

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Громадської спілки
«ДЖИ-ЕФ-ЕС-АЙ УКРАЇНА»
26 січня 2021 року № 01-26

Настанови
щодо належних практик виробництва та гігієни для підприємств
продовольчої торгівлі ННПВ №01-26

I. Загальні положення

Згідно з пунктом 4.9 Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 (далі Наказ №590) настанови щодо належних практик виробництва розробляються представниками секторів харчової промисловості, де потужності мають проблеми з впровадженням процедур системи НАССР.

Відповідно до пункту 4.10. цього Наказу Настанови з кращих практик виробництва можуть бути розроблені для закладів, що здійснюють зберігання, транспортування, перепакування без порушення цілісності споживчої упаковки, для закладів роздрібною торгівлі (магазини, де проводиться обвалювання, нарізання м'яса тощо).

Ці Настанови (ННПВ №01-26) ні є Методичними настановами у розумінні Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», та не потребують затвердження відповідними центральними органами виконавчої влади.

Настанови ННПВ №01-26 розроблені фахівцями Громадської спілки «ДЖИ-ЕФ-ЕС-АЙ УКРАЇНА» з метою полегшення впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках закладах роздрібною торгівлі.

II. Терміни

Терміни, наведені у цих Настановах, вживаються у значеннях, визначених Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпеністю харчових продуктів (НАССР).

III. Кроки впровадження системи НАССР

Класичний 12-ти кроковий шлях впровадження системи НАССР на торговельному підприємстві може мати свої особливості. Йдеться про те, що деякі кроки можна пропустити в зв'язку з відсутністю практичної необхідності.

Крок 1. Створення групи НАССР

На невеликому торговому підприємстві, з кількістю робочого персоналу не більше трьох осіб, весь робочий персонал включається до групи НАССР. Створення групи НАССР підтверджується наказом або любим іншим документом (письмовим, електронним) складеним в довільній формі. Документ про створення групи НАССР видає керівник торгового підприємства.

Крок 2. Опис харчового продукту

Харчові продукти, що надходять до торгового підприємства вже мають відповідний опис на етикетці, який може бути використаний для ідентифікації можливих небезпек і ризиків.

Крок 3. Визначення очікуваного використання продукту

Цей крок має відношення до виробника харчового продукту і не стосується торгового підприємства.

Крок 4. Побудова блок-схеми технологічного процесу

Як правило торговий процес (класичний варіант) складається з трьох етапів:

1. Прийом продуктів на реалізацію і розподіл на групи за умовами і термінами зберігання;
2. Зберігання (окремо по групах);
3. Реалізація в торговому залі.

І якщо немає відхилень від класичного варіанта документувати блок-схему процесу не потрібно.

Крок 5. Підтвердження схеми технологічного процесу на об'єкті

Блок-схема повинна пройти перевірку безпосередньо на робочому місці. У разі виявлення будь-яких відхилень в блок-схему вносяться зміни і документально оформляються.

Крок 6. Аналіз потенційних небезпек. Одночасно перший принцип системи НАССР

Небезпечні фактори можуть бути біологічними, хімічними, фізичними. В торговому підприємстві є вірогідність виникнення таких ризиків:

Ризик виникнення небезпечних біологічних факторів

1. При недотриманні гігієнічних вимог у харчовий продукт потрапляють мікроорганізми;
2. При недотриманні умов зберігання у харчовому продукті розмножуються мікроорганізми.

Ризик виникнення небезпечних хімічних факторів

Наприклад, при недотриманні гігієнічних вимог дезінфікуючий або мийний засіб потрапляє до харчового продукту.

Ризик виникнення небезпечних фізичних (механічних) факторів

Наприклад, при недотриманні гігієнічних вимог біжутерія продавця потрапляє в харчовий продукт.

В торговому підприємстві слід звернути увагу на такі етапи торгового процесу:

1. Приймання харчових продуктів. Чи дотримувались умови зберігання під час транспортування (температура, товарне сусідство, дотримання гігієнічних вимог тощо). Чи не було перехресного забруднення. Наявність товарно-транспортної накладної. Правильність маркування харчового продукту.
2. Зберігання харчових продуктів. Дотримання температурного режиму в холодильних (морозильних) камерах. Дотримання температурного режиму під час реалізації швидкопсувної продукції у торговому залі. Дотримання встановлених меж вологості повітря на складі бакалійної продукції.
3. Весь технологічний процес. Дотримання гігієнічних вимог. Недопущення будь якого забруднення на всіх етапах технологічного процесу.

IV. Спрощений підхід

Згідно пунктів 4.4 та 4.5.3. Наказу №590 в торговому підприємстві небезпечні фактори можуть контролюватися за допомогою програм-передумов. У таких випадках є достатнім застосування лише першого принципу системи НАССР «Аналіз небезпечних факторів» і дозволяється не використовувати інші принципи системи НАССР. Тому 7-12 кроки створення та 2-7 принципи НАССР в цих настановах не надаються і вважаються необов'язковими до впровадження.

V. Програми-передумови

Наказом №590 перебачено 13 програм-передумов:

1. *Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;*

2. *Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;*
3. *Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;*
4. *Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;*
5. *Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);*
6. *Здоров'я та гігієна персоналу;*
7. *Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;*
8. *Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;*
9. *Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;*
10. *Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;*
11. *Зберігання та транспортування;*
12. *Контроль за технологічними процесами;*
13. *Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.*

Відповідно до вимог п.2.3. Наказу №590 оператори ринку мають запровадити програми-передумови з урахуванням асортименту харчових продуктів, технологічних процесів та специфіки окремої потужності.

Враховуючи, що згідно п. 4.2. Наказу №590 вимоги щодо розробки, впровадження та ефективного застосування процедур за спрощеним підходом повинні бути пропорційними ризику, оператор ринку може застосовувати програми-передумови не в повному обсязі. Процедури які не мають логічного обґрунтування та практичного підтвердження ефективності не повинні братися до уваги.

Тобто, які процедури застосовувати а які ні, вирішує група НАССР і керівник підприємства.

Під час розроблення програм-передумов доцільно брати до уваги такі рекомендації:

1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення:

1.1. При плануванні торгового підприємства бажано передбачити наявність підсобного приміщення і окремого входу для занесення товару. Якщо це

неможливо, то слід розділяти в часі завантаження магазину товаром, витяг продуктів з транспортної тари і продаж товару покупцям.

При плануванні слід також передбачити наявність умов для дотримання особистої гігієни персоналом.

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

2.1. Стіни повинні бути спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги повинні бути в належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів;

2.2. Підлога повинна бути спроектована так, щоб відповідати вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибиратися, митися і дезінфікуватися;

2.3. Стеля і підвісні елементи повинні бути спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів;

2.4. Двері повинні бути без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися і за необхідності дезінфікуватися;

2.5. Вікна, вентиляційні отвори повинні бути спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Якщо вікна чи прозорі дахи спроектовані для вентиляційних потреб, то вони повинні бути захищені сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчового продукту;

2.6. Здійснення планових та позапланових ремонтних робіт таким чином, щоб унеможливити загрозу забруднення харчових продуктів;

2.7. Всі вимірювальні прилади повинні бути повіреними або каліброваними. Рекомендується встановити таку періодичність проведення калібрування:

- ртутний вимірювальний прилад один раз на три роки;
- спиртовий вимірювальний прилад один раз на два роки;
- електронний вимірювальний прилад один раз на рік.

Слід взяти до уваги, що новий вимірювальний прилад, як правило, вже має заводське калібрування, яке є дійсним в межах установленого терміну.

Калібрування може проводити оператор ринку самостійно. Для калібрування приладу необхідно мати еталонний прилад, точність вимірювань якого не викликає сумнівів. Якщо при зміні вимірюваних параметрів показання еталонного і робочого приладів тричі співпадають, робочий прилад вважається таким, що пройшов калібрування.

Для калібрування термометра можна провести в умовах виробництва, використовувати методи із застосуванням кипіння води та/або таненням льоду:

1) метод кипіння (для потужностей, розташованих не вище ніж 300 метрів над рівнем моря):

- закип'ятити чисту водопровідну воду в глибокій посудині; помістити зонд термометра в киплячу воду, щоб частина зондування повністю занурилася;
- витримати 30 секунд або поки індикатор перестане змінюватися; якщо температура становить 100°C, термометр працює правильно;
- у разі потреби відрегулювати термометр відповідно до інструкції виробника.

2) метод танення льоду:

- наповнити ємність подрібненим льодом; додати водопровідну воду до верхнього краю льоду; додати більше льоду до тих пір, поки він не буде щільним;
- уставити зонд термометра не менше ніж два сантиметри в контейнер і дати йому стабілізуватися протягом п'яти хвилин або поки не стане стабільним, важливо не допустити, щоб наконечник термометра торкався дна або боків ємності;
- якщо температура становить 0°C, термометр готовий до використання.

3. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо:

3.1. Оператор ринку повинен підтримувати належний стан комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо);

3.2. Вентиляція може бути природною без механічного спонукання, наприклад віконні отвори із захисною сіткою від комах;

3.3. Як правило потужність повинна бути обладнана системами водопостачання та водовідведення. На потужності встановлюються умивальники для персоналу, мийні ванни для інвентарю. При неможливості підключення потужності до мереж водопостачання та водовідведення, як виняток (за рішенням групи НАССР), допускається робота торгового підприємства на привізній воді. У такому випадку на потужності повинен бути обладнаний умивальник наливного типу для забезпечення гігієни персоналу;

3.4 Усі приміщення повинні належно освітлюватися. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою механічного забруднення харчового продукту (потрапляння в харчовий продукт осколків скла);

3.5. Оператор повинен провести оцінку ризиків для безпечності харчових продуктів, які можуть з'явитись через неналежне електропостачання, і за необхідності розробити коригувальні заходи для їх усунення.

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

- 4.1. Повний аналіз води проводиться, якщо водопостачання потужності здійснюється від власної свердловини;
- 4.2. При централізованому водопостачанні проводиться тільки мікробіологічний аналіз води;
- 4.3 При виявленні невідповідності негайно застосовуються корегувальні заходи;
- 4.4. Періодичність проведення аналізу води встановлює сам оператор ринку. Рекомендована періодичність – один раз на рік;
- 4.5 Якщо на потужності реалізуються виключно фасовані харчові продукти в упаковці виробника, аналіз води не є обов'язковим.

5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь):

- 5.1. Процедури прибирання повинні бути задокументовані і повністю впроваджені;
- 5.2 Після кожної зміни проводиться миття торгівельних прилавоків і підлоги;
- 5.3 Один раз на тиждень проводиться санітарна година (миття торгівельних прилавоків, іншого обладнання з використанням дезінфікуючих засобів) ;
- 5.4 Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання, під час якого все торгівельне обладнання звільняється від харчових продуктів, ретельно миється і дезінфікується.

6. Здоров'я та гігієна персоналу:

- 6.1. Працівник потужності перед початком роботи розписується у спеціальному журналі щодо відсутності у нього температури, кишкових розладів, ангіни, гнійничкових захворювань, порізів на руках тощо. У разі наявності патології працівник відстороняється від работ;
- 6.2. Перед початком роботи працівник знімає верхній одяг і надягає санітарний одяг, який повинен повністю покривати особистий одяг до колін і волоси;
- 6.3. Перед початком роботи обов'язково проводиться миття та дезінфекція рук;
- 6.4. Миття та дезінфекція рук проводиться після кожного відвідування туалету, а також при зміні виду діяльності (наприклад, продавець після реалізації сирих продуктів розпочав реалізовувати гастрономію);
- 6.5. Перед відвідуванням туалету необхідно знімати санітарний одяг;
- 6.6. Для прання одягу можна використовувати спеціалізовану організацію (за укладеною відповідною угодою) або організоване оператором ринку централізоване прання;
- 6.7. На потужності повинні зберігатися особисті медичні книжки з відмітками щодо проходження медичного огляду працівників;

7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності:

7.1. Харчові відходи на підприємстві торгівлі прирівнюються до твердих побутових. Оператором ринку укладається договір на вивезення ТБВ з відповідним суб'єктом господарювання;

7.2. Для тимчасового зберігання відходів використовуються контейнери з герметичними кришками;

7.3. В приміщенні магазину встановлюється педальний сміттєвий бачок з сміттєвим пакетом.

8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби:

8.1. Зі встановленою періодичністю, але не рідше одного разу на місяць проводиться огляд приміщень на наявність паразитів (мишоподібних гризунів, тарганів, прусаків тощо);

8.2. У разі виявлення паразитів запрошується організація яка проводить дезінсекцію та дератизацію;

8.3 Під час проведення дезінсекції або дератизації з використанням отрути робота магазину припиняється. Харчові продукти з метою недопущення їх забруднення отруйними речовинами вивозяться з магазину. Зупинити роботу магазину не потрібно, якщо дератизація проводиться з використанням живоловок.

9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин:

9.1. В продовольчому магазині не повинно зберігатися токсичних сполук та речовин;

9.2 Допускається зберігання мийних та дезінфікуючих засобів при умові недопущення потрапляння цих засобів до харчового продукту.

10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками:

10.1. Всі постачальники харчових продуктів повинні мати експлуатаційний дозвіл та/або державну реєстрацію в реєстрі Держпродспоживслужби;

10.2. Харчові продукти доставлені без товарно-транспортної накладної, неправильно марковані, з порушення умов транспортування, з вичерпним терміном реалізацію повертаються постачальнику;

10.3. Розроблюються та впроваджуються процедури оцінювання постачальників для зменшення ймовірності виникнення загрози безпечності харчових продуктів;

10.4. Для проведення оцінювання постачальники надають результати лабораторних досліджень, сертифікати НАССР (за наявністю), акти аудитів (інспектувань), результати оцінювань сторонніх організацій тощо;

10.5. Оцінювання постачальників рекомендується проводити перед тим, як розпочинати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю харчових продуктів;

10.6. Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників таких харчових продуктів;

10.7. Оцінювання та/або перевірки постачальників може зробити для торгового підприємства за договором зовнішня незалежна організація.

11. Зберігання та транспортування:

11.1. Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;

11.2. Якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;

11.3. У разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможливорює їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;

11.4. Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів";

11.5. Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

11.6. Нешвидкопсувні харчові продукти повинні зберігатися на чистих стелажах або в чистих шафах, в упаковці або в ємностях (контейнерах), дозволених до використання в харчовій промисловості при неконтрольованій температурі навколишнього середовища та відносній вологості до 75% і бути захищеними від прямих сонячних променів;

11.7. Фрукти та овочі, соління бажано зберігати в прохолодному приміщенні не на підлозі та окремо від харчових продуктів, що є готовими до споживання;

11.8. Коренеплоди потрібно зберігати в спеціально виділеному місці для уникнення перехресного забруднення;

11.9. Охолоджені харчові продукти необхідно зберігати при температурі в товщі продукту 5°C або нижче. Для цього рекомендується встановлювати температуру холодильників 4°C;

11.10. Холодильники не повинні бути переповнені, забезпечуючи циркуляцію холодного повітря;

11.11. Охолодженими зберігаються харчові продукти:

- схильні до мікробіологічного забруднення з маркуванням "вжити до";
- з відповідним температурним режимом, зазначеним на маркуванні;
- які потрібно зберігати охолодженими після відкриття;
- готові до споживання харчові продукти.

11.12. Оператор ринку повинен забезпечити перевірку температури холодильного обладнання з відповідною періодичністю, але не рідше, ніж один раз на добу. Якщо існує тенденція до нестабільності температурних режимів у холодильних камерах, частоту вимірювань потрібно збільшити;

11.13. Необхідно регулярно перевіряти температуру, яка виведена на дисплеї холодильника, з показниками контрольного термометра;

11.14. Уникнення перехресного забруднення можливе шляхом зберігання неперероблених та готових до споживання харчових продуктів в окремих холодильниках;

11.15. Якщо таких умов немає, то готові до вживання харчові продукти можуть зберігатися над непереробленими харчовими продуктами в одному холодильнику;

11.16. У такому разі рекомендується дотримуватися такого розміщення харчових продуктів:

Перероблені або готові до споживання харчові продукти завжди зберігаються на верхній полиці (полицях);

Необроблені харчові продукти зберігаються на нижніх полицях у такому порядку (зверху вниз):

- риба, морепродукти, яйця;
- яловичина та свинина;
- м'ясо січене (фарш);
- м'ясо птиці.

11.17. Харчові продукти, які зберігаються в охолоджену стані повинні перебувати за кімнатної температури не більше ніж чотири години, після чого їх переводять у категорію харчових відходів;

11.18. Заморожені харчові продукти необхідно помістити в морозильну камеру одразу після доставки. Морозильні камери повинні працювати при температурі -18°C ;

11.19. Неперероблені та готові до споживання харчові продукти необхідно помістити в окремі контейнери та відмежувати в морозильній камері для уникнення перехресного забруднення;

11.20. Морозильні камери необхідно розморожувати та очищати відповідно до рекомендацій виробника.

12. Контроль за технологічними процесами:

12.1. До продажу допускаються тільки доброякісні харчові продукти. Перед подачею харчових продуктів в торговий зал обов'язково слід перевіряти їх якість, стан упаковки і наявність маркування;

12.2. Продавці зобов'язані стежити за якістю реалізованих харчових продуктів. У разі виявлення зміни якості харчових продуктів необхідно затримати їх реалізацію та негайно повідомити про це адміністрацію для вирішення питання про можливість подальшої реалізації продуктів;

12.3. Відповідальність за реалізацію покупцям недоброякісних харчових продуктів несе продавець;

12.4. Підготовку харчових продуктів до продажу повинні виробляти продавці або спеціально виділені для цієї особи. Використання для цієї мети прибиральниць, робітників, випадкових осіб не допускається;

12.5. Продаж сирих продуктів (м'яса, птиці, риби, морепродуктів, яєць, овочів та ін.) напівфабрикатів з них повинна проводитися в спеціальних відділах, на різних вагах окремо від реалізації готових до вживання продуктів;

12.6. При переході від реалізації сирих продуктів до реалізації готових продуктів продавець повинен ретельно вимити руки і обробити їх антисептиком;

12.7. При реалізації покупцям нефасованих харчових продуктів продавець зобов'язаний користуватися щипцями, лопатками, совками, черпаками, ложками та ін. Робочі місця продавців повинні забезпечуватися маркованими обробними дошками і ножами. Маркування повинне чітко позначати інвентар, що використовується для сирої або готової продукції;

12.8. Рекомендується використовувати таке маркування.

Маркування торгівельних прилавоків:

1) «СХП» - сирі харчові продукти (харчові продукти після первинної обробки, що підлягають термічній обробці);

2) «ГХП» - готові харчові продукти (харчові продукти після термічної обробки або харчові продукти, що не підлягають термічній обробці).

Маркування обробних дошок та інвентарю:

1) «СМ» - сире м'ясо;

2) «Х» - хліб;

3) «Г» - гастрономія (сир твердий, сир м'який, масло вершкове тощо);

Маркування терезів:

1) «СХП» - сирі харчові продукти;

2) «ГХП» - готові харчові продукти.

12.9. На підприємстві повинні бути створені умови для обробки торгового інвентарю, аналогічні вимогам що діють для підприємств громадського харчування. При відсутності таких умов обробку інвентарю може здійснювати за договором інший оператор ринка. Переміщення інвентарю між операторами здійснюється в спеціальних закритих контейнерах.

13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

13.1. Оператор ринку повинен забезпечити дотримання вимог Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" щодо вимог до маркування харчових продуктів.

VI. Ведення записів

В системі НАССР передбачене ведення записів та документації відповідно розміру потужності та особливостям технологічних процесів.

Згідно пункту 3.26.5. Наказу №590 допускається ведення протоколів, записів в електронній формі (комп'ютерна програма НАССР-TRADING). Ведення протоколів та записів на паперових носіях в магазині не є доцільним, тому що:

- на заповнення паперових документів йде багато робочого часу;
- необхідно виділяти частину приміщення, окреме місце та декілька папок для зберігання документації НАССР;
- вести документацію в електронному вигляді набагато легше, ніж в паперовому.

Слід зазначити про можливість ведення системи НАССР частково в електронному вигляді, а частково в паперовому.

Для ведення системи НАССР в електронному вигляді оператору ринку буде потрібен ноутбук з ОС Windows 7, 8, 8.1, 10.

Програма НАССР-TRADING знаходиться в інтернеті у відкритому доступі. Інтерфейс програми НАССР-TRADING інтуїтивно зрозумілий. Розробниками НАССР-TRADING пропонується програма по безкоштовному навчанню основам використання НАССР-TRADING. При встановленні НАССР-TRADING на ПК слід вибирати версію «Для підприємств торгівлі (магазин, склад)».

Програма НАССР-TRADING не тільки автоматично формує електронні протоколи (які потім можна перевести в паперові), но ще нагадує про час проведення того чи іншого моніторингу (процедури).