

ФОП Корнієнко Костянтин Васильович

ІПН 2931822899, Україна, Вінницька обл., Вінницький р-н, смт. Вороновиця, вул. Першотравнева, 112

Відділу освіти, молоді та спорту
Тульчинської міської ради

Лист-підтвердження

ФОП Корнієнко К.В. підтверджує відповідність товарів та умов, які пропонуються до постачання, технічним, якісним та кількісним вимогам та іншим вимогам до предмета закупівлі, а саме:

Додаток 3

Технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Найменування предмету закупівлі	Од. вим.	Кількість	Відповідність
Свинина (м'якоть без кістки)	кг.	200	Лопаткова частина із м'яса свинини вищої категорії, охолоджене або заморожене. Оцінка якості згідно з ДСТУ 4590:2006. Фасування товару в картонній коробці, плівці для замороженого м'яса та вакуумна упаковка для охолодженого з етикетками, які містять інформацію щодо товару (дата і час виготовлення, виробник, кінцева дата реалізації тощо).
Філе куряче	кг.	500	Філе куряче заморожене. Відповідність ДСТУ 3143:2013. Фасування товару в картонній коробці, плівці; з етикетками, які містять інформацію щодо товару (дата і час виготовлення, виробник, кінцева дата реалізації тощо).

Товар повинен бути свіжим і непростроченим.

Навантаження, доставка та розвантаження здійснюється за кошти та силами учасника – переможця торгів.

1. До ціни тендерної пропозиції включаються наступні витрати:

- податки і збори, обов'язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;
- витрати на поставку товару до місця поставки (передачі) товару;
- інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та тендерною документацією.

ФОП Корнієнко



2. До розрахунку ціни тендерної пропозиції не включаються будь-які витрати, понесені учасником у процесі здійснення процедури закупівлі та витрати, пов'язані з укладанням договору.

3. Бюджетні зобов'язання за договором виникають у разі наявності та в межах відповідних бюджетних асигнувань.

4. Поставка (передача) товару здійснюється транспортом учасника-переможця згідно наданих заявок замовником.

5. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **до 31 грудня 2023 року;**

6. Запропонований товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», державних стандартів і не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок. Приміщення де зберігаються продукти харчування та автотранспорт, що використовується для перевезення, повинно відповідати гігієнічним вимогам щодо харчових продуктів.

7. Загальні умови поставки товарів:

- Учасник - переможець забезпечує суворе дотримання правил прийому сировини, відповідності (якості) та термінів придатності продуктів, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

- Товар постачається учасником-переможцем протягом 2023 року.

- Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання.

- Учасник - переможець повинен передати (поставити) Замовнику товари передбачені цією документацією, якість яких відповідає умовам ДСТУ з підтвердженням строків придатності товару.

- Кількість, асортимент товарів та їх фасування в межах кожної окремої партії визначається замовником в залежності від фактичної потреби, та вказується у заявці на поставку, що надається замовником постачальнику за допомогою засобів зв'язку (поштою, факсом, особисто, телефоном, тощо);

8. Постачання товару здійснюється спеціальним автотранспортом:

Навантаження, доставка та розвантаження здійснюється за кошти та силами учасника – переможця торгів.

Поставка здійснюється в робочі дні та години, транспортом Учасника - переможця до пунктів призначення Замовника

9. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником Замовника

Учасник - переможець повинен гарантувати якість товару, що постачається Замовнику за Договором, гарантії якості діють протягом всього встановленого строку при умові дотримання Замовником умов зберігання зазначених на упаковці товару.

10. Кожна партія товару має супроводжуватися накладними, і документами, які засвідчують його якість та безпеку, маркувальними ярликами. При поставці кожної партії Товару Учасник - переможець зобов'язаний одночасно з накладними на Товар надати Замовнику повний комплект, завірених належним чином копій усіх чинних супроводжувальних документів на Товар, що підтверджують його походження, якість, та наявність, яких вимагається чинним законодавством України.

11. Всі посилання на виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, слід читати з виразом «або еквівалент».

В місцях де технічна специфікація містить посилання на стандарти характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент» Таким чином вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент»

409 Корнієнко
Корнієнко
Васильович
2023

12. Місце постачання товару – заклади загальної середньої та дошкільної освіти
Тульчинської об'єднаної територіальної громади, а саме:

Перелік Закладів загальної середньої та дошкільної			
№ п/п	Назва закладів загальної середньої та дошкільної	Адреса	Примітка
1	Ганнопільський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Ганнопіль, вул. Набережна, 1	11 км. від Тульчина
2.	Ганнопільський заклад дошкільної освіти	с. Ганнопіль, вул. Набережна, 1	11 км. від Тульчина
3.	Суворовський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Суворовське, вул. Жовтнева, 7.	6 км. від Тульчина
4.	Суворівський заклад дошкільної освіти №1	с. Суворовське, вул. Центральна 29	14 км. від Тульчина
5.	Тиманівський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Тиманівка, вул. Соборна, 2	16 км. від Тульчина
6.	Тиманівський заклад дошкільної освіти	с. Тиманівка, вул. Соборна, 2	16 км. від Тульчина
7.	Одайська гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Одаї, вул. 1-го Травня, 40	22 км. від Тульчина
8.	Суворівський заклад дошкільної освіти № 2	с. Суворовське, Леонтовича, 6	6 км. від Тульчина
9.	Дранська початкова школа Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Дранка, вул. Молодіжна, 15	19 км. від Тульчина
10.	Дранський заклад дошкільної освіти	с. Дранка, вул. Молодіжна, 15	19 км. від Тульчина
11.	Білоусівський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області"	с. Білоусівка, вул. Шевченка, 18	36 км. від Тульчина
12.	Білоусівський заклад дошкільної освіти	с. Білоусівка, ал. Жовтнева 5	36 км. від Тульчина
13.	Богданівський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Богданівка, вул. Хмельницького, 31	22 км. від Тульчина
14.	Богданівський заклад дошкільної освіти	с. Богданівка, вул. Хмельницького, 23	22 км. від Тульчина
15.	Журавлівський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Журавлівка. вул. Шевченка, 194	17 км. від Тульчина
16.	Журавлівський заклад дошкільної освіти	с. Журавлівка, вул. Шевченка, 15	17 км. від Тульчина
17.	Кинашівський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Кинашів, вул. Першотравнева, 161	5 км. від Тульчина
18.	Кинашівський заклад дошкільної освіти	с. Кинашів, вул. Першотравнева, 11	5 км. від Тульчина
19.	Кришинецький ліцей Тульчинської міської ради	с. Кришинці, вул. Козюкова, 51	12 км. від Тульчина

Корнієнко
Василь
29.08.2020

Вінницька обл., Вінницький район, м. Тульчин

	Вінницької області		
20.	Кришинецький заклад дошкільної освіти	с. Кришинці, вул. Колгоспна 58	12 км. від Тульчина
21.	Шура-Копіївський ліцей Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Шура-Копіївська, вул. Шевченка, 119	25 км. від Тульчина
22.	Шуро-Копіївський заклад дошкільної освіти	с. Шура-Копіївська, ал. Шевченка 64-А	25 км. від Тульчина
23.	Заріченська гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Зарічне, вул. Бондарчука, 1	8 км. від Тульчина
24.	Заріченський заклад дошкільної освіти	с. Зарічне, вул. Бондарчука, 4	8 км. від Тульчина
25.	Копіївська гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Копіївка, вул. Незалежності, 1	22 км. від Тульчина
26.	Копіївський заклад дошкільної освіти	с. Копіївка, вул. Незалежності, 1	12 км. від Тульчина
27.	Мазурівська гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Мазурівка, вул. Гагаріна, 68	5 км. від Тульчина
28.	Мазурівський заклад дошкільної освіти	с. Мазурівка, вул. Гагаріна, 16	5 км. від Тульчина
29.	Нестерварська гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Нестерварка, наб. Набережна, 13	2 км. від Тульчина
30.	Сільницька гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Сільниця, вул. Центральна, 48	20 км від Тульчина
31.	Тарасівська гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Тарасівка, вул. Лісова, 28	8 км. від Тульчина
32.	Холодівська гімназія Тульчинської міської ради Вінницької області	с. Холодівка, вул. Жовтнева, 14	11 км. від Тульчин
33.	Холодівський заклад дошкільної освіти	с. Холодівка, вул. Жовтнева, 14	11 км. від Тульчин

ФОП



Корнієнко К.В.

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ
ЗРАЗОК

Декларація виробника №

(Повідомлення про якість)

на м'ясу продукцію

Виробник: ТОВ «КОВІНЬКО-КОВБАСИ» 23234, Україна, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Лука-Мелешківська,
вул. Центральна, 2-А

Відправник: ТОВ «КОВІНЬКО-КОВБАСИ»

Товаротримувач: ТОВ «Вінпроттрейд»

Дата відвантаження:

№ п/п	Назва продукції	Вид тари	Кількість продукції, кг	Дата виготовлення	Умови зберігання	Термін зберігання	Виготовлена за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил і відповідає відповідній нормативній документації (ДСТУ, ТУ У)
1	2	3	4	5	6	7	8
Напівфабрикати зі свинини охолоджені							
1	Лопаткова частина	в/у	згідно накладної		t (від 0°C до 4°C)	5 діб	ДСТУ 4590:2006
2	Тягостегнова частина	в/у	згідно накладної		t (від 0°C до 4°C)	5 діб	ДСТУ 4590:2006
Напівфабрикати з м'яса птиці заморожені							
1	Філе куряче	пакет п/е	згідно накладної		t (-18°C)	3 міс.	ДСТУ 3143:2013

Додаткові відомості:

Документи, що підтверджують відповідність, якість та безпеку продукції:

Експлуатаційний дозвіл для потужностей з виробництва, зберігання та реалізації харчових продуктів тваринного походження виданий Начальником Головного управління Держпродспожислужби у Вінницькій області від 20.02.2020 р. - реєстраційний номер потужності Я-УА-02-03-23-V-MM-MP-MSM;XVI-PP-SP-PS.

Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 № УА.80050.020 FSMS – 20, діє до 03.12.2023 р.

Сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 № УА.80050.085 QMS – 20, діє до 03.12.2023 р.

Вимірніска виробнича лабораторія підприємства атестована ДП «Вінницька стандартиметрологія» № 0020/2021 від 15.04.21 р.

Експертні висновки за показниками безпеки: №000115 м/23 від 17.01.23 р., видані ВЦ ВРД/Г Держпродспожислужби.

Підприємство - виробник гарантує якість продукції при дотриманні температурних режимів під час транспортування та зберігання.

Нач. відділу контролю за якістю пр-ції



Росицька Г.В.
(п.п.с.)



ООП Ковіненко



ФОП Корнієнко Костянтин Васильович

ІПН 2931822899, Україна, Вінницька обл., Вінницький р-н, смт. Вороновиця, вул. Першотравнева, 112

Відділу освіти, молоді та спорту
Тульчинської міської ради

**Перелік потужностей операторів ринку харчових продуктів,
звідки буде проводитись постачання сировини і харчових продуктів**

Постачання товару буде здійснюватись ФОП Корнієнко Костянтином Васильовичем.

Потужності ФОП Корнієнка Костянтина Васильовича як оператора ринку харчових продуктів зареєстровані за реєстраційним номером r-UA-02-28-3755 від 30.10.2020 року.

Інші потужності операторів ринку харчових продуктів, звідки буде проводитися постачання сировини і харчових продуктів:

- ТОВ «Вінпроттрейд» (експлуатаційний дозвіл № а-UA-02-28-86-0-CS, дата реєстрації 12.07.2018 року; потужності оператора ринку харчових продуктів зареєстровані за реєстраційним номером r-UA-02-28-70 від 26.05.2016 р.);
- ТОВ «КОВІНЬКО-КОВБАСИ» (експлуатаційний дозвіл № а-UA-02-03-23-V-MM-MP-MSM; XVI-PP-SP-PS, дата реєстрації 20.02.2020 року).

ФОП



Корнієнко К.В.

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
аграрної політики
та продовольства України
08 серпня 2019 року N 446



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
У ВІННИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ
ВІННИЦЬКЕ МІСЬКЕ УПРАВЛІННЯ

вул. Героїв Крут, 4, м. Вінниця, 21001, тел./факс: (0432) 27-39-76, тел. 27-14-57
web: www.vingudpss.gov.ua, e-mail: vinnytsia.city@vingudpss.gov.ua, код ЄДРПОУ 40310643

АКТ

від 28 грудня 2022 року

№ 178

складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі
аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР

Фізична особа-підприсмець Корнієнко Костянтин Васильович

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

код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків,

2	9	3	1	8	2	2	8	9	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

або серія та номер паспорта*

23252, Вінницька обл., Вінницький р-н, смт. Вороновиця, вул. Першотравнева, 112

(місцезнаходження згідно з ЄДРПОУ (для юридичної особи), адреса зареєстрованого місця проживання (для фізичної особи - підприємця), номер телефону, телефаксу та адреса електронної пошти)

**Вид суб'єкта господарювання за класифікацією суб'єктів господарювання за
звітний період (календарний рік)**

- ☒ суб'єкт мікропідприємництва
☐ суб'єкт малого підприємництва

- ☐ суб'єкт середнього підприємництва
☐ суб'єкт великого підприємництва

*Для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку «Учасники»

400 Корнієнко



Ступінь ризику (станом на 01 листопада минулого року)

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ☐ дуже високий | ☒ низький |
| ☐ високий | ☐ незначний |
| ☐ середній | |

Види об'єктів та/або види господарської діяльності (із зазначенням коду згідно з КВЕД), щодо яких проводиться захід: 46.39 неспеціалізована оптова торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами (основний); 46.31 оптова торгівля фруктами й овочами; 46.90 неспеціалізована оптова торгівля; 46.32 оптова торгівля м'ясом і м'ясними продуктами; 46.33 оптова торгівля молочними продуктами, яйцями, харчовими оліями та жирами; 46.34 оптова торгівля напоями; 46.36 оптова торгівля цукром, шоколадом і кондитерськими виробами; 46.37 оптова торгівля кавою, чаєм, какао та прянощами; 46.38 оптова торгівля іншими продуктами харчування, у тому числі рибою, ракоподібними та молюсками

Номер експлуатаційного дозволу або номер державної реєстрації потужності: r-UA-02-28-3755 від 30.10.2020

Вид господарської діяльності з виробництва та/або обігу харчових продуктів: діяльність, пов'язана з харчовими продуктами, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °C і залишатися придатними для споживання людиною, а саме зберігання, транспортування, реалізація; інший вид діяльності: зберігання, транспортування, реалізація

Потужність оператора ринку: транспортні засоби Mercedes-Benz Sprinter 311 CDI AB4494AH, Mercedes-Benz 411 CDI AB0342EP, Mercedes-Benz 413 AB0480HI, Mercedes-Benz Sprinter 311 CDI AB9754BO, Mercedes-Benz Sprinter 311 CDI AB1897BT та складські приміщення №2, №29, складські приміщення з холодильними і морозильними камерами №14, №27, №28, що розташовуються за адресою: вул. Волошкова, 51-А, м. Вінниця, Вінницька обл., 21034

(найменування, адреса)

Належність до малих потужностей: ☐ ні; ☒ так.

Потужність займає площу менш ніж 400 кв.м. та обслуговується персоналом менш 10 осіб обслуговуючого персоналу

(пояснення щодо виду малої потужності)

ОП Торієнко



Загальна інформація про проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (далі - аудит системи НАССР)

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться державний аудит системи НАССР:	Тип заходу державного контролю (аудиту)
Наказ ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області від 26.12.2022 № 2234-А	☐ плановий
Посвідчення (направлення) від 26.12.2022 № 1041	☒ позаплановий

Інформація про відмову в допуску посадової особи компетентного органу та/або його територіального органу до здійснення державного контролю з підстав, не передбачених законом, або інше перешкоджання її законній діяльності

Строк проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи НАССР

Початок					Завершення				
17	11	2021	12	00	17	11	2021	13	00
число	місяць	рік	години	хвилини	число	місяць	рік	години	хвилини

Дані про останній проведений захід державного контролю у формі аудиту системи НАССР

Плановий	Позаплановий
☒ не проводився	☐ не проводився
☐ проводився з до року Акт перевірки №	☒ проводився з 17.11.2021 до 17.11.2021 року Акт перевірки № 412
Припис щодо усунення порушень: ☐ не видавався; ☐ видавався	Припис щодо усунення порушень: ☒ не видавався; ☐ видавався
Його вимоги: ☐ виконано; ☐ не виконано	Його вимоги: ☐ виконано; ☐ не виконано

На потужності використовується спрощений підхід із застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР

☐ ні

☒ так

ДОДАТКОВІ ПОЯСНЕННЯ:

За результатами проведеного аналізу небезпечних факторів, оператором ринку визначено відсутність критичних контрольних точок. З урахуванням розміру потужності, кількості персоналу, враховуючи небезпечні фактори, пов'язані з технологічними процесами, під час зберігання, транспортування харчових продуктів, ймовірністю їх впливу на безпечність харчових продуктів, групою НАССР було прийнято рішення впроваджувати та ефективно застосовувати процедури, що засновані на принципах НАССР за спрощеним підходом.

3
Корнієнко



Застосовано принцип НАССР № 1, а принципи НАССР № 2, 3, 4, 5 не використовуються. Оператором ринку розроблено процедури, які застосовуються на постійній основі. З метою перевірки результативності заходів проведена верифікація. Тобто, використовується принцип НАССР № 6 (процедури перевірки) для перевірки правомірності застосування спрощеного підходу, запроваджено принцип НАССР № 7 (впроваджено процедури реєстрації даних)

(пояснення щодо впровадження спрощеного підходу із застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР)

Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю у формі аудиту системи НАССР: посадові особи компетентного органу та/або його територіального органу (державні інспектори (державні ветеринарні інспектори)): Начальник Вінницького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області Односталко Ірина Михайлівна, заступник начальника управління - начальник відділу безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Вінницького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області Керезь Роман Сергійович

оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа: уповноважена особа (за дорученням) Продан Павло Миколайович

треті особи:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Процес проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи НАССР або його окремої дії фіксувався

☐ оператором ринку або уповноваженою ним особою	☐ засобами аудіотехніки	☐ ☐ ☐ (інвентарний/реєстраційний номер)
	☐ засобами відеотехніки	☐ ☐ ☐ (інвентарний/реєстраційний номер)
☒ посадовою особою компетентного органу та/або його територіального органу	☐ засобами аудіотехніки	☐ ☐ ☐ (інвентарний/реєстраційний номер)
	☒ засобами відеотехніки	<u>№ 045</u> (інвентарний/реєстраційний номер)

(у разі незастосування засобів аудіо-, відеотехніки для фіксування процесу здійснення державного контролю у формі аудиту системи НАССР зазначити причину)

ПЕРЕЛІК питань щодо проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи НАССР

N з/п	Відповіді на питання
----------	----------------------

авт. Корнелюк



Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства		так	ні	нв	
1	2	3	4	5	6
І. ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ СИСТЕМИ НАССР					
1.1	Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень				
1.1.1	Розміщення потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання відповідає технологічним процесам, асортименту продуктів та ризиків, пов'язаних з цим	так			Підпункт 2.5.1 пункту 2.5 розділу II наказу N 590
1.1.2	Зменшено ризик перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, що вони не загрожують безпечності продуктів	так			Підпункт 2.5.2 пункту 2.5 розділу II наказу N 590
1.1.3	Потужність сплановано, сконструйовано та розміщено так, щоб забезпечити належне утримання, чищення та/або дезінфекцію, запобігання або мінімізацію будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, та підтримання необхідних температурних режимів	так			Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ N 771/97-ВР
1.1.4	Розміщення потужностей враховує параметри навколишнього середовища (стан ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів, а також діяльність інших суб'єктів господарювання, ймовірність появи шкідників	так			Підпункт 2.5.3 пункту 2.5 розділу II наказу N 590
1.1.5	Площа та інші параметри виробничих, допоміжних і побутових приміщень, характеристики обладнання відповідають асортименту харчових продуктів та	так			Підпункти 2.5.4 - 2.5.6 пункту 2.5 розділу II наказу N 590

М.П. Корнієнко



	обсягам виробництва, що здійснюється на потужності				
1.2	Програма-передумова системи НАССР щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок				
1.2.1	Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику забезпечено належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів	так			Підпункт 2.6.1 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.2	Облаштування території потужності максимально запобігає несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів та сприяє видаленню стічних вод	так			Підпункт 2.6.2 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.3	Приміщення (у тому числі стіни, підлога, стеля, підвісні елементи) для виробництва та зберігання харчових продуктів побудовано зі стійких до умов експлуатації матеріалів з урахуванням вимог виробництва, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви та утворенню конденсату, сприяє видаленню вологи з підлоги, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію. Належний стан таких приміщень забезпечено	так			Підпункти 2.6.3 - 2.6.6 пункту 2.6 розділу II наказу N 590; пункти 1, 2 абзацу другого частини першої статті 42 ЗУ N 771/97-ВР
1.2.4	Двері не мають тріщин, відшарування фарби та корозії, легко миються і за потреби дезінфікуються. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, спроектовані так, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, за можливості закриті чи обладнані пристроями для самовільного закривання	так			Підпункт 2.6.7 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.5	Вентиляційні отвори, вікна чи прозорі дахи, призначені для вентиляційних потреб, побудовані так, щоб це запобігало накопиченню бруду, захищені сітками проти комах, що	так			Підпункт 2.6.8 пункту 2.6 розділу II наказу N 590; пункт 3 другого

	легко знімаються для чищення, чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчових продуктів. Вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах, розміщені в зонах, де існує ймовірність потрапляння осколків у харчові продукти, захищено від розбивання. Системи вентиляції встановлені так, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними				частини першої статті 42 ЗУ N 771/97-ВР
1.2.6	Обладнання використовується за призначенням згідно зі специфікацією та підтримується у належному стані, систему технологічного обслуговування обладнання впроваджено	так			Підпункт 2.6.9, абзац другий підпункту 2.6.12 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.7	Повірка (калібрування) обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства	так			Підпункт 2.6.9 пункту 2.6 розділу II наказу N 590; частина друга статті 45 ЗУ N 771/97-ВР
1.2.8	Планові та позапланові ремонтні роботи здійснюються у спосіб, що унеможливує забруднення харчових продуктів, відповідна документація щодо проведених робіт ведеться	так			Підпункт 2.6.10 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.2.9	Використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з деревини відсутнє або мінімізоване. Систему підтримання у належному стані необхідних для використання в технологічних процесах скляних предметів та/або предметів з дерева, а також перевірки цілісності та неущкоженості скляних виробів впроваджено	так			Підпункт 2.6.11 пункту 2.6 розділу II наказу N 590
1.3	Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)				
1.3.1	Належні комунікації для проведення технологічних допоміжних процесів та їх відповідний стан забезпечено	так			Підпункт 2.7.1 пункту 2.7 розділу II наказу N 590
1.3.2	Належні проектування та стан систем водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію забезпечено. Відпрацьована вода відводиться з дотриманням вимог гігієни. Системи дренажу спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів	так			Підпункт 2.7.2 пункту 2.7 розділу II наказу N 590

400 Корнієнко



1.3.3	Належну природну або механічну вентиляцію приміщень, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень забезпечено. Системи вентиляції сконструйовані так, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, забезпечено безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати	так			Підпункт 2.7.3 пункту 2.7 розділу II наказу N 590; пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ N 771/97-ВР
1.3.4	Оцінку ризику забруднення від повітря харчових продуктів проведено, використання повітря у виробництві базується на відповідній оцінці ризиків	так			Підпункт 2.7.4 пункту 2.7 розділу II наказу N 590
1.3.5	Усі виробничі зони мають належне освітлення. Освітлювальне обладнання не несе загрози забруднення харчового продукту	так			Підпункт 2.7.5 пункту 2.7 розділу II наказу N 590
1.3.6	Оцінку ризиків для безпечності харчового продукту через неналежне електропостачання проведено та за потреби коригувальні заходи впроваджено	так			Підпункт 2.7.6 пункту 2.7 розділу II наказу N 590
1.4	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами				
1.4.1	Вода на потужностях, яка є інгредієнтом для харчових продуктів або яка може прямо чи опосередковано контактувати з ними, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, відповідає вимогам щодо питної води та гігієнічним вимогам щодо постачання води	так			Підпункт 2.8.1 пункту 2.8 розділу II наказу N 590; стаття 47 ЗУ N 771/97-ВР
1.4.2	Визначено ризики, які можуть виникнути під час використання води, розроблено і впроваджено контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води (пари, льоду), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів (діоксид вуглецю, азот), предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами	так			Підпункт 2.8.3 пункту 2.8 розділу II наказу N 590
1.4.3	Програмою-передумовою щодо безпечності води (льоду) визначено джерело водопостачання (водопровідна мережа чи	так			Підпункт 2.8.4 пункту 2.8 розділу II наказу N 590



**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**

	свердловина) та пов'язані з ним ризики, відповідність умов зберігання води, стан водопровідної мережі на потужності, підготовку води до використання, спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні				
1.4.4	Процедури вхідного контролю води, водопідготовки та процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання, ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів за потреби запроваджено	так			Підпункт 2.8.5 пункту 2.8 розділу II наказу N 590
1.4.5	Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) не загрожує безпечності харчових продуктів	так			Підпункт 2.8.6 пункту 2.8 розділу II наказу N 590
1.4.6	Документальне підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, наявне, оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, проведено	так			Підпункт 2.8.7 пункту 2.8 розділу II наказу N 590
1.4.7	Контрольні заходи для уникнення негативного впливу на продукти розроблено та запроваджено	так			Підпункт 2.8.8 пункту 2.8 розділу II наказу N 590
1.5	Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь				
1.5.1	Процедури прибирання та способи прибирання, миття і дезінфекції (за потреби) визначено, задокументовано і впроваджено	так			Підпункти 2.9.1, 2.9.2 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.5.2	Засоби та інвентар для прибирання позначені. Мийні та дезінфекційні засоби є ефективними для застосування у визначених специфічних умовах та за умови їх належного використання не становлять загрози безпечності харчових продуктів. Інвентар для прибирання застосовується за призначенням, є стійким до середовища, у якому використовується, зберігається у спосіб, що виключає загрозу перехресного забруднення	так			Підпункт 2.9.3 пункту 2.9 розділу II наказу N 590



9
МОН Корнієнко

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**

1.5.3	Наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду	так		Пункт 6 абзацу другого частини першої статті 42 ЗУ N 771/97-ВР
1.5.4	Частоту проведення застосовуваного оператором ринку виду прибирання, миття чи дезінфекції визначено на основі оцінки ризиків. Докази встановлення оператором ринку частоти прибирання, миття та дезінфекції, достатніх для підтримання поверхні у належному стані, що не призводить до забруднення харчових продуктів, надано	так		Підпункт 2.9.4 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.5.5	Забезпечено належний рівень кваліфікації персоналу. Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, має відповідні знання та підготовку. Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур	так		Підпункт 2.9.5 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.5.6	Докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними (візуальний огляд, лабораторний моніторинг) надано	так		Підпункт 2.9.6 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.5.7	Коригувальні заходи за невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції запроваджено	так		Підпункт 2.9.7 пункту 2.9 розділу II наказу N 590
1.6	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу			
1.6.1	Правила поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню впроваджено	так		Підпункт 2.10.1 пункту 2.10 розділу II наказу N 590
1.6.2	Періодичність та сферу проведення медичних оглядів персоналу з урахуванням природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, а також посадових обов'язків працівників визначено. Проходження працівниками потужності медичних оглядів підтверджується (наявність особистих медичних книжок)	так		Підпункт 2.10.2 пункту 2.10 розділу II наказу N 590
1.6.3	Спецодяг та взуття не несуть загрози забруднення харчових продуктів. Кількість комплектів спецодягу та	так		Пункт 2.10.3 пункту 2.10 розділу II наказу N 590

400 Корієнко



**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**

	взуття достатня. Процедури застосування, чистки і прання спецодягу та взуття розроблено на підставі оцінки ризику та впроваджено				
1.6.4	Систему допуску до роботи, що запобігає забрудненню харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу, чи його невідповідний зовнішній вигляд із врахуванням природи (виду) продукту і процесів виробництва, перевірки зовнішнього вигляду персоналу перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань; повідомлення про ознаки у них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів та які не пройшли навчання з питань гігієни персоналу підтверджено відповідними записами, впроваджено	так			Підпункт 2.10.4 пункту 2.10 розділу ІІ наказу N 590; пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ N 771/97-ВР
1.6.5	Правила поведінки персоналу, відвідувачів та підрядників на потужності розроблено та впроваджено	так			Підпункти 2.10.5, 2.10.6 пункту 2.10 розділу ІІ наказу N 590
1.7	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності				
1.7.1	Встановлені законодавством вимоги щодо зберігання та утилізації (знищення) харчових та інших відходів виконуються	так			Підпункт 2.11.1 пункту 2.11 розділу ІІ наказу N 590; пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ N 771/97-ВР
1.7.2	Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами наявна	так			Підпункт 2.11.2 пункту 2.11 розділу ІІ наказу N 590
1.7.3	Визначено графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення та з урахуванням можливості перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення. Харчові відходи розміщено у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію	так			Підпункт 2.11.3 пункту 2.11 розділу ІІ наказу N 590; пункти 1, 2 частини першої статті 46 ЗУ N 771/97-ВР
1.7.4	Визначено місце зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими	так			Підпункт 2.11.4 пункту 2.11 розділу ІІ наказу N 590



**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**

	продуктами, вимоги щодо зберігання відходів дотримуються			
1.7.5	Забезпечено належний стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію	так		Підпункт 2.11.5 пункту 2.11 розділу II наказу N 590
1.7.6	Відходи з території потужності вивозяться та утилізуються відповідно до вимог законодавства. Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари	так		Підпункт 2.11.6 пункту 2.11 розділу II наказу N 590
1.8	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби			
1.8.1	Види шкідників, характерні для певного оператора ринку, визначено. Ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами	так		Підпункт 2.12.1 пункту 2.12 розділу II наказу N 590; пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ N 771/97-ВР
1.8.2	Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності, у тому числі засоби профілактики та боротьби зі шкідниками, не загрожують безпечності харчового продукту. Територія потужності облаштована та огорожена, двері та вентиляційні отвори ущільнені, вікна обладнані захисними сітками від комах	так		Підпункт 2.12.2 пункту 2.12 розділу II наказу N 590
1.8.3	Перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) відповідно до оцінки ризику забезпечено	так		Підпункт 2.12.3 пункту 2.12 розділу II наказу N 590
1.8.4	Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено	так		Підпункт 2.12.4 пункту 2.12 розділу II наказу N 590
1.8.5	Аналіз результатів контрольних заходів і впровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів забезпечено. Отруйні приманки у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, не використовуються. Заходи контролю шкідників спрямовані на запобігання	так		Підпункт 2.12.5 пункту 2.12 розділу II наказу N 590



	їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси				
1.9	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин				
1.9.1	Перелік сполук, які використовуються і можуть загрожувати безпеці харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо), визначено	так			Підпункт 2.13.1 пункту 2.13 розділу II наказу N 590
1.9.2	Розробку та виконання правил приймання і зберігання токсичних сполук та речовин, їх облік, застосування та постачання (доставку) визначеним способом у зони використання забезпечено	так			Підпункти 2.13.2 - 2.13.4 пункту 2.13 розділу II наказу N 590
1.9.3	До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається тільки персонал, який пройшов відповідне навчання. Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у разі неправильного поводження з ними задокументовані, доведені до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними	так			Підпункт 2.13.5 пункту 2.13 розділу II наказу N 590
1.10	Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації та контролю постачальників				
1.10.1	Контрольні заходи щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено	так			Підпункт 2.14.1 пункту 2.14 розділу II наказу N 590
1.10.2	Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів встановлено та узгоджено з постачальниками	так			Підпункт 2.14.2 пункту 2.14 розділу II наказу N 590
1.10.3	Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено та впроваджено. Приймання об'єктів санітарних заходів, що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є	так			Підпункт 2.14.3 пункту 2.14 розділу II наказу N 590; пункт 1 частини першої статті 19 ЗУ N 771/97-ВР

1:37



**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**

	непридатним для споживання людиною, не допускається				
1.10.4	Процедури оцінювання постачальників впроваджено	так			Підпункт 2.14.4 пункту 2.14 розділу II наказу N 590
1.11	Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування				
1.11.1	Належні умови для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів забезпечено	так			Підпункт 2.15.1 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.11.2	Приміщення мають достатню площу та оснащені обладнанням для забезпечення умов зберігання. Принцип використання насамперед партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності, впроваджено. В необхідному обладнанні для зберігання харчових продуктів дотримуються умови зберігання у разі повної завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологості	так			Підпункт 2.15.2 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.11.3	Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за потреби проведення дезінфекції й запобігати проникненню шкідників	так			Підпункт 2.15.3 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.11.4	Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення	так			Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ N 771/97-ВР
1.11.5	Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру	так			Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ N 771/97-ВР
1.11.6	Розморожування харчових продуктів здійснюється так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних			НВ	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ N 771/97-ВР

Корнієнко



	мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах				
1.11.7	Зберігання і транспортування харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів у спосіб, що згідно з оцінкою ризиків запобігає їх взаємному негативному впливу на безпечність харчового продукту, забезпечено. Дотримання вимог до транспортних засобів забезпечено	так			Підпункти 2.15.5, 2.15.9 пункту 2.15 розділу II наказу N 590; стаття 44 ЗУ N 771/97-BP
1.11.8	Умов транспортування (зокрема режимів температури зберігання та відносної вологості повітря), у тому числі у разі повного завантаження транспортного засобу дотримано	так			Підпункт 2.15.7 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.11.9	Для транспортних засобів програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції впроваджено	так			Підпункт 2.15.8 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.11.10	Належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання, забезпечено	так			Підпункт 2.15.4 пункту 2.15 розділу II наказу N 590
1.12	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів				
1.12.1	Умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища достатні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів, забезпечено. Докази відповідності встановленим нормам параметрів технологічних процесів і виробничого середовища надано	так			Підпункт 2.16.1 пункту 2.16 розділу II наказу N 590
1.12.2	Процедури контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами, включно з використанням за певних умов чи для інших цілей, розроблено. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення здійснюються відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог	так			Підпункти 2.16.2, 2.16.4 пункту 2.16 розділу II наказу N 590
1.12.3	Коригувальні дії на випадок, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів, розроблено та впроваджено	так			Підпункт 2.16.5 пункту 2.16 розділу II наказу N 590



ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

1.13	Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів			
1.13.1	Обов'язкову інформацію про харчові продукти оператор ринку надає у межах своєї діяльності	так		Частина шоста статті 5, статті 6, 9 ЗУ N 2639-VIII
1.13.2	Інформація про харчові продукти не приписує будь-яким харчовим продуктам, крім природних мінеральних вод та харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, та не має посилається на такі властивості	так		Частина четверта статті 4 ЗУ N 2639-VIII
1.13.3	Інформація, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть ввести в оману кінцевого споживача або в інший спосіб знижують рівень захисту споживача чи погіршують можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору, не змінена	так		Частина третя статті 5 ЗУ N 2639-VIII
1.13.4	Строки зберігання (дата "Вжити до", дата виробництва, кінцева дата споживання) харчового продукту, нанесені на маркуванні, вираховуються від дати його виробництва	так		Підпункт 2.17.4 пункту 2.17 розділу II наказу N 590
II. Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи НАССР				
2.1	Процедури, засновані на принципах НАССР, що охоплюють усі харчові продукти, а також сировину, процеси та матеріали, що можуть впливати на безпечність харчових продуктів, розроблено, запроваджено та використовуються	так		Пункт 3.1 розділу III наказу N 590; частина перша статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
2.2	У разі змін у кількісному та якісному складі інгредієнтів харчового продукту, а також на будь-якій стадії виробництва та обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, процедури, що засновані на принципах НАССР, переглядаються та оновлюються	так		Частина п'ята статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
2.3	Групу НАССР створено згідно зі встановленими вимогами. Її склад визначено та затверджено керівництвом потужності	так		Пункти 3.4 - 3.8 розділу III наказу N 590
2.4	Визначено сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються, розроблено повний опис харчового продукту	так		Пункт 3.9 розділу III наказу N 590



ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

2.5	Повний опис харчового продукту містить актуальну інформацію щодо його безпечності згідно з встановленими вимогами	так			Пункти 3.10, 3.11 розділу III наказу N 590
2.6	Передбачуваний спосіб споживання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначено, групою НАССР визначено	так			Пункт 3.13 розділу III наказу N 590
2.7	Блок-схеми технологічного процесу щодо кожного харчового продукту, які охоплюють усі етапи його виробництва та/або обігу, розроблено, їх відповідність дійсним технологічним процесам під час роботи потужності підтверджено	так			Пункти 3.16, 3.19 розділу III наказу N 590
2.8	Ідентифікацію та аналіз небезпечних факторів щодо кожного харчового продукту на кожному етапі технологічного процесу його виробництва та/або обігу, починаючи від надходження сировини, проведено	так			Пункти 3.15, 3.20 розділу III наказу N 590; пункт 1 частини третьої статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
2.9	Критичні контрольні точки (далі - ККТ) визначено (ідентифіковано) групою НАССР та логічно обгрунтовано			НВ	Підпункт 3.21.1 пункту 3.21 розділу III наказу N 590; пункт 2 частини третьої статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
2.10	Обгрунтовані критичні межі для кожної ККТ встановлено			НВ	Підпункти 3.22.2, 3.22.4 пункту 3.22 розділу III наказу N 590; пункт 3 частини третьої статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
2.11	Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають змогу встановити, чи дотримано критичних меж, впроваджено			НВ	Підпункт 3.23.4 пункту 3.23 розділу III наказу N 590
2.12	Критичні межі у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності, визначено			НВ	Пункт 4 частини третьої статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
2.13	Протоколи моніторингу ККТ ведуться та заповнюються відразу після проведення вимірювань та/або спостережень			НВ	Підпункт 3.23.5 пункту 3.23 розділу III наказу N 590
2.14	Коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у разі, якщо моніторинг вказує на відхилення від критичних меж, відповідно до встановлених вимог розроблено та задокументовано			НВ	Підпункти 3.24.1 - 3.24.6 пункту 3.24 розділу III наказу N 590; пункт 5 частини третьої статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
2.15	Процедури валідації та верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно, впроваджено	так			Пункт 3.25 розділу III наказу N 590; пункт 6 частини третьої статті 21 ЗУ N 771/97-ВР

400 Корнієнко



**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**

2.16	Документи системи НАССР відповідають виду діяльності, обсягам виробництва, особливостям технологічних процесів та дозволяють перевірити впровадження і результативність застосування заходів контролю, передбачених системою НАССР	так			Підпункти 3.26.4, 3.26.5 пункту 3.26 розділу III наказу N 590; пункт 7 частини третьої статті 21 ЗУ N 771/97-ВР
III. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР					
3.1	Персонал потужності володіє пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових обов'язків, періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлено	так			Пункт 5.1 розділу V наказу N 590; пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ N 771/97-ВР
3.2	Процедури проведення коригувальних та запобіжних заходів впроваджено	так			Пункт 5.14 розділу V наказу N 590
3.3	Систему забезпечення простежуваності харчових продуктів, яка дозволяє оператору ринку встановити інших операторів ринку, що постачають йому харчові продукти (інші об'єкти санітарних заходів), та операторів ринку, яким він постачає харчові продукти (інші об'єкти санітарних заходів), впроваджено. Системи та процедури, що забезпечують доступність інформації про простежуваність компетентному органу за його запитами, застосовуються	так			Підпункт 5.24.1 пункту 5.24 розділу V наказу N 590; стаття 22 ЗУ N 771/97-ВР
3.4	Процедуру відкликання та вилучення харчових продуктів, які перебувають в обігу та можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини, впроваджено	так			Абзац п'ятий підпункту 5.24.5.4 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу V наказу N 590; пункт 7 частини другої статті 20 ЗУ N 771/97-ВР

Примітка. Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті перевірки:

"Так" - позитивна відповідь на поставлене питання;

"Ні" - негативна відповідь на поставлене питання;

"НВ" - не вимагається від зазначеного (конкретного) об'єкта контролю.

Інформація про відбір зразків

18

ЖОП Корнієнко



для проведення простих досліджень (випробувань)

Проводився відбір зразків

☒ ні

☐ так

Проводилися прості дослідження
(випробування)

☒ ні

☐ так

Додаткові пояснення:

(пояснення щодо відбору зразків із зазначенням мети, дати, номера акта відбору;

виду та результатів простих досліджень (випробувань))

ОПИС
виявлених порушень

Порядковий номер відповідно до Переліку питань щодо проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи НАССР	Реквізити нормативно-правового акта, вимоги якого порушено, із зазначенням статті (частини, пункту, абзацу тощо)	Детальний опис виявленого порушення

ПЕРЕЛІК

питань щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб компетентного органу та/або його територіального органу*

N з/п	Питання щодо здійснення державного контролю	Відповіді на питання			Законодавство України про державний контроль
		так	ні	дотримання вимог законодавств а не є обов'язковим для посадових осіб	
1	2	3	4	5	6
1	Про проведення планового аудиту системи НАССР оператор ринку повідомлений не пізніше ніж за три робочі дні до здійснення такого заходу				Частина третя статті 18 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"
2	Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного				Пункт 5 частини першої статті 5 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"

Слоп Корнієнко



	контролю та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу органу державного нагляду (контролю), пред'явлено	<i>Тем</i>			пункту 4, пункт 2 частини першої статті 15 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"
3	Копію посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю надано	<i>Тем</i>			Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт "б" пункту 4, пункт 2 частини першої статті 15 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"
4	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного нагляду (контролю) внесено запис про проведення такого заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)	<i>Тем</i>			Частина дванадцята статті 4 Закону України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності"; пункт 10 частини першої статті 5 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"
5	Під час проведення позапланового заходу державного нагляду (контролю) розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу	<i>Тем</i>			Частина перша статті 6 Закону України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності"

* Ця частина Акта заповнюється виключно оператором ринку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою ним особою.

**Пояснення, зауваження або заперечення
щодо проведеного заходу державного аудиту та цього Акта перевірки**

N з/п	Пояснення, зауваження або заперечення
	<i>Відсутні</i>

Підписи осіб, які брали участь у перевірці*



ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

Посадові особи компетентного органу та/або його територіального органу

Начальник Вінницького
міського управління ГУ
Держпродспоживслужби у
Вінницькій області
(посада)

(підпис)

І.М. Односталко
(ініціали та прізвище)

Заступник начальника
управління-начальник відділу
безпеки харчових
продуктів та ветеринарної
медицини Вінницького
міського управління ГУ
Держпродспоживслужби у
Вінницькій області (посада)

(підпис)

Р.С. Керезь
(ініціали та прізвище)

Я

12:37

Представник суб'єкта господарювання або уповноважена ним особа:

Уповноважена особа
(за дорученням, копія додається)
(посада)

(підпис)

П.М. Продан
(ініціали та прізвище)

Інші особи, які брали участь у проведенні заходу державного аудиту:

(посада)

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Примірник цього Акта на 22 аркушах отримано 28.12.2022 року

Уповноважена особа
(за дорученням, копія додається)
(посада)

(підпис)

П.М. Продан
(ініціали та прізвище)

Відмітка про відмову від підписання оператором ринку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою ним особою, іншими особами цього Акта

* Акт за результатами проведення заходу державного аудиту складається у двох примірниках, один із яких надається оператору ринку (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій ним особі, другий - залишається у компетентному органі та/або його територіальному органі.

Корнієнко



ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

Нормативно-правові акти, відповідно до яких складено перелік питань
щодо проведення заходу державного контролю у формі аудиту системи
НАССР

N з/п	Нормативно-правовий акт		Дата і номер державної реєстрації нормативно- правового акта у Мін'юсті	Позначення
	найменування	дата і номер		
1	2	3	4	5
1.	Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"	23 грудня 1997 року N 771/97-ВР		ЗУ N 771/97-ВР
2.	Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"	06 грудня 2018 року N 2639-VIII		ЗУ N 2639-VIII
3.	Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління харчовою безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України (зі змінами)	01 жовтня 2012 року N 590	09 жовтня 2012р. N 1704/22016	Наказ N 590

дод Корнісенько

