



- **Особливості розробки
та впровадження
системи НАССР в
закладах освіти**



Нормативно-правове забезпечення

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
- Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»
- Закон України «Про захист прав споживачів»
- Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

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

- **Малі потужності** – потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п'ять осіб робочого персоналу.
- **Оператор ринку харчових продуктів** – суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, реалізація та обіг харчових продуктів і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Стаття 20. Обов'язки операторів ринку

Оператори ринку зобов'язані:

- забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;
- розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі – НАССР);

реєструвати потужності у випадках, передбачених цим Законом;

забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

забезпечувати простежуваність та надавати інформацію, передбачену статтею 22 цього Закону;

вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини

Операторам ринку забороняється здійснювати обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до цього Закону, та використовувати такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів.

Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

Документи, якими повинні супроводжуватись харчові продукти: Будь-який харчовий продукт, призначений для кінцевого споживача або закладу громадського харчування, має супроводжуватися інформацією про харчовий продукт.

Оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності зобов'язані **забезпечити наявність обов'язкової інформації** про харчові продукти на упаковці або на прикріплених до них етикетках, або у супровідних документах з гарантією того, що такі документи надаються одночасно з доставкою харчового продукту.



Супроводжуючий документ

- Ст. 37 ч.7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначає, що єдиним документом якими мають супроводжуватись об'єкти під час транспортування є **товарно-транспортна накладна**



ТОВАРО-ТРАНСПОРТНА НАКЛАДНА

Додаток 7

до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНА НАКЛАДНА

№ _____ " ____ " _____ 20__ року

Форма № 1-ТН

Автомобіль _____ Причіп/напівпричіп _____ Вид перевезень _____
(марка, модель, тип, реєстраційний номер) (марка, модель, тип, реєстраційний номер)

Автомобільний перевізник _____ Водій _____
(найменування / П.І.Б.) (П.І.Б., номер посвідчення водія)

Замовник _____
(найменування / П.І.Б.)

Вантажовідправник _____
(повне найменування, місцезнаходження / П.І.Б., місце проживання)

Вантажоодержувач _____
(повне найменування, місцезнаходження / П.І.Б., місце проживання)

Пункт навантаження _____ Пункт розвантаження _____
(місцезнаходження) (місцезнаходження)

кількість місць _____, масою брутто, т _____, отримав водій/експедитор _____
(словами) (словами) (П.І.Б., посада, підпис)

Усього відпущено на загальну суму _____, у тому числі ПДВ _____
(словами, з урахуванням ПДВ)

Супровідні документи на вантаж _____



Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

- Будь-який харчовий продукт, призначений для кінцевого споживача або закладу громадського харчування, має супроводжуватися інформацією про харчовий продукт на упаковці харчових продуктів або на прикріплених до них етикетках.**



Обов'язковою для надання є така інформація

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у змінній формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;
- 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);

- 8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;
- 9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;
- 10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- 11) інформація про поживну цінність харчового продукту.

ЯКЩО ПРОДУКТ НЕ ВІД ПОСТАЧАЛЬНИКА?

- копія експертного висновку ДЛВСЕ (рекомендовано, якщо придбано на ринку, або від фізичної особи)



Державний науково-дослідний ветеринарний інститут з лабораторної діагностики та експертних досліджень
Державна лабораторія ветеринарної експертизи
Сектор експертних досліджень № 8

Ветеринарний продукт
придатний до вживання

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК № 5654

№ 02 102

Протокол № 102

Місце проведення 5654

ПРОДУКТИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Назва	Кількість	Маса (кг)	Результати дослідження			Термін придатності
			мікробіологічний	біохімічний	токсикологічний	
свинина	10 кг	10	відсутність	відсутність	відсутність	10 днів
свинина	10 кг	10	відсутність	відсутність	відсутність	10 днів
свинина	10 кг	10	відсутність	відсутність	відсутність	10 днів
свинина	10 кг	10	відсутність	відсутність	відсутність	10 днів

Директор ветеринарної медицини



Нормативно-правове забезпечення

- Наказ Міністерства аграрної політики України від 01.10.2012 № 590, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 9 жовтня 2012 року за № 1704/22016 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)

Вимоги встановлюють положення щодо:

- Запровадження операторами ринку програм-передумов;
- Розробки постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках;
- Окремих процедур, що забезпечують результативне функціонування програм-передумов та системи НАССР;
- Спрощеного підходу із застосування системи НАССР для певних операторів ринку.

До закладів освіти, відповідно до розділу IV Наказу, запроваджується спрощений підхід у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР

Нормативно-правове забезпечення

- **Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17 листопада 2020 № 2347 “Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти”**
- **Рекомендації до складання програм-передумов**
- **Вимоги до приміщень для зберігання харчових продуктів та непродовольчих товарів**
- **Зони приготування харчових продуктів**
- **Рекомендації до утримання приміщень та ведення документації**
- **Правила організації технологічних процесів, блок-схеми, описи продуктів, аналіз факторів ризику**
- **Надані зразки журналів та чек-листів**

Нормативно-правове забезпечення

- **Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 грудня 2020 № 2532 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти”**

ВИЗНАЧЕНО:

- Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, обладнання та інвентарю
- Перелік приміщень, їх розташування та утримання
- Посилання на нормативно-правові акти вимоги яких обов'язкові до води, повітря, водовідведення, тощо
- Умови та заходи поводження з харчовими відходами
- У додатках: орієнтовний перелік приміщень, порядок миття столового та кухонного посуду, вимоги до маркування

Нормативно-правове забезпечення

- Лист Міністерства освіти і науки України від 05.09.2019 № 1/9-552 «Щодо порядку запровадження системи НАССР у закладах дошкільної освіти»
- Лист Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів захисту споживачів від 01.08.2019 № 11.1.1-5/12329

ЩО ТАКЕ СИСТЕМА НАССР?

- НАССР – це система ідентифікації, оцінки та контролю можливих небезпечних факторів, що важливі для безпечності харчових продуктів



Аббревіатура НАССР (від англ. "*Hazard Analysis and Critical Control Points*")

Н	Hazard	система
А	Analysis	аналізу небезпечних факторів у
С	Critical	критичних
С	Control	контрольних
Р	Points	точках

З чого починати?





ДОРОЖНЯ КАРТА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

Наказ про затвердження заходів щодо впровадження системи НАССР



Створення робочої групи по розробці та запровадженню постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи НАССР (2-3 особи)

Розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи НАССР



ДОРОЖНЯ КАРТА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

РОЗРОБЛЕННЯ:

- Програм-передумов системи НАССР
1. Технологічних карток та блок-схем технологічних процесів
 2. Технологічних карток та блок-схем технологічних процесів
 3. Опис продуктів
 4. Аналіз небезпечних факторів та шляхів їх усунення

НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ

КОНТРОЛЬ ЗА ДОТРИМАННЯМ системи НАССР



Що таке програми-передумови?

Основні умови та види діяльності, які є необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів

Програми-передумови є фундаментом для впровадження принципів НАССР

Програми-передумови затверджуються наказом керівника

Програми-передумови повинні охоплювати усі потенційні загрози *Перехресного забруднення*



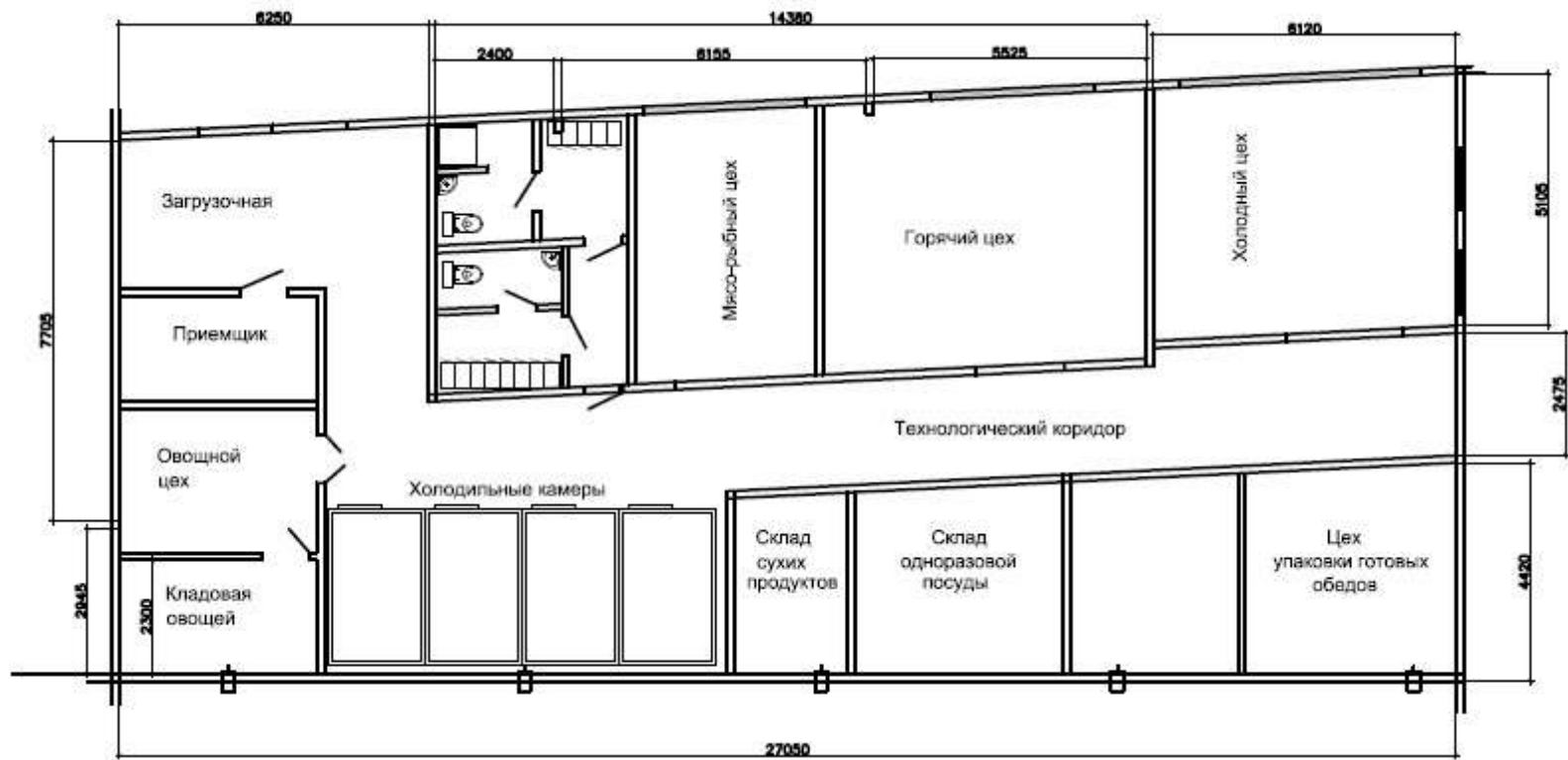
Що таке перехресне забруднення?

- *Перехресне забруднення* - забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами



Програма – передумова 1

Опис планування потужності із зазначенням місць можливого перехрещення шляхів руху сировини, готової продукції, відходів





Програма – передумова 2

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

1. Описуємо підлогу, стіни, стелю, двері, вікна та їх стан
2. Описуємо обладнання та систему його обслуговування (холодильні камери, плити та ін)
3. Процедури по підтриманню у належному стані скляних предметів та/або предметів з дерева (список виробів зі скла, заходи при розбиванні)
4. Повірка обладнання



Програма – передумова 3

Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопровід, електро - та газопостачання, освітлення тощо)

Опис системи водопостачання, каналізації, вентиляції, освітлення



Програма – передумова 4

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

Визначення джерела водопостачання та дослідження води на відповідність вимогам до води питної



Програма – передумова 5

Чистота поверхонь, процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь

1. Процедури та способи прибирання, миття та дезінфекції (що прибираємо, як прибираємо, чим прибираємо, хто прибирає)
2. Докази ефективності (візуальний огляд, лабораторні дослідження – змиви)



Програма – передумова 6

Здоров'я та гігієна персоналу.

1. Правила поведінки персоналу
2. Проведення медичних оглядів
3. Спецодяг та взуття – застосування, прання, зберігання
4. Систему допуску до роботи – журнал здоров'я



Здоров'я та гігієна персоналу

1. _____
(підписується суб'єктом господарювання)

2. Протипоказання відсутні для виконання обов'язків
(підпис професії)
(характер виконуваних робіт)

3. Дата наступного медичного огляду « _____ » _____ року.

4. Найменування закладу охорони здоров'я, який проводив медичний огляд _____

5. Дата проведення медичного огляду « _____ » _____ року.

М.П.
Керівник закладу охорони здоров'я _____
(підпис) (П.І.Б.)

Серія 1AAB № 157563

МІДІА

Медична документація
Форма первинної облікової документації
№ 1-ОМК

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ МНЗ України
21 лютого 2013 року № 130

Код за ЄДРПОУ: _____

особиста
медична книжка

Місце для фотографії
3x4 см

Прізвище _____
Ім'я _____
Пов'язок _____





Програма – передумова 7

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

1. Графіки та способи вивезення відходів з приміщень
2. Поводження з харчовими відходами



Програма – передумова 8

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

1. Заходи щодо запобігання проникненню шкідників (закриті та ущільнені двері, сітки на вентиляції та вікнах, інше)
2. Процедури боротьби з гризунами та комахами



Програма – передумова 9

- **Безпечне зберігання та використання токсичних сполук та речовин**
 1. Визначення токсичних сполук (мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників)
 2. Визначення місця зберігання сполук, правил поводження з ними



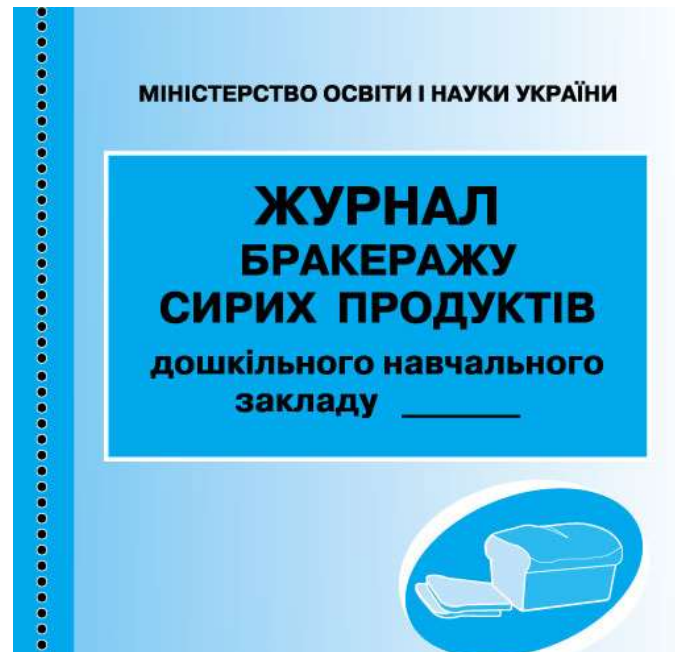
Програма – передумова 10

Специфікації та контроль постачальників.

1.Вимоги до сировини – специфікації

(в тендерній документації)

2. Вхідний контроль – журнал бракеражу сирової продукції





Програма – передумова 11

Зберігання та транспортування.

1. Належні умови зберігання харчових продуктів – журнали або листки температурного режиму
2. Маркування сировини під час зберігання



Програма – передумова 12

Контроль технологічних процесів.

1. Технологічні картки
2. Періодичне дослідження готової продукції



Програма – передумова 13

- **Маркування харчових продуктів та інформування споживачів**

Закон України 2639 «Про інформування споживачів щодо харчових продуктів»

Інформація про алергени в меню, виділення алергенів в картках-розкладках



Опис харчового продукту та його передбачуване споживання (використання)

Назва

Склад

Структуру та фізико-хімічні характеристики

Мікробіологічні та хімічні критерії

Вид оброблення

Вид маркування

Умови зберігання та транспортування

Строк придатності

Спосіб реалізації, метод збуту

Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів;

Спосіб споживання (використання)

Може бути для кожного продукту або групи продуктів



ПЕРЕЛІК РЕЧОВИН ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЯКІ СПРИЧИНЯЮТЬ АЛЕРГІЧНІ РЕАКЦІЇ АБО НЕПЕРЕНОСИМІСТЬ

- 1. Злаки, що містять глютен.**
- 2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних.**
- 3. Яйця та продукти з яєць.**
- 4. Риба та продукти з риби.**
- 5. Арахіс та продукти з арахісу.**
- 6. Соєві боби та продукти з них.**
- 7. Молоко та продукти з молока.**
- 8. Горіхи.**
- 9. Селера та продукти з селери.**
- 10. Гірчиця та продукти з гірчиці.**
- 11. Насіння кунжуту та продукти з нього.**
- 12. Двоокис сірки та сульфіти.**
- 13. Люпин та продукти з люпину.**
- 14. Молюски та продукти з молюсків.**



Опис харчового продукту

Назва продукту, ідентифікаційні ознаки	«Кури відварні порційні», «Гуляш курячий», «М'ясо куряче тушковане з овочами сметанному соусі», « Печеня по – домашньому», « Бігос овочево-курячий» « Голубці ліниві з курячим м'ясом», « Плов з м'ясом курячим», « Кабачки, фаршировані курячим м'ясом та рисом»
2. Склад продукту	М'ясо курчат бройлерів, рис, морква, кабачки, капуста, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, сметана, томатний соус, олія, горошок зелений, масло вершкове
3. Структура виробу	твердий
4. Вимоги безпеки: - мікробіологічні характеристики	Мікробіологічні показники Згідно Постанови №139 від 07.11.2001р Птиця варена, тушкована; Січені вироби із птиці (котлети, биточки); плови: Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту, віруси – не дозволено Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних макроорганізмів, КУО в 1г продукту, не більше ніж – $1 \cdot 10^3$ БГКП (коліформи) - у 1 г продукту – не дозволено. <i>S.aureus</i> - у 1г продукту - не дозволено Бактерії роду <i>Proteus</i> у 0,1 г – не допускається



Опис харчового продукту

5. Вид оброблення	Теплове оброблення
6. Спосіб споживчого пакування	Споживче та транспортне пакування при роздачі страв — відсутнє.
7. Вид маркування	Меню
8. Умови та терміни зберігання. Транспортування	Страви повинні мати температуру не нижче 65° С, готові страви можуть знаходитись на марміті не більше 2-3 год. Транспортування - Готові страви у технологічній тарі направляються з харчоблоку до дитячих груп
9. Спосіб реалізації, метод збуту	Накладаються готові страви в чисті дитячі тарілки
10. Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для дошкільного харчування, крім споживачів, які мають алергічні реакції на інгредієнти страв
11. Споживання	Продукт готовий до вживання



ОПИС СТРАВ ЗА ГРУПАМИ

1 Холодні страви

1.1. Салати, вінегрети

1.2 Страви з овочів

2 Перші страви

3 Страви з м'яса

3.1 З натурального м'яса

3.2 З січеної, натуральної і котлетної маси

4 Страви з птиці

4.1 З натуральних напівфабрикатів

4.2 З січеної, натуральної і котлетної маси



ОПИС СТРАВ ЗА ГРУПАМИ

5 Соуси

6 Страви з риби

6.1 З натуральних напівфабрикатів

6.2 З січеної, натуральної і котлетної маси

7 Страви із сиру кисломолочного

8 Страви з яєць

9 Овочеві страви та гарніри

10 Страви з круп та макаронних виробів

11 Страви з борошна

12 Напої

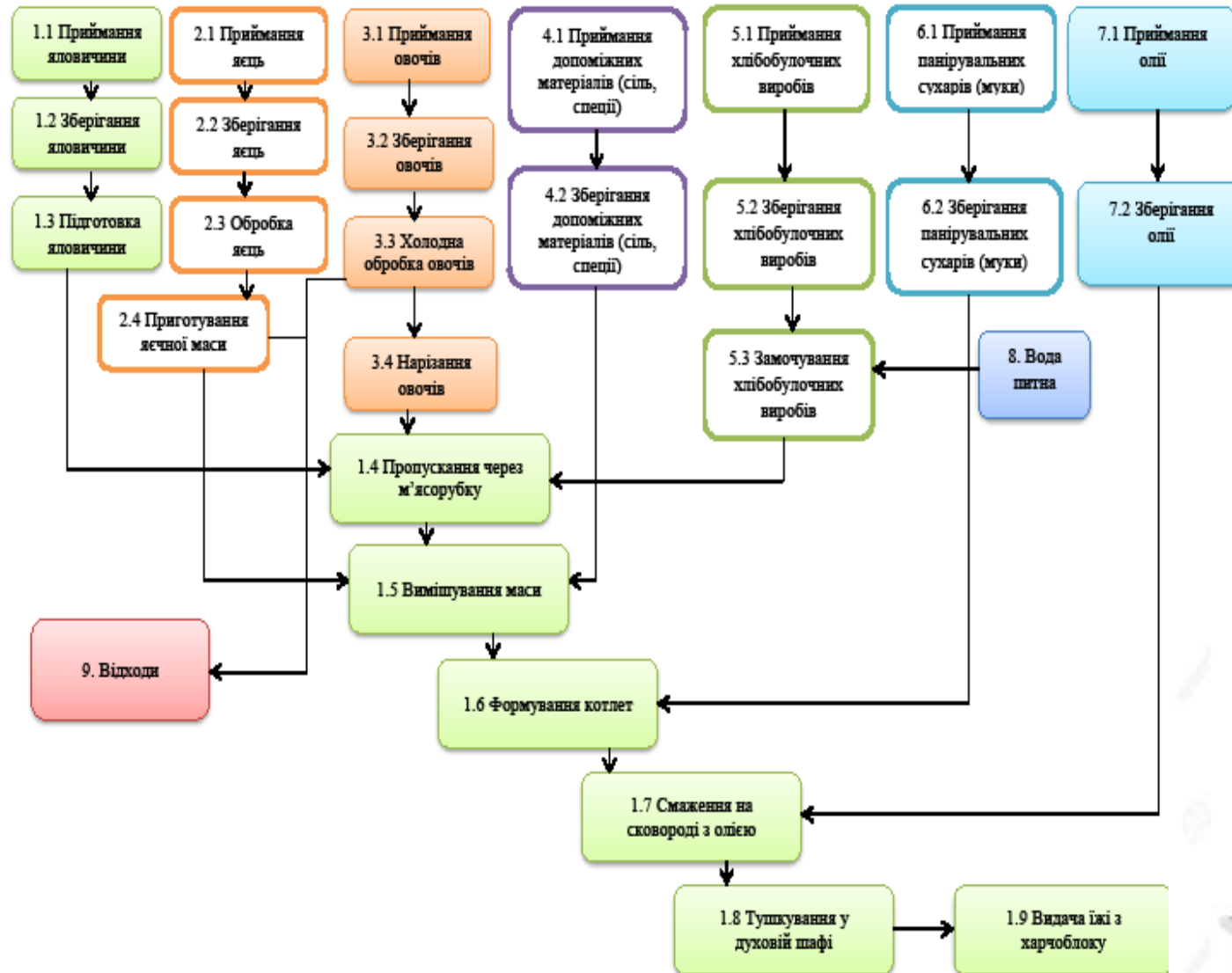
13 Солодкі страви



Блок-схема технологічного процесу

- **блок-схеми розроблюються щодо кожного харчового продукту або групи продуктів, які охоплюють всі етапи технологічного процесу**

Блок-схема технологічного процесу виготовлення котлет м'ясних





Аналіз небезпечних факторів

**Проводиться ідентифікація та
аналіз небезпечних факторів
щодо кожного харчового
продукту на кожному етапі
технологічного процесу**

НЕБЕЗПЕЧНІ ФАКТОРИ





НЕБЕЗПЕЧНІ ФАКТОРИ

- Біологічні – бактерії, віруси, токсини та ін.
- Хімічні – залишки миючих та дезінфікуючих засобів, нітрати та ін.
- Фізичні – скло, пластик, деревина, прикраси персоналу та ін.



Аналіз небезпечних факторів

Номер та етап технологічного процесі	Небезпечні чинники, що виникають, посилюються або контролюються на цій стадії (Б-біологічні, Х – хімічні, Ф – фізичні)	Джерела (причини, умови) виникнення чи посилення небезпечного чинника	Результати оцінки ризику			Заходи контролю та їхні комбінації ППУ
			Серйозність впливу	Ймовірність виникнення	Ступінь ризику	
1.2 Зберігання м'яса телятини (яловичини) охолодженого t- 0+4°C	Б – розвиток мікроорганізмів в т.ч. патогенних	Порушення режиму зберігання	3	0,1	0,3	ППУ 11 Зберігання та транспортування
	Ф – скло	Скляні прилади	3	0,1	0,3	ППУ 02 Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, тощо, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.
	Х – залишки миючих/дезінфікуючих засобів	Недотримання інструкції з миття та дезінфекції	1	0,1	0,1	ППУ 06 Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь



Процедури ведення записів та документації

Документи системи НАССР мають відповідати виду діяльності, особливостям технологічних процесів та дозволяти перевірити впровадження та результативність системи НАССР



Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи НАССР

1. Навчання персоналу

Навчання персоналу системі НАССР

Вступне

Періодичне (у разі необхідності)

2. Система забезпечення простежуваності харчових продуктів

Впроваджується система, яка дозволяє встановити інших операторів ринку, які постачають йому харчові продукти



ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ «Крок назад»





МОДЕРНІЗАЦІЯ ВЛАСНИХ ХАРЧОБЛОКІВ



Оновлення технологічного обладнання









ДЯКУЮ ЗА УВАГУ

