рекомендується, у випадку невідповідності молока вимогам до безпечності, співпрацювати з постачальниками сирого молока щодо отримання від них інформації, зазначеної у підпунктах 1–7 пункту 1 цієї глави.

5. При використанні великих накопичувальних ємностей для сирого молока система простежуваності може передбачати об'єднання декількох партій сировини в одну партію готової продукції і навпаки. При цьому рекомендується такі ємності використовувати циклічно – заповнення і використання до повного спорожнення. Це допоможе встановити кращий зв'язок між партіями сировини та готової продукції і уникнути перехресного забруднення.

ХІІІ. ВИЛУЧЕННЯ ТА ВІДКЛИКАННЯ

1. Суть відкликання та вилучення

1. Вилучення та відкликання – це заходи, спрямовані на запобігання споживання потенційно небезпечних харчових продуктів (часто – повернення таких продуктів виробнику).

2. Вилучення здійснюється операторами ринку до моменту потрапляння партії харчового продукту до кінцевого споживача.

3. Відкликання партії харчових продуктів здійснюється тоді, коли ця партія дійшла до кінцевого споживача, коли її купили і планують вживати або вже використали. Це вже не лише питання співпраці операторів ринку стосовно припинення продажу чи поставок партій небезпечних харчових продуктів, а оповіщення споживачів щодо небезпечності придбаної/придбання ними харчових продуктів.

4. Відкликання та вилучення є заходами, які забезпечують ефективність процедур, заснованих на принципах НАССР та запобігають потраплянню небезпечних харчових продуктів до споживачів.

5. Існують відкликання двох типів – примусовий і добровільний. Перший відбувається за ініціативи Держпродспоживслужби в тих випадках, коли оператор ринку не реагує на ситуацію і не робить ніяких виправних заходів. Другий тип – добровільне відкликання партій харчових продуктів оператором ринку – передбачає оперативну реакцію (корекцію) на виявлені в результаті внутрішніх перевірок невідповідності і допомагає запобігти потраплянню небезпечних харчових продуктів до споживача.

6. Оператор ринку може проводити вилучення і відкликання добровільно, якщо вважає, що його харчові продукти не відповідають встановленим ним чи клієнтами якісних характеристик, при чому продукція може відповідати вимогам законодавства.

7. Умови забезпечення належної процедури відкликання операторами ринку:

1) відповідальність:

До організації відкликання повинні залучатися працівники з відповідними знаннями для оцінки ситуації (наприклад, чи є отримана інформація підставою для відкликання, наступні дії з відкликаною продукцією і т. п.) та з належними повноваженнями для прийняття рішень, адже відкликання є кризовою ситуацією, яка впливає на імідж оператора ринку і передбачає тісну співпрацю з клієнтами, Держпродспоживслужбою, засобами масової інформації тощо;

2) часові рамки;

Оскільки відкликання стосується продукції, що вже представлена споживачу, то потрібно якнайшвидше припинити її продаж та проінформувати тих споживачів, які вже придбали таку продукцію. Тому від оперативності процесу залежить кількість споживачів, що потрапляють під загрозу негативного впливу від небезпечних харчових продуктів;

3) інформування:

Цей аспект потрібно реалізовувати у двох напрямках – інформування клієнтів про зупинку продажу цієї партії та відкликання всієї продукції, що залишилась, а також інформування споживачів про небезпечність партії продукції, яку вони придбали. Для цього потрібні не лише контактні дані клієнтів, а й інформація про територіальні органи Держпродспоживслужби та засоби масової інформації у регіонах продажу.

8. Відкликання та вилучення можуть бути ініційовані як самим оператором ринку, як корекції внаслідок виявлених невідповідностей, так і Держпродспоживслужбою (згідно із законом – головним державним інспектором) унаслідок невідповідностей, встановлених під час планових чи позапланових перевірок, скарг споживачів тощо.

2. Процедури відкликання та вилучення

1. Операторам ринку необхідно мати запроваджену ефективну процедуру відкликання та вилучення всіх продуктів у дистрибуційній мережі.

2. Якщо оператор ринку має підстави вважати, що продукт, який він імпортував, виготовив, переробив чи розповсюдив не відповідає вимогам до безпечності чи деяких показників якості, то він має негайно ініціювати процедури вилучення підозрілої продукції з ринку та забезпечити, щоб небезпечні харчові продукти не потрапили повторно в обіг. При цьому він має інформувати та співпрацювати з Держпродспоживслужбою у випадку появи загрози здоров'ю людей.

3. Інформація про партію небезпечного / невідповідного харчового продукту, який відправлений до клієнта, може надходити від:

- 1) Держпродспоживслужби;
- 2) організації клієнта;
- 3) від споживачів;
- 4) від працівників оператора ринку у межах їхньої компетентності.

4. Ця інформація надходить відповідальній особі, яка є учасником кризової команди, що проводить первинну оцінку отриманої інформації. Якщо є підстави вважати, що невідповідність стосується безпечності продукту, і ця партія харчових продуктів може бути представлена споживачам, то необхідно оцінити ризик завдання шкоди споживачам. Якщо ризик існує – ухвалюється рішення про відкликання / вилучення.

5. Дії оператора ринку, якщо існує загроза здоров'ю споживачів:

1) визначення клієнтів, до яких було відправлено партію небезпечних харчових продуктів (передумова: простежуваність «крок вперед»), з урахуванням розмірів партії яка визначає кількість потенційно небезпечних харчових продуктів;

2) отримання інформації від клієнтів про їх наступні дії з продукцією – зберігання на складі, передано далі по харчовому ланцюгу, представлено кінцевому споживачу (передумова: можливість швидкої комунікації з клієнтами, наявність їх контактних даних – список екстреного виклику, належне маркування партій).

Якщо партія харчових продуктів не представлена кінцевим споживачам, то у такому випадку це процес вилучення і наступні пункти не застосовуються;

3) у випадку відкликання важливо негайно повідомити засоби масової інформації для оповіщення споживачів та територіальні органи Держпродспоживслужби, які у свою чергу можуть посприяти інформуванню населення та відкликанню продукції (передумови: список оповіщення).

Слід пояснити причину відкликання і, за можливості, надати споживачам інформацію про можливі наслідки споживання небезпечних харчових продуктів і способи їх уникнення, симптоми отруєння, способи утилізації продукції, способи компенсації (якщо ухвалено відповідне рішення). Рекомендується, щоб представник кризової групи моніторив вчасне інформування кінцевого споживача та інші заходи, спрямовані на недопущення споживання покупцями потенційно небезпечних харчових продуктів. Всі дії стосовно вилучення чи відкликання продукції реєструються у відповідних документах;

4) слід організувати максимально оперативне повернення продукції від клієнтів з наступним зберіганням у зоні некондиційної продукції чи у іншому спеціально відведеному місці до прийняття рішення.

Такі заходи потрібні, щоб запобігти помилковому відправленню в реалізацію невідповідних / небезпечних харчових продуктів або пересортуванню (передумови: уникнення перехресного забруднення, поводження з некондиційною продукцією та відходами, зберігання матеріалів;

5) після оповіщення споживачів і повернення небезпечних харчових продуктів формальна процедура відкликання, як спосіб корекції (виправлення) невідповідності, завершується.

Ефективність процедур, заснованих на принципах НАССР, була б незадовільною без впровадження коригувальних заходів – виявлення та усунення причини невідповідностей (передумова: впроваджена процедура коригувальних заходів).

Для виявлення невідповідності слід проаналізувати усі етапи виготовлення харчових продуктів – від надходження сировини та пакувальних матеріалів і до відправлення клієнтам. Це у більшості випадків (крім простих процесів,

наприклад, зберігання чи транспортування) неможливо зробити без запровадженої внутрішньої простежуваності;

6) усі випадки відкликання і вилучення повинні бути задокументовані з обов'язковим зазначенням коригувальних заходів, оскільки облік вилучень регулярно аналізується керівництвом з метою виявлення тенденцій;

7) процедуру відкликання та вилучення рекомендується тестувати за допомогою симуляції щонайменше 1 раз на рік.

Для здійснення такої симуляції довільно вибирається партія харчових продуктів (рекомендується вибирати продукти, які виготовляються у найбільшій кількості або найвразливіші до забруднень). Оголошувати споживачам про небезпечність не обов'язково, однак перевірити контакти відповідальних працівників, клієнтів, Держпродспоживслужби, простежуваність, часові рамки виконання процедури необхідно.

6. Порядок застосування вилучення та відкликання продукції та зразки документації відображено у вигляді схеми, відповідно до додатку 38 до цих Методичних настанов. Особливості малих підприємств: тісний контакт з клієнтами дозволяє ефективно впровадити ці вимоги на малих підприємствах. Типові помилки – процедура не впроваджена на практиці, відсутність контактної інформації про клієнтів, що легко виявити під час проведення симуляції.

XIV. НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ

1. Для успішного впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, важливим є правильне розуміння цих принципів та їх практичного застосування.

2. Відповідно до вимог законодавств персонал має:

1) періодично проходити навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів, періодичність та зміст якого встановлюється самим оператором ринку (стаття 48 ЗУ № 771);

2) володіти пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових обов'язків (пункт 5.1. наказу № 590);

3) бути обізнаним з визначеними (ідентифікованими) небезпечними факторами (у разі їх наявності), критичними для безпечності властивостями технологічних процесів, а також із запобіжними та коригувальними заходами, задокументованими процедурами, які використовуються оператором ринку;

4) персонал, який залучений до виробництва харчових продуктів, у тому числі при їх зберіганні та транспортуванні, має бути поінформований у письмовому вигляді про свої обов'язки, відповідальність та повноваження.

3. Навчання не обов'язково передбачає участь у формальних навчальних курсах. Навички та знання також можуть бути досягнуті через доступ до навчальних матеріалів, рекомендацій від професійних організацій чи компетентних органів, відповідну підготовку за місцем роботи тощо.

4. Навчання проводиться у таких випадках:
при прийомі на роботу;
перед початком виконання нових робочих обов'язків;
коли змінюються процедури;
підвищення кваліфікації принаймні раз на рік.

5. Програма навчання повинна містити перелік співробітників та посад, яким потрібне навчання з гігієни та таку інформацію:

ім'я працівника;
дата навчання;
опис проведеного тренінгу (наприклад, предмет, навчальні матеріали і формат навчання);
ім'я тренера або постачальника тренінгів;
навчальний матеріал, включаючи письмові процедури та ресурси;
частота навчання (включаючи підвищення кваліфікації).

6. Можна застосовувати такі формати навчання:
індивідуальний або груповий інструктаж;
відео;
презентації;
он-лайн курси;
огляд процедур.

7. Рекомендовано застосовувати тестування, щоб переконатися, що навчання є ефективним.

8. Навчання персоналу потужностей проводяться перед тим, як він має приступити до роботи, і надалі періодично залежно від результатів оцінювання ризику.

9. Рекомендовані теми навчання:

1) вхідний інструктаж, який включає навчання щодо виконання певних технологічних процедур, а також правила охорони праці;

- 2) правила гігієни персоналу;
- 3) навчання з безпечності харчових продуктів (застосування принципів НАССР);
- 4) інформація про небезпечні фактори;
- 5) поводження з відходами;
- 6) дії працівників у випадку наявності ознак інфекційних захворювань;
- 7) поводження зі сторонніми предметами;
- 8) правила прибирання;
- 9) поводження зі скаргами;
- 10) управління невідповідною продукцією, коригувальні та запобіжні дії;
- 11) навчання чи ознайомлення з процедурами чи інструкціями відповідно до посадових обов'язків.

Обов'язковим підтвердженням проходження навчання є протокол навчання з підписами учасників і застосування отриманих знань на практиці. Зразок протоколу навчання і найважливіші теми навчання наведено у додатку 39 до цих Методичних настанов.

Додаток 1
до Методичних настанов щодо дотримання
вимог законодавства про безпечність та
окремі показники якості харчових продуктів
на потужностях з первинного виробництва
молока та/або малих потужностях з
перероблення молока
(пункт 7 розділу I)

**Таблиця 1.1. Перелік питань для внутрішнього контролю з належної практики виробництва сирого
молока та благополуччя тварин при утриманні**

№ з/п	Питання, що підлягають внутрішньому контролю	Вимога наказу № 1503	Рекомендована періодичність перевірки (візуальна, документальна тощо) виконання оператором ринку вимог	Відповіді на питання		Рекомендація Методичних настанов	Нормативне обґрунтування
				Так	Ні		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. НАЛЕЖНА ПРАКТИКА ВИРОБНИЦТВА СИРОГО МОЛОКА							
1.	Усі тварини, які належать власнику, ідентифіковані. Телята, які народжуються ідентифікуються протягом 7 днів. Про всіх тварин відомо уповноваженому ветеринару.	пункт 1.1 додатку 2	Періодичність контролю від 1 до 4 разів у рік залежно від ступеня ризику та результатів попередніх інспектувань.			пункт 3 глави 1 розділу V	частина перша статті 40 ЗУ № 2042

1	2	3	4	5	6	7	8
2.	Тваринницька потужність зареєстрована і є у відповідному реєстрі.	пункт 1.2	Періодичність контролю від 1 до 4 разів на рік залежно від ступеня ризику та результатів попередніх інспектувань.			розділ II	частина перша статті 25 ЗУ № 771
3.	Господарство підключено до інформаційно-комунікаційної системи Держпродспоживслужби «Молочний модуль» та заключено угоду із уповноваженою на проведення досліджень сирого молока лабораторією. Дослідження проводяться не рідше 2 разів на місяць. Середня геометрична величина за результатами отриманих лабораторних досліджень на ЗБЗ та КСК за зазначений період розраховується.	пункт 1.3 додатку 2	За двомісячний період за зразками, які відбирають з частотою щонайменше двічі на місяць та за тримісячний період з частотою щонайменше за одним зразком на місяць			пункти 9, 38-42, 44-45 глави 2 розділу V	частина третя та абзац перший частини четвертої статті 40 ЗУ № 2042
4.	Господарство підключено до інформаційно-комунікаційної системи	пункт 1.2 додатку 2	Періодичність контролю від 1 до 4 разів на рік,			пункти 9, 44-45 глави 2 розділу V	частина третя та абзац перший частини

1	2	3	4	5	6	7	8
	Держпродспоживслужби «Молочний модуль». Експертні висновки лабораторії із результатами досліджень за показниками наказу № 118 та періодичністю, яку він передбачає, а також результати розрахунку змінної середньої геометричної величини наявні.		залежно від ступеня ризику та результатів попередніх інспектувань.				четвертої статті 40 ЗУ № 2042
5.	Процедура поводження із молоком від корів, які проходять лікування або знаходяться в періоді очікування після застосування протимікробних засобів наявна.	пункт 1.5 додатку 2	1 раз у рік			пункти 21 – 29 глави 2 розділу V	підпункт 4 пункту 2 розділу II наказу № 118
6.	Зразки молока, які відбираються для дослідження партії є репрезентативними.	пункт 1.6 додатку 2	1 раз у рік			пункт 9 глави 2 розділу V	пункт 3 розділу II наказу № 118
7.	Відбір зразків проводиться не рідше, ніж того вимагає наказ 118. Може проводитися частіше. Документи, що підтверджують відбір зразків, наявні.	пункт 1.7 додатку 2	1 раз у рік			пункти 9, 38 – 42 глави 2 розділу V	абзац другий пункту 4 розділу II наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
8.	Молоко відповідає вимогам наказу № 118. Загальне бактеріологічне забруднення та кількість соматичних клітин не перевищують допустимі рівні.	пункт 1.4 додатку 2	згідно плану відбору			пункти 11 та 16 глави 2 розділу V	пункт 2 розділу II наказу № 118
9.	Процедура запровадження корегувальних заходів у випадку невідповідності запроваджена. Випадки невідповідностей зафіксовано. Підключення до інформаційно-комунікаційної системи Держпродспоживслужби “Молочний модуль” фіксує невідповідності і запровадження корегувальних заходів.	пункти 1.9 – 1.11 додатку 2	1 раз у рік			пункт 9 глави 2 розділу V	абзаци перший та третій пункту 7, абзац перший пункту 8 розділу II наказу № 118
10.	У разі наявності підключення до інформаційно-комунікаційної системи Держпродспоживслужби “Молочний модуль” - така система забезпечує аналіз тенденцій результатів досліджень молока чи молозива.	пункт 1.12 додатку 2	1 раз у 3 місяці			пункти 9, 43 глави 2 розділу V	пункт 9 розділу II наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	В іншому разі оператор ринку проводить відповідний аналіз: розраховувати середню геометричну величину, створити графік, проаналізувати графік.						
11.	Наявна окрема ємність для молока від корів, які лікуються або зазнавали лікування антибіотиками і перебувають у періоді виведення його із організму. Не здійснюється підмішування недоброякісного молока до основного молока.	пункти 2.17, 2.18, 4.4 додатку 2	1 раз у рік			пункт 21 глави 2 розділу V	абзац перший пункту 3, абзац четвертий, п'ятий пункту 6 розділу III наказу № 118
12.	Результати досліджень на приховані форми маститу записані та записи зберігаються для надання інспектору. Тварини утримуються в належних умовах: чисті приміщення, достатньо підстилки, відсутні протяги, достатнє освітлення.	пункт 2.2 додатку 2	1 раз у рік			пункти 11 та 12 глави 1 розділу V	абзац другий пункту 1 розділу III наказу № 118
13.	Наявність та належне ведення записів дослідження на приховані форми маститу.	пункт 2.2 додатку 2	Дослідження має проводитись із періодичністю 1 раз на місяць			пункт 5 глави 1 розділу V	абзац другий пункту 1 розділу III наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
			Перевірка наявності записів 1 раз у рік				
14.	Лікування без відома ліцензованого ветеринарного лікаря, або уповноваженого ветеринарного лікаря не проводиться.	пункт 2.3 додатку 2	1 раз у рік			пункти 7 та 9 глави 1, пункт 22 глави 2 розділу V	абзаци перший та третій пункту 1 розділу III наказу № 118
15.	Дотримання термінів очікування, у разі введення тваринам дозволених продуктів чи речовин запроваджено. Записи щодо дотримання термінів ведуться.	пункт 2.4 додатку 2	1 раз у рік			пункти 21 та 22 глави 2 розділу V	абзаци перший та четвертий пункту 1 розділу III наказу № 118
16.	Якщо в стаді або дворі є тварини, що потрапили туди після сезонної виводки, повинні бути докази того, що тварина була досліджена на туберкульоз, бруцельоз, лейкоз, щеплена проти сибірки тощо. Доказом може бути паспорт на тварину із записами в ньому, або довідка від ветеринара, який проводив ці маніпуляції поза часом	пункт 2.5 додатку 2	1 раз у рік			пункти 4 та 10 глави 1, пункт 1 глави 2 розділу V	абзаци перший та п'ятий пункту 1 розділу III наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	сезонних диспансеризацій (виводок).						
17.	Оператор ринку знає, що робити з молоком і хто має право його закуповувати, якщо були тварини з позитивною реакцією на визначені у попередньому пункті захворювання.	пункти 2.6, 2.7, 2.8 додатку 2	1 раз у рік			пункти 4 та 10 глави 1, пункт 1 глави 2 розділу V	пункти 2, 3 розділу III наказу № 118
18.	Оператор ринку вживає заходи для того, щоб забезпечити, що усі тварини, у тому числі молодняк, ідентифіковані і підлягають державному контролю і в змозі надати докази цього.	пункт 2.9 додатку 2	1 раз у рік			пункт 1 глави 5 розділу XII	абзац перший пункту 4 розділу III наказу № 118
20.	Наявність ветеринарного лікаря на господарстві або наявність угоди щодо обслуговування господарства. Лікування тваринам призначає лише ветеринарний лікар.	пункт 2.10 додатку 2	1 раз у рік			пункт 13 глави 1 розділу V	абзац другий пункту 4 розділу III наказу № 118
21.	У разі відсутності угоди щодо співпраці з ветеринарним лікарем або такого лікаря на господарстві забезпечено	пункт 2.10 додатку 2	1 раз у рік			пункт 22 глави 2 розділу V	абзац другий пункту 4 розділу III наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	ведення записів про виклики лікаря, про призначене лікування, про періоди очікування (коли молоко не є придатним). Також наявні контакти ветеринарного лікаря, якого викликали.						
22.	Доїльне та охолоджувальне обладнання розміщене в окремому від тварин приміщенні, захищеному від шкідників та пилу. Його стіни легко миються та дезінфікуються. Як мінімум, охолодження молока відбувається в окремому приміщенні. В польових умовах молоко після видоювання не залишається із відкритою кришкою більше декількох секунд (на час від'єднання від апарату) та якомога швидше охолоджується. Всі маніпуляції із фільтрацією, переливом тощо відбуваються в приміщенні, захищеному від пилу та атмосферних опадів.	пункт 3.1 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V, пункт 8 глави 3 розділу VII.	пункт 1 розділу IV наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
23.	Обладнання маєтсья якомога швидше, поки залишки молока не почали псуватись. Мийні засоби застосовуються, ті які дозволені до використання в харчовій промисловості та засвідчені відповідними документами, краще застосовувати ті, які радить виробник обладнання. Залишки миючих засобів не потрапляють до наступного надою.	пункт 3.2 додатку 2	1 раз у рік			пункт 29 глави 2 розділу V	пункт 2 розділу IV наказу № 118
24.	Відра або інший посуд, який використовується для миття вимені чітко відрізнятися від інших. Підписаний чи маркований відповідним чином. Рекомендовано записати спосіб маркування такого посуду.	пункт 3.2 додатку 2	1 раз у рік			пункт 29 глави 2 розділу V	пункт 2 розділу IV наказу № 118
25.	У разі наявності автоматизованого обладнання для доїння, використовується виключно валідовані мийні засоби та процеси. Так уникають забруднення	пункт 3.3 додатку 2	1 раз у рік			пункт 29 глави 2 розділу V	пункт 3 розділу IV наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	обладнання мийними засобами.						
26.	Вода, яка використовується, відповідає вимогам питної води. Наявні результати досліджень у лабораторії, які проводяться з такою періодичністю: мінімум один раз на три місяці, радіаційний контроль мінімум один раз на три роки, або після кожного проведеного ремонту водогону. Якщо використовується офіційний водогін, тоді раз на три місяці є необхідність запитувати про результати досліджень у місцевому водоканалі або робити ці дослідження самостійно.	пункт 3.4 додатку 2	1 раз у рік			пункти 3 – 9 глави 6 розділу VII	пункт 4 розділу IV наказу № 118
27.	Приміщення для охолодження молока чисте та розміщене окремо від тварин. Ємність закрита і захищена від потрапляння до неї шкідників. Час для охолодження молока до необхідного рівня (+6°C) за	пункт 3.4 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V, пункт 8 глави 3 та пункт 6	пункт 5 розділу IV наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	повного завантаження ємності в межах 2 годин.					глави 14 розділу VII	
28.	Поверхні обладнання, що можуть контактувати з молоком чи молозивом, виконані із нержавіючої сталі або харчового алюмінію (чи іншого дозволеного матеріалу), а внутрішня поверхня не має залишків слизу або молочного каменю.	пункт 3.6 додатку 2	1 раз у рік			пункти 8, 29 глави 2 розділу V, пункти 1 та 2 глави 7 розділу VII	пункт 6 розділу IV наказу № 118
29.	Інформація щодо контролю якості миття та дезінфекції доїльного обладнання і молочного посуду – візуального та лабораторного – наявна. Періодичність заходів встановлено оператором ринку.	пункт 3.7 додатку 2	1 раз у рік			пункт 26 та 27 глави 2 розділу V	абзац перший пункту 7 розділу IV наказу № 118
30.	Періодичність, із якою досліджуються показники, є достатньою та ризик обумовленою. Процедури визначення факторів ризику, аналізу ризику, управління ризиками та коригувальних заходів наявна.	пункт 3.7 додатку 2	1 раз у рік			пункт 26 та 27 глави 2 розділу V	абзац перший пункту 7 розділу IV наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	Результати досліджень із інформаційно-комунікаційної системи Держпродспоживслужби «Молочний модуль» використовують як опосередковані результати ефективності застосовуваних процедур.						
31.	Встановлено, на яких ділянках здійснюється відбір зразків, у який момент часу та які процедури слідує після того, як зразки були відібрані, і визначено чи не змінюють ці процедури отриманий у зразках статус поверхонь.	пункт 3.8 додатку 2	1 раз у рік			пункт 26 та 27 глави 2 розділу V	пункт 9 розділу IV наказу № 118
32.	За можливості процес доїння організовано в окремому приміщенні. Для дрібних господарств, коли доїння відбувається мобільними доїльними апаратами в приміщенні, де тварини утримуються, особливо в зимовий період, впроваджені заходи, що дозволяють	пункт 4.1 додатку 2	1 раз у рік			пункт 8 глави 3 розділу VII	пункт 1 розділу V наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	унеможливити забруднення молока.						
33.	Інформація щодо ознак маститу у корів або інших видів тварин, щодо яких здійснюється доїння, наявна. Знання для самостійного проведення перевірки перших цівок молока чи молозива, проведення досліджень на приховані форми маститу та оцінки її результатів наявні та продемонстровані у разі необхідності. У разі відсутності спеціального обладнання та реактиву, доведено, що це робить уповноважений ветеринар або лікар-ветеринар, який зазвичай надає ветеринарні послуги та записи щодо результатів, які є доступними для інспектора.	пункт 4.2 додатку 2	1 раз у рік			пункт 5 та пункти 11 – 13 глави 1 розділу V	пункт 2 розділу V наказу № 118
34.	У разі виявлення відхилення в органолептиці або за результатами дослідження на приховані форми маститів, здійснюються заходи з	пункт 4.3 додатку 2	1 раз у рік			пункт 11 глави 1 розділу V	пункт 2 розділу V наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	запобігання використання молока чи молозива для споживання людиною. Про такі випадки ветеринарний лікар повідомляється. Рекомендації ветлікаря виконуються. Випадки відхилень документуються.						
35.	Записи, про поводження з молоком та молозивом від тварин, які проходять лікування, ведуться.	пункт 4.5 додатку 2	1 раз у рік			пункт 22 глави 2 розділу V	абзац перший пункту 3 розділу V наказу № 118
36.	Усі дії, пов'язані з лікуванням тварини, у тому числі дії лікаря ветеринарної медицини, записані та зберігаються. Всі рецепти, настанови по застосуванню з назвами лікарських засобів зберігаються у відповідних записах.	пункт 4.5 додатку 2	1 раз у рік			пункти 5, 9 глави 1 розділу V	абзац перший пункту 3 розділу V наказу № 118
37.	Доглядачі тварин пройшли інструктаж, навчання про те, що самостійне лікування тварин категорично заборонено. Підтвердження проходження такого навчання наявні	пункт 4.6 додатку 2	1 раз у рік			пункти 8, 36, 38 глави 1 розділу V	абзац перший пункту 3 розділу V наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	(презентація/протокол з цього заходу та повний список людей із підписами). Державний сертифікат, витяг із реєстру таких державних сертифікатів підтверджують наявність достатніх знань та навичок щодо дотримання вимог законодавства про благополуччя тварин.						
38.	Хворі тварини помічені. Ця помітка (кольоровий браслет на хвіст або на задню кінцівку, або інша позначка) чітко помітна. Ємність для молока від хворих тварин спеціально для цього призначена та відповідно позначена.	пункт 4.7 додатку 2	1 раз у рік			пункти 14, 17 глави 1, пункти 21, 28, 34 глави 2 розділу V	абзац другий пункту 3 розділу V, пункт 2 розділу IX наказу № 118
39.	Поводження з молоком від хворих тварин здійснюється згідно із Законом України «Про побічні продукти тваринного походження не призначені для споживання людиною» та поведження із ними. Якщо лікування відбувається із застосуванням	пункт 4.7 додатку 2	1 раз у рік			пункт 31, 32 глави 2 розділу V	абзац другий пункту 3 розділу V, пункт 2 розділу IX наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	антибіотиків – таке молоко виливається в гноївку, якщо ж лікування не включає протимікробних препаратів, за погодженням із ветеринаром, змінюється призначення такого молока, наприклад, після кип'ятіння, згодовується тваринам.						
40.	Після доїння молоко захищено від повітря приміщення, де утримуються тварини, пилу, опадів, комах та гризунів. За можливості застосовується краща практика – використання окремого приміщення.	пункт 4.8 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V, пункт 8 глави 3 та пункт 6 глави 14 розділу VII	пункт 4 розділу V наказу № 118
41.	У записах інформація щодо температурного режиму, у випадку якщо проводиться охолодження молока, яке видоюється, наявна. Залежно від того, скільки разів на день здійснюється здача такого молока, визначається температура за якої має	пункт 4.9 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V	пункт 5 розділу V наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	зберігатися охолоджене молоко.						
42.	Продемонстрована можливість окремого зберігання молока та молозива.	пункт 4.10 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V	пункту 6 розділу V наказу № 118
43.	Якщо здійснюється збір молозива для промислової переробки, то воно швидко охолоджується та протягом 24 годин перетворюється на кінцевий продукт. Необхідні записи наявні: коли отримали і скільки, за якої температури зберігали і коли переробили його в продукт або передали іншому оператору ринку.	пункт 4.10 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V	пункт 6 розділу V наказу № 118
44.	Якщо здійснюється накопичення молозива, необхідно його зберігати замороженим, про що здійснюються відповідні записи.	пункт 4.11 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V	пункт 6 розділу V наказу № 118
45.	Молоко не охолоджується, якщо воно переробляється протягом 2 годин після доїння, про що наявні відповідні	-	1 раз у рік			пункт 7 глави 2 розділу V	пункт 7 розділу V наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	записи. Якщо таке поводження обумовлене рецептурою, тоді такі рецепти мають бути погоджені із Держпродспоживслужбою.						
46.	Дояри та доярки забезпечені чистим одягом і цей одяг не є джерелом забруднення для молока.	пункт 6.1 додатку 2	1 раз у рік			пункт 28 глави 2 розділу V	пункт 1 розділу VIII наказу № 118
47.	Обладнання для миття рук під час доїння наявне. У польових умовах використовуються рукавички, за умови їх заміни, правильного знімання та одягання нових. Наявна достатня кількість рукавиць.	пункт 6.3 додатку 2	1 раз у рік			пункт 28 глави 2 розділу V	пункт 2 розділу VIII наказу № 118
48.	Рушники, облаштовані рукомийники наявні. Працівники, які ними користуються, не торкаються спочатку брудними руками, а потім чистими до одних і тих самих поверхонь. За можливості використовуються паперові рушники та відерця із педаллю відкриття кришки.	пункт 6.4 додатку 2	1 раз у рік			пункт 28 глави 2 розділу V, пункт 11 глави 9 розділу VII	пункт 2 розділу VIII наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
49.	Наявні медичні книжки у персоналу та здійснюється перевірка своєчасності проходження медичного огляду. Для зручності, медичні книжки персоналу зберігаються на господарстві в кабінеті, де вони є у доступі під час перевірки.	пункт 6.5 додатку 2	1 раз у рік			пункт 3, 4 глави 2 розділу V	пункт 3 розділу VIII наказу № 118
50.	Забезпечено порядок дій при виявленні хворої особи серед персоналу, та порядок проведення заміни персоналу у разі виявлення ознак хвороби, здійснення контролю стану здоров'я перед тим, як особа починає працювати із тваринами або молоком.	пункт 6.6 додатку 2	1 раз у рік			пункт 3 глави 2 розділу V, пункт 6 глави 9 розділу VII	пункт 4 розділу VIII наказу № 118
51.	Здійснюється спостереження щодо дотриманням персоналом правил особистої гігієни.	пункт 6.7 додатку 2	1 раз у рік			пункт 6 глави 9 розділу VII	абзаци перший, другий пункту 6 розділу VIII наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
52.	У разі наявності хоча б трьох працівників когось з них визначено відповідальним за первинний огляд осіб, які контактують з тваринами під час доїння та забезпечено навчання такого працівника, як це правильно робити.	пункт 6.8 додатку 2	1 раз у рік			глава 9 розділу VII	абзаци перший, третій пункту 6 розділу VIII наказу № 118
53.	Для підтвердження визначення відповідальної особи за дотриманням чистоти і порядку на виробничих потужностях за необхідності видано наказ, а для дрібних ферм – наявна декларація та підтвердження підписів у книзі перевірки гігієнічного стану приміщень поверхонь, території.	пункт 6.7 додатку 2	1 раз у рік			глава 8 розділу VII	абзаци перший, другий пункту 6 розділу VIII наказу № 118
54.	Здійснюється контроль огляду медичних книжок на наявність протермінованих випадків проходження персоналом медичних оглядів, або відсутність їх проходження.	пункт 6.9 додатку 2	1 раз у рік			пункт 3 глави 2 розділу V	абзаци перший, п'ятий пункту 6 розділу VIII наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
55.	Аптечка наявна. В аптечці наявні кровоспинні засоби та засоби для надання першої домедичної допомоги із задовільними термінами придатності.	пункт 6.10 додатку 2	1 раз у рік			пункт 7 глави 9 розділу VII	абзаци перший, шостий пункту 6 розділу VIII наказу № 118
56.	Журнал чи список людей (для малих потужностей), які працюють, та місце, де зберігаються медичні книжки, наявні. Зазначаються (у паперовому чи електронному форматі) дати наступних медичних оглядів.	пункт 6.10 додатку 2	1 раз у рік			пункти 3, 4 глави 2 розділу V	абзаци перший, шостий пункту 6 розділу VIII наказу № 118
57.	Наявність інформації щодо необхідності дотримання правил гігієни (чистота рук, обличчя, взуття, одягу, довжина нігтів) особами, які контактують з тваринами під час доїння, з молоком, молозивом та молочними продуктами, забезпечена, наприклад у правилах для працівників. Знання працівників – отримано підтвердження щодо	пункт 6.11 додатку 2	1 раз у рік			глава 8, 9 розділу VII	пункт 7 розділу VIII наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
	ознайомлення працівників з такою інформацією (під особистий підпис).						
58.	Знання персоналу, зокрема осіб, що контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами, про знімання спецодягу перед відвідуванням туалету, миття рук мийним засобом і лише після цього одягання спецодягу підтверджуються виконанням на практиці.	пункт 6.12 додатку 2	1 раз у рік			пункти 11 – 14 глави 9 розділу VII	пункт 8 розділу VIII наказу № 118
59.	Наявна відповідна процедура (рекомендовано задокументувати) заборони роботи з тваринами, молоком, молозивом та молочними продуктами у випадку підвищення температури, нудоти, появи гнійничкових та інших пошкоджень шкіри. Фіксація таких випадків рекомендована.	пункт 6.13 додатку 2	1 раз у рік			пункти 6 – 8 глави 9 розділу VII	пункт 9 розділу VIII наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
60.	Персонал з доїльної зали у спецодязі не виходить. Наявні відповідні знання.	пункт 6.14 додатку 2	1 раз у рік			пункт 14 глави 9 розділу VII	пункт 10 розділу VIII наказу № 118
61.	Особи, які контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами, не користуються шпильками і голками, не зберігають в кишенях шпильки, люстерка та інші предмети особистого використання з метою запобігання потраплянню сторонніх предметів у корм тварин та/або молоко чи молочні продукти.	пункт 6.15 додатку 2	1 раз у рік			пункт 5 глави 9 розділу VII	пункт 11 розділу VIII наказу № 118
62.	Місце, де персонал має можливість приймати їжу або палити встановлено і відоме працівникам.	пункт 6.16 додатку 2	1 раз у рік			пункт 5 глави 9 розділу VII	пункт 11 розділу VIII наказу № 118
63.	Отримання комплектів одягу фіксується. Прання спеціального одягу проводиться централізовано. Заміна відбувається не рідше ніж один раз на три дні.	пункт 6.17 додатку 2	1 раз у рік			пункт 14 глави 9 розділу VII	абзаци перший, другий пункту 12 розділу VIII наказу № 118

1	2	3	4	5	6	7	8
64.	Новоприбулі працівники проходять навчання з гігієни включно з правилами поведінки, перед тим як приступити до виконання роботи. Інші працівники проходять навчання не рідше одного разу на два роки. Наявні докази.	пункт 6.18 додатку 2	1 раз у рік			пункт 3 глави 9 розділу VII	абзаци перший, третій пункту 12 розділу VIII наказу № 118
65.	Оператор ринку зобов'язаний відповідно до вимог законодавства вести записи щодо питань, пов'язаних із здоров'ям персоналу та навчанням новоприбулих працівників.	пункт 6.18 додатку 2	1 раз у рік			пункти 1, 3, 6 глави 9 розділу VII	абзаци перший та четвертий пункту 12 розділу VIII наказу № 118
66.	Вимоги Закону України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною» дотримано.	пункт 6.19 додатку 2	1 раз у рік			Пункти 31, 32, 33 глави 2 розділу V	абзаци перший та п'ятий пункту 12 розділу VIII наказу № 118

Таблиця 1.2. Перелік питань для внутрішнього контролю з програм-передумов системи НАССР та постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи НАССР з урахуванням дотримання вимог щодо благополуччя тварин

№ з/п	Питання, що підлягають внутрішньому контролю	Вимога наказу № 224	Рекомендована періодичність перевірки (візуальна, документальна тощо) виконання оператором ринку вимог	Відповіді на питання		Рекомендація Методичних настанов	Нормативне обґрунтування
				Так	Ні		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Дотримання вимог забезпечується у випадку, якщо тварини вільно переміщуються, цікавляться відвідувачами та не мають ознак страху. Тварини чисті, без наявності бруду та фекального забруднення на шерсті.	Вживаються усі необхідні заходи, передбачені законодавством України, з метою забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин, та щоб не завдавати їм невиправданого болю, страждань або травм	1 раз у рік			пункт 15 глави 1 розділу V	пункт 5 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
2.	Забезпечено таку періодичність проведення догляду за тваринами, що інтервали огляду тварин є достатніми для уникнення і запобігання будь-яким стражданням сільськогосподарських тварин. Наявні докази таких оглядів.	Тварин на фермі оглядають з інтервалами, що є достатніми для уникнення і запобігання будь-яким стражданням	1 раз у рік			пункт 15 глави 1 розділу V	пункт 7 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
3.	Забезпечено наявність світла, що вмикається в темну пору доби та наявність ліхтаря, який допоможе лікарю оглянути тварину, за необхідності.	Забезпечено наявність належного освітлення (стаціонарного або переносного) для проведення повноцінного огляду тварин	1 раз у рік			пункти 16 – 8 глави 1 розділу V	абзац 3 пункту 7 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
4.	Працівники, які доглядають за тваринами, пройшли курси щодо правильного поводження із тваринами у навчальних закладах, перелік яких опубліковано на сайті Мінагрополітики.	Наявний кваліфікований персонал, який володіє відповідними знаннями, навичками роботи з тваринами та професійною компетентністю.	1 раз у рік			пункт 36 – 40 глави 1 розділу V	пункт 8 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
5.	Місце для ізоляції хворих або підозрілих у захворюванні тварин наявне. Місце є комфортним для тварини із можливістю відпочинку для тварини, поїсти та попити.	Є можливість для ізоляції у призначеному для цього місці тварин з дотриманням відповідних умов утримання, що включають у себе забезпечення сухою і зручною підстилкою в достатній кількості, а також періодичний огляд.	1 раз у рік			пункт 17 глави 1 розділу V	пункт 9 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
7.	Забезпечується можливість вільного пересування тварин. Безприв'язний тип утримання тварин є кращою практикою забезпечення благополуччя тварин.	Тварини мають вільну свободу пересування у спосіб, що не може завдавати їм невинуватених страждань або може травмувати їх.	1 раз у рік			пункти 20 глави 1 розділу V	пункт 10 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
8.	При прив'язному утриманні тварина має можливість лягти, озирнутися, їсти та пити.	У випадку утримання на прив'язі тваринам надається простір, що задовольняє їх фізіологічні та етологічні потреби	1 раз у рік			пункти 20, 30, 31 глави 1 розділу V	пункт 10 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
9.	Поверхні, з якими тварина контактує, є не пористими, легко	Матеріали, поверхні та обладнання, із якими контактують тварини,	1 раз у рік			пункт 19 глави 1 розділу V	пункт 11 Загальних вимог до

1	2	3	4	5	6	7	8
	миються та очищуються. При виникненні хвороби, у разі якщо такі поверхні є пористими, здійснюється демонтаж та утилізація таких поверхонь шляхом спалення.	не мають травмуючих країв. Матеріали і обладнання є такими, що легко очищати, мити і дезінфікувати.					благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
10.	Навколо тварини немає шипів, гострих країв. Краї годівниць та напувалок є гладкими та не можуть завдати шкоди тварині. Це стосується і стін, і підлоги, і обладнання навколо.	Конструкція знарядь і пристосувань для їх захисту або фіксації, забезпечують відсутність гострих країв або виступів, що можуть травмувати тварин.	1 раз у рік			пункти 20, 28 глави 1 розділу V	пункт 12 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
11.	При вході у приміщення не відчувається запаху аміаку, не одразнюються очі. Також немає протягів та конденсату	Циркуляція, рівень запиленості, температура, відносна вологість повітря, а також концентрація	1 раз у рік			пункти 21, 22 глави 1 розділу V	пункт 13 Загальних вимог до благополуччя сільськогоспо

1	2	3	4	5	6	7	8
	на металевих та скляних поверхнях всередині ферми.	газів у межах, що не завдають шкоди тваринам.					дарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
12.	При утриманні тварин на вулиці, вони мають укриття від сонця, від атмосферних опадів. Також захищені від собак та диких тварин.	При утриманні поза будівлями, забезпечено захист від несприятливих погодних умов, хижаків, а також від інших ризиків для здоров'я та благополуччя тварин.	1 раз у рік			пункт 23 глави 1 розділу V	пункт 15 Загальних вимог до благополуччя сільськогоспо дарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
13.	Тварини добре вгодовані, мають блискучу чисту шерсть, ясні очі, що свідчить про повноцінний і збалансований раціон. Раціон розраховано	Раціон тварин є повноцінним і збалансованим відповідно до їх віку і виду. Забезпечено у кількості, достатній для підтримання здоров'я тварин на	1 раз у рік			пункти 24 – 26 глави 1 розділу V	пункт 18 Загальних вимог до благополуччя сільськогоспо дарських тварин під

1	2	3	4	5	6	7	8
	відповідно до призначення тварин.	належному рівні і задоволення їх фізіологічних потреб. Корм, вода та інші рідини для сільськогосподарських тварин не містять речовин або домішок, що могли б завдати їм невинуватених страждань або травмувати. Спосіб годування не завдає непотрібних страждань і не травмує тварин.					час їх утримання, затверджених наказом № 224
14.	Автоматичні поїлки наявні, годівля проводиться за розкладом. Якщо господарство велике, здійснюється документування процедур щодо напування та годівлі, з зазначенням часу годівлі, напування, їх кратності.	Тварини мають доступ до кормів і води з інтервалами, що відповідають їх фізіологічним потребам.	1 раз у рік			пункт 27 глави 1 розділу V	пункт 19 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
	Забезпечується напування тварин на вигульному майданчику.						
15.	Напувалки наливного типу наповнені, а автоматичні працюють. Забезпечується можливість тварини дотягнутися до працюючої напувалки при прив'язному утриманні.	Тварини мають доступ до води в належній кількості або мають можливість задовольнити свої потреби у споживанні рідини в інший спосіб.	1 раз у рік			пункти 27, 28 глави 1 розділу V	пункт 20 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
16.	Фронт годівниць та кількість напувалок задовольняє потреби. Тварини при напуванні та годівлі не стоять в черзі, а мають вільний доступ до корму та води.	Обладнання для годівлі і напування спроектоване, сконструйоване і розміщене у спосіб, що мінімізує забруднення кормів і води, а також запобігає шкідливим наслідкам конкуренції між сільськогосподарськи	1 раз у рік			пункт 28 глави 1 розділу V	пункт 21 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
		ми тваринами за доступ до кормів і води.					
17.	В аптечці наявні лише зареєстровані ветеринарні препарати, відсутні заборонені препарати або препарати, призначені для непродуктивних тварин. Препарати зберігаються в умовах, зазначених у листівці вкладці до препарату. На ліки не потрапляє пряме сонячне світло. Біопрепарати, за наявності, зберігаються в холодильнику за температури +2-+5 С.	Застосовуються ветеринарні лікарські засоби, зареєстровані в Україні, і які не мають негативного впливу на здоров'я та благополуччя тварин	1 раз у рік			пункт 8 глави 1, пункт 23 глави 2 розділу V	пункт 22 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
18.	Під час штучного осіменіння застосовують спеціально призначені для цього прилади, інструменти та знаряддя. Дрібну корову ніколи не криють великим бугаєм.	Природне або штучне розведення тварин, що спричиняють або можуть спричинити їх страждання та/або травмування не застосовується.	1 раз у рік			пункт 29 глави 1 розділу V	пункт 24 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під

1	2	3	4	5	6	7	8
							час їх утримання, затверджених наказом № 224
19.	Відомості про лікування тварин та застосування ветеринарних препаратів зберігаються впродовж не менш як три роки і надаються територіальному органу Держпродспоживслужби під час здійснення заходу державного контролю або у відповідь на його запит.	Ведеться електронний та/або паперовий облік відомостей про лікування тварин, у тому числі про застосування ветеринарних лікарських засобів (період і кількість), а також про кількість загинув тварин, виявлених під час кожного огляду.	1 раз у рік			пункти 5, 9 глави 1 розділу V	пункт 26 Загальних вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених наказом № 224
20.	Здійснюється регулярна перевірка, чи всі поверхні боксу для теляти гладенькі, чи відсутні гострі поверхні, чи відсутні не забиті цвяхи. Підлога будиночку не слизька,	Бокси, а також обладнання, з якими контактують телята, не завдають їм шкоди та/або травмують їх. Матеріали і обладнання такі, що легко очищаються,	1 раз у рік			пункти 20, 28, 34 глави 1 розділу V	пункт 6 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
	легко миється, легко прибирається.	миються і дезінфікуються.					
21.	Приміщення для телят добре вентилуються, розміщені на повітрі. Відсутні такі ознаки як щипання очей або різкий запах від випаровування аміаку – це однозначно порушення правил утримання телят.	Циркуляція, рівень запиленості, температура та відносна вологість повітря, а також концентрація газів знаходиться у межах прийнятих для здоров'я телят норм.	1 раз у рік			пункти 21, 22 глави 1 розділу V	пункт 8 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
22.	Працездатність обладнання, наприклад, примусової вентиляції, газових обігрівачів тощо, від функціонування яких залежить життя телят, або мікроклімат приміщення, де вони утримуються перевіряється не рідше, ніж один раз на день. Альтернативні заходи також забезпечуються (наприклад, просто	Механічні пристрої, які забезпечують життєдіяльність телят, постійно оглядаються, за необхідності ремонтуються, у інших випадках застосовуються альтернативні засоби забезпечення годування і підтримання прийнятного мікроклімату.	1 раз у рік			пункт 22 глави 1 розділу V	пункт 9 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
	відкриті двері та вікна при поламці вентиляції).						
23.	Телята та корови не знаходяться у постійній темряві. Якщо приміщення погано освітлене, штучне освітлення є достатнім, щоб прочитати газету на рівні голови тварини.	З метою задоволення поведінкових і фізіологічних потреб телят передбачене належне природне або штучне освітлення. У випадку застосування штучного освітлення, його тривалість відповідає звичайній тривалості природнього освітлення.	1 раз у рік			пункти 16, 18 глави 1 розділу V	пункт 11 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
24.	Докази, що тварини оглядаються персоналом, який має базові знання щодо здоров'я та благополуччя тварин наявні.	Огляд телят, утримуваних у тваринницьких приміщеннях, здійснюється не менш як два рази на добу, а телят, утримуваних поза тваринницькими приміщеннями – один раз на добу.	1 раз у рік			пункт 13 глави 1 розділу V	пункт 12 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
25.	За можливості наявність свого місця у кожного теляти. Такого місця достатньо, щоб теля розвернулось та лягло так, як йому зручно. Теля має можливість полизати собі боки за потреби. Найкращий варіант – це глибока підстилка із забезпеченням достатньо місця для телят.	Приміщення для утримання телят спроектовані і побудовані у спосіб, що дає можливість телятам вільно лягати, відпочивати, вставати і доглядати за собою.	1 раз у рік			пункти 30 – 32 глави 1 розділу V	пункт 13 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
26.	Здійснені розрахунки та перевірено чи відповідають умови утримання (достатньо місця для утримання наявної кількості тварин), вимогам законодавства.	Площа для безперешкодного пересування кожного теляти, за умови утримання його у групі, становить: для теляти живою масою менш як 150 кг – не менш як 1,5 м ² ; для теляти живою масою від 150 кг до 220 кг – не менш як 1,7 м ² ;	1 раз у рік			пункти 30 – 32 глави 1 розділу V	пункт 14 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
		для теляти живою масою 220 кг і більше – не менш як 1,8 м ² .					
27.	У маленьких боксах телята не утримуються більше 2 місяців. Виняток становить бокс спеціальний, великий, у ньому утримується телятко хворе, або слабке, або задиристе. Вимоги цього питання не застосовують до господарств (потужностей), у яких утримують менш як шість телят, та/або якщо телят утримують разом із їх матерями.	Телята віком старше восьми тижнів не утримуються в індивідуальних боксах. (крім випадків, коли це необхідно через поведінку теляти або для його лікування). Ширина індивідуального боксу є не меншою як висота теляти в холці, виміряної у стоячому положенні, а довжина – не менш як довжина тіла теляти, виміряна від кінчика носа до каудального краю сідничного горбу, помножена на коефіцієнт 1,1.	1 раз у рік			пункт 31 глави 1 розділу V	пункт 15 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
28.	Будиночки для телят надають змогу телятам бачити один одного.	У перегородках у індивідуальних боксах для телят є отвори, що дають можливість телятам мати прямий візуальний контакт з іншими телятами. <i>(Виняток становлять будиночки для ізоляції хворих телят, де перетинки мають бути суцільними).</i>	1 раз у рік			пункт 30 глави 1 розділу V	пункт 16 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
29.	У випадку використання прив'язі вона не завдає шкоди і не травмує телят. Прив'язь регулярно перевіряють та у разі потреби припасовують. Кожна прив'язь спроєктована і сконструйована у спосіб, що унеможливило удушення або травмування, а також надає телятам можливості рухатися. Застосування	Телята не утримуються на прив'язі. <i>(крім випадків, коли телят, яких утримують у групах, прив'язують під час годування молоком або його замінником на період, тривалість якого не перевищує однієї години)</i>	1 раз у рік			пункт 31 глави 1 розділу V	пункт 17 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
	намордників до телят заборонене.						
30.	Засоби догляду та приладдя, яке застосовується для декількох телят, миється та дезінфікується перед використанням для іншого теляти. Не помиті та не продезінфіковані засоби не використовуються для іншого теляти.	Приміщення, місця для вигулу (загони), бокси, обладнання і знаряддя, які використовують для утримання і догляду за телятами, належно очищують, миють і дезінфікують з метою запобігання перехресному зараженню і накопиченню організмів, що переносять захворювання.	1 раз у рік			пункт 33 глави 1 розділу V	пункт 18 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
31.	Підлога, стіни риштаки та жолоби очищені. Вони не забруднені застарілим брудом, або екскрементами.	Екскременти, сечу, залишки корму, у тому числі на підлозі, видаляють так часто, як це потрібно, щоб мінімізувати неприємні запахи і запобігти	1 раз у рік			пункт 33 глави 1 розділу V	пункт 18 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
		розмноженню комах і гризунів.					
32.	Підлога не є слизькою. Поверхня запобігає сковзанню, навіть, під час ігор між телятами. Містки не хитаються під ногами, розміщені жорстко та надійно. Травмовані кінцівки та шкіра над суглобами свідчать про недостатню увагу до забезпечення вимог.	Підлога на момент огляду: рівна, але не слизка, щоб запобігти травмуванню телят; спроектована у такий спосіб, щоб не травмувати і не завдавати страждань телятам, що стоять або лежать на ній; відповідає розміру і вазі телят; утворює жорстку, рівну і стійку поверхню.	1 раз у рік			пункт 34 глави 1 розділу V	пункт 19 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
33.	У місці відпочинку теля почуває себе комфортно. Воно спокійно відпочиває, не дрижить, не шукає постійно більш зручного положення. Телята до двох тижнів утримуються на глибокій підстилці.	Місце для відпочинку телят зручне, чисте, належно дренажоване і сухе, не справляє на телят негативного впливу. Телята віком до двох тижнів забезпечені належною підстилкою.	1 раз у рік			пункт 34 глави 1 розділу V	пункт 20 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
34.	Корм містить достатню кількість заліза, щоб забезпечити вміст гемоглобіну у крові на рівні не менш як 4,5 ммол/л. З двотижневого віку телята щодня отримують грубий корм, мінімальну кількість якого збільшують від 50 г на добу для телят віком від восьми тижнів, до 250 г на добу для телят віком до 20 тижнів.	Раціон телят розроблено із урахуванням віку телят, а також їх маси, поведінкових і фізіологічних потреб задля зміцнення здоров'я і благополуччя телят.	1 раз у рік			пункт 26 глави 1 розділу V	пункт 21 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
35.	Вгодовані, чисті тварини є підтвердженням належного благополуччя. Годівля телят є планово-регулярною, повноцінною та із дотриманням фізіологічних норм. Телят до двотижневого віку не годують з відра. Дірки у сосках для	Телят годують не менш як два рази на добу. Телята, які утримуються у групах і не годуються ad libitum (за власним бажанням) або за допомогою автоматичних годувальних систем, мають доступ до корму одночасно з	1 раз у рік			пункти 24-26 глави 1 розділу V	пункт 22 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
	годування не збільшені штучно.	іншими телятами у групі.					
36.	Тварини, які старші двох тижнів, мають постійний доступ до води.	Телята віком старші двох тижнів мають доступ до достатньої кількості свіжої питної води або можливість задовільнити власні потреби в рідині, споживаючи інші корми або рідини. У спекотну погоду або для хворих телят свіжа питна вода бути доступна постійно.	1 раз у рік			пункт 27 глави 1 розділу V	пункт 23 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
37.	Поїлки та годівниці не забруднені залишками кормів. Це досягається правильним їх розміщенням. При цьому розміщення є зручним для теляти.	Системи для годівлі і напування телят спроектовані, сконструйовані, розміщені і обслуговуються у спосіб, що мінімізує забруднення кормів і води для телят.	1 раз у рік			пункт 27 глави 1 розділу V	пункт 24 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

1	2	3	4	5	6	7	8
38.	Докази про випойку телятам молозива в перші шість годин свого життя наявні.	Кожне теля отримує молозиво великої рогатої худоби якнайшвидше після народження, але не пізніше як через перші шість годин свого життя.	1 раз у рік			пункт 26 глави 1 розділу V	пункт 25 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224
39.	Персонал, який відповідає за здоров'я та благополуччя телят, пройшов навчання, яке містить ознайомлення із ознаками інфекційних хвороб, ознаками дискомфорту телят та показниками нормального фізіологічного стану тварини.	Кожен доглядач за телятами, або утримувач пройшов навчання з питань благополуччя телят.	1 раз у рік			пункти 35 – 39 глави 1 розділу V	пункт 26 Вимог до благополуччя телят під час їх утримання, затверджених наказом № 224

Таблиця 1.3. Перелік питань для внутрішнього контролю з програм-передумов системи НАССР та постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи НАССР

№ з/п	Питання, що підлягають внутрішньому контролю	Вимога наказу		Рекомендована періодичність перевірки (візуальна, документальна тощо) виконання оператором ринку вимог	Відповіді на питання		Рекомендація Методичних настанов	Нормативне обґрунтування	Пояснення
		№ 1503	№ 446		так	ні			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ НАССР									
Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень									
1.	Розміщення потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання відповідає технологічним процесам, асортименту продуктів та ризиків, пов'язаних з цим.	—	1.1.1.				—	підпункт 2.5.1 пункту 2.5 розділу II наказу № 590	перевіряти за вимогою наказу № 446.
2.	Рух матеріалів у приміщенні	3.2	1.1.2.	1 раз у рік або при змінах у				пункт 2 частини першої	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	організовано, за можливості, в одному напрямку, нагрівальне та охолоджувальне обладнання ізольовано, місця для розміщення матеріалів позначено.			технологічному процесі, реконструкції чи запуску нових продуктів				статті 41 ЗУ № 771; підпункт 2.5.2 пункту 2.5 розділу II наказу № 590	
3.	Виробничі приміщення розділені на спеціальні зони – постійні чи тимчасові (“чисті” зони та “брудні”) залежно від ризику забруднення сировини, матеріалів, напівфабрикатів або готових продуктів.	3.2	1.1.3, 1.1.5				пункт 5 глави 3 розділу VII	пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771; підпункти 2.5.4 – 2.5.6 пункту 2.5 розділу II наказу № 590	
4.	Розміщення потужностей враховує параметри навколишнього середовища (стан ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів, а також діяльність інших суб’єктів	3.2	1.1.4				–	пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771; підпункт 2.5.3 пункту 2.5 розділу II наказу № 590	

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Стіни, стелі приміщень, в яких молоко чи молочні продукти переробляються, виготовляються, обробляються, упаковуються або зберігаються (крім зберігання упакованої готової продукції) є чистими, гладкими, непроникними для вологи, стійкими до миючих та дезінфекційних засобів.	4.1	1.2.3	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 2 глави 4 розділу VII	пункт 1 частини першої та частина друга статті 42 та пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771; підпункти 2.6.3 – 2.6.6 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
7.	Стелі з відкритими балками не повинні бути в зонах поводження з відкритим продуктом.	4.1	1.2.3	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 5 глави 4 розділу VII		
8.	Матеріал підлоги – епоксидна смола або плитка. Підлога є належним чином укладеною з непроникним матеріалом у з'єднаннях, непошкодженою.	4.1	1.2.3	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 3 глави 4 розділу VII		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Якщо підлоги дерев'яні, то вони гладкі, у хорошому стані, їх можна ефективно прибрати і використовувати в зонах зберігання продукції, пакувальних матеріалів та в інших місцях, де відсутнє вологе середовище.								
9.	Двері, вікна, віконні рами і світильники на стелі повинні бути чистими.	4.3, 4.4	1.2.4	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 7 глави 4 розділу VII	пункти 3, 4 частини першої статті 42 ЗУ № 771; підпункт 2.6.7 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
10.	Усі вікна, які відкриваються, та вентиляційні отвори повинні бути захищені антмоскiтними сітками.	4.3	1.2.5	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 6 глави 4 розділу VII	пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ № 771; підпункт 2.6.8 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11.	Каналізаційні стоки обладнані трапом, миються та дезінфікуються після кожного виробничого циклу без використання шлангів високого тиску.	3.5	1.3.2	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 4 глави 4 розділу VII	пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771; підпункт 2.7.2 пункту 2.7 розділу II наказу № 590	
12.	Поверхні обладнання є гладкими, непроникними, стійкими до корозії та дезінфекції, стан обладнання не становить ризику забруднення продукції, обладнання легко знімається чи розташоване так, щоб забезпечити можливість прибирання.	4.5	1.2.6	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 10 глави 4 розділу VII	пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771; підпункт 2.6.9, абзац другий підпункту 2.6.12 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
13.	Металеві ножі, мішалки виготовлені з нержавіючої сталі.	4.5	1.2.6	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 14 глави 4 розділу VII		
14.	Стелажі (наприклад, з пластику чи нержавіючої сталі),	4.5	1.2.6	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункт 15 глави 4 розділу VII		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	повинні бути чистими та непошкодженими.								
15.	Холодильні і морозильні камери мають достатню ємність та підтримують харчові продукти при належній температурі, та обладнані пристроями для вимірювання температури.	4.5	1.2.6	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункт 16 глави 4 розділу VII		
16.	Практики огляду та ремонту обладнання запроваджено.	—	1.2.8	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 17 глави 4 розділу VII	підпункт 2.6.10 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
17.	Правильність результатів вимірювання засобами вимірювальної техніки забезпечено.	7.4	1.2.7	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 18 глави 4 розділу VII	частина друга статті 45 ЗУ № 771; підпункт 2.6.9 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
18.	Температура холодильного обладнання перевіряється принаймні один раз на день та фіксується, регулярно	7.4	1.2.7	Щодня			пункт 19 глави 4 розділу VII	частина друга статті 45 ЗУ № 771; підпункт 2.6.9 пункту 2.6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	перевіряється значення температури на дисплеї чи панелі, з показниками контрольного термометра.							розділу II наказу № 590	
19.	У зонах поводження з харчовим продуктом впроваджено заходи для запобігання попадання уламків скла.	3.1	1.2.9	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 20 глави 4 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771; підпункт 2.6.11 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
20.	Матеріали, які використовуються для виробництва традиційних продуктів, забезпечують дотримання належних гігієнічних умов виробництва.	4.5	1.2.3	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			підпункти 1-4 пункту 8 та пункт 9 глави 4 розділу VII	пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771; підпункти 2.6.3 – 2.6.6 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
21.	Дерев'яні дошки для дозрівання сиру виготовлені з порід, що мають антимікробні властивості та чистяться належним способом.	4.5	1.2.3	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			підпункт 5 пункту 8 глави 4 розділу VII	пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771; підпункти 2.6.3 – 2.6.6 пункту	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								2.6 розділу II наказу № 590	
22.	Контрольні заходи для уникнення перехресного забруднення алергенами запроваджено.	—	1.2.1	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			глава 5 розділу VII	підпункт 2.6.1 пункту 2.6 розділу II наказу № 590	
Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо									
23.	Порядок дій у випадку пошкодження чи відсутності комунікацій запроваджено.	—	1.3.1	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 2 глави 6 розділу VII	підпункт 2.7.1 пункту 2.7 розділу II наказу № 590	
24.	Резервуари для зберігання для води повинні бути проточні та закриті.	—	1.3.2	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 4 глави 6 розділу VII	підпункт 2.7.2 пункту 2.7 розділу II наказу № 590	
25.	Вода з приватного джерела перевіряється не рідше, ніж 4 рази в рік з урахуванням сезонних коливань у показниках. Належне технічне обслуговування системи водопостачання забезпечено.	9.4	1.4.3	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 5 глави 6 розділу VII		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26.	Вода з централізованого водопостачання перевіряється у випадку форс-мажорних обставин та за умов повідомлень відповідних служб про погіршення якості показників води.	9.4	1.4.3	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 6 глави 6 розділу VII		
27.	Зменшення кількості аналізів відбувається на основі даних 3-х років стабільних показників.	9.4	1.4.3	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 11 глави 6 розділу VII		
28.	Дії у випадку тимчасового припинення електропостачання запроваджено включно з поводженням з охолодженою продукцією.	-	1.3.6	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 10 глави 6 розділу VII	підпункт 2.7.6 пункту 2.7 розділу II наказу № 590	
Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами									
29.	Матеріали, які безпосередньо контактують з харчовим продуктом, призначені для такої мети,	7.2, 12.1	1.4.2 1.4.6	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 1 глави 7 розділу VII	пункт 2 частини першої статті 45, пункт 1 частини першої	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	підтверджуючі документи наявні.							статті 50 ЗУ № 771; підпункти 2.8.3, 2.8.7 пункту 2.8 розділу II наказу № 590; пункт 2 розділу XI наказу № 118	
30.	Сирні лопати та інший посуд, сита, форми для сиру та преси виготовлені з нержавіючої сталі або харчового пластику.	7.2	1.4.2	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 2 глави 7 розділу VII	пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771; підпункт 2.8.3 пункту 2.8 розділу II наказу № 590	
31.	Тканини для пресів чисті, замінюються регулярно. Одноразові тканини для пресів не використовуються двічі.	7.2	1.4.2	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункт 3 глави 7 розділу VII		
Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)									
32.	Перелік поверхонь та обладнання, які необхідно очищувати, та	5.1	1.5.1	1 раз у 3 місяці або у випадку			пункт 2 глави 8 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 43	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	з порядок їх прибирання складено.			відхилень чи змін				ЗУ № 771; підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 розділу II наказу № 590	
33.	Інвентар для прибирання позначено відповідно до використання та зберігається окремо у межах відповідних зон.	—	1.5.2	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункти 14-15 глави 8 розділу VII	підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу II наказу № 590	
34.	Інвентар, що контактує з продуктом, що містить алерген, після використання ефективно мисться та дезінфікується, або для цих цілей використовується окремий інвентар.	10.3	—	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 16 глави 8 розділу VII	пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771	
35.	Підтвердження ефективності (валідація) процедур прибирання перед їх впровадженням чи внесенням змін впровадження забезпечено.	—	1.5.4	у випадку відхилень чи змін			пункт 22 глави 8 розділу VII	підпункт 2.9.4 пункту 2.9 розділу II наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
36.	Після впровадження інструкцій періодично перевіряється їх застосування та ефективність (верифікація).	—	1.5.6	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 23 глави 8 розділу VII	підпункт 2.9.6 пункту 2.9 розділу II наказу № 590	
37.	Заходи для дотримання чистоти у приміщеннях, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, запроваджено.	5.1	—	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			абзаци 1 – 5 пункту 24 глави 8 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ № 771	
38.	Достатня кількість легкодоступних раковин забезпечена гарячою та холодною питною водою.	пункт 30 Додатку 2	1.5.3	1 раз у рік або у випадку змін			абзац 6 пункту 24 глави 8 розділу VII	пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771; пункт 4 розділу IV наказу № 118	
Здоров'я та гігієна персоналу									
39.	Докази проходження медичних оглядів наявні.	10.1	1.6.2	1 раз у рік			пункт 4 глави 9 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771; підпункт 2.10.2 пункту 2.10	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								розділу II наказу № 590	
40.	Окрема зона для переодягання та окремого зберігання персоналом зовнішнього одягу наявна.	—	1.6.3	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			абзац 1 пункту 5 глави 9 розділу VII	підпункт 2.10.3 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	
41.	Правила поведінки персоналом дотримуються.	10.2	1.6.1 1.6.5	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			абзаци 2-3 пункту 5 глави 9 розділу VII	пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771; підпункти 2.10.1, 2.10.5, 2.10.6 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	
42.	Придатність до роботи працівника, який здійснює поводження з харчовими продуктами, перевіряється перед прийомом на роботу та перед поверненням до роботи після хвороби.	10.1	1.6.4	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 6 глави 9 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771; підпункт 2.10.4 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	
43.	Порізи та рани повністю закриті водостійкою	—	1.6.5	1 раз у місяць або у випадку			пункт 7 глави 9 розділу VII	підпункт 2.10.5 розділу II наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	пов'язкою яскравого кольору.			відхилень чи змін					
44.	Процедура перевірки стану здоров'я та зовнішнього вигляду перед початком роботи запроваджена.	10.1	1.6.4	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункт 8 глави 9 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771; підпункт 2.10.4 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	
45.	Харчові продукти, з якими контактували працівники з ознаками інфекційних захворювань, є непридатними.	8.5	—	1 раз у місяць			пункт 9 глави 9 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ № 771; стаття 5 ЗУ № 1393	
46.	Відвідувачі дотримуються встановлених вимог до здоров'я.	—	1.6.5	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 10 глави 9 розділу VII	підпункт 2.10.6 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	
47.	Встановлені правила миття рук дотримуються.	—	1.6.5	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункт 11 глави 9 розділу VII	підпункт 2.10.5 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
48.	Виконання процедури застосування одноразових рукавиць для контакту працівників з харчовими продуктами, їх достатня кількість та зручний доступ до них забезпечено.	—	1.6.5	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункт 12 глави 9 розділу VII	підпункт 2.10.5 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	
49.	Дотримання правил використання робочого одягу забезпечено.	—	1.6.3	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 13 глави 9 розділу VII	підпункт 2.10.3 пункту 2.10 розділу II наказу № 590	
50.	Ефективне прання робочого одягу забезпечено.	—	1.6.3	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 14 глави 9 розділу VII		
51.	Змінний верхній одяг (халати або фартухи) одягають при вході в зону виробництва харчових продуктів і знімають перед виходом з цього приміщення або відвідуванням туалету.	—	1.6.3.	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 15 глави 9 розділу VII		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності									
52.	Відходи тимчасово зберігаються у виробничих приміщеннях та вилучаються у спосіб, що унеможливило б перехресне забруднення.	8.1	1.7.3	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункти 1, 2 глави 10 розділу VII	пункти 1, 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771; підпункт 2.11.3 пункту 2.11 розділу II наказу № 590	
53.	Контейнери для відходів є у достатній кількості, не переповнені та миються.	8.2	1.7.2 1.7.3	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункт 3 глави 10 розділу VII	пункти 1, 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771; підпункти 2.11.2, 2.11.3, 2.11.5 пункту 2.11 розділу II наказу № 590	
54.	Контейнери, що використовуються для зберігання відходів на території, обладнані кришками, їх регулярно миють і дезінфікують.	8.2	1.7.5	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 3 глави 10 розділу VII	пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771; підпункт 2.11.5 пункту 2.11 розділу II наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби									
55.	Види шкідників, характерні для конкретної потужності, визначено.	11.4	1.8.1	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 1 глави 11 розділу VII	пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771; підпункт 2.12.1 пункту 2.12 розділу II наказу № 590	
56.	Потужність є в належному загальному та технічному стані для обмеження доступу шкідників та запобігання потенційних місць для розмноження.	—	1.8.2	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 2 глави 11 розділу VII	підпункт 2.12.2 пункту 2.12 розділу II наказу № 590	
57.	Належні практики запобігання приваблення шкідників запроваджено.	—	1.8.2	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункти 3-5 глави 11 розділу VII	підпункт 2.12.2 пункту 2.12 розділу II наказу № 590	
58.	Заходи контролю сирних кліщів запроваджено.	11.4		1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 6 глави 11 розділу VII	пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771	
59.	У випадку співпраці з підрядником, обов'язки сторін чітко визначені,	—	1.8.4.	1 раз у 6 місяців або у випадку			пункт 7 глави 11 розділу VII	підпункт 2.12.4 пункту 2.12	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	заходи для перевірки можливості появи шкідників та ефективності роботи підрядників запроваджені.			відхилень чи змін				розділу II наказу № 590	
60.	Кроки, які необхідно застосувати у випадку виявлення проблеми з контролем шкідників, запроваджено.	—	1.8.5	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 8 глави 11 розділу VII	підпункт 2.12.5 пункту 2.12 розділу II наказу № 590	
Зберігання та використання токсичних сполук і речовин									
61.	Токсичні сполуки і речовини зберігаються окремо від харчових продуктів.	11.12	1.9.2	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 1 глави 12 розділу VII	пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ № 771; підпункт 22.13.4 пункту 2.13 розділу II наказу № 590	
62.	Правила зберігання, приготування розчинів та безпечного поводження з шкідливими сполуками і речовинами запроваджено.	—	1.9.3	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункти 2-3 глави 12 розділу VII	підпункт 2.13.5 пункту 2.13 розділу II наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Специфікації (вимоги) до сировини та контроль постачальників									
63.	Базові процеси оцінювання постачальників та вхідного контролю сировини запроваджено.	11.1; пункти 4, 5 Додатку 2	1.10.1	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 2-9 глави 13 розділу VII	пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771; статті 14, 15 розділу III ЗУ 287; підпункт 2.14.1 пункту 2.14 розділу II наказу № 590; підпункт 4 пункту 2, абзац перший пункту 6, пункт 3 розділу IX наказу № 118	
64.	Сире молоко від інших операторів ринку приймається відповідно до специфікації.	пункт 15 Додатку 2 42–46 Додатку 4	1.10.2	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 10 глави 13 розділу VII	пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771; підпункт 2.14.2 пункту 2.14 розділу II наказу № 590; пункти 4, 5 розділу I, пункт	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								2 розділу IX наказу № 118	
Зберігання та транспортування									
65.	Рекомендовані Методичними настановами вимоги до зберігання і транспортування харчових продуктів впроваджено.	11.2 12.2	1.11	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 2, 4-5, 8 глави 14 розділу VII	пункт 2 частини першої статті 49, пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771	
66.	Транспортування молока здійснюється за умови дотримання температурних режимів та санітарних вимог.	11.5	1.11	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 3, 6-7 глави 14 розділу VII	пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771; підпункти 2.15.1 – 2.15.7 пункту 2.15 розділу II наказу № 590	
Контроль за технологічними процесами									
67.	Температурні та часові режими транспортування та зберігання сирого молока забезпечено.	11.5 пункти 16 – 23 Додатку 4		1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			додаток 15 до цих Методичних настанов	пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771; абзаци 2, 3, 5 – 8 пункту 4, пункт 5	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								розділу IX наказу № 118	
68.	Параметри термічної чи високотемпературної обробки забезпечено.	13.1 – 13.3, 11.7 пункт 53 Додатку 4	1.12.1	1 раз у місяць або у випадку відхилень чи змін			пункти 3-5 глави 15 розділу VII	пункт 7 частини першої статті 49, частина друга, третя статті 51 ЗУ № 771; підпункт 2.16.1 пункту 2.16 розділу II наказу № 590; пункти 6, 7 розділу IX наказу № 118	
69.	Пакування молочних продуктів відбувається у цій же будівлі, що остання термічна обробка, а упаковка закривається негайно після її наповнення. Факт відкриття пакування візуально розпізнаваний та легко контролюється.	12.3. пункт 59 Додатку 4					пункти 7-8 глави 15 розділу VII	пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ № 771; пункт 3 розділу XI наказу № 118	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів									
70.	Забезпечено представлення клієнтам чи кінцевим споживачам усієї передбаченої законодавством інформації.	12.5 – 12.11, 12.16, 12.17, 12.20 – 12.28, 12.32 – 12.34 пункти 60 – 64 Додатку 4	1.13.1 – 1.13.4	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			глава 16 розділу VII	статті 4 – 6, 8 – 18, 23 – 27, 32 ЗУ № 2639; пункт 4 розділу X, абзац другий – четвертий пункту 5, пункт 7 розділу XI наказу № 118	
2. ПОСТІЙНО ДІЮЧІ ПРОЦЕДУРИ, ЗАСНОВАНІ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ НАССР									
1.	Аналіз небезпечних факторів НАССР охоплює сировину, інгредієнти, пакувальні матеріали, що контактують з продуктом, воду, яка надходить у технологічний процес і є частиною рецептури.	пункт 55 Додатку 4	2.1	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункт 1 пункту 2 глави 1 розділу VIII	частина перша статті 21 ЗУ № 771; пункт 3.1 розділу III наказу № 590; пункт 8 розділу IX наказу № 118	
2.	Аналіз небезпечних факторів НАССР охоплює усі процеси, які		2.1	1 раз у рік або у випадку			підпункт 2 пункту 2		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	впливають на якість та безпечність продукції.			відхилень чи змін			глави 1 розділу VIII		
3.	Для кожного нового продукту перед початком серійного виробництва розроблено план НАССР (чи модифіковано існуючий).		2.2.	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункт 3 пункту 2 глави 1 розділу VIII	частина п'ята статті 21 ЗУ № 771	
4.	Осіб, відповідальних за розроблення та впровадження НАССР (група НАССР), визначено.		2.3	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 3-5 глави 1 розділу VIII	пункти 3.4 – 3.8 розділу III наказу № 590	
5.	Інформація про показники безпечності продукту (опис продукту) наявна.		2.4 2.5	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 1-2 глави 2 розділу VIII	пункти 3.9 – 3.11 розділу III наказу № 590	
6.	Призначене використання харчового продукту встановлено.		2.6	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 1 глави 3 розділу VIII	пункт 3.13 розділу III наказу № 590	
7.	Блок-схема технологічного процесу охоплює усі етапи виробництва та всі продукти.		2.7	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 1-3 глави 4 розділу VIII	пункти 3.16, 3.19 розділу III наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Усі небезпечні фактори, характерні для продуктів, ідентифіковано.		2.8	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 6-7 глави 5 розділу VIII	пункт 1 частини третьої статті 21 ЗУ № 771; пункти 3.15, 3.20 розділу III наказу № 590	
9.	Кожен етап технологічного процесу проаналізовано на наявність контрольних заходів для небезпечних факторів.		2.8	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 5 глави 5 розділу VIII		
10.	Оцінку ризику на кожному етапі процесу проведено, беручи до уваги серйозність потенційного впливу небезпечного фактора на споживача і ймовірність його виникнення.		2.8	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 8-12 глави 5 розділу VIII		
11.	Етапи технологічного процесу, на яких ризик перевищення небезпечним(и) фактором(и) допустимого рівня залишається значним, проаналізовано за допомогою дерева рішень наявність ККТ.		2.9	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 1 глави 6 розділу VIII	пункт 2 частини третьої статті 21 ЗУ № 771; підпункт 3.21.1 пункту 3.21 розділу III наказу № 590	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12.	Критичні межі встановлено та обґрунтовано.		2.10	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 1-2 глави 7 розділу VIII	пункт 3 частини третьої статті 21 ЗУ № 771;	
13.	Операційні межі (за потреби) визначено.		2.10	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 3 глави 7 розділу VIII	підпункти 3.22.2, 3.22.4, 3.22.5 пункту 3.22 розділу III наказу № 590	
14.	Процедури моніторингу запроваджено, записи ведуться.		2.11	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 1 глави 8 розділу VIII	підпункт 3.23.4 пункту 3.23 розділу III наказу № 590	
15.	Моніторинг проводиться з такою періодичністю, щоб потенційно небезпечні харчові продукти, виготовлені за період з останнього позитивного результату моніторингу, не вийшли за межі потужності.		2.11	1 раз у 3 місяці або у випадку відхилень чи змін			пункт 3 глави 8 розділу VIII		
16.	Причини усіх невідповідностей у ККТ виявлено та усунуто.		2.14	1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункти 1-2, 4 глави 9 розділу VIII	пункт 5 частини третьої статті 21 ЗУ № 771; підпункти 3.24.1 – 3.24.6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								пункту 3.24 розділу III наказу № 590	
17.	Проводиться регулярна перевірка (мінімум – щорічно) впровадженості та ефективності НАССР.		2.15	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 1-2 глави 10 розділу VIII	пункт 6 частини третьої статті 21 ЗУ № 771; пункт 3.25 розділу III наказу № 590	
17.	Документація з застосування принципів НАССР є відповідною до особливостей конкретної потужності. Записи заповнюються вчасно (зразу ж після застосування заходів).		2.16	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 2-3, 9 глави 11 розділу VIII	пункт 7 частини третьої статті 21 ЗУ № 771; підпункти 3.26.4, 3.26.5 пункту 3.26 розділу III наказу № 590	

Таблиця 1.4. Перелік питань для внутрішнього контролю з мікробіологічного контролю, впровадження системи простежуваності, вилучення та відкликання, навчання персоналу

№ з/п	Питання, що підлягають внутрішньому контролю	Вимога наказу		Рекомендована періодичність перевірки (візуальна, документальна тощо) виконання оператором ринку вимог	Відповіді на питання		Вимога Методичних настанов	Нормативне обґрунтування	Пояснення
		№ 1503	№ 446		так	ні			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ									
1.	План проведення досліджень мікробіологічних параметрів впроваджено.	пункти 6, 7 Додатку 2		1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 5	пункти 3, 4 розділу II наказу № 118	
2.	Місця відбору зразків визначаються з врахуванням необхідності їх періодичної зміни.	пункти 6, 7 Додатку 2		1 раз у 6 місяців або у випадку відхилень чи змін			пункт 5		

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Що таке партія сировини, пакувальних матеріалів, готової продукції чи напівфабрикатів визначено.	1.6	3.3	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункт 1 пункту 4 глави 2 розділу XII	стаття 22 ЗУ № 771; пункт 5.24 розділу V наказу № 590	
2.	Облік приймання, зберігання, використання партій матеріалів ведеться.	1.6	3.3	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункти 2, 3 пункту 4 глави 2 розділу XII		
3.	Інформація, необхідна для простежуваності “крок назад” та “крок вперед”, наявна.	1.7, 1.8б 1.10	3.3	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 1–5 глави 3 розділу XII		
4.	Інформація, необхідна для внутрішньої простежуваності, наявна.	1.6	3.3	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 1 глави 4 розділу XII	пункт 5.24 розділу V наказу № 590	
3. ВИЛУЧЕННЯ ТА ВІДКЛИКАННЯ									
1.	До організації відкликання залучаються працівники з відповідними знаннями та з повноваженнями для прийняття рішень.	1.14	3.4	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 4 глави 2 розділу XIII	пункти 3, 7 частини другої, частина третя – п’ята статті 20 ЗУ № 771;	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Клієнти, до яких відправлені партії харчових продуктів, відомі.	1.14	3.4	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункти 1, 2 пункту 5 глави 2 розділу XIII	абзаци 4 – 7 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу V наказу № 590	
3.	Перелік засобів інформування споживачів (у тому числі територіальне управління Держпродспоживслужби) у випадку відкликання наявний.	1.14	3.4	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункт 3 пункту 5 глави 2 розділу XIII		
4.	Повернені від клієнтів харчові продукти зберігаються у зоні некондиційної продукції чи у іншому спеціально відведеному місці.	1.14	3.4	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункт 4 пункту 5 глави 2 розділу XIII		
5.	Усі випадки відкликань і вилучень задокументовані із обов'язковим зазначенням коригувальних заходів.	1.14	3.4	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункт 6 пункту 5 глави 2 розділу XIII		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Процедура відкликання та вилучення тестується щонайменше 1 раз на рік.	1.14	3.4	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			підпункт 7 пункту 5 глави 2 розділу XIII		
4. НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ									
1.	Підстави для проведення навчання працівників визначено.	10.2	3.1, 1.5.5	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункт 8 розділу XIV	пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771; підпункт 2.9.5 пункту 2.9 розділу II,	
2.	Теми навчань визначено, підтвердження проходження персоналом навчань та їх ефективність встановлено у визначений оператором року спосіб.	10.2	3.1 1.5.5	1 раз у рік або у випадку відхилень чи змін			пункти 9, 10 розділу XIV	пункт 5.1 розділу V наказу № 590	

Додаток 2

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (абзац другий пункту 5 глави 1 розділу V)

10 пунктів програми контролю маститів відповідно до рекомендацій Всесвітньої організації контролю маститів і якості молока

1. Встановлення цілей щодо здорового вимені – на основі річних показників ферми встановіть реалістичні цілі щодо зниження КСК у збірному молоці та кількості випадків маститів.

2. Комфортні умови утримання стада – розмір стійл та приміщення загалом відповідає кількості, розміру тварин та їхнім фізіологічним потребам, тваринам сухо та комфортно, підтримується відповідний мікроклімат. Після кожного доїння, тварині надається свіжа порція корму, при споживанні якого, сфінктер молочного каналу «закриється» (для цього потрібно близько 20 хвилин).

3. Належне доїння – огляд вимені перед доїнням, належна переддоїльна та післядоїльна обробка вимені, контроль процесу доїння.

4. Належне обслуговування та використання доїльного обладнання – регулярне обслуговування та оцінка технічного стану, вчасна заміна гумових або пошкоджених деталей. Контроль процедур миття обладнання.

5. Ведення документації – документування всіх випадків клінічного маститу, всієї інформації з діагностики, лікування та періодів виведення (каренції), а найкраще – індивідуальний моніторинг КСК та частоти виникнення субклінічних маститів.

6. Управління клінічними маститами в період лактації – залучивши ветеринарного спеціаліста, розробити та дотримуватися протоколу лікування клінічного маститу. Лікування має бути проведено із врахуванням виявленого збудника. Дотримуватися періодів виведення (каренції) ветеринарних препаратів для молока та м'яса. Маркування тварин, які знаходяться на лікуванні. За можливості перевірка молока на наявність інгібіторів.

7. Ефективне управління у період сухостою – раціони у період пізньої лактації мають сприяти зменшенню виробництва молока.

8. Біобезпека щодо контагіозних патогенів та вибракування тварин із хронічним маститом та корів, які не піддаються лікуванню. До отримання результатів досліджень утримувати та доїти новопридбаних корів окремо.

9. Регулярний моніторинг стану здоров'я вимені – аналіз тенденції та перегляд протоколів лікування.

10. Періодичний перегляд програми контролю маститів – урахування кращих практик, сучасних тенденцій науки та технологій.

Додаток 3

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 5 глави 2 розділу V)

Управління небезпечними факторами під час виробництва та поводження з сирим молоком

Таблиця

№ з/п	Небезпечний фактор	Як запобігти	Перевірка	Коригувальні дії
1	2	3	4	5
1.	Забруднення молока збудниками зоонозів (туберкульоз, лейкоз, бруцельоз тощо) – (біологічний небезпечний фактор)	Регулярно проходити обов’язкові клінічні огляди та відбір зразків на обов’язкові програмні дослідження (лейкоз, туберкульоз, бруцельоз) та щеплення (сибірка). При купівлі тварин переконатись в тому, що вони здорові, а господарство благополучне – на підставі довідки про епізоотичне благополуччя, що видається Держпродспоживслужбою, або сконтактувати з уповноваженим лікарем ветеринарної медицини заздалегідь	З’ясовувати результати обов’язкових діагностичних та профілактичних заходів	1. Молоко хворих або з позитивним тестом тварин вилучати з стада та проводити заходи відповідно до інструкцій.
2.	Збільшення кількості соматичних клітин у	Дотримання вимог до доїння та утримання тварин	1. Щоденний огляд тварин та вимені. 2. Регулярний (щонайменше 1 раз на місяць) контроль на	1. Звернутися до лікаря ветеринарної медицини. 2. Виявити хворих тварин (провести позапланове дослідження тварин на

1	2	3	4	5
	результаті запалення вимені		приховані (субклінічні) форми маститів. 3. Регулярний (щонайменше 1 раз на місяць) лабораторний контроль КСК у збірному молоці	приховані (субклінічні) форми маститів), відокремити хворих та підозрілих у захворюванні тварин і слідувати вказівкам лікаря ветеринарної медицини
3.	Збільшення кількості мікроорганізмів (біологічний небезпечний фактор)	Необхідно охолоджувати молоко для зберігання до +8°C при щоденному відвантаженні, до +6°C, якщо збір проводиться через день. Молоко необхідно охолодити до цієї температури протягом 2 годин після доїння. Дотримання гігієнічних вимог при доїнні (гігієна вимені, використання обладнання та тари, підготовленої належним чином, здоювання перших цівок молока). Дотримання правил щодо утримання тварин, профілактики захворювань	Регулярний (щонайменше 2 раз на місяць) лабораторний контроль збірного молока на ЗБЗ. Вимірювання часу та температури охолодження, дотримання процедури догляду (перевірки) обладнання для охолодження. Візуальний та лабораторний періодичний контроль щодо ефективності підготовки обладнання, тари; використання зареєстрованих спеціальних миючих та дезінфекційних засобів (вхідний документальний контроль); контроль доярів щодо належного	У разі необхідності відрегулювати температуру охолодження молока, відремонтувати холодильну установку, збільшити її робочу потужність. Удосконалити процедуру підготовки обладнання, тари. Навчити доярів. Здійснити заміну миючих дезінфекційних засобів. Покращити умови місць утримання тварин, видалення гноївки, заміну підстилки. Здійснити своєчасну діагностику захворювань тварин, особливо маститів,

1	2	3	4	5
			виконання своїх обов'язків. Візуальна перевірка умов/місць утримання тварин, щоденний клінічний огляд тварин (у т.ч. за вименем), регулярна (не менше одного разу на місяць) перевірка на приховані (субклінічні) форми маститів	призначення фахового лікування
4.	Згодовування тваринам забруднених (землею та іншими сторонніми домішками) або зіпсованих (прілих, пліснявих тощо) кормів	Неприпустимим є годівля з землі. Заготовляти виключно сухе сіно. Зберігати його та інші корми добре захищеними від дощу, снігу, підвищеної вологості та забруднення	1. Візуальний огляд. 2. Вхідний (документальний) контроль – при закупівля кормів від зовнішніх виробників. 3. лабораторний контроль (за потреби, при підозрах на ураження грибами, мікотоксинами, патогенами тощо)	Слід облаштувати місце для годівлі тварин. У випадку виявлення невідповідних кормів відмовитись від їх згодовування. Переглянути практику заготівлі, умови зберігання тощо
5.	Забруднення трави на пасовищах мінеральними добривами, стоками, намулом, побічними	Дотримуватись часових проміжків між внесенням добрив і випасом (мінімум 3 тижні). Запобігати потоку стоків, що поширюється в напрямку пасовища	Встановлюємо попереджуючі знаки щодо заборони випасання худоби та скошування трави до визначеної дати	Реакція має бути негайна – скористатись іншим пасовищем або тимчасово утриматись від випасання або скошування

1	2	3	4	5
	продуктами тваринного походження (у т. ч. гноєм, гноївкою) тощо			
6.	Забруднення молока залишками ветеринарних препаратів	Дотримуватись рекомендацій лікаря ветеринарної медицини та інструкцій з використання препаратів. Вести облік оброблених тварин, дат закінчення лікування та каренції (період виведення). Використання лише зареєстрованих ветеринарних препаратів	За можливості використання експрес-тестів щодо визначення залишків ветпрепаратів (зокрема, антибіотиків) у молоці	Корів, що перебувають на лікуванні та в період каренції, доїти в останню чергу в окрему ємність, а молоко від них утилізувати
7.	Забруднення молока під час зберігання (фізичний небезпечний фактор)	Молоко слід зберігати відразу після доїння в спеціально відведеному місці в чистому закритому посуді, щоб запобігти попаданню сторонніх предметів, пилу, скла тощо. Боротися із комахами, гризунами	Візуально	Переглянути організацію місць зберігання молока (стан приміщення), цілісність та конструкцію обладнання, процедуру прибирання, план боротьби з комахами та шкідниками
8.	Забруднення молока через неналежне використання дезінфекційного та/або миючого засобів (хімічний	Застосовувати виключно дозволені до використання засоби. Дотримуватись інструкцій з використання (дозування, концентрація, ополіскування тощо)	Візуально. Вхідний документальний контроль. Періодично проводити лабораторний контроль на залишки дезінфекційного та/або миючого засобів	Внести зміни до процедур використання миючих, дезінфекційних засобів. Здійснити заміну миючих дезінфекційних засобів (за потреби)

1	2	3	4	5
	небезпечний фактор)			
9.	Забруднення доїльного та холодильного обладнання через воду для миття та ополіскування	Використовувати питну воду згідно з нормативними вимогами (ДСанПіН 2.2.4-171-10)	Візуально. Періодичні лабораторні дослідження води	Перевірити джерела водопостачання та системи водопроводів. Своєчасна чистка та обробка

Додаток 4

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (підпункт 4 пункту 3 глави 2 розділу VII)

Цілі програм-передумов

Таблиця

№ з/п	Програма-передумова (гігієнічна вимога)	Ціль програми-передумови
1	2	3
1.	Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень.	Забезпечити уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху харчових продуктів, матеріалів та персоналу. Перехресне забруднення може відбуватись двома шляхами: безпосереднє перехресне забруднення при прямому контакті та перенесенні небезпечних факторів від неперероблених чи забруднених до готових для споживання харчових продуктів; опосередковане перехресне забруднення, коли небезпечні фактори переносяться від забруднених до готових для споживання харчових продуктів через забруднені поверхні, руки, обладнання або інвентар.
2.	Вимоги до планування території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.	Запобігти появі небезпечних факторів у харчових продуктах чи у виробничому середовищі шляхом підтримання належного стану приміщень, забезпечення правильної роботи обладнання
3.	Вимоги до планування та стану комунікацій:вентиляції,	Підтримання комунікацій у належному стані для забезпечення правильного

1	2	3
	водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо	виконання технологічних процесів та належного стану виробничого середовища
4.	Гігієна персоналу	Запобігти появі небезпечних факторів у харчових продуктах чи у виробничому середовищі забезпечивши належний стан здоров'я, поведінку чи знання персоналу Кожна особа, яка працює в зоні поводження із харчовими продуктами, повинна підтримувати високий рівень особистої гігієни
5.	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Запобігти появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом забезпечення неналежної чистоти поверхонь, приміщень, комунікацій. Усе обладнання та зони приміщення необхідно підтримувати у чистоті. Обладнання та поверхні, які імовірно контактуватимуть з харчовими продуктами — безпосередньо, або опосередковано, потребують миття та, за потреби, дезінфекції
6.	Контроль шкідників.	Запобігти появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом запобігання проникненню шкідників у приміщення та застосування належних заходів їх контролю
7.	Управління відходами	Запобігти перехресному забрудненню та привабленню шкідників за допомогою правильного поводження з відходами. Відходи становлять ризик фізичного та біологічного забруднення харчових продуктів і можуть приваблювати шкідників
8.	Вхідний контроль та оцінка постачальників.	Запобігти появі на потужності небезпечної та невідповідної законодавству сировини.
9.	Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.	Запобігти забрудненню продукції токсичними сполуками та речовинами.

1	2	3
10.	Маркування харчових продуктів та інформування споживачів.	Надати споживачам передбаченої законодавством інформації про харчові продукти.
11.	Належна організація технологічних процесів.	Попередити появу небезпечних факторів у харчових продуктах під час її виготовлення, ліквідувати небезпечні фактори чи зменшити їх присутність до прийнятного рівня (допустимого рівня).

Додаток 5

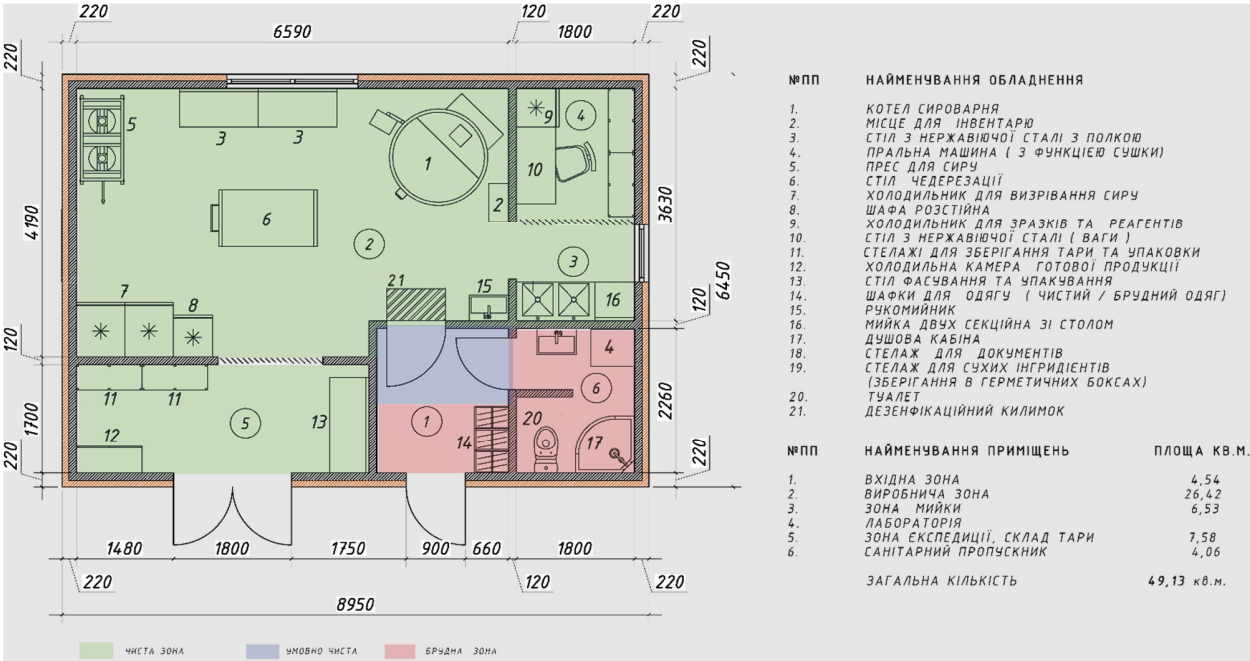
до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 5 глави 2 розділу VII, пункт 3 глави 10 розділу VIII)

Схема процесу розроблення та впровадження програм-передумов

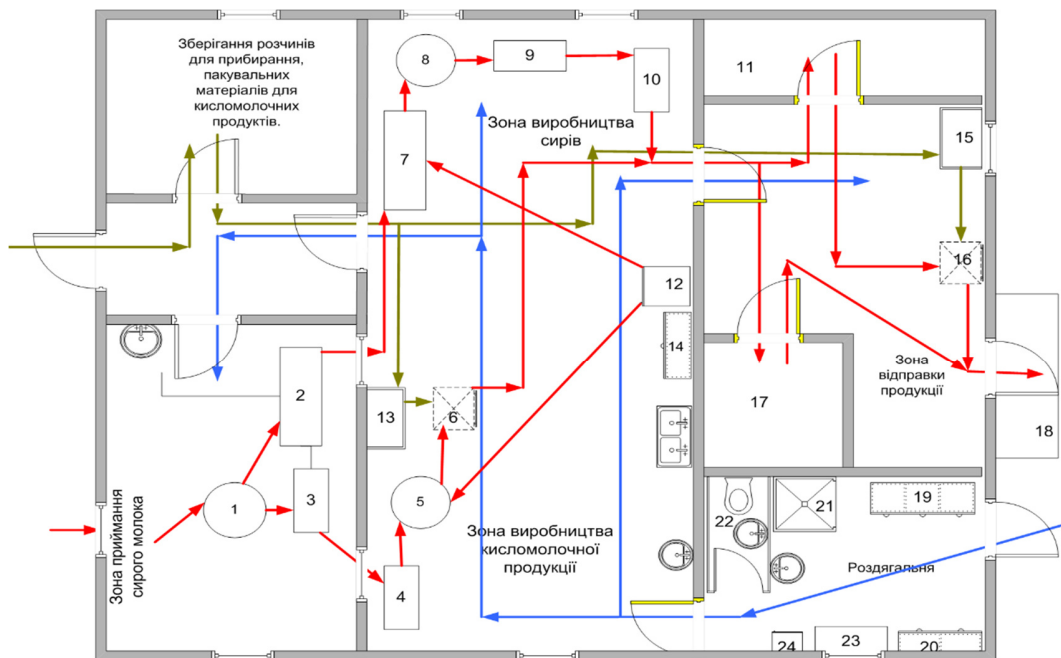


Додаток 6
до Методичних настанов щодо дотримання
вимог законодавства про безпечність та
окремі показники якості харчових
продуктів на потужностях з первинного
виробництва молока та/або малих
потужностях з перероблення молока
(пункт 4 глави 3, пункт 4 глави 10 розділу
VII)

6.1 Приклад плану приміщення з виробництва сиру



6.2. Приклад плану приміщення з виробництва сирів зображенням потоків матеріалів, персоналу



1 – ємності для охолодження молока

2 – пастеризатор

3 – сепаратор

4 – нормалізатор

5 – ємність для сквашування кисломолочних продуктів

6 – фасувальна машина для кисломолочних продуктів

7 – ємність для виробництва сиру

8 – прес

9 – засолювання сиру

10 – мийка сиру

11 – дозрівання сиру

12 – зберігання закваски

13 – зберігання денної норми пакувальних матеріалів для кисломолочної продукції

14 – зберігання інвентаря для прибирання, робочих розчинів.

15 – денна норма пакувальних матеріалів для сиру

16 – вакуум-пакування сиру

17 – холодильна камера для зберігання кисломолочної продукції

18 – рампа з навісом

19 – шафа для домашнього одягу

20 – шафа для робочого одягу

21 – душ

22 – туалет

23 – стіл для приймання їжі

24 – холодильник для продуктів

→ Рух продукції

→ Рух персоналу

→ Рух пакувальних матеріалів



Умивальник для рук



Мийка обладнання

6.3. Запобігання перехресному забрудненню

Таблиця

Місце перехрещення потоків	Опис можливості перехресного забруднення	Коригувальні заходи (розділення потоків фізичне чи в часі)	Перевірка ефективності коригувальних заходів
1	2	3	4

Додаток 7

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока
(пункт 19 глави 4 розділу VII)

7.1. Калібрування засобів вимірювальної техніки, робота яких впливає на відповідність харчових продуктів законодавству

Таблиця

№ з/п	Засіб вимірювальної техніки	Періодичність калібрування	Відповідальна особа/сервісна служба/контрактна організація	Дата калібрування
1	2	3	4	5

7.2. Проведення ремонтних робіт

Таблиця

Дата	Назва обладнання	ППР чи поломка	Опис неполадки/поломки	Перелік проведених робіт	Час від - до	Обладнання після ремонту прибрано	Обладнання до роботи здав	Обладнання до роботи прийняв
1	2	3	4	5	6	7	8	9

7.3. Фіксування розбивання скляних предметів

Таблиця

Дата	Назва предмету що розбився	Чи існує загроза попадання склобою у харчовий продукт (так/ні)	Назва та партія продукції, яка підлягає утилізації	Прибирання проведено
1	2	3	4	5

Додаток 8

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 4 глави 6 розділу VII)

Періодичність огляду відповідно до виду комунікацій

Таблиця

№ з/п	Вид комунікації	Періодичність огляду	Спосіб перевірки	Дата та час проведення перевірки				
1	2	3	4	5				
1.	Водопостачання (перевірка джерела водопостачання)	4 рази у рік	Лабораторний моніторинг					
2.	Водопровід	1 раз у місяць	Візуально					
		2 рази в рік	Лабораторний моніторинг					
3.	Водовідведення	2 рази у рік	Візуально					
4.	Електропостачання	1 раз у рік	Візуально					
5.	Вентиляція	2 рази у рік	Візуально					
6.	Газопостачання	1 раз у рік	Візуально					

Додаток 9

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока
(пункт 3 глави 8 розділу VII)

9.1. Зразок процедури з прибирання приміщень та обладнання

Таблиця

№ з/п	Найменування приміщення чи обладнання	Робочі розчини	Періодичність прибирання (не рідше)	Порядок прибирання	Відповідальний за виконання
1	2	3	4	5	6
1.	Ємності для молока	Назва розчину, його концентрація (посилання на інструкцію з приготування робочих розчинів)	Після кожного спорожнення ємності	Покрокова інструкція	Підпис виконавця
2.	Обладнання (форми, лотки, столи, сирні арфи, діжки, черпаки, тощо)		Після кожного використання		
3.	Підлоги виробничих приміщень		Один раз на кожен день виробництва. Регулярно чистити сифони та решітки для стічних вод.		
4.	Стіни виробничих приміщень, підлоги камер дозрівання		За необхідності і за відсутності харчових продуктів		

1	2	3	4	5	6
5.	Стелажі		Після кожного циклу використання		
6.	Обладнання для кондиціонування повітря, вентиляції		1 раз на рік регулярно перевіряти, чи конденсаційна вода з випарників відводиться правильно та не протікає на молочні продукти		
7.	Холодильники		1 раз у три місяці		
8.	Інструменти багаторазового використання		Після кожного використання		

9.2. Підтвердження прибирання приміщень

(назва приміщення)

Дата	Час	Приби- рання про- ведено	Візуальна перевірка (вибірково)	Дата	Час	Прибирання проведено	Візуальна перевірка (вибірково)
1	2	3	4	5	6	7	8

Додаток 10

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока

(пункти 8 і 10 глави 9 розділу VII)

10.1. Таблиця. Випадки недопущення працівників до роботи, пов'язаної з контактом з харчовими продуктами

Дата	Працівник, що переві- рив	ПІБ виявленого хво- рого		Переві- рив, підпис	Підпис праців- ника	Виявлені праців- ники без робочого одягу або робочий одяг працівників у невідповідному стані (ПІБ працівника, причина невідпо- відності, дії)	При- мітки
		Рани, опіки	Ознаки інфекцій- них за- хворю- вань, ко- нтакти з хворими				
1	2	3	4	5	6	7	8

10.2. Приклад форми анкети для відвідувачів

1. Чи наявні у Вас ознаки інфекційних захворювань (розлад шлунку, діарея, симптоми гострих вірусних респіраторних захворювань)? ☐ ТАК ☐ НІ
2. Чи контактували Ви протягом останніх 7 днів з особами, у яких були ознаки інфекційних захворювань? ☐ ТАК ☐ НІ
3. Чи наявні у Вас відкриті рани та опіки відкритих ділянок шкіри? ☐ ТАК ☐ НІ
4. Чи ознайомились Ви з правилами поведінки для відвідувачів під час візиту у виробничі приміщення? ☐ ТАК ☐ НІ

Своїм підписом Ви підтверджуєте правдивість наданої Вами інформації та зобов'язання дотримуватись правил поведінки для відвідувачів під час візиту у виробничі приміщення.

(підпис, ім'я та прізвище)

Додаток 11
до Методичних настанов щодо дотримання ви-
мог законодавства про безпечність та окремі
показники якості харчових продуктів на поту-
жностях з первинного виробництва молока
та/або малих потужностях з перероблення
молока
(пункт 4 глави 10 розділу VII)

Зразок процедури з управління відходами

Таблиця

№ з/п	Тип відходів	Місце утворення та тимчасового зберігання	Спосіб видалення з приміщень (засоби, вико- навці, плану- вання)	Місце зберігання (територія)	Спосіб утилізації	Періодичність вивезення та утилізації	Відповіда- льна особа (посада, ПП)	Записи про утилізацію
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Додаток 12

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока
(пункт 1 глави 11 розділу VII)

12.1 Таблиця. Види шкідників та ознаки їх присутності

Таблиця

№ з/п	Вид шкідників	Ознаки присутності
1	2	3
1.	Гризуни	Невеликі сліди лап на пилі, послід, дірки в стінах та дверях, гнізда, погризені товари або пакування, жир або інші плями, сліди сечі на пакуванні харчових продуктів
2.	Мухи та літаючі комахи	Тіла комах, живі комахи, павутиння, гнізда, личинки, їх екскременти
3.	Таргани	Яйця та шкаралупа, злиняла шкіра, живі таргани
4.	Мурахи	Невеликі купи піску або ґрунту, живі мурахи, літаючі мурахи в спекотні дні
5.	Птахи	Пір'я, послід, гнізда, шум, власне птахи
6.	Сирні кліщі	Маленькі комахи, яких добре видно неозброєним оком (<0,5 мм). Незважаючи на їхній дрібний розмір, вони здатні спричиняти отвори на поверхні шкірки та можуть призводити до значних втрат. Коли кліщі пошкоджують сир, їх виявляють у вигляді коричневого порошку на поверхні сиру в невеликих тріщинах або розривах парафіну. Згодом сирні кліщі зариваються в сир, залишаючи за собою характерне скупчення коричневого порошку, який складається з мертвих кліщів, живих кліщів, залишків сиру та екскрементів. Цей коричневий порошок має характерний різкий запах. Через розмноження сирних кліщів можуть виникнути проблеми з безпекою та здоров'ям. Кліщі можуть переносити патогени та дріжджі/плісняви з інших поверхонь на поверхню або навіть всередину сиру. У той час, як сирні кліщі та їх залишки вважаються алергенами, алергію провокують лише їх велика кількість

12.2. Перелік пасток*Таблиця*

№ з/п пастки	Місце розташування	Примітки
1	2	3

12.3. Результати перевірки засобів контролю шкідників*Таблиця*

Дата	Номер засобу контролю шкідників, де їх виявлено	Вид виявле- них шкідни- ків	Перевірку проводив	Рекомендо- вані коригу- вальні заходи	Примітки (переміщення пасток, оновлення приманки, заміна тощо)
1	2	3	4	5	6

Додаток 13

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 3 глави 12 розділу VII)

13.1. Процедури поводження з потенційно небезпечними речовинами

Таблиця

Назва засобу	Призначення	№ сертифікату (висновок МОЗ)	Правила безпечного поводження	Місце зберігання	Приготування	Відповідальний працівник
1	2	3	4	5	6	7

13.2. Ідентифікаційний листок для робочого розчину

Таблиця

Назва	
Концентрація	
Дата приготування	
Використати до	
Хто приготував	
Підпис	

13.3. Облік використання потенційно небезпечних речовин

Таблиця

Дата	Назва речовини	Дата надходження	Кількість речовини, що надійшла	Кількість використаної речовини	Кількість речовини на залишку	Відповідальний
1	2	3	4	5	6	7

Додаток 14

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока

(пункти 5, 10 глави 13 розділу VII)

14.1. Зразок специфікації на молоко сире коров'яче

Таблиця

№ з/п	Назва показника	Рекомендоване цільове значення (екстра)	Максимально допустимий рівень	Періодичність (конкретизувати для власного і молока, що завозиться)	Методи (методики) лабораторних досліджень (випробувань)
1	2	3	4	5	6
Обов'язкові критерії відповідності сирого коров'ячого молока вимогам законодавства					
1.	Загальне бактеріологічне забруднення, КУО/мл	молоко від корів: $\leq 100\ 000$	молоко від корів: $\leq 500\ 000$	щонайменше 2 рази на місяць згідно з наказом № 118	ISO 4833-1, ДСТУ ISO 4833-1
2.	Кількість соматичних клітин, мл	молоко від корів: $\leq 400\ 000$	молоко від корів: $\leq 500\ 000$	щонайменше 1 раз на місяць)	ISO 13366-1, ДСТУ ISO 13366-1; ISO 13366-2, ДСТУ ISO 13366-2
3.	Залишки протимікробних речовин/антибіотиків	відсутність	відсутність	кожна партія	ДСТУ 8397 (DELVOTEST (Дельвотест), BRT (БРТ)-тест) як скринінгові методи відповідно до наказу № 118)
4.	Температура, °C	4°C ($\pm 2^\circ\text{C}$)	$\leq 10^\circ\text{C}$	кожна партія	ДСТУ 6066

1	2	3	4	5	6
Показники придатності сирого коров'ячого молока (можуть встановлюватися оператором ринку залежно від подальшого використання молока)					
5.	Консистенція	однорідна рідина без осаду і пластівців, заморожування не допускається	наявність пластівців масової частки білка, механічних домішок	кожна партія	наказ № 4150
6.	Смак та запах	чистий, без сторонніх запахів і присмаків, невластивих свіжому натуральному молоку	виражений кормовий присмак і запах, або невластивий свіжому молоку	кожна партія	наказ № 4150
7.	Колір	від білого до світло-кремового	кремовий, від світло сірого до сірого	кожна партія	наказ № 4150
8.	Фальсифікації	відсутність	присутність	за невідповідності у п. 6–8	ДСТУ 8378 Молоко. Методи визначення соди ДСТУ 7359 Молоко. Метод визначення аміак ДСТУ 7356 Молоко. Метод визначення перексиду водню МР «Виявлення залишків протимікробних препаратів та інших інгібіторів у сирому молоці. Використання скринінгових та підтверджуючих методів у межах програми контролю сирого молока», затверджені

1	2	3	4	5	6
					Науково-методичною радою при Держпродспоживслужбі (протокол № 6 від 23.09.2024)
9.	Кислотність, °Т, або рН	від 16,00 до 18,00 від 6,6 до 6,7	менше 16,00 або більше 18,00 $\geq 6,5 - \leq 6,8$	кожна партія	ДСТУ ISO 6091, ДСТУ 8550, наказ № 4150
10.	Термостійкість за алко-гольною пробою, група	I–V	не витримує алко-гольну пробу із спиртом (кон-центрація роз-чину 68%)	залежно від кін-цевого продукту	ДСТУ 5073
11.	Група чистоти, не нижче	I	II		ДСТУ 6083
12.	Густина, кг/л за температура 20 °С	не менше 1028,0	менше 1028,0	кожна партія	ДСТУ 6082, ДСТУ 7057
13.	Точка замерзання	не вище -0,520°С	не вище 0,520°С		ISO 5764:2009, ДСТУ EN ISO 5764

14.2. Процедура вхідного контролю*Таблиця*

Назва сировини	Види перевірок під час вхідного контролю	Опис методики перевірок	Періодичність перевірок	Відповідальний працівник (підпис)
1	2	3	4	5

14.3. Журнал вхідного контролю*Таблиця*

Дата надходження	Назва сировини	Постачальник	Номер товаро-транспортної накладної	Кількість	Дата виготовлення	Використати до	Результати вхідного контролю	Відповідальний працівник (підпис)
1	2	3	4	5	6	7	8	9

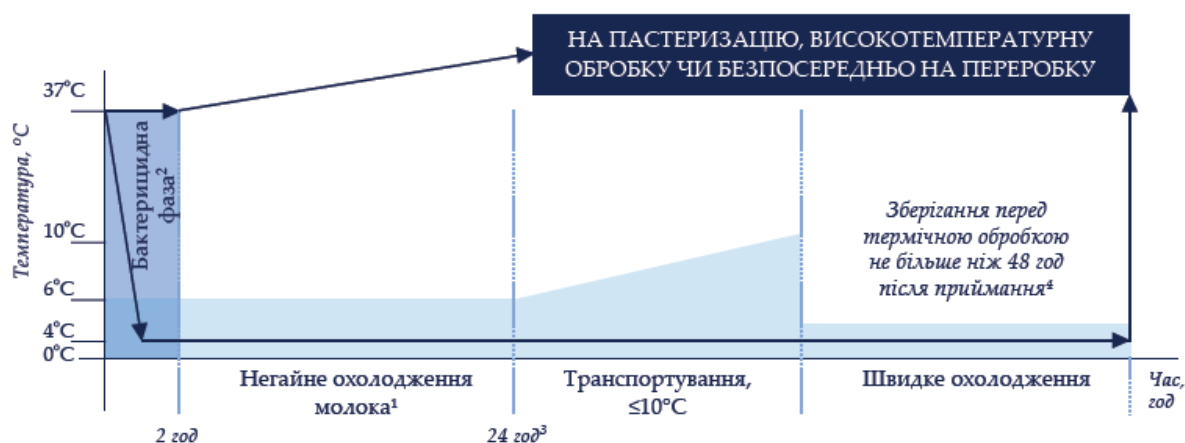
14.4. Журнал оцінювання постачальників*Таблиця*

Постачальник	Сировина	Кількість партій	Кількість партій з зауваженнями до безпечності чи якості	Партії з невідповідними супровідними документами	Кількість партій з недотриманими умовами чи термінами постачання	Частка партій без зауважень, %
1	2	3	4	5	6	7

Додаток 15

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 3 глави 14 розділу VII)

Температурні та часові норми при поводженні з сирим молоком



¹Якщо молоко збирається щодня, його слід одразу після доїння охолоджувати до температури не вище ніж 8 °C, а у разі, якщо воно збирається рідше ніж один раз на добу, - до температури не вище ніж 6 °C.

²Якщо молоко відповідає вимогам, викладеним у розділі II наказу 118 та переробляється протягом двох годин після доїння або якщо з технологічних причин необхідна вища температура, що пов'язано з виготовленням певних молочних продуктів, та є необхідні погодження компетентного органу.

³Рекомендований максимальний період зберігання сирого охолодженого молока перед відправкою.

⁴Не більше ніж 36 годин після приймання, якщо молоко зберігалось за температури не вище ніж 6°C.

Додаток 16

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 5 глави 14 розділу VII)

Записи температури холодильника/холодильної камери/холодильної вітрини/автомобіля

Місяць _____

Рік _____

ТЕМПЕРАТУРА ХОЛОДИЛЬНИКА/ХОЛОДИЛЬНОЇ КАМЕРИ/ХОЛОДИЛЬНОЇ ВІТРИНИ/АВТОМОБІЛЯ						
Дата	Назва обладнання	Параметри температури, °C				Примітки (температура продукту у випадку невідповідності, придатність продукту)
1	2	3				4
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

1	2	3				4	5
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
Перевірка дата	керівником, Підпис	//	//	//	//	//	

Додаток 17

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока
(пункт 2 глави 16 розділу VII)

Інформація, обов’язкова для кінцевого споживача

№ з/п	Інформація на споживчій упаковці	Вимоги законодавства	Пояснення
1	2	3	4
1.	Назва харчового продукту		Офіційна – встановлена нормативно-правовим актом або стандартом. Звична – зрозуміла споживачу без додаткових роз’яснень. Описова – описує харчовий, дає змогу дізнатися про його категорію та вирізнити серед інших
2.	Інформація, що супроводжує назву	Інформація про фізичний стан продукту чи обробку, якій він піддавався. Наприклад, пастеризоване (молоко), питний (йогурт), твердий, м’який, копчений (сир). Для продуктів, виготовлених із молока, процес виготовлення для яких не передбачає термічної обробки чи іншої фізичної або хімічної обробки, слова «із молока сирого». Для молозива – слово «МОЛОЗИВО»;	Інформація надається у всіх випадках, коли її відсутність може ввести покупця в оману. Наприклад, для споживача важливо знати про те, яку обробку проходило молоко, яке він купує

1	2	3	4
		Для продуктів на основі молозива – слова «із молозива»	
3.	Перелік інгредієнтів	Має включати всі інгредієнти харчового продукту у порядку зменшення їх маси станом на момент використання в процесі виробництва харчового продукту. Наводиться під заголовком, що складається з або включає в себе слово «склад» або «інгредієнти»	Вимога про надання переліку інгредієнтів не поширюється на такі продукти переробки молока: сир, вершкове масло, ферментовані молоко та вершки, кисломолочні продукти, у тому числі сир кисломолочний, йогурт, кефір, ряжанка, сметана, у процесі виробництва яких не використовувалися ніякі інші інгредієнти, крім заквасочних культур, харчових ензимів та культур мікроорганізмів, наявність яких є необхідною для процесу виробництва; сири, крім свіжих або плавлених, до яких додана сіль, необхідна для процесу виробництва
4.	Інформація про алергени	Інформація має бути вказана у переліку інгредієнтів з чітким зазначенням назви речовини або продукту. Назва речовини або продукту має бути виділена певним шрифтом, стилем або кольором фону, завдяки чому вона чітко відрізнятиметься від решти переліку інгредієнтів.	Перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість наведено у Додатку І до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

1	2	3	4
		Подання інформації про алергени не вимагається у випадках, коли назва харчового продукту чітко посилається на речовину чи продукт, про який іде мова	Якщо у назві продукту наведено слово «молоко», «масло», «сир» тощо, то інформацію про цей алерген не потрібно зазначати ще раз
		За відсутності переліку інгредієнтів, інформація про алергени подається після слова «містить» перед назвою речовини	Якщо продукт (наприклад, сир) містить як інгредієнт алерген (наприклад, горіхи) і це не відображено у його назві, то його потрібно виділити у переліку інгредієнтів чи, якщо переліку немає, після слова «містить». Якщо оператор ринку не може запобігти перехресному забрудненню алергеном харчового продукту, у складі якого відсутній цей алерген, тоді необхідно на пакуванні зазначити «може містити сліди <назва алергену>»
		Кількісне зазначення певних інгредієнтів (виражається у відсотках у переліку інгредієнтів поруч із інгредієнтом)	Ця вимога стосується випадків, коли назва такого інгредієнту асоціюється у споживача з цим харчовим продуктом або якимось чином виділена у маркуванні словесно або графічно. Наприклад, для молокозмісних продуктів: «молоко ...%», чи «не менше, ніж ...%»
5.	Кількість харчового продукту	Вказується в одиницях об'єму для рідких харчових продуктів, в одиницях маси для інших харчових продуктів	Для вершків, кисломолочних продуктів кількість може зазначатися як в одиницях об'єму, так і в одиницях маси
6.	Мінімальний термін придатності	Є такі варіанти зазначення мінімального терміну придатності:	

1	2	3	4
		Дата «Вжити до ...» (вказується конкретний день)	Використовується тоді, коли продукт є швидкопсувним через свої мікробіологічні властивості. У такому випадку вказується конкретна дата. Після цієї дати харчовий продукт вважається небезпечним для здоров'я людини (кисломолочні продукти, м'які сири, пастеризоване молоко тощо). Безпосередньо після слів «вжити до» зазначається дата або посилання на місце, де на маркуванні зазначена дата. Після цієї інформації зазначаються спеціальні умови зберігання, яких необхідно дотримуватися, щоб харчовий продукт не втратив своїх властивостей до зазначеної дати
		«Краще спожити до...» (у випадку, коли вказується день)	Безпосередньо після цих слів зазначається дата або посилання на місце, де на маркуванні зазначена дата. Застосовується, якщо харчовий продукт зберігається не більше трьох місяців, у даті достатньо вказати день і місяць. У цьому випадку продукт може бути придатним до споживання після завершення терміну за дотриманням умов зберігання, непорушності упаковки та відсутності органолептичних ознак псування

1	2	3	4
		«Краще спожити до кінця...» (коли вказується місяць або рік)	Застосовується: якщо харчовий продукт зберігається більше трьох , але менше 18 місяців, у даті достатньо вказати місяць і рік; якщо харчовий продукт зберігається понад 18 місяців, у даті достатньо вказати рік. У цьому випадку продукт може бути придатним до споживання після завершення терміну за дотримання умов зберігання, непорушності упаковки та відсутності органолептичних ознак псування
7.	Умови зберігання (за потреби)	Вказуються обов’язково завжди після дати «вжити до ...». В інших випадках – за потреби, щоб харчовий продукт не втратив своїх властивостей до завершення встановленого строку	Умовами зберігання можуть бути: температура продукту, відносна вологість навколишнього середовища, відсутність прямого попадання сонячний променів тощо
8.	Розміщення інформації в одному полі видимості	Назва продукту та його кількість повинні бути в одному полі видимості.	Якщо у продукті вміст спирту етилового понад 1,2 відсотка об’ємних одиниць (наприклад, кумис) - фактичний вміст спирту також вказується в одному полі видимості
9.	Адреса виробничих потужностей	Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, що відповідає за інформацію про харчовий продукт	Повинна зазначатися адреса потужності, де продукт був виготовлений

1	2	3	4
10.	Інструкції з використання	Інструкції з використання надаються оператором ринку у випадках, коли відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту	Для молочних продуктів, які переважно є готовими до споживання, інструкції з використання, там, де це потрібно, можуть зводитися до вказання умов зберігання і терміну придатності після порушення пакування
11.	Інформація про поживну цінність харчового продукту	Обов'язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів містить таку інформацію: інформація про енергетичну цінність (кДж та ккал); інформація про вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі (у грамах)	Значення енергетичної цінності, що повідомляються споживачеві, є середніми значеннями, обчисленими на основі: даних лабораторних досліджень харчових продуктів, виконаних виробником; розрахунків, виконаних з використанням добре відомих або фактичних середніх значень інгредієнтів; розрахунків, виконаних з використанням загально встановлених і прийнятих даних. Зміст обов'язкової інформації про поживну цінність харчових продуктів може бути доповнено зазначенням вмісту однієї або декількох таких речовин: 1) мононенасичені жири; 2) поліненасичені жири; 3) поліюли; 4) крохмаль; 5) харчові волокна;

1	2	3	4
			б) вітаміни та мінеральні речовини, інформація про які може зазначатися в інформації про харчові продукти, наведені в додатку № 9 до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», якщо вони містяться в харчовому продукті у значних кількостях
12	Ідентифікаційна позначка	Ідентифікаційна позначка наноситься відповідно до таких положень: залежно від способу презентації ідентифікаційна позначка може наноситися безпосередньо на продукт, первинне чи подальше пакування або може бути надрукована на етикетці, прикріпленій до продукту, первинного чи подальшого пакування; позначка також може мати форму бирки з тривкого матеріалу, яку не можна зняти, не пошкодивши; ідентифікаційна позначка наноситься до того, як продукт залишає потужність; якщо пакування та/або первинна упаковка продукту знімається або якщо продукт підлягає подальшій переробці на іншій потужності, на такий продукт має наноситися нова позначка. У таких випадках нова позначка має містити реєстраційний номер потужності, на якій такі операції проводилися;	Єдиного стандартизованого дизайну ідентифікаційної позначки немає. Лише одна вимога – наявність реєстраційного номера потужності. Допускаються такі винятки: ідентифікаційна позначка замість реєстраційного номера потужності може містити дані про те, де саме (на первинному чи подальшому пакуванні) зазначено вказаний номер; для пляшок повторного використання ідентифікаційна позначка може містити лише реєстраційний номер потужності

1	2	3	4
		позначка має бути читабельною, незмивною та легко помітною для компетентних органів; позначка має містити реєстраційний номер потужності; якщо продукти розміщуються в упаковках, призначених для безпосереднього постачання кінцевим споживачам, цілком достатньо нанести позначку лише на зовнішній бік упаковки; якщо позначка наноситься безпосередньо на продукт, фарби, що використовують, мають відповідати вимогам чинного законодавства України про використання барвників у харчових продуктах. Для більш детальної інформації можна ознайомитися з Вимогами до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 14 вересня 2022 року № 684, зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 29 вересня 2022 року за № 1143/38479.	

Додаток 18

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 4 глави 16 розділу VII)

Способи представлення мінімального терміну придатності

**«ВЖИТИ ДО ДД/ММ/РРРР» –
ЯКЩО ПРОДУКТ Є ШВИДКОПСУВНИМ ЧЕРЕЗ
СВОЇ МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ**

Після спливу конкретної дати харчовий продукт може вважатися небезпечним для здоров'я людини

не більше 3-х місяців

**Краще спожити
до: ДД/ММ/РРРР**

*більше 3-х, але
менше 18-ти місяців*

**Краще спожити до
кінця: ММ/РРРР**

понад 18 місяців

**Краще спожити до
кінця: РРРР**

Додаток 19
до Методичних настанов щодо дотримання
вимог законодавства про безпечність та
окремі показники якості харчових
продуктів на потужностях з первинного
виробництва молока та/або малих
потужностях з перероблення молока
(пункт 2 глави 2 розділу VIII)

Інформація для опису продукту

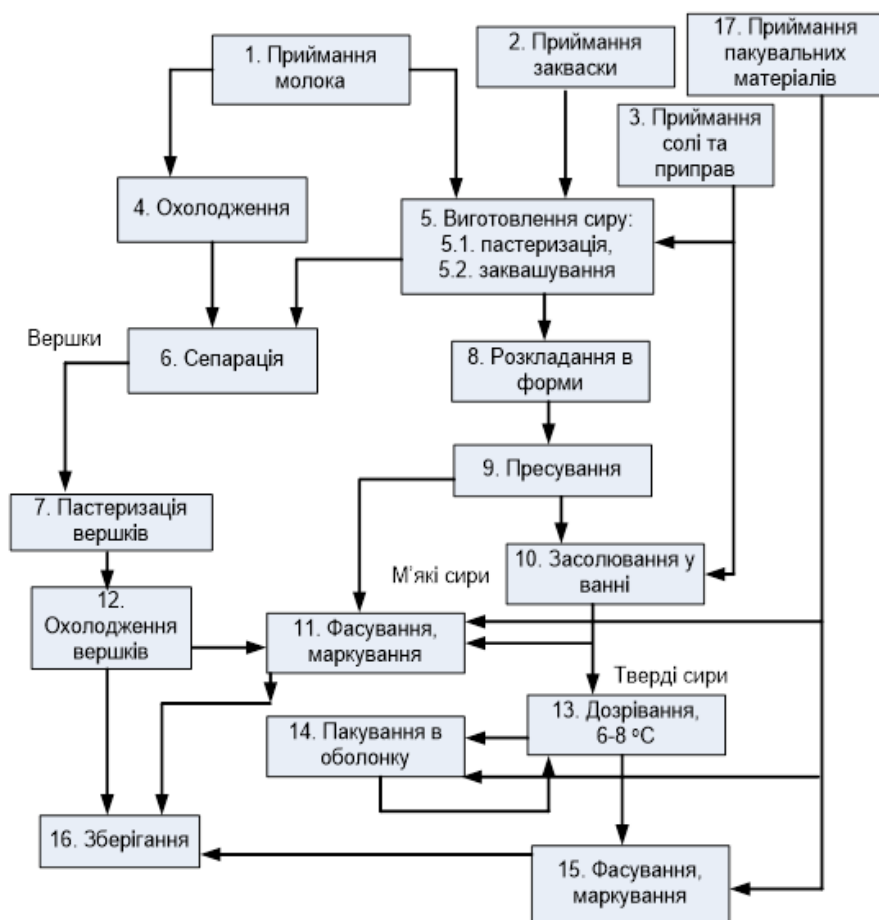
Таблиця

1. Назва продукту	
2. Важливі характеристики кінцевого продукту	
3. Спосіб споживання продукту	
4. Пакування	
5. Термін зберігання	
6. Спосіб продажу	
7. Групи споживачів	
8. Маркування	
9. Вимоги до транспортування	
10. Основні етапи технологічного процесу	

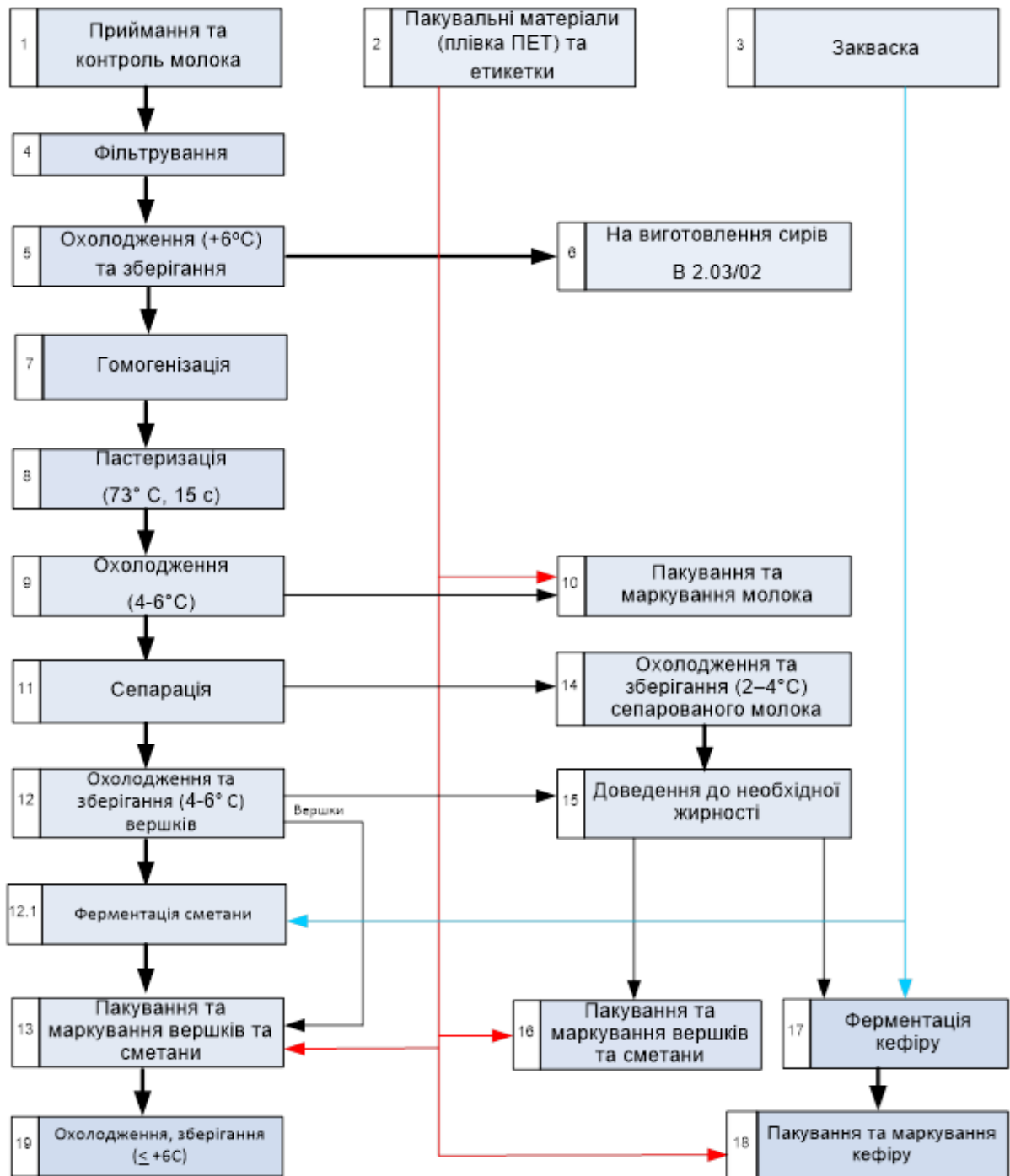
Додаток 20

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 3 глави 4 розділу VIII)

Зразок блок-схеми процесу виробництва сиру



Зразок блок-схеми процесу виробництва молока, вершків, сметани, кефіру



Додаток 21

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока
(пункт 7 глави 5 розділу VIII)

21.1 Небезпечні фактори, характерні для молочних продуктів

Небезпечний фактор	Зразок оцінки ризику*		Як запобігти	Перевірка	Коригувальні дії
	Серйозність негативного впливу	Ймовірність виникнення			
1	2	3	4	5	6
Алергени (з переліком харчових алергенів можна ознайомитися тут)	Висока	Мала	При використанні інгредієнтів, які не є алергенами, рекомендується додатково перевірити їх на наявність домішок, що є алергенами	Верифікація заходів з вхідного контролю сировини на наявність домішок, що є алергенами	Замінити постачальника. Внести пункт про відсутність домішків алергенів у специфікацію на сировину
			Правильний порядок виготовлення видів харчових продуктів – спочатку харчові продукти без алергенів, далі – продукти з вмістом	Перевірка виконання процедури прибирання після роботи з алергенами	Змінити планування випуску різних видів харчових продуктів так, щоб було менше переходів від

1	2	3	4	5	6
			алергенів, після чого забезпечити ефективне прибирання		виробництва продуків з алергенами до продуктів без алергенів. Удосконалити процедуру прибирання
Залишки антибіотиків, інших ветеринарних препаратів та біоцидів. Ветеринарні препарати, включно з антибіотиками та протипаразитарними засобами, які застосовувалися для лікування/профілактики захворювань тварин, можуть становити ризик для здоров'я споживачів, якщо їх залишки потрапляють до молока. Окрім того, залишки антибіотиків можуть пригнічувати ріст заквасок	Середня	Досить часто	Ветеринарні препарати повинні бути зареєстровані в Україні та застосовуватися згідно з інструкціями виробника. Слідувати рекомендаціям лікаря ветеринарної медицини. Використовувати дозволені ефективні ветеринарні препарати (наприклад, за результатами антибіотикограми)	Перевірка записів щодо використання ветеринарних препаратів на фермі. Лабораторні дослідження щодо визначення залишків ветеринарних препаратів, у тому числі антибіотиків у сирому молоці	Перегляд та заміна ветеринарних препаратів. Перегляд періодичності лабораторного контролю щодо залишків ветеринарних препаратів, у тому числі антибіотиків у сирому молоці. Запровадження практики проведення досліджень від індивідуальних тварин, які зазнавали лікування, наприкінці періоду очікування (каренції) за

1	2	3	4	5	6
					допомогою експрес-тестів
			Спреї для сосків повинні бути зареєстровані в Україні та дозволені для використання як ветеринарні препарати	Слідувати рекомендаціям лікаря ветеринарної медицини	Заміна спреїв
			Відокремлення дійних тварин, які проходять лікування, дотримання термінів каренції – доїти таких тварин окремо (наприкінці процесу доїння) та виключити потрапляння молока від таких тварин до загального надою. Після доїння таких тварин слід очистити/промити доїльне обладнання	Перевірка дотримання термінів каренції на фермі та процедури доїння включно з прибиранням після доїння	Навчання персоналу ферми, перегляд процедур доїння та прибирання після доїння
Залишки пестицидів Залишки пестицидів, що забруднюють пасовища та потрапляють до кормів,	Середня	Рідко	Використання дозволених в Україні пестицидів відповідно до інструкцій	Лабораторні дослідження кормів чи сирого молока. Перевірка процедур застосування	Заміна пестицидів, перегляд процедур їх застосування

1	2	3	4	5	6
можуть забруднити молоко			виробника, дотримуючись зазначеного періоду між їх застосуванням і збиранням врожаю або випасом худоби	пестицидів на фермі	
Залишки миючих та дезінфекційних засобів Залишки хімічних речовин, що використовуються для очищення та дезінфекції доїльного обладнання, резервуарів, трубопроводів та обладнання для виробництва сиру, можуть становити пряму загрозу безпечності продукту, або можуть пригнічувати активність закваски, що вплине на якість продукції	Мала	Майже ніколи	Хімічні засоби (наприклад, дезінфекційні засоби) повинні бути зареєстровані в Україні та дозволені до застосування у харчовій галузі	Перевірка використання дозволених хімічних засобів. Перевіряти ефективність ополіскування візуально чи за допомогою експрес-тестів, наприклад, лакмусового паперу	Замінити хімічні засоби, провести навчання відповідальних осіб про вимоги до хімічних засобів. Переглянути процедури перевірки ефективності ополіскування
			Дотримання правильної процедури	Перевірка правильної підготовки та	Перегляд процедур поводження з потенційно

1	2	3	4	5	6
			прибирання та використання хімікату належної концентрації. Після очищення та дезінфекції промити обладнання питною водою	використання хімічних засобів	небезпечними речовинами та прибирання
Діоксини та поліхлоровані біфеніли (ПХБ) Діоксини – це група хлорованих органічних сполук, які утворюються внаслідок неконтрольованого спалювання та як продукт промислових процесів. Діоксини викликають імунологічні, неврологічні та репродуктивні розлади, а також рак. Вони стійкі в навколишньому середовищі, жиророзчинні, концентруються в процесі виробництва сиру	Висока	Рідко	Промислові викиди є більш значущим джерелом діоксинів, ніж сільськогосподарська діяльність, моніторинг здійснюється на національному рівні. Однак фермерам слід уникати несанкціонованого спалювання відходів, які можуть підвищити рівень діоксину у ґрунті на території, призначеній для випасу або вирощування кормових культур	Перевірка періодичності та кількості вивезення відходів чи способів їх утилізації. Лабораторні дослідження кормів (при виявленні невідповідності – сирого молока) у випадку загрози забруднення	Переглянути процедури вибору постачальників та вхідного контролю кормів. Заміна постачальників сирого молока чи постачальників кормів. Перегляд процедури управління відходами
Важкі метали	Висока	Майже ніколи	Уникати пасовищ, які містять	Перевірка процедур вибору	Переглянути процедуру вибору

1	2	3	4	5	6
Свинець та інші важкі метали можуть накопичуватися в організмі тварин та людей та викликати ряд шлунково-кишкових та неврологічних симптомів у дійних тварин і людей, особливо у групі ризику (хворі люди та з порушеною імунною системою, діти, люди у віці, вагітні жінки). Джерелами забруднення є: – ґрунти, тому у таких місцях слід уникати випасу чи вирощування культур для виробництва кормів; – вода, а через систему водопостачання поверхні, що контактують з харчовими продуктами			незаконно скинуті відходи: автомобільні акумулятори, згорілі транспортні засоби, стару техніку, відходи гірничої промисловості. Правильне поводження з відходами	постачальників та вхідного контролю поводження з відходами. Лабораторні дослідження кормів (а при виявленні невідповідності – сирого молока чи ґрунтів) у випадку загрози забруднення	постачальників та вхідного контролю сирого молока та кормів. Заміна постачальників сирого молока чи постачальників кормів. Перегляд процедури управління відходами
Хімічні речовини з контактних матеріалів. Може відбуватися міграція хімічних	Мала	Рідко	Використання тільки дозволених до використання у харчовій промисловості	Вхідний контроль контактних матеріалів	Перегляд специфікації на контактні матеріали, процедур вхідного

1	2	3	4	5	6
речовин із матеріалів, що контактують з харчовими продуктами			контактних матеріалів		контролю, заміна постачальників
Скло, дерево, пластик та метал. Джерело обладнання та виробниче середовище	Велика	Майже ніколи	Підтримувати приміщення та обладнання в належному стані. Перевіряти на цілісність скляні предмети. Розбиття скла має бути зафіксовано, а виробництво призупинено, поки розбиття не буде усунено. Частинки скла можуть переміщатися до десяти метрів від місця розбиття, і потенційно забруднені харчові продукти повинні бути знищені. Захисний одяг, включаючи взуття, та інвентар для прибирання слід змінити після очищення від розбитого скла.	Візуальний огляд. Процедури профілактичного огляду обладнання і ремонту та поводження зі склом	Перегляд процедур профілактичного огляду обладнання і ремонту та поводження зі склом

1	2	3	4	5	6
			Утилізувати упаковку від заквасок та інших інгредієнтів відразу після використання		
Персональні речі (гудзики, коштовності, монети, ручки, мобільні телефони, рукавиці, лак для нігтів, накладні нігті та волосся). Джерело персонал та відвідувачі	Середня	Достатньо часто	Дотримання документованих правил перебування у виробничих приміщеннях та гігієни персоналу та відвідувачів. Наявний чистий робочий одяг, який відповідає його призначенню	Візуальний огляд виконання правил гігієни та відвідування	Перегляд правил гігієни та відвідування виробничих приміщень, навчання персоналу
Фізичне забруднення молочних продуктів через життєдіяльність шкідників	Мала	Майже ніколи	Захист приміщень від шкідників. Фізична перевірка інгредієнтів та упаковки при отриманні. Належне прибирання інсекткіллерів	Наявність слідів шкідників у виробничих приміщеннях. Виконання програми контролю шкідників	Перегляд процедури контролю шкідників
Пошкоджені поверхні матеріалів, що контактують з харчовими продуктами	Середня	Рідко	Використання стійких до умов експлуатації матеріалів	Візуальна перевірка стану поверхонь	Заміна матеріалів поверхонь
Фекальне забруднення молока	Середня	Рідко	Гігієна доїння, фільтрування молока	Візуально	Навчання персоналу,

1	2	3	4	5	6
					перегляд правил гігієни доїння. Заміна фільтра

21.2 Біологічні небезпечні фактори, характерні для молочних продуктів

Небезпечний фактор	Як запобігти	Перевірка	Коригувальні дії
1	2	3	4
Бруцелла є збудником бруцельозу, інфекційної хвороби, яка є заразною як для тварин, так і для людей. <i>Mycobacterium bovis and M. Tuberculosis</i> – збудники туберкульозу	На рівні первинного виробництва. Використання сирого молока виключно від стада (у випадку корів) або з ферм (у випадку з кіз і овець), які належать до господарств, що регулярно перевіряються на лейкоз, бруцельоз та туберкульоз згідно з планом протиепізоотичних заходів, затверджених Держпродспоживслужбою, та які офіційно визнані вільними від зазначених хвороб відповідно до чинного законодавства України. Переробка: вхідний контроль молока	На рівні первинного виробництва: перевірка власного стада. Переробка: перевірка господарств-постачальників молока, вхідний контроль молока	Не використовувати молоко від ферм, які офіційно не визнані вільними від лейкозу, бруцельозу та туберкульозу. В інших випадках: 1. Молоко повинне походити від тварин, у яких відсутня позитивна реакція тестів на туберкульоз і бруцельоз і які не мають жодних симптомів цих хвороб; 2. Молоко від корів, буйволиць, овець чи кіз після термічної обробки, що забезпечує негативну реакцію під час тестування на виявлення лужної фосфатази; 3. Молоко від овець чи кіз використовується для виготовлення сиру з періодом дозрівання не менше ніж два місяці

1	2	3	4
Кишкова паличка (<i>Escherichia coli</i> (E. Coli)) – інфекції, що становлять велику проблему для здоров'я людей через тяжкість клінічних симптомів, які вони можуть спричинити, зокрема геморагічний коліт та гемолітико-уремічний синдром (ГУС). ГУС вражає переважно маленьких дітей та людей похилого віку. Він є основною причиною гострої ниркової недостатності у дітей до 3 років. Основним джерелом забруднення є саме молоко	На рівні первинного виробництва: гігієна доїння на фермах, використання води питної якості Переробка: дотримання гігієни персоналу, належні практики прибирання, безпечність води	Перевірка гігієни доїння на фермах (власній чи постачальників). Вхідний контроль молока на загальне бактеріальне забруднення, регулярний моніторинг дотримання гігієни персоналу та ефективності прибирання (візуальна, лабораторні дослідження)	Вдосконалення процедур вхідного контролю сирого молока, прибирання і гігієни доїння та гігієни персоналу, збільшення частоти моніторингу. Встановити вимоги з гігієни для постачальників сирого молока. Не приймати невідповідне молоко. При ризику забруднення під час переробки – застосувати термічну обробку (пастеризація), а якщо неможливо – утилізація партії продукції
Лістерія (<i>Listeria monocytogenes</i>) вражає людей і тварин (зооноз), у людей, більш сприйнятливих до інфекцій лістерії, може спричинити серйозні постійні пошкодження та	На рівні первинного виробництва: контроль безпечності кормів, лікування маститу, гігієна доїння. Переробка: запобігання перехресному забрудненню під час переробки шляхом контролю переміщення людей, інвентаря,	На рівні первинного виробництва: процедури лікування, безпечності кормів. Переробка: Перевірка (верифікація) дієвості процедур прибирання,	За результатами лабораторного моніторингу чи перевірки (верифікації) дієвості процедур запровадити необхідні зміни і, за потреби, додаткові дослідження для перевірки, що невідповідність усунуто.

1	2	3	4
призвести до смерті у 15–30% випадків. Зараження в основному відбувається при вживанні контамінованих харчових продуктів. <i>L. monocytogenes</i> має бути відсутнім у 25 г молочних продуктів або допускається його присутність < 100/г, якщо дослідження показали, що організм не перевищить цей рівень протягом усього терміну придатності продукту	обладнання, молока чи продуктів. Безпечність води, процедури прибирання обладнання і приміщень поводження з сиром молоком та переробки. Особливо це стосується вологих приміщень, місць накопичення води	дотримання зонування та правильного використання обладнання та інвентаря Періодичний лабораторний моніторинг	При ризику забруднення під час переробки – застосувати термічну обробку (пастеризація), а якщо неможливо – утилізація партії продукції
Сальмонела (<i>Salmonella spp.</i>) Критерій безпечності харчових продуктів: повинна бути відсутня в сирі, маслі та вершках, виготовлених із сирого молока або з молока, обробленого при нижчій температурі, ніж температура пастеризації	На рівні первинного виробництва: ізолювати тварин з ознаками хвороби, які клінічно хворі, запровадити систему управління фекаліями тварин, щоб уникнути поширення бактерій, захистити воду та корм від фекального забруднення та контролювати шкідників (зокрема птахів). Переробка: контроль шкідників, гігієна персоналу, запобігання перехресному забрудненню.	На рівні первинного виробництва: перевірка поводження з хворими тваринами та управління фекаліями, контроль шкідників на фермах (власній чи постачальників). Переробка: вхідний контроль молока на загальне бактеріальне забруднення, регулярний моніторинг дотримання гігієни персоналу та ефективності прибирання (візуальна, лабораторні	За результатами лабораторного моніторингу чи перевірки (верифікації) дієвості процедур та процесу пастеризації запровадити необхідні зміни і, за потреби, додаткові дослідження для перевірки, що невідповідність усунуто

1	2	3	4
	Належні умови пастеризації молока	дослідження), виконання процедури контролю шкідників. Контроль процесу пастеризації Лабораторний моніторинг продукції	
Ентеротоксини, що продукуються коагулазо-позитивними стафілококами (включаючи золотистий стафілокок). Стафілококові ентеротоксини є термостійкими білками, які залишаються вірулентними після смерті організму і не можуть бути дезактивовані звичайними методами обробки харчових продуктів. Критерій гігієни процесу щодо кількості коагулазо-позитивних стафілококів, які необхідно визначити в точці, коли очікується, що кількість цього	На рівні первинного виробництва: контроль та моніторинг лікування тварин (особливо маститу). Переробка: процедури поводження, очищення обладнання та приміщень, що використовуються для виробництва молока та сиру, а також гігієна персоналу	На рівні первинного виробництва: перевірка поводження з хворими тваринами та на фермах (власній чи постачальників). Переробка: вхідний контроль молока на загальне бактеріальне забруднення, регулярний моніторинг дотримання гігієни персоналу, лабораторний моніторинг продукції	За результатами лабораторного моніторингу чи перевірки (верифікації) дієвості процедур запровадити необхідні зміни і, за потреби, додаткові дослідження для перевірки, що невідповідність усунуто

1	2	3	4
патогена буде найвищою. В цій же точці процесу критерій безпечності харчових продуктів щодо наявності стафілококових ентеротоксинів. Продукти слід перевіряти на наявність ентеротоксинів, коли кількість коагулазопозитивних стафілококів перевищує 10^5 КУО/г			
Віруси. Оскільки віруси здатні розмножуватися лише всередині клітини-хазяїна, молочні продукти, особливо ферментовані молочні продукти, такі як сир, мають низький ризик передачі вірусних захворювань людині	Процедури гігієни персоналу є ефективними засобами контролю для запобігання передачі норовірусу та інших вірусів, здатних викликати вірусний гастроентерит.	Перевірка виконання процедур гігієни персоналу	Внесення необхідних змін при відхиленнях
Campylobacter Ці бактерії можуть викликати діарею харчового походження і є потенційною небезпекою в сирому молоці.	На рівні первинного виробництва: запобігання фекальному забрудненню.	Перевірка виконання процедур вхідного контролю та умов зберігання	Внесення необхідних змін при відхиленнях

1	2	3	4
Зазвичай вони не здатні розмножуватися в харчових продуктах за типових умов зберігання	Переробка: вхідний контроль молока, дотримання умов зберігання		

Додаток 22
до Методичних настанов щодо дотримання
вимог законодавства про безпечність та
окремі показники якості харчових продуктів
на потужностях з первинного виробництва
молока та/або малих потужностях з
перероблення молока
(пункт 9 глави 5 розділу VIII)

Приклад аналізу небезпечних факторів

Таблиця

Етап процесу	Опис небезпечного фактору (Біологічний - Б, хімічний -Х, фізичний - Ф)	Оцінка ризику*			Можливі контрольні заходи впроваджено для запобігання, усунення чи зменшення небезпечного фактора до прийнятного рівня
		Серйозність небезпечних факторів*	Ймовірність появи на конкретній потужності*	Небезпечний фактор значущий* Так/Ні (якщо коефіцієнт $K \geq 0,6$, то небезпечний фактор значущий)	
1	2	3	4	5	6
1. Приймання молока	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Enterococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> тощо).	3	0,1	0,3	Перевірені постачальники. Вхідний періодичний лабораторний контроль молока заготівельного на відповідність нормам законодавства (загальне бактеріологічне

1	2	3	4	5	6
					забруднення), що дозволяє виявити недопустимий рівень бактерій. Контроль температури молока при надходженні та перевірка часу зберігання/транспортування молока до моменту надходження до переробної потужності. Виконання вимог процедури вхідного контролю. Роз'яснювальна робота та нагляд за виконанням працівниками ферми правил щодо гігієни доїння, умов зберігання та транспортування молока
	Х: інгібуючі речовини	2	0,1	0,2	Роз'яснювальна робота та нагляд за виконанням працівниками ферми правил лікування тварин та використання антибіотиків. Виконання вимог процедури «Надходження матеріалів».
	Ф: шерсть, солома	1	0,1	0,1	Отримання молока від перевірених постачальників. Далі встановлено фільтр. Роз'яснювальна робота та

1	2	3	4	5	6
					нагляд за виконанням працівниками ферми правил щодо гігієни доїння, умов зберігання та транспортування молока
2. Приймання закваски	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Enterococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Salmonella</i> тощо)	2	0,1	0,2	Перевірені постачальники, документальний контроль та перевірка температури при вхідному контролі. Проведення лабораторних досліджень.
3. Приймання солі та приправ	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> тощо), гриби, у т. ч. мікотоксини	2	0,1	0,2	Перевірені постачальники, документальний контроль при вхідному контролі
4. Приймання пакувальних матеріалів	Б: забруднення продукту через неналежну чистоту пакувальних матеріалів. Х: забруднення продукту через неналежну якість, склад пакувальних матеріалів	1	0,1	0,1	Проводиться розробка дизайну упаковки – маркування. Підтвердження призначення матеріалу для контакту з харчовими продуктами, вхідний контроль кожної партії пакувальних матеріалів

1	2	3	4	5	6
5. Фільтрування	Ф: сторонні предмети з молока (солома, шерсть)	1	0,1	0,1	При прийомці молока, воно проходить через фільтр, на якому затримуються всі сторонні частинки, що потрапили у молоко на господарстві. Кожну зміну проходить очистка фільтрів від сторонніх включень. Процедура очистки фільтрів
6. Охолодження	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>), гриби	2	0,1	0,2	Дотримання та перевірка температури зберігання молока ($\leq 6^{\circ}\text{C}$). Дотримання процедур миття та дезінфекції обладнання. Інструкція “Чистота поверхонь”
7. Пастеризація	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>), гриби	3	0,1	0,3	Контроль температури та часу пастеризації при процесі пастеризації. Контроль на ефективність пастеризації – реакція на лужну фосфатазу. Процедура моніторингу пастеризації (має бути деталізовано під час виробничого процесу). Контроль температури охолодження. Інструкція “Ремонт і технічне

1	2	3	4	5	6
					обслуговування обладнання”
8. Заквашування	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> тощо), гриби	3	0,1	0,3	Дотримання та перевірка температури зберігання молока. Дотримання процедур миття та дезінфекції обладнання. Інструкція “Прибирання, миття, дезінфекція. Дотримання процедури “Гігієна персоналу”
9. Розкладання у форми	Б: патогенні та умовно патогенні мікроорганізми (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> тощо), гриби	3	0,1	0,3	Дотримання процедури “Гігієна персоналу” та правил поведінки
	Ф: Сторонні предмети	3	0,1	0,3	Дотримання процедури “Гігієна персоналу” та правил поведінки
10. Пресування	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії (<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> тощо), гриби	3	0,1	0,3	Дотримання процедури “Гігієна персоналу” та правил поведінки
11. Засолювання у ванні	Ф: сторонні предмети (фрагменти	3	0,1	0,3	Належний стан приміщення та обладнання, дотримання правил гігієни персоналу

1	2	3	4	5	6
	обладнання, оздоблення стін)				
12. Фасування, маркування	Б: ріст мікроорганізмів через неправильне маркування дати виготовлення/терміну придатності.	1	0,1	0,1	Дотримання і перевірка правильності маркування. Виконання вимог інструкції про маркування. Дотримання процедури “Гігієна персоналу”
	Х: Забруднення шкідливими речовинами з пакувальних матеріалів.	3	0,1	0,3	Використання лише дозволених до контактування з харчовими продуктами пакувальних матеріалів
13. Охолодження вершків	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії(<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>), гриби через неналежну інтенсивність охолодження	3	0,1	0,3	Контроль температури охолодження. Інструкція “Ремонт і технічне обслуговування обладнання”
14. Дозрівання твердих сирів	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії, гриби	1	0,1	0,1	Дотримання та перевірка температури дозрівання сирів. Дотримання процедур миття та дезінфекції обладнання. Дотримання процедури “Гігієна персоналу”

1	2	3	4	5	6
15. Пакування в оболонку	Х: Забруднення шкідливими речовинами з пакувальних матеріалів	3	0,1	0,3	Використання лише дозволених до контактування з харчовими продуктами пакувальних матеріалів
16. Зберігання	Б: патогенні та умовно патогенні бактерії, гриби.	3	0,1	0,3	Дотримання умов зберігання відповідно до інструкції “Зберігання сировини, допоміжних матеріалів, продукції”

* Цей зразок представлено для довідки. Показники наведені у цій таблиці як приклад і не відображають ситуації на конкретній потужності. Значення цих параметрів суттєво залежать від видів та особливостей продукції, інфраструктури, кваліфікації персоналу, впроваджених програм-передумов. Рекомендовано враховувати усі параметри під час проведення аналізу небезпечних факторів.

Додаток 23

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 10 глави 5 розділу VIII)

Зразок методу визначення значущості небезпечних факторів

Таблиця

Ймовірність виникнення небезпечного фактора - В	Серйозність шкідливого впливу – С			
	$K = B \times C$	Мала (C = 1)	Середня (C = 2)	Велика (C = 3)
	Мала (B = 0,1)	K = 0,1	K = 0,2	K = 0,3
	Середня (B = 0,2)	K = 0,2	K = 0,4	K = 0,6*
	Велика (B = 0,3)	K = 0,3	K = 0,6*	K = 0,9*

Примітка: Якщо коефіцієнт $K \geq 0,6$, то небезпечний фактор значущий.
У такому випадку етап технологічного процесу може бути критичною контрольною точкою (ККТ).

Додаток 24

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока

(пункт 3 глави 6 розділу VIII)

Визначення ККТ – дерево рішень

Таблиця

Етап процесу	Тип небезпечного фактора та опис	П1. На цьому етапі наявні контрольні заходи для цього небезпечного фактора?	П2. Чи цей етап процесу спеціально розроблений, щоб усунути небезпечний фактор або знизити ймовірність його появи до прийнятного рівня?	П3. Чи може ймовірність виникнення небезпечного фактора перевищити допустимий рівень, і чи може небезпечний фактор зрости до неприйнятного рівня?	П4. Чи буде небезпечний фактор усунений на наступному етапі процесу, і чи ймовірність його появи знизиться до прийнятного рівня?	ККТ №
	Біологічний- Б, хімічний -Х, фізичний- Ф	Якщо «Ні» – то чи необхідний контроль на цьому етапі для безпечності продукту? Якщо «Так» – модифікувати цей етап, процес чи продукт так, щоб усунути небезпеку, або забезпечити	Якщо «Ні» – перейти до наступного питання!	Якщо «Ні» – це не ККТ	Якщо «Ні» – це ККТ Якщо «Так» – це не ККТ	

		контрольний захід і після цього переглянути аналіз небезпечних факторів Якщо «Так» – перейти на етап, де контрольний захід існує для цього небезпечного фактора і почати з питання 2. Якщо «Так» – перейти до наступного питання	Якщо «Так» – це ККТ	Якщо «Так» – перейти до наступного питання		
--	--	---	-----------------------------------	--	--	--

Додаток 25
до Методичних настанов щодо дотримання
вимог законодавства про безпечність та
окремі показники якості харчових
продуктів на потужностях з первинного
виробництва молока та/або малих
потужностях з перероблення молока
(пункт 2 глави 7 розділу VIII)

Критичні межі та система моніторингу

Таблиця

Етап процесу	Критичні межі	Система моніторингу			
		Хто	Що	Як	Коли
1	2	3	4	5	6

Додаток 26

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока

(пункти 3, 4 глави 9 розділу VIII)

26.1. Приклади важливих для безпечності молочних продуктів етапів технологічного процесу

Таблиця

№ з/п	Етап процесу (може бути ККТ)	Контрольні заходи	Цільове значення	Перевірка/ моніторинг	Коригувальні заходи при недосягненні цільового значення
1	2	3	4	5	6
1.	Зберігання молока	Контроль температури та часу охолодження і зберігання	Максимум 12 год за 10°C (див. Додаток 15)	Вимірювання температури та часу	Пастеризація молока або маркування партії і перед реалізацією здійснити мікробіологічний контроль кінцевого продукту
2.	Термічна обробка молока – пастеризація	Контроль температури та часу	принаймні 72°C протягом 15 секунд, або принаймні 63°C протягом 30 хвилин чи інша комбінація параметрів (залежно від технології виробництва), яка забезпечує відсутність реакції на лужну фосфатазу (тобто знешкодження мікроорганізмів)	Вимірювання температури та часу термічної обробки. За умови застосування неперервного процесу пастеризації - вимірювання температури і швидкості потоку, потужності роботи насоса чи інших параметрів, що забезпечують прийнятний	Молоко піддати пастеризації/ іншій ефективній термічній обробці повторно

1	2	3	4	5	6
				час пастеризації	
3.	Внесення закваски	Органолептика (візуальна оцінка)	типово для культури	Органолептична оцінка	Замінити закваску на іншу
4.	Обсушування	Температура приміщення	$> 20^{\circ}\text{C}$	Вимірювання температури	Підвищити температуру у приміщенні та контролювати кислотність сиру
5.	Обсушування	Кислотність (pH)	Після 2 год $\text{pH} < 6,0$	Вимірювання показника pH	Маркування партії, перед реалізацією здійснити мікробіологічний контроль кінцевого продукту
6.	Обсушування	Кислотність (pH)	Після 7 год $\text{pH} < 5,0$	Вимірювання показника pH	Маркування партії, перед реалізацією здійснити мікробіологічний контроль кінцевого продукту
7.	Пакування	Температура охолодження	$< 8^{\circ}\text{C}$	Вимірювання температури	Маркування партії, перед реалізацією здійснити мікробіологічний контроль кінцевого продукту
8.	Контроль готової продукції	Органолептика	Жодних нетипових відхилень	Органолептична оцінка	Маркування партії, перед реалізацією здійснити мікробіологічний контроль кінцевого продукту

26.2. Коригувальні дії

Таблиця

Етап процесу	Критичні межі	Відповідальний за коригувальні дії	Заходи з ідентифікації та усунення причини відхилень	Заходи щодо здійснення повторного контролю ККТ	Заходи щодо запобігання повторних відхилень	Заходи щодо запобігання появі небезпечного продукту на ринку
1	2	3	4	5	6	7

26.3. Схема. Порядок застосування коригувальних дій



Додаток 27

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока
(пункт 2 глави 10 розділу VIII)

27.1. Таблиця. Журнал валідації

Причина валідації _____

№ процедури	Назва процедури	Нормативні документи, на основі яких розроблено процедуру	Вимоги стандарту, на основі яких розроблено процедуру	Оцінка можливості практичного виконання вимог інструкції	Прізвище, посада, підпис особи, що брала участь у валідації	Відповідність інструкції вимогам
1	2	3	4	5	6	7

27.2. Таблиця. Журнал верифікації

Верифікація проводиться за період: з _____ по _____

№ процедури	Назва процедури	Оцінка ступеня впровадження процедури, відповідних інструкцій та протоколів, %	Чи проведено навчання персоналу, який відповідальний за виконання процедури?	Виявлені невідповідності	Результат верифікації, необхідні коригувальні заходи
1	2	3	4	5	6

Додаток 28

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 18 розділу XI)

Параметри життєдіяльності *Staphylococcus aureus* та умови, за яких утворюються токсини

Таблиця

Параметр	Для бактерії	Для утворення токсину
1	2	3
Оптимальна температура росту	35-37°C	40-45°C
Мінімальна температура росту	7°C	10°C
Максимальна температура росту	48°C	48°C
Стійкість до концентрації солі (NaCl)	20%	10%
Мінімальний pH	4,0	4,0
Оптимальний pH	6,0-7,0	7,0-8,0
Максимальний pH	10,0	9,6
Мінімальна a_w *	0,83	0,85

Примітки:

* – «активність води»;

(a_w) – показник, який характеризує стан води (у вільному чи хімічно зв'язаному стані) в харчовому продукті, демонструє залежність між вмістом вільної води у продукті та ростом мікроорганізмів у них.

Додаток 29

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 26 розділу XI)

Патогенні мікроорганізми, які можуть зустрічатися в молоці та молочних продуктах та параметри їх життєдіяльності

ГРУПА ПАТОГЕННИХ МІКРООРГАНІЗМІВ

Salmonella spp.

- викликає кишкові інфекції, які супроводжуються сильною діареєю
- безсимптомними** носіями захворювання можуть бути як люди, так і тварини
- контамінація молока відбувається переважно через забруднене фекаліями тварини вим'я, брудні руки працівників-носіїв цієї інфекції

Listeria monocytogenes

- хворі тварини виділяють лістерії із витоками носової порожнини, із статевих органів (при аборті), з абортівним плодом, фекаліями, сечею, молоком (при лістеріозних маститах)
- основним безсимптомним носієм збудника є гризуни
- бактерії здатні за низьких температур не лише вижити, а й розмножуватися («мікроорганізм холодильника»)

Bacillus cereus

- викликає шлунково-кишкові інфекції, які супроводжуються сильною діареєю та блювотним синдромом
- контамінація продуктів може бути через обладнання, предмети, що контактують з продуктом, із зовнішнього середовища
- в молоці призводить до передчасного згортання, а в молочних продуктах – до згіршення

Параметри життєдіяльності бактерій

Оптимальна t росту	35-43 °C
Мінімальна t росту	5,2 °C
Сухе середовище	не розмножується
Мінімальний pH	3,8
Оптимальний pH	7-7,5
Мінімальна a _w *	0,94

* a_w - активність води

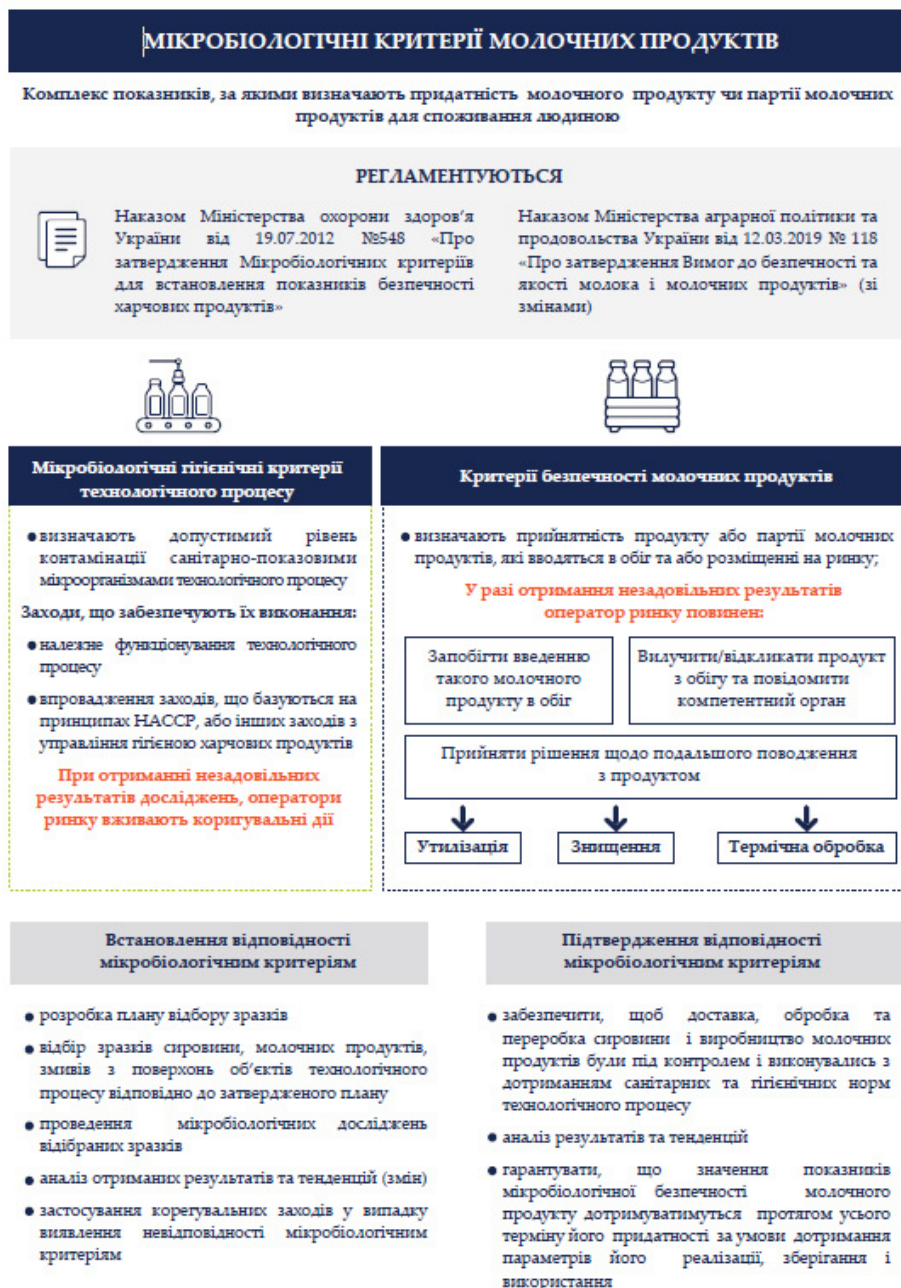
Оптимальна t росту	30-37 °C
Мінімальна t росту	-0,4 °C
Максимальна t росту	45 °C
Стійкість до концентрації солі (NaCl)	10%
Мінімальний pH	4,4
Оптимальний pH	7
Максимальний pH	9,6
Мінімальна a _w *	0,92

Оптимальна t росту	30-37 °C
Мінімальна t росту	10 °C
Стійкість до концентрації солі (NaCl)	7,5%
Мінімальний pH	4,6
Оптимальний pH	6,7-7
Мінімальна a _w *	0,92

Додаток 30

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 35 розділу XI)

Види мікробіологічних критеріїв молочних продуктів



Додаток 31

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункти 44, 47 розділу XI)

Критерії безпечності харчових продуктів

Таблиця

Категорія харчових продуктів	Мікроорганізми/їхні токсини, метаболіти	План відбору зразків		Допустимі межі		Стадія, де застосовується показник
		n ¹	c ²	m	M	
1	2	3	4	5	6	7
Готові до споживання харчові продукти, здатні підтримувати ріст <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 КУО/г		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності (виробник повинен продемонструвати на вимогу Держпродспоживслужби, що продукт не буде перевищувати межу 100 КУО/г протягом усього терміну придатності продукту)
		5	0	Відсутність у 25 г		Харчовий продукт, який перебуває під безпосереднім контролем оператора ринку харчових продуктів, який його виготовив (коли оператор ринку не може продемонструвати Держпродспоживслужбі, що продукт не перевищуватиме межу в 100 КУО/г протягом усього періоду терміну придатності)

1	2	3	4	5	6	7
Готові до споживання харчові продукти, не здатні підтримувати ріст <i>L. monocytogenes</i> ³	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 КУО/г		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності
Сири, масло та вершки, виготовлені з сирого молока або молока, яке піддавалося термообробці при температурі нижчій, ніж це передбачено для пастеризації	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності
Сухе молоко та суха сироватка	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності
Морозиво, крім продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключають ризик сальмонел	<i>Salmonella</i>	5	0	Відсутність у 25 г		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності
Сири, сухе молоко та суха сироватка, як зазначено в гігієнічних критеріях технологічного процесу на коагулазопозитивні стафілококи	<i>Staphylococcal enterotoxins</i> (ентеротоксини стафілокока)	5	0	Не виявлено у 25 г		Продукти, що перебувають в обігу, протягом терміну їх придатності

Примітки: n – кількість зразків, що відбираються з партії продукції;
 c – кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між m та M.
 не вимагається за звичайних обставин для таких готових до споживання харчових продуктів:

- які були піддані термічній або іншій обробці, ефективній для знищення *L. monocytogenes*, якщо повторне забруднення після цієї обробки не є можливим (наприклад, продукти пройшли термічну обробку в своїй кінцевій упаковці);
- продукти з $pH \leq 4,4$ або активністю води (a_w)* $\leq 0,92$, продукти з $pH \leq 5,0$ та $a_w \leq 0,94$, продукти з терміном придатності менше п'яти днів автоматично вважаються такими, що належать до цієї категорії. Інші типи продуктів також можуть належати до цієї категорії, якщо буде наукове обґрунтування.

* - активність води (a_w), за даними Галстян А.Г. (2016), Snigdha Chawla (2018), в деяких молочних продуктах становить: молоко – 0.993–0.995; вершки 40% жирності – 0.970–0.980, сир 40% вологості – 0.950–0.970; згущене стерилізоване молоко – 0.97–0.98; згущене молоко з цукром – 0.77–0.85; сухе молоко – 0.1–0.3, масло (без солі) – більше 0.97, масло (солоне) – 0.91–0.94, йогурт – 0.97–0.99. За даними А. Marcos (1981), для різних видів сирів активність води становить: Appenzeller – 0.95, Beaumont – 0.99, Belie des Champs – 0.98, Bola – 0.96, Brie – 0.98, Camembert – 0.98, Cheddar – 0.96, Danablau – 0.94, Edam – 0.98, Emmental – 0.96–0.97, Fontina – 0.97, Gouda – 0.95, Gouda (несолена) – 1.00, Gruyere – 0.95, Mimolette – 0.96, Mozzarella – 0.94, Munster – 0.97, Parma (Grana) – 0.91, Pirinees – 0.98, Port Salut (St. Paulin) – 0.98, Provolone – 0.91, Raclette – 0.94, Roquefort – 0.91, Saint-Abray – 0.98, Saint-Varent – 0.97, Taleggio – 0.98, Tilsit – 0.96.

паралельне дослідження на *Enterobacteriaceae* та *E. sakazakii* проводиться у разі, якщо не було встановлено кореляцію між цими мікроорганізмами на рівні окремого оператора ринку. Якщо виявлено *Enterobacteriaceae* у будь-яких зразках досліджуваного продукту, партія має бути досліджена на *E. sakazakii* з дослідженням кореляції між *Enterobacteriaceae* та *E. sakazakii*.

Додаток 32
до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 44 розділу XI)

Приклад інтерпретації результатів досліджень молочних продуктів за критеріями безпечності

ПРИКЛАД ІНТЕРПРЕТАЦІЇ РЕЗУЛЬТАТІВ ДОСЛІДЖЕНЬ за критеріями безпечності харчових продуктів

Приклад 1



Готовий продукт ще на потужності

Категорія харчових продуктів	Готові до споживання харчові продукти, здатні підтримувати ріст <i>Listeria monocytogenes</i>				
Мікроорганізми/їхні токсини, метаболіти	<i>Listeria monocytogenes</i> 				
План відбору зразків	<table><tr><td>n</td><td>5</td></tr><tr><td>c</td><td>0</td></tr></table>	n	5	c	0
n	5				
c	0				
Допустимі межі	<table><tr><td>m</td><td>Відсутність у 25г</td></tr><tr><td>M</td><td></td></tr></table>	m	Відсутність у 25г	M	
m	Відсутність у 25г				
M					

Приклад 2



Готовий продукт в обігу (торговій мережі) протягом терміну придатності

Категорія харчових продуктів	Готові до споживання харчові продукти, здатні підтримувати ріст <i>Listeria monocytogenes</i>				
Мікроорганізми/їхні токсини, метаболіти	<i>Listeria monocytogenes</i> 				
План відбору зразків	<table><tr><td>n</td><td>5</td></tr><tr><td>c</td><td>0</td></tr></table>	n	5	c	0
n	5				
c	0				
Допустимі межі	<table><tr><td>m</td><td>100 КУО/г</td></tr><tr><td>M</td><td></td></tr></table>	m	100 КУО/г	M	
m	100 КУО/г				
M					

n = кількість зразків, що відбираються з партії продукції

c = кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між **m** (нижча межа) та **M** (вища межа). Як правило, для критеріїв безпечності, **m = M**

РЕЗУЛЬТАТИ

ЗАДОВІЛЬНО

(в жодному із 5-ти зразків, які піддавалися дослідженню, *L. monocytogenes* в 25 г не виявлено)



не виявлено

✓ **m = M** (відсутність у 25г)

результати досліджень 5 зразків демонструють, що кількість *L. monocytogenes* в жодному із відібраних зразків не перевищує 100 КУО/г



10 КУО/г 40 КУО/г 30 КУО/г 50 КУО/г 100 КУО/г

✓ **m = M** (не перевищує 100 КУО/г)

НЕЗАДОВІЛЬНО

в одному зі зразків виявлено *L. monocytogenes* у 25 г зразка

✗ такий продукт не вводиться в обіг

🔧 коригувальні дії на виробництві

хоча б в 1-му із 5-ти зразків, які піддавалися дослідженню, кількість *L. monocytogenes* перевищує 100 КУО/г

✗ такий продукт відкликається або вилючається з обігу

🔧 коригувальні дії у оператора ринку, який виробляє або/та реалізує харчовий продукт

Готовий продукт ще на потужності

Готовий продукт в обігу (торговій мережі) протягом терміну придатності

Додаток 33

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункти 46, 47 розділу XI)

Гігієнічні критерії технологічного процесу

Таблиця

Категорія харчових продуктів	Мікроорганізми	План відбору зразків ¹		Допустимі межі		Етап технологічного процесу, де застосовується	Дії у випадку незадовільних результатів
		п	с	п (нижня)	М (верхня)		
1	2	3	4	5	6	7	8
Пастеризоване молоко та інші пастеризовані рідкі молочні продукти ²	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	< 10 КУО/мл		Наприкінці виробничого процесу	Перевірка ефективності термічної обробки та запобігання повторному забрудненню, а також перевірка якості сировини
Сири, вироблені з молока або сироватки, які піддавалися термічній обробці	<i>E. coli</i>	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	Протягом виробничого процесу, коли очікується, що кількість <i>E. coli</i> буде найвищою (як індикатор рівня гігієни)	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини
Сири, вироблені з сирого молока	Коагулазо-позитивні стафілококи	5	2	10 ⁴ КУО/г	10 ⁵ КУО/г	Протягом виробничого процесу, коли очікується, що кількість	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини.

1	2	3	4	5	6	7	8
						стафілококів буде найви- щою	Якщо вияв- лені значення $> 10^5$ КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентєротоксини
Сири, вироблені з молока, яке піддавалося термічній обробці при температурі, нижчій за температуру пастеризації, та дозрілі сири, вироблені з молока або сироватки, які пройшли пастеризацію або термічну обробку з вищою температурою	Коагулазо- позитивні стафілококи	5	2	100 КУО/г	1000 КУО/г	Протягом виробничого процесу, коли очікується, що кількість стафілококів буде найвищою	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини. Якщо виявлені значення $> 10^{-5}$ КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на стафілококові ентєротоксини
Недозрілі м'які сири (свіжі сири), зроблені з молока або сироватки, які пройшли пастеризацію або термічну обробку при вищій температурі	Коагулазо- позитивні стафілококи	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва. Якщо виявлені значення $> 10^5$ КУО/г, партія сиру повинна бути досліджена на

1	2	3	4	5	6	7	8
							стафілококові ентеротоксини
Масло та вершки, вироблені із сирого молока або молока, яке пройшло термічну обробку при температурі, нижчій за температуру пастеризації	<i>E. coli</i>	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	Наприкінці виробничого процесу (як індикатор рівня гігієни)	Удосконалення гігієни виробництва та відбору сировини
Сухе молоко та суха сироватка ²	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 КУО/г		Наприкінці виробничого процесу	Перевірка ефективності термічної обробки та запобігання повторному забрудненню
	Коагулазо-позитивні стафілококи	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва. Якщо виявлені значення $> 10^5$ КУО/г, партія повинна бути досліджена на стафілококові ентеротоксини

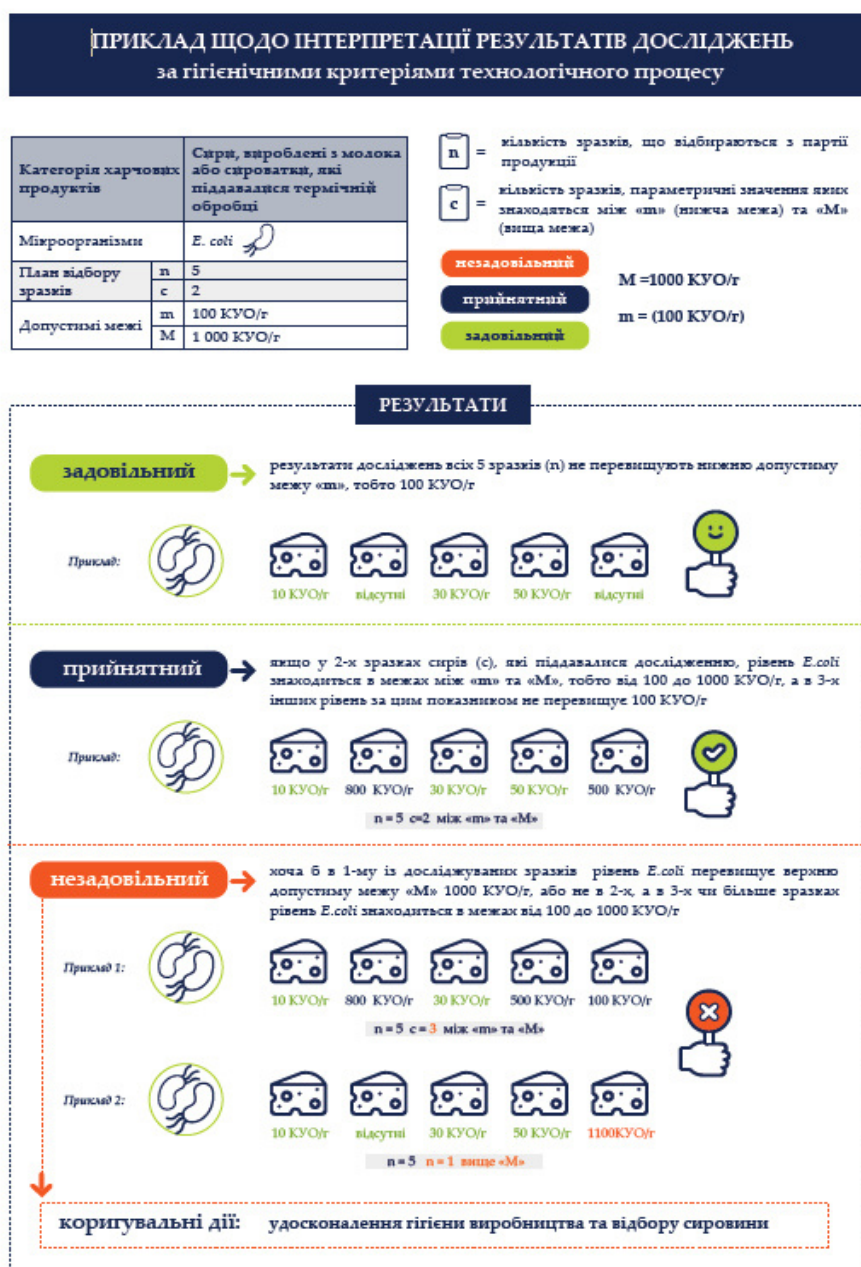
1	2	3	4	5	6	7	8
Морозиво та заморожені молочні десерти	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 КУО/г	100 КУО/г	Наприкінці виробничого процесу	Удосконалення гігієни виробництва

Примітки:	<i>n</i> – кількість зразків, що відбираються з партії продукції;
	<i>c</i> – кількість зразків, параметричні значення яких знаходяться між <i>m</i> та <i>M</i>
	критерій не застосовується до продуктів, призначених для подальшої переробки у харчовій промисловості.

Додаток 34

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 46 розділу XI)

Приклад інтерпретації результатів досліджень за гігієнічними критеріями технологічного процесу при виробництві молочних продуктів



Додаток 35

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункти 57, 61 розділу XI)

35.1. Рекомендації щодо вимог до змивів з чистого обладнання

Таблиця

Показник	Після механічної обробки та миття мийними засобами – проба береться перед дезінфекцією, КУО/100 см ²	Після механічної обробки та миття мийними засобами – проба береться перед початком виробництва після дезінфекції, КУО/100 см ²
1	2	3
Загальна кількість мікроорганізмів	<500	<50
БГКП/ентеробактерії	<50	<5
Лактобактерії	<50	<5
Дріжджі та пліснява	<50	<5

35.2. Вимоги до повітря у навколишньому середовищі

Таблиця

Категорія продукту	Мікроорганізм	Седиментаційний метод	Аспіраційний метод
1	2	3	4
Сухі молочні порошки	Дріжджі та пліснява	<100 КУО/15 хвилин	<1 000 КУО/м ³
Продукти після теплової обробки або пастеризації: продукти з a_w 0,65–0,95 (виробництво, розфасовка та упаковка)		<10 КУО/15 хвилин	<500 КУО/м ³
Продукти після теплової обробки або пастеризації: продукти з a_w >0,95 (виробництво, гаряча розфасовка та упаковка)		<10 КУО/15 хвилин	<500 КУО/м ³
Продукти після теплової обробки або пастеризації: продукти з a_w >0,95 (виробництво, холодна розфасовка та упаковка)		<5 КУО/15 хвилин	<100 КУО/м ³

35.3. Кількісна оцінка мікроорганізмів-індикаторів

Таблиця

Зона	БГКП/ ентеробактерії, КУО/ 100 см ²	<i>E.coli</i> , КУО/ 100 см ²
1	2	3
1	<10	<10
2	10–20	<10
3	<100	>10

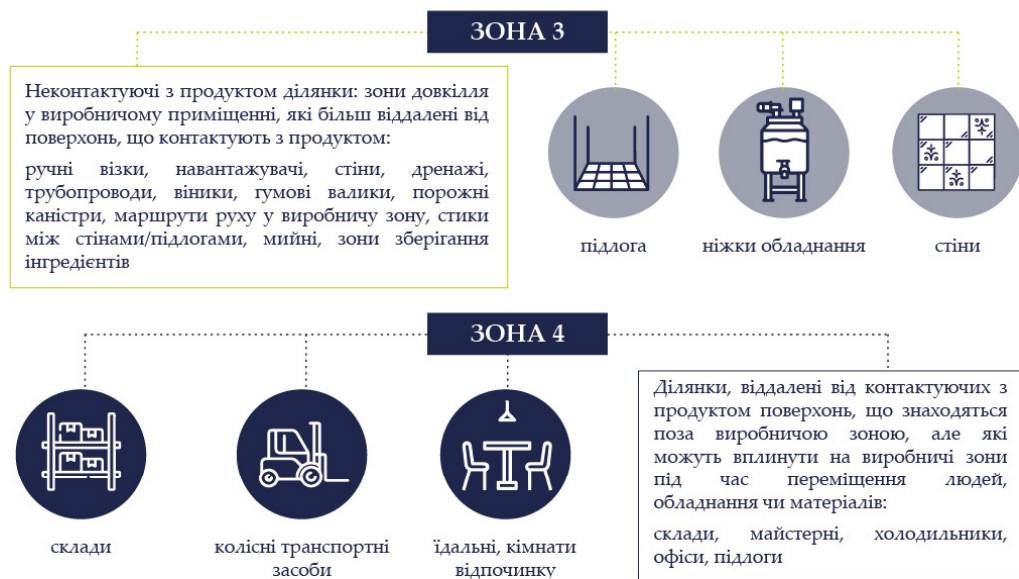
Додаток 36

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 59 розділу XI)

Місця відбору зразків змивів та повітря з різних зон підприємства

МІСЦЯ ВІДБОРУ ЗРАЗКІВ (ЗМИВІВ ТА ПОВІТРЯ) ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВА





ВАЖЛИВО!

- 1 Після отримання задовільних результатів досліджень по окремих точках, можна розглянути можливість зменшення кількості зразків шляхом об'єднання зразків відібраних з п'яти місць відбору зразків однієї зони в один об'єднаний зразок
- 2 Змиви із підлоги та зон, що контактують з нею (сходи та колеса), туалетів, можуть об'єднуватися лише з аналогічними зразками з інших зон
- 3 Проби з дренажів не повинні об'єднуватися
- 4 Місця відбору зразків слід періодично змінювати
- 5 Оператору ринку слід розробити список ділянок, звідки можуть по черзі братися зразки, наприклад, на місяць чи квартал
- 6 Рекомендується брати зразки у різний час робочого процесу, щоб вони відображали весь виробничий цикл

Додаток 37

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункти 60, 64 розділу XI)

План та частота відбору зразків для моніторингу патогенів у навколишньому середовищі

Таблиця

План тестування	Зона	Мікроорганізми	Мінімальна частота досліджень*
1	2	3	4
Охолоджені готові харчові продукти, в яких може розвиватися <i>Listeria monocytogenes</i> і може виживати чи розвиватися <i>Salmonella</i> .	1	<i>Listeria spp.</i> та БГКП [опціонально <i>E.coli</i>]	Один раз на місяць
	2, 3	<i>Listeria spp.</i> та <i>Salmonella</i> (або ентеробактерії)	Один раз на квартал
	4	<i>Listeria spp.</i> та <i>Salmonella</i> (або ентеробактерії)	Один раз на півроку
Готові до вживання охолоджені продукти та продукти тривалого зберігання, що підтримують виживання патогенів	1	Індикаторні мікроорганізми – БГКП [опціонально <i>E.coli</i>]	Один раз на місяць
	2, 3	<i>Listeria spp.</i> та <i>Salmonella</i> (або ентеробактерії)	Один раз на квартал
	4	<i>Listeria spp.</i> та <i>Salmonella</i> (або ентеробактерії)	Один раз на півроку

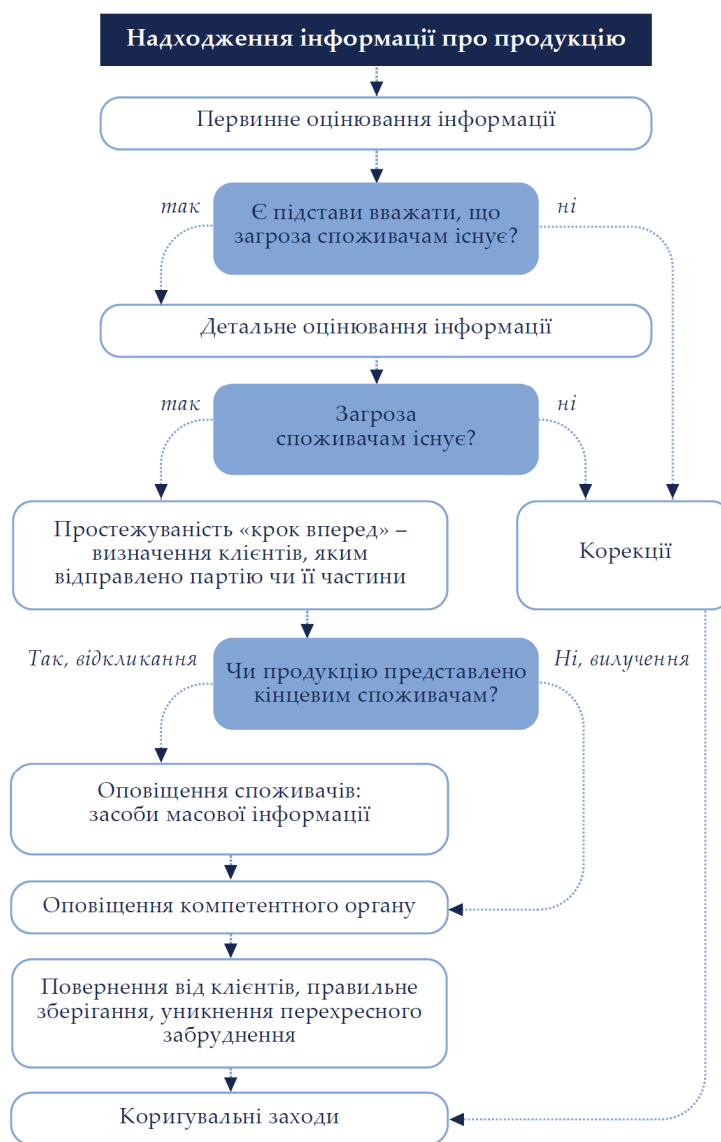
Примітка: * - «мінімальна частота досліджень» стосується конкретної виробничої зони, а не частоти відбору зразків на ділянці, зазначеній у програмі.

Додаток 38

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 6 глави 2 розділу XIII)

Порядок застосування вилучення та відкликання продукції

Схема



Додаток 39

до Методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на потужностях з первинного виробництва молока та/або малих потужностях з перероблення молока (пункт 10 розділу XIV)

39.1. Журнал навчання персоналу

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

39.2. Протокол навчання персоналу

Дата «__» _____ 20__ р.

Тема: _____

Тривалість год: _____

Внутрішнє/Зовнішнє (необхідне підкреслити)

Навчання провів: (ПІБ) _____

Організація: _____

Посада: _____

Учасники навчання (слухачі):

№	ПІБ	Посада	Підпис