

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Громадської спілки
«ДЖИ-ЕФ-ЕС-АЙ УКРАЇНА»
26 січня 2021 року № 02-26

Настанови
щодо належних практик виробництва та гігієни для підприємств
громадського харчування ННПВ №02-26

I. Загальні положення

Настанови щодо належних практик виробництва та гігієни для підприємств громадського харчування ННПВ №02-26 (далі - Настанови) є рекомендаціями, щодо розроблення та впровадження постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі - система НАССР).

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 громадського харчування, у тому числі у транспортних засобах.

Ці Настанови (ННПВ №02-26) 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 №02-26 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 в закладах громадського харчування.

Під час розробки цих настанов використовувались напрацювання, які містяться в методичних настановах щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти, які затверджені Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17 листопада 2020 № 2347.

II. Терміни

У цих Настановах терміни вживаються в таких значеннях:

валідація (підтвердження) - це процес збору доказів того, що всі елементи системи НАССР є достатніми і забезпечують безпечність харчових продуктів;

верифікація - перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог;

перехресне забруднення - пряме або непряме перенесення біологічних, хімічних або фізичних небезпечних факторів із необроблених чи забруднених харчових продуктів, поверхонь, обладнання, персоналу чи інших джерел у харчові продукти, що може призвести до завдання шкоди здоров'ю або життю людини;

сировина - будь-який харчовий продукт, який надходить до закладу громадського харчування для перероблення, оброблення чи представлення кінцевому споживачеві без жодних попередніх операцій;

комплексне обладнання - обладнання, яке у зв'язку зі складністю доступу до всіх його частин складно піддається очистці;

коригувальна дія - дія, що визначається та здійснюється з метою усунення причини виявленої невідповідності;

критична контрольна точка (ККТ) - етап або процес виробництва харчових продуктів, які можуть бути керованими для попередження виникнення небезпечних факторів (біологічних, хімічних і фізичних) або зменшення їх до прийняттого рівня;

критична межа - це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного харчового продукту від небезпечного;

небезпечний фактор у харчовому продукті - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини;

оператор ринку - суб'єкт господарювання, в управлінні якого перебувають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів (далі - потужності);

чиста зона - приміщення або зона в межах потужності (постійна або тимчасова), у якій здійснюється поводження виключно з готовими до споживання харчовими продуктами. Чиста зона може бути закріплена за одним місцем на постійній основі або встановлюватись тимчасово після попереднього ретельного очищення та дезінфекції.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" та "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин".

III. 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.*

Програми-передумови забезпечують основу для ефективного застосування процедур, які базуються на принципах системи НАССР і є першим етапом у впровадженні таких процедур.

Програми-передумови призначені для ефективного функціонування системи безпеки харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами розробляються, документуються і повністю впроваджуються оператором ринку перед застосуванням системи НАССР. Сфера застосування програм-передумов охоплює всі потенційні загрози безпеки.

Програми-передумови рекомендується використовувати для контролю небезпечних факторів, пов'язаних із виробничим середовищем (приміщення та споруди, послуги, персонал, обладнання тощо). Процедури, які базуються на принципах системи НАССР можуть використовуватись для контролю небезпечних факторів, пов'язаних безпосередньо з технологічними процесами

(наприклад, зберігання, термічне оброблення), які вважаються значними згідно оцінки ризиків.

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:

Перехресне забруднення може відбуватися двома шляхами:

- **безпосереднє перехресне забруднення** під час прямого контакту та перенесення небезпечних факторів від забруднених об'єктів до харчових продуктів;
- **опосередковане перехресне забруднення**, коли небезпечні фактори переносяться від забруднених об'єктів до харчових продуктів через забруднені поверхні, руки, обладнання або кухонний інвентар тощо.

1.1 Для запобігання перехресного забруднення рекомендується забезпечити належне постійне розмежування необроблених та готових до споживання харчових продуктів на всіх етапах постачання, поводження, зберігання, підготовки, приготування та подачі. Рекомендується фізичне розділення потоків, яке можна досягнути шляхом розмежування таких процесів:

- забезпечити окреме зберігання харчових продуктів (при кімнатній температурі) та непродовольчих матеріалів;
- місце зберігання непродовольчих товарів рекомендується розділити на секції для витратних матеріалів, інвентарю для прибирання та для зберігання запасу посуду;
- зона приймання харчових продуктів доступна до місця зберігання запакованих харчових продуктів (сировини, готових страв) та запакованих непродовольчих матеріалів у такий спосіб, щоб уникнути перетину зони поводження з відкритими харчовими продуктами;
- місце зберігання харчових продуктів рекомендується розташовувати поряд із зоною підготування, холодильниками та морозильними камерами, щоб мінімізувати відстань до місця приготування харчових продуктів;

- площа місця для зберігання харчових продуктів відповідає потребам поставок та запасів харчових продуктів, щоб забезпечити використання в першу чергу тих харчових продуктів, термін придатності яких ближчий до завершення (принцип FEFO);

1.2. Рекомендації щодо зберігання в охолодженому та замороженому стані:

- холодильне та морозильне обладнання доступне із зони приймання та прилягає до зони приготування харчових продуктів (чи розташовується в ній), але за умови виключення перетину зони приготування харчових продуктів;
- об'єм холодильного обладнання враховує потреби щодо часу планування періодичності та кількості поставок та потреби у запасах, щоб забезпечити використання в першу чергу продуктів, термін придатності яких ближчий до завершення;

1.3. Рекомендації щодо приготування харчових продуктів:

- у зоні приготування харчових продуктів рекомендується розділити процеси поводження з непереробленими м'ясними, рибними продуктами, овочами та готовими до споживання харчовими продуктами, миття кухонного та столового посуду;
- для уникнення перехресного забруднення важливим є достатній розмір приміщення, який дозволив би розділити процеси фізично;
- рекомендується розділення процесів у часі лише в разі аналізу всіх ризиків, упровадження чітких інструкцій та дисципліни персоналу;
- для організації процесів рекомендується планування приміщення в формі прямокутника, із співвідношенням довжин до сторін приблизно як три до двох, як таке, що забезпечує максимально ефективне використання площі;

1.4. Рекомендації щодо миття кухонного посуду:

- миття кухонного посуду здійснюється окремо від місць поводження із харчовими продуктами;
- перевагу рекомендується надавати організації процесу миття кухонного посуду в окремому приміщенні, у такому разі місце (вікно) повернення посуду не рекомендується розташовувати біля місця збору брудного посуду;
- рекомендується організувати процес миття кухонного посуду на виділеній окремій ділянці у варочному цеху з урахуванням ризиків, пов'язаних із проведенням таких процедур миття;
- мийні ванни для миття кухонного посуду рекомендується під'єднати до гарячого та холодного водопостачання та обладнати змішувачами для води;
- зону миття кухонного посуду рекомендується облаштовувати в такий спосіб, щоб було зручно повертати чистий кухонний посуд у зону приготування чи роздавання, у цій зоні рекомендується передбачити місце для стелажів;
- зберігання брудного і чистого посуду здійснюється окремо для уникнення перехресного забруднення;

1.5. Миття столового посуду:

- рекомендується здійснювати окремо від місць поводження з харчовими продуктами (в окремому приміщенні);
- у зоні для миття столового посуду рекомендується передбачити місце для стелажів та для збору харчових відходів;
- зберігання брудного і чистого столового посуду рекомендується здійснювати окремо для уникнення перехресного забруднення;
- місце (вікно) для повернення столового посуду рекомендується розташовувати не біля місця збору брудного столового посуду.

Можливе миття кухонного та столового посуду організувати в одному приміщенні за умови уникнення ризику перехресного забруднення.

1.6. Спланувати приміщення і організувати потоки матеріалів, персоналу, харчових відходів рекомендується в такий спосіб, що уникає перехресного забруднення. Виключення перехресного забруднення рекомендується шляхом фізичного розділення потоків чи розділення в часі.

Фізичне розділення є ефективнішим, однак це потребує належної інфраструктури. В іншому разі рекомендується застосувати розділення в часі. Розділення в часі потребує впровадження належних процедур прибирання та дезінфекції між циклами, дисципліни персоналу, правильного використання обладнання та інвентарю. При цьому рекомендується чітко визначити зони високого (чиста) та низького (брудна) ризиків:

1.7. Рекомендації щодо постійної чистої зони (для фізичного розділення потоків):

- рекомендується маркування певним кольором обладнання та інвентарю в цій зоні для ідентифікації;
- не рекомендується потрапляння необроблених харчових продуктів або обладнання та інвентарю, що використовується для необроблених харчових продуктів, із брудної зони в чисту;
- робочі поверхні, обладнання та кухонний інвентар рекомендується використовувати лише для готових до споживання харчових продуктів.

1.8. Рекомендації щодо тимчасової чистої зони:

Якщо немає змоги забезпечити чисту зону на постійній основі, це рекомендується зробити на тимчасовій основі шляхом розділення в часі. Оператор ринку може розробити чітку процедуру із забезпеченням таких заходів:

- належне розміщення тимчасової чистої зони максимально віддалено від місця поводження з харчовими продуктами, які не є готовими до споживання; усунення всіх харчових продуктів, які можуть бути потенційними джерелами мікробіологічного забруднення;
- миття та дезінфекція зони перед використанням;
- забезпечення чистої зони окремим обладнанням та інвентарем, таким як - дошки, контейнери, посуд тощо, для використання виключно для готових до

споживання харчових продуктів (в окремих випадках можливі винятки за умови, що інвентар виконаний із матеріалів, які легко піддаються миттю та дезінфекції, миття організовано з використанням посудомийної машини, а сама процедура його чистки є валідованою та регулярно верифікується з представленням оператором ринку результатів відповідних досліджень);

- забезпечення окремого комплексного обладнання для контактування виключно з готовими до споживання харчовими продуктами в чистій зоні. Не рекомендується використовувати таке обладнання одночасно для роботи з непереробленими та готовими до споживання харчовими продуктами;
- рекомендується виконання персоналом правил гігієни перед початком роботи в чистій зоні: миття рук, одягання чистого санітарного одягу. Рекомендується часткова заміна санітарного одягу - додатково одягання чистого фартуха для поводження з готовими до споживання харчовими продуктами в разі візуально чистого нижнього шару санітарного одягу.
- не рекомендується використання для контакту з готовими до споживання харчовими продуктами стаціонарної робочої поверхні в тимчасовій чистій зоні;
- виділення місця для зберігання чистого обладнання і пакувальних матеріалів для готових до споживання харчових продуктів, поки тимчасова чиста зона не використовується;
- рекомендується чітке маркування тимчасової чистої зони після того, як виконано всі заходи контролю, - це буде інформувати інший персонал про те, що зона використовується виключно для готових до споживання харчових продуктів.

1.9. З метою виключення факторів, які впливають на можливість перехресного забруднення, рекомендується:

- у разі можливості призначати окремий персонал для роботи в чистій зоні.
- у разі відсутності такої змоги переміщення персоналу із зони для поводження з необробленими харчовими продуктами в зону, у якій здійснюється поводження з готовими до споживання харчовими продуктами, рекомендується звести до мінімуму із застосуванням ефективних заходів контролю: зміна робочого одягу перед входом в чисту зону; миття та дезінфекція рук; мінімізація кількості персоналу, який здійснює поводження з необробленими харчовими продуктами;
- рекомендується під час поводження з непереробленими харчовими продуктами використовувати захисні водостійкі фартухи та одноразові рукавиці;

1.10. Рекомендації щодо розмежування обладнання та посуду:

- для чистої зони рекомендується виділити окреме обладнання та кухонний інвентар, такий як: дошки, контейнери, посуд тощо для використання виключно для готових до споживання харчових продуктів;
- інвентар рекомендується розділити (кольоровим кодуванням) за призначенням: готова до споживання термічно оброблена продукція, молочні

продукти, хліб, овочі неперероблені та готові до споживання, неперероблене м'ясо, птиця та риба;

- в окремих випадках рекомендуються винятки в разі, якщо інвентар виконаний із матеріалів, які легко піддаються миттю та дезінфекції, а самі процедури його чистки є валідованими та регулярно верифікуються з представленням оператором ринку результатів відповідних досліджень;
- для миття необроблених, але готових до споживання харчових продуктів рекомендується використовувати окремі раковини;
- використання одних і тих самих раковин для різних категорій харчових продуктів рекомендується за умови застосування валідованих методів миття та дезінфекції, ефективність яких регулярно перевіряється оператором ринку;
- не рекомендується перевищувати значення обсягів виробництва та асортименту харчових продуктів.

1.11. Рекомендується задокументувати плани приміщень із нанесенням на них потоку руху матеріалів та персоналу, оцінити ризик перехресного забруднення та в разі потреби запровадити процедуру його уникнення.

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:

Метою програми-передумови є запобігання появі небезпечних факторів у харчових продуктах чи у виробничому середовищі шляхом підтримання належного стану приміщень, забезпечення правильної роботи обладнання.

2.1. До приміщень рекомендується застосовувати такі вимоги:

- стіни виготовляти з міцних, водостійких матеріалів, які є стійкими до подряпин, легко піддаватися миттю та дезінфекції, у зонах термічного оброблення - термостійкі;
- усі стики (між стінами, стіни-підлога, стіни-стеля) гладкі, можуть бути заокругленими;
- підлога виготовлена з міцного, стійкого до води матеріалу, без тріщин, зазорів або отворів, легко піддається миттю та дезінфекції;
- стеля гладка, чиста, без бруду, конденсату і плісняви;
- вікна та двері запобігають потраплянню пилу, бруду та шкідників;
- двері, вікна, віконні рами, опалювальні прилади, трубопроводи, світильники - чисті. У зонах поводження з харчовими продуктами світильники захищені від імовірного попадання скла в харчовий продукт;

2.2. Рекомендується використання обладнання у справному робочому стані за призначенням відповідно до інструкцій виробника та що відповідає таким вимогам:

- усі поверхні обладнання, які контактують із харчовими продуктами, призначеними для цієї мети. Для надання доказів цього операторам ринку рекомендується зберігати специфікації, інструкції з використання, етикетки закупленого обладнання, інвентарю чи витратних матеріалів на період їх використання;
- поверхні обладнання гладкі, непроникні, нетоксичні, не абсорбуючі, стійкі до корозії та дезінфекції;
- стаціонарне обладнання, розміщене на підлозі чи на стінах, легко знімається або розміщено на достатній висоті від підлоги (не менше 30 см) чи ущільнене по периметру до основи підлоги, щоб забезпечити можливість прибирання. З цією ж метою обладнання, розташоване стаціонарно на столах, має простір між основою обладнання та поверхнею стола чи полиці не менше ніж 10 см або ущільнено по поверхні столу;
- усі тріщини або шви розміром 0,5 мм і більше можуть бути заповнені герметиком, призначеним до використання в харчовій галузі;
- рекомендується перевіряти температуру холодильного обладнання принаймні один раз на день. Також рекомендується регулярно звіряти температуру, яка встановлена на дисплеї чи панелі, з показниками контрольного термометра (один раз у тиждень).

2.3. Оператору ринку рекомендується запровадити такі практики щодо поводження з обладнанням:

- вилучати будь-який тріснутий або надщерблений столовий або кухонний посуд;
- регулярно замінювати пошкоджені кухонні дошки (із подряпинами, впадинами або зазублинами);
- негайно замінювати несправні лампи;
- забезпечити регулярні технічні огляди обладнання відповідно до рекомендацій виробника.

2.4. Оператору ринку рекомендується забезпечити окремі зондові термометри для перевірки температури в товщі готових до споживання харчових продуктів та необроблених харчових продуктів. Термометр для готових до споживання харчових продуктів зберігається в чистій зоні.

Рекомендується мити та дезінфікувати зонд термометра перед та після використанням, регулярно перевіряти точність вимірювання температури за допомогою контрольного термометра. У разі розбіжностей показників робочого та контрольного термометрів рекомендується перевірити правильність показників кожного з них.

Оператору ринку рекомендується забезпечити правильність показників усіх термометрів, призначених для вимірювання температури харчових продуктів та для вимірювання температури середовища. Для цього рекомендується:

- використовувати лише повірені термометри;

- перевіряти правильність показників з періодичністю, зазначеною в інструкції виробника або в разі виникнення сумнівів у показниках;
у разі можливості використовувати цифрові термометри з функцією самокалібрування. |

Для зменшення ризику потрапляння сторонніх предметів у харчові продукти не рекомендується використовувати скляні термометри в місцях їх можливого контакту з відкритим продуктом.

2.5. Якщо перевірку роботи термометра відповідно до рекомендацій виробника не можна провести в умовах виробництва, рекомендується використовувати методи із застосуванням кипіння води та/або таненням льоду:

- **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.

- **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 Водопостачання:

- вода відповідає законодавству щодо вимог до води питної;
- резервуари для зберігання води проточні та закриті;
- упроваджена система моніторингу показників води та стану водопровідної системи;

- у разі використання води із свердловини оператор ринку аналізує показники води залежно від оцінки ризику, урахуваючи сезонні коливання, діяльність інших операторів ринку та природні умови. Використання централізованого водопостачання дає змогу передбачити, що ризик невідповідних показників води буде меншим, однак періодичний моніторинг потрібен;
- у разі виникнення підозр щодо стану водопроводу оператор ринку оцінює ризику та проводить необхідні коригувальні заходи;
- оператор ринку ідентифікує небезпечні фактори та оцінює ризику від води під час дослідження системи НАССР і в разі потреби запроваджує систему водопідготовки, оскільки вода є частиною рецептури багатьох харчових продуктів.

3.2. Електропостачання:

- оператор ринку передбачає необхідні дії у разі тимчасового припинення електропостачання. Оскільки підключення до іншої лінії чи альтернативного джерела електропостачання не завжди є можливим, запроваджує чітку процедуру дій, яка може містити інформацію про заходи з підтримання температури в холодильних та морозильних камерах, період, протягом якого підтримання температури можливе, дії з охолодженими чи замороженими харчовими продуктами після завершення цього періоду.

3.3. Вентиляція:

- вентиляція забезпечує виведення з приміщення пари, конденсату, запахів, диму, тому рекомендується забезпечити належну роботу витяжної вентиляції.
- використання вентиляторів чи кондиціонерів рекомендується лише за умови, якщо потік повітря не спрямований безпосередньо на харчові продукти або чистий посуд.
- усі отвори для вентиляції (у тому числі віконні отвори) рекомендується захистити сіткою з максимальним лінійним розміром отвору не більшим ніж 1,6 мм.

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;

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

5.1. Метою програми-передумови є запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом забезпечення належної чистоти поверхонь, приміщень та комунікацій;

5.2. Усе обладнання та зони приміщення рекомендується підтримувати в чистоті. Обладнання та поверхні, які імовірно будуть контактувати із харчовими продуктами безпосередньо, або опосередковано, миються та дезінфікуються:

- обладнання та поверхні, які контактують із харчовими продуктами, наприклад, робочі поверхні, кухонні дошки, полиці, посуд, інвентар, контейнери для зберігання харчових продуктів та столові прилади;
- поверхні, які можуть не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, робоча поверхня та стіни;
- обладнання, яке може не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, раковини, умивальники для миття рук, крани, предмети, яких люди часто торкаються, такі як ручки холодильників/морозильних камер, перемикачі, касові апарати тощо, але може становити ризик перехресного забруднення в разі спільного використання персоналом, який здійснює поводження з необробленими та готовими до споживання харчовими продуктами.

5.3. Рекомендується здійснювати такі етапи процедури миття та дезінфекції:

- видалення видимого бруду (механічне видалення бруду чи з використанням води, наприклад, замочування в раковин);
- миття з використанням мийного засобу. Температура води становить не менше ніж 45°C. Цей етап рекомендується завжди розпочинати та завершувати полосканням, забезпечивши усунення всіх залишків видимого забруднення мийного розчину з поверхні;
- дезінфекція. Рекомендується з використання лише дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог законодавства. Якщо дезінфекція проводиться термічним способом (наприклад, посуд), температура води може становити не менше ніж 78°C. Термічна дезінфекція - найбезпечніший метод дезінфікування посуду та обладнання (за винятком комплексного обладнання), який використовується для необроблених і для готових харчових продуктів;
- ополіскування після миття. Температура води може становити не менше ніж 45°C.

5.4. Практичні аспекти прибирання:

- у разі наявності інструкцій виробника щодо очищення обладнання, рекомендується їх дотримуватися;
- під час миття холодильників рекомендується забезпечити дотримання температурних режимів для харчових продуктів - температури в товщі харчового продукту;
- рекомендується регулярно очищати і мити контейнери для харчових та побутових відходів, місця, відведені для зберігання таких відходів. Миття контейнерів не рекомендується здійснювати в місцях поводження із харчовими продуктами;
- необхідність у дезінфекції підлоги, стелі, стін та вентиляції визначають на основі оцінки ризиків, якщо існує ризик забруднення харчових продуктів, проте, рекомендується їх ретельно мити та знежирювати;
- духовки та інші поверхні для термічного оброблення працюють при високих температурах тому, переважно, дезінфекція не рекомендується;
- рекомендується забезпечити для кожної зони окремі матеріали для миття, такі як рушники, ганчірки, губки. Для чистих зон, у яких готуються готові до споживання продукти, інвентар рекомендується зберігати в чистій зоні і не використовувати його в зонах поводження з не переробленими харчовими продуктами.

5.5. Для запобігання перехресного забруднення через матеріали, призначені для миття робочих поверхонь, такі як рушники, ганчірки, губки, рекомендується діяти за одним із варіантів:

- у разі можливості використовувати одноразові рушники;
- розділити використання матеріалів для миття робочих поверхонь у чистій та брудній зоні. У разі використання багаторазових рушників забезпечити їх прання при температурі не меншій ніж 90 °C. Випрані багаторазові рушники сушать у сушарці або у відведеному для цього місці, окремо від місць поводження із харчовими продуктами;
- усі губки чи вологі серветки для протирання робочих поверхонь рекомендується зберігати в дезінфікуючому розчині, коли вони не використовуються. Використання губок рекомендується лише протягом одного робочого дня та потребує подальшої їх заміни.

5.6. Рекомендується скласти перелік поверхонь та обладнання, які піддаються миттю, із зазначенням такої інформації:

- періодичність миття об'єктів;
- спосіб миття;
- найменування хімічних засобів, спосіб їх використання;
- особа, відповідальна за миття;
- перевірка ефективності миття (хто, як, періодичність);
- заходи безпеки для персоналу.

5.7. Ефективність прибирання. Оператору ринку рекомендується переконатися, що обрані ним методи та засоби прибирання відповідають поставленим цілям.

5.8. Перед упровадженням процедури прибирання рекомендується пересвідчитися, що обрані засоби та методи будуть використовуватися відповідно до специфікації, розробити інструкції, перевірити можливість упровадження інструкцій на практиці та підтвердити їх ефективність, наприклад, провівши візуальне або лабораторне дослідження поверхонь, які прибираються. Цей процес називається валідація процедури прибирання. У разі негативних результатів валідації - внести зміни до процедури та повторити валідацію.

5.9. Після впровадження інструкцій рекомендується періодично перевіряти їх застосування, щоб пересвідчитися, що все виконується правильно, а засоби ефективні (верифікація). У разі невідповідних результатів верифікації рекомендується впровадити корегувальні заходи та внести необхідні зміни до процедури.

5.10. Під час вибору методів прибирання рекомендується пам'ятати, що поверхні можуть бути чистими не лише відразу після прибирання, але і перед їх використанням.

5.11. Персоналу, який здійснює миття та дезінфекцію, рекомендується пройти навчання щодо методів ефективного прибирання, зберігання та належного використання мийних засобів, а також дій у випадку відхилення від графіка миття.

Навчання проводиться:

- перед тим, як приступити до виконання обов'язків;
- у разі змін у процедурі прибирання;
- не рідше ніж один раз на рік.

6. Здоров'я та гігієна персоналу:

Метою програми-передумови є попередження (запобігання) появі небезпечних факторів у харчових продуктах чи у виробничому середовищі, забезпечивши належний стан здоров'я, поведінку чи знання персоналу.

Кожній особі, яка працює в зоні поводження із харчовими продуктами, рекомендується підтримувати високий рівень особистої гігієни.

6.1 Здоров'я персоналу:

- для підтвердження регулярного проходження медичних оглядів персоналу, який працює із харчовими продуктами, рекомендується надати об'єктивні докази;

- персоналу рекомендується повідомляти про наявність симптомів захворювання або про наявність таких симптомів в осіб, з якими контактував.
- харчові продукти, з якими контактували особи з ознаками інфекційних захворювань, є непридатними до споживання людиною;
- оператору ринку рекомендується створити необхідні умови (навчання, відповідальність працівників, наявність належних практик) для розуміння працівниками їх відповідальності;
- співробітникам з неускладненими порізами та ранами на руках і на передпліччях рекомендується носити пов'язки (колір яких відрізняється від кольору харчових продуктів) та одноразові рукавиці;

6.2. Рекомендації щодо миття рук персоналу:

- мити руки:

- зайшовши до харчоблоку, наприклад, після перерви чи вбиральні;
- при вході в чисту зону (тимчасову чи постійну);
- перед тим, як одягнути рукавиці (якщо використовуються);
- перед початком поводження із харчовими продуктами;
- під час переходу від поводження з одним видом харчових продуктів до іншого;
- після поводження із харчовими відходами;
- після спорожнення контейнерів для харчових відходів;
- після контакту з непереробленими м'ясом/птицею/рибою, яйцями, овочами/фруктами;
- після процедури прибирання;
- після чищення столів, миття брудного посуду;
- після завантаження посудомийної машини та перед вивантаженням чистих предметів з посудомийної машини;
- після приймання їжі, напоїв, паління або користування телефоном;
- після торкання порізу або зміни пов'язки;
- після торкання обличчя, волосся; чхання чи кашлю;
- після торкання інших предметів, що можуть бути джерелом забруднення, не зазначених вище;

- мити руки теплою водою з рідким милом для рук не менше 20 секунд, після чого споліскувати під теплою водою та користуватися рушником одноразового користування, щоб висушити руки, після чого продезінфікувати їх;

- миття рук проводиться у спеціально призначеному умивальнику, який не використовується для інших цілей та обладнаний проточною водою через змішувачі для води з температурою не меншою, ніж 40°C, дозатором рідкого мила, одноразовим рушником та дезінфікуючим розчином;

- використання електричної сушарки не рекомендується в умовах обмеженого простору, у якому існує можливість попадання потоку повітря на харчові продукти чи поверхні, що контактують із ними;

- рекомендується відкривати та закривати крани, якщо вони не є безконтактними, використовуючи паперовий рушник, щоб уникнути повторного забруднення рук;
- дезінфікуючі засоби для рук не рекомендується використовувати замість миття рук.

6.3. Під час застосування одноразових рукавиць рекомендується дотримуватися таких правил:

- ретельно мити руки до та після використання рукавиць;
- рукавиці використовувати лише один раз;
- змінювати рукавиці в усіх випадках, коли рекомендовано мити руки;
- забезпечити зручний доступ персоналу до нових рукавиць;
- рекомендується використовувати рукавиці відмінні за кольором від харчового продукту;
- нову пару одноразових рукавиць співробітникам рекомендується застосовувати в таких випадках:
 - між процесами приготування різних харчових продуктів;
 - під час переходу від роботи з непереробленими харчовими продуктами до готових для споживання харчових продуктів;
 - переходячи від роботи з нехарчовими продуктами до приготування харчових продуктів;
 - після прибирання робочого місця, миття посуду;
 - після контакту з усім, що може бути джерелом забруднення;
 - у разі пошкодження рукавиць;
 - після чотирьох годин постійного використання з однотипним харчовим продуктом.

6.4. Рекомендується проінструктувати всіх працівників, які здійснюють поводження із харчовими продуктами щодо основних правил дотримання особистої гігієни:

- перед початком роботи одягнути чистий санітарний одяг та змінне взуття, Верхній шар санітарного одягу (наприклад, фартух) знімається під час відвідування туалету, вивезенні сміття чи переміщенні з чистої зони у брудну;
- волосся рекомендується повністю закривати головним убором, який здатний запобігти потраплянню волосся в їжу;
- не рекомендується використання парфумів;
- не рекомендується жодних прикрас на руках та передпліччі, крім гладкої обручки;
- нігті рекомендуються короткі та чисті. Не рекомендується нанесення штучних нігтів чи покриття лаком;
- не рекомендується куріння;
- приймання їжі рекомендується лише у визначених місцях. Під час роботи рекомендується вживати лише напої, що містяться в ємності з кришкою та соломкою. Жувальні гумки вживати не рекомендується;

- особисті речі зберігаються лише у визначеному місці за межами зон поводження із харчовими продуктами;
- зберігати домашній та санітарний одяг, вуличне та змінне взуття окремо.

6.5. Рекомендується пройти навчання персоналу, який здійснює поводження із харчовими продуктами, відповідно до розподілу обов'язків перед тим як допускати до роботи.

Орієнтовні теми навчання:

- основні аспекти безпечності харчових продуктів, причини та запобігання харчовому отруєнню;
- зберігання харчових продуктів і важливість дотримання температурного режиму;
- технологія приготування безпечних харчових продуктів та практика з поводження, включаючи заходи зі зменшення ризику перехресного забруднення;
- особиста гігієна та метод ефективного миття рук;
- методи ефективного очищення та дезінфекції;
- контроль шкідників - профілактичні заходи та інші.

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

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

7.2. Рекомендації управління відходами в приміщенні, у якому здійснюється поводження із харчовими продуктами:

- відходи збираються у спеціально марковані контейнери, обладнані кришкою;
- харчові та побутові відходи незалежно від обсягу наповнення контейнерів щодня з належною періодичністю виносять із зон поводження із харчовими продуктами;
- мати достатню кількість контейнерів та розмістити їх у спеціально відведених для цього місцях.

7.3 Контейнери, що використовуються для зберігання відходів на території закриваються кришкою, легко миються та дезінфікуються, розташовані на відстані не менше ніж 10 метрів від зон постачання харчових продуктів на потужність,

7.4. Оператору ринку рекомендується забезпечити належну утилізацію відходів згідно з вимогами законодавства.

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

8.1. Оператору ринку рекомендується визначити види шкідників, характерні для конкретної потужності. Небезпечні фактори, пов'язані зі шкідниками:

- біологічні небезпечні фактори від шкідників та їх життєдіяльності;
- фізичні небезпечні фактори - тіла шкідників, яйця, шерсть тощо;
- хімічні небезпечні фактори - необачне використання приманок для контролю шкідників.

8.2. Рекомендуються такі заходи контролю шкідників, що включають:

8.2.1. Захист потужності від шкідників шляхом:

- утримання підлоги, стін, стелі, дверей та вікон у належному технічному стані без щілин для попередження доступу шкідників;
- використання захисту вентиляційних отворів та вікон, що відкриваються;
- ущільнення місць потенційного проникнення шкідників;
- установлення решіток на стоки для попередження проникнення шкідників;
- установлення на вікна, що відкриваються, сіток, здатних до захисту від комах із максимальним лінійним розміром отвору не більшим ніж 1,6 мм. сітки можуть зніматися та піддаватися миттю;
- оснащення дверей, які є зовнішніми та перебувають відкритими протягом тривалого часу, щільною сіткою проти комах.

8.2.2. Засоби контролю:

- використання в середині приміщень засобів контролю шкідників без отруйної приманки;
- за межами приміщень використання засобів контролю шкідників з отруйною приманкою;
- знищення літаючих комах за допомогою електричного обладнання;
- застосування електричних знищувачів з комах (із використанням електричного струму високої напруги) може бути недоцільним у невеликих приміщеннях із відкритим продуктом через можливе розкидання часток комах.

8.2.3. Належна організація роботи:

- перевірка постачання харчових продуктів на забрудненість характерними шкідниками та наявність видимих ознак пошкоджень цілісності упаковки харчових продуктів шкідниками;
- сміттєві баки рекомендується утримувати у спосіб, що дає змогу зберігати їх у чистоті та захищеними від доступу шкідників;
- харчові продукти, підготовлені до приготування, розморожуються або охолоджуються, рекомендується належним чином накрити або помістити в контейнери;

- харчові відходи рекомендується негайно поміщати в контейнери із кришками.
- зовнішню територію рекомендується утримувати чистою та вільною від дикорослої трави;
- контейнери із сміттям на території рекомендується щільно закривати кришкою та підтримувати в чистоті.

8.3. Рекомендації щодо залучення підрядників для контролю шкідників.

У разі залучення відповідної організації рекомендується ознайомитися з його методами роботи - чи відповідають вони вимогам законодавства та чи є ефективними.

Варто звернути увагу на такі аспекти:

- договір про контроль шкідників передбачає перевірку наявності всіх характерних шкідників, моніторинг захисту потужності від шкідників та ліквідацію будь-яких наявних шкідників;
- підрядник передбачає надавати консультацію щодо належної організації технологічних процесів та заходів у частині зберігання харчових продуктів для запобігання доступу шкідників;
- підрядник передбачає надавати підтримку в разі екстрених ситуацій;
- підрядник передбачає надання звіту після кожного візиту. Звіти рекомендується аналізувати оператором ринку чи самим підрядником для виявлення невідповідностей, аналізу тенденцій та коригувальних чи запобіжних заходів.

8.4. З метою підвищення ефективності контрольних заходів, рекомендується передбачити наступне:

- поінформувати персонал щодо ознак шкідників та заходів, яких можуть вжити у разі їх виявлення;
- ужити негайних відповідних заходів для контролю будь-якої появи шкідників на потужності;
- харчові продукти рекомендується перевіряти на наявність шкідників, наприклад, комах у зернових;
- якщо є підстави вважати, що шкідники контактували з обладнанням, поверхнями або посудом, їх рекомендується помити, продезінфікувати та висушити;
- якщо є підстави вважати, що шкідники мали будь-який контакт із харчовим продуктом, такий харчовий продукт вважається непридатним для використання та споживання;
- установити причину появи шкідників та усунути її;
- проводити перевірки частіше після застосування корегувальних заходів для перевірки ефективності заходів.

9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин:

9.1. На підприємстві громадського харчування 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. Оператору ринку рекомендується організувати приймання неперероблених та/або перероблених харчових продуктів, урахуваючи такі вимоги:

- процес приймання харчових продуктів забезпечують працівники з відповідними знаннями про поводження із харчовими продуктами (відповідні записи в інструкціях чи посадових інструкціях, тощо). Важливо, щоб відвантаження та приймання харчових продуктів проводилися протягом робочих годин потужності, коли відповідальні працівники на робочому місці;
- описати правила приймання харчових продуктів (органолептичні випробування, температурні режими, супровідна документація тощо). Рекомендується забезпечити навчання персоналу, який приймає харчові продукти. Варто звернути увагу, що супровідна документація не може бути єдиним критерієм приймання харчових продуктів;
- переконатися, що під час постачання харчових продуктів немає ризику перехресного забруднення у транспортному засобі. Окреме транспортування готових до споживання та неперероблених харчових продуктів;
- приймати харчові продукти в межах терміну придатності;
- переконатись у дотриманні температурних режимів під час транспортування чутливих до температури харчових продуктів, провести вимірювання та перевірити показники вимірювання, які зазначаються постачальником;
- звернути увагу на тривалість доставки, якщо виникають сумніви в дотриманні відповідних гігієнічних вимог під час транспортування;
- персоналу, який займається прийманням харчових продуктів, не рекомендується заходити в чисту зону без дотримання заходів особистої гігієни (зміна одягу та взуття, миття рук);
- зняти зовнішнє пакування перед переміщенням харчових продуктів у виробничі приміщення харчоблоку. Зовнішнє пакування потенційно могло контактувати із брудними поверхнями. Зберігання харчових продуктів у

зовнішньому (транспортному) пакуванні рекомендується лише в складських приміщеннях;

- якщо відбувається переміщення харчових продуктів з його первинного пакування в інші ємності, рекомендується переконатися, що вони промарковані, та зазначено:

- найменування харчового продукту;
- термін придатності харчових продуктів;
- відомості про постачальника харчових продуктів/виробника.

У такому разі інформацію з первинного пакування рекомендується зберігати протягом визначеного законодавством терміну, у зручний для оператора ринку спосіб.

- рекомендується завжди перевіряти температуру у транспортному засобі, а в разі сумніву - температуру в товщі харчового продукту, яка є критерієм відповідності;

- рекомендується процес вхідного контролю розпочати в межах 10 хвилин після доставки харчових продуктів;

- заморожені харчові продукти перевіряються у спосіб, щоб переконатися, що на упаковці немає слідів талої води;

- рекомендується під час вхідного контролю на упаковках із харчовими продуктами, що є алергеном чи містять алерген, зазначати літеру "А" для звернення уваги працівників харчоблоку на наявність алергену та обережному поводженню із такими харчовими продуктами.

- температура харчових продуктів вимірюється спеціальними термометрами для здійснення контролю харчових продуктів. Термометри між вимірюваннями рекомендується дезінфікувати з урахуванням можливості хімічного забруднення від дезінфікуючого розчину.

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 унеможлиблює 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 охолодженому 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. Вимоги до зберігання харчових продуктів при кімнатній температурі:

- усі харчові продукти зберігаються на чистих стелажах або в чистих шафах, в упаковці або в ємностях (контейнерах), дозволених до використання в харчовій промисловості та захищені від прямих сонячних променів;

- сипучі харчові продукти, такі як борошно або крупи зберігаються в чистому, сухому та добре провітрюваному приміщенні, у закритих контейнерах;

- непридатні для використання та споживання харчові продукти зберігаються окремо, щоб уникнути перехресного забруднення;

- рекомендована температура зберігання 10-21°C (у складі близько 25°C, і більше);
- фрукти та овочі, соління зберігаються в прохолодному приміщенні не на підлозі та окремо від харчових продуктів, що є готовими до споживання;
- коренеплоди зберігаються в спеціально виділеному місці для уникнення перехресного забруднення;
- усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, знаходяться у закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та марковані (найменування харчового продукту, термін придатності, відомості про постачальника/виробника).

12.2. Вимоги до зберігання харчових продуктів в охолодженому стані:

- 1) охолоджені харчові продукти зберігаються при температурі в товщі продукту 5°C або нижче. Для цього рекомендується встановлювати температуру холодильників 4°C;
- 2) холодильники не рекомендується тримати переповненими, забезпечуючи тим самим циркуляцію холодного повітря;
- 3) охолодженими зберігаються харчові продукти:
 - схильні до мікробіологічного забруднення з маркуванням "вжити до";
 - з відповідним температурним режимом, зазначеним на маркуванні;
 - які рекомендовано зберігати охолодженими після відкриття;
 - готові до споживання харчові продукти, такі як м'ясо, салати, десерти тощо;
- 4) оператору ринку рекомендується забезпечувати 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 рекомендується збільшити. Також рекомендується регулярно перевіряти температуру, яка виведена на дисплеї холодильника, з показниками контрольного термометра;
- 5) уникнення перехресного забруднення рекомендується шляхом зберігання неперероблених та готових до споживання харчових продуктів в окремих холодильниках. Якщо таких умов немає, готові до вживання харчові продукти можуть зберігатися над непереробленими харчовими продуктами в одному холодильнику.
- 6) усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, рекомендується зберігати в закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та маркувати (найменування харчового продукту, термін придатності, відомості про постачальника/виробника);

7) харчові продукти, які зберігаються в охолодженому стані рекомендується зберігати за кімнатної температури не більше ніж чотири години, після чого їх переводять у категорію харчових відходів.

12.3. Заморожені харчові продукти рекомендується помістити в морозильну камеру одразу після доставки. У морозильних камерах рекомендується дотримуватися температури 18°C.

Неперероблені та готові до споживання харчові продукти рекомендується помістити в окремі контейнери та відмежувати в морозильній камері для уникнення перехресного забруднення. Свіжі харчові продукти, які заморожуються на потужності, маркують датою заморожування, щоб забезпечити їх використання протягом установленого терміну.

Морозильні камери рекомендується розморожувати та очищати відповідно до рекомендацій виробника.

Якщо морозильна камера не працює належним чином, рекомендовано застосувати такі заходи:

1) харчові продукти, які не розморозилися (затверділі та вкриті льодом), переміщують в іншу морозильну камеру. Якщо немає іншої камери, харчові продукти розморожують;

2) харчові продукти, які почали розморожуватися (почали м'якнутися та/або виділяти рідину), переміщують у відповідне місце, щоб продовжити розморожування для негайного використання;

3) повністю розморожені харчові продукти (м'які) у відповідних випадках рекомендується приготувати (наприклад, сире м'ясо, свійська птиця та риба) до їх повної готовності. Після приготування відразу рекомендується використати харчовий продукт або охолодити чи заморозити його в безпечний спосіб. Якщо це неможливо, харчовий продукт вважається непридатним для використання;

4) харчові продукти не рекомендується заморожувати повторно.

12.4. Вимоги до розморожування харчових продуктів.

Перед приготуванням харчовий продукт повністю розморожують (якщо інше не передбачено технологічним процесом), оскільки частково заморожений харчовий продукт буде потребувати більше часу для приготування. Рекомендовано зберігати м'ясо, свійську птицю, рибу, які розморожуються, в окремих контейнерах, щоб запобігти перехресному забрудненню. Після того як харчовий продукт було розморожене, його рекомендовано використати протягом 12 годин.

12.4.1. Для розморожування харчових продуктів рекомендується використовуватися один із таких методів:

- у холодильнику при температурі 5 °С або нижче. Розморожувати сире м'ясо, сиру птицю та сиру рибу на нижній полиці та в окремих контейнерах.
- під проточною водою при 21°С або менше у спосіб, щоб уникнути контакту продукту з водою (контейнер, плівка). Якщо використовувати цей метод, харчові продукти рекомендовано готувати протягом чотирьох годин після виймання з морозилки;
- у процесі готування, якщо це передбачено технологічним процесом;
- у мікрохвильовій печі за умови негайного готування;
- готові до споживання харчові продукти рекомендовано розморожувати в холодильнику.

12.4.1. Вимоги до перевірки розморожування:

- перевірити наявність льоду в харчовому продукті рукою, шпажкою або зондовим термометром. Для готових до споживання харчових продуктів рекомендується використовувати окремий термометр, який миють та дезінфікують до та після використання;
- у разі розморожування свійської птиці рекомендується перевірити гнучкість частин тушки;
- для уникнення перехресного забруднення рекомендується забезпечити правильне вилучення рідини, яка виділяється з харчового продукту під час розморожування.

12.5. Вимоги до підготовки харчових продуктів:

1) м'яса різних видів сільськогосподарських тварин:

- для підготовки непереробленого м'яса свійської птиці та інших видів сільськогосподарських тварин рекомендується використовувати окремі ножі;
- посуд та обробні дошки, що миються і дезінфікуються між використанням;
- із холодильника або морозильної камери рекомендується брати стільки заморожених харчових продуктів, скільки можна підготувати (нарізання, панірування тощо) до приготування протягом 30 хвилин. Цей проміжок часу не враховує час, необхідний для термічної обробки неперероблених харчових продуктів;

2) салатів, що містять чутливі до умов зберігання харчові продукти:

- не перероблені харчові продукти тваринного походження (м'ясо, рибу, яйця) належним чином готують і охолоджують, перш ніж додавати їх у салат;
- усі інгредієнти перед змішуванням охолоджують до температури 5°С або нижче. Ємності та посуд охолоджують перед тим, як використовувати їх для приготування салату;

3) яйця курячі харчові:

- перед приготуванням яєць курячих харчових їх рекомендується замочувати на 30 хвилин у 2% розчині питної соди чи іншому розчині, призначеному для цієї мети, після чого мити проточною питною водою;
- для миття яєць рекомендується окрема ємність із маркуванням та окремий інвентар;
- рекомендується додавати яйця у страви безпосередньо перед термічним обробленням.

4) тісто та випічка:

- усі приготовлені для випікання суміші рекомендується термічно обробляти протягом 30 хвилин. Якщо вони не були використані в цей період, їх поміщають в холодильник. Якщо в сумішах передбачено використання непастеризованих яєць, рекомендується вважати такі суміші непридатними до використання через 30 хвилин після приготування;

5) овочі та фрукти:

- для підготування овочів та фруктів використовуються окремі ножі, посуд та окремі дошки, які миються і дезінфікуються між використанням;
- фрукти та овочі з їстівною шкіркою перед нарізанням, приготуванням або поєднанням з іншими інгредієнтами миють під проточною питною водою.
- миючі засоби не рекомендується застосовувати для миття поверхонь фруктів та овочів;
- усі підготовлені свіжі фрукти та овочі рекомендується зберігати у холодильнику при температурі 5 °C або нижче.

12.6. Харчовий продукт вважається термічно обробленим за умови досягнення температури 75°C у місці, що найдовше прогрівається (чи інші умови комбінації температури і часу: 70°C протягом двох хвилин, або нижча температура, за умови тривалішого часу, та якщо є підтвержені дані про відсутність ризику завдання шкоди споживачу і що продукт буде спожитий протягом 30 хвилин після оброблення).

Оператору ринку рекомендується чітко визначити параметри термічного оброблення для досягнення температури 75 °C у товщі продукту: температура обладнання, налаштування обладнання, час приготування, розмір порції.

Рекомендується запобігати контакту неперероблених харчових продуктів та готових до споживання харчових продуктів, наприклад, під час додавання харчових продуктів у гриль.

12.7. Повторне нагрівання означає нагрівання харчового продукту до температури не нижче, ніж 75°C у товщі харчового продукту. Розігрівання рекомендується здійснювати лише один раз, розігрітий харчовий продукт рекомендується спожити протягом 30 хвилин після його розігрівання.

Харчові продукти на лінії гарячої роздачі рекомендується утримувати при температурі, вищій, ніж 63°C. Обладнання гарячої роздачі рекомендується використовувати лише для цих цілей.

Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.

12.8. Усі не запаковані харчові продукти подаються у спосіб, щоб запобігти перехресному забрудненню.

Залишок харчових продуктів не рекомендується змішувати з новим харчовим продуктом. Якщо новий харчовий продукт пропонується для обслуговування одночасно із старим продуктом, він розміщується в окремій ємності.

12.9. Приклад маркування обладнання та інвентарю.

Приклад маркування виробничих столів:

- 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).

Приклад маркування обробних дошок та кухонного інвентарю:

- 1) «СМ» - сире м'ясо;
- 2) «СР» - сира риба;
- 3) «СО» - сирі овочі;
- 4) «СМП» - сире м'ясо птиці;
- 5) «ВМ» - варене м'ясо;
- 6) «ВР» - варена риба;
- 7) «ВО» - варені овочі;
- 8) «ВМП» - варене м'ясо птиці;
- 9) «З» - зелень;
- 10) «Х» - хліб;
- 11) «Г» - гастрономія (сир твердий, сир м'який, масло вершкове тощо);
- 12) «Т» - тісто.

Приклад маркування ваг:

- 1) «СХП» - сирі харчові продукти;
- 2) «ГХП» - готові харчові продукти.

Приклад маркування кухонного посуду для приготування готових страв та зворотної тари:

- 1) «ПС» - перші страви;
- 2) «ДС» - другі страви;
- 3) «Н» - напої.

13. Рекомендації щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

Метою програми-передумови є надання споживачам передбаченої законодавством інформації про харчові продукти. Рекомендується виконання цієї програми-передумови відповідно до вимог Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів".

Інформація про харчові продукти може бути доступна шляхом розміщення її на веб-сайті закладу чи оператора ринку та/або надана для ознайомлення в паперовому вигляді.

IV. Принципи системи НАССР

Принцип 1. Ідентифікація небезпечних факторів, яким рекомендується запобігти або усунути або зменшити до прийняттого рівня.

Принцип 2. Визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийняттого рівня.

Принцип 3. Установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відокремити безпечний харчовий продукт від небезпечного.

Принцип 4. Проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами.

Принцип 5. Запровадження коригувальних дій, які проводяться, якщо результати моніторингу свідчать про невідповідність або відхилення від заданих параметрів.

Принцип 6. Розроблення процедур, які застосовуються на постійній основі з метою перевірки результативності заходів.

Принцип 7. Розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності для підтвердження результативного застосування заходів.

V. Рекомендації щодо застосування принципів НАССР

Першим підготовчим кроком розроблення системи НАССР рекомендується **створення групи НАССР.**

До складу групи НАССР рекомендується включати фахівців, які володіють знаннями щодо технологічних процесів, гігієнічних вимог, безпечності та якості харчових продуктів. Оптимальний склад групи НАССР може бути від двох до п'яти осіб. Затверджує склад групи НАССР керівник закладу.

Керівнику групи НАССР рекомендується забезпечити:

- 1) своєчасне оновлення складу групи НАССР;
- 2) координацію роботи групи;

- 3) розподіл видів робіт та відповідальних осіб за їх виконання;
- 4) дотримання членами групи НАССР своїх обов'язків.

Опис харчового продукту. Групі НАССР рекомендується зібрати інформацію про харчовий продукт включно з інгредієнтами, умовами зберігання, приготування тощо. Опис харчового продукту може розроблятися як для індивідуального продукту, так і для груп продуктів.

Інформація (опис) про харчовий продукт може міститися в технологічних картах, а також можуть використовуватися дані, що стосуються харчових продуктів, які розміщуються на маркуванні.

Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності.

Рекомендується відображати в блок-схемі ті технологічні процеси, які наявні на потужності. Під час використання примірної блок-схеми рекомендується перевірити відповідність процесів до фактичної діяльності потужності, у разі потреби доповнити чи виключити процеси.

Принцип 1. Аналіз небезпечних факторів.

Аналіз небезпечних факторів рекомендується проводити з метою виявлення всіх небезпечних факторів, притаманних чи характерних для тих харчових продуктів, які використовуються на потужності, з урахуванням технологічних процесів.

Ідентифікація небезпечних факторів, пов'язаних із кожним етапом. Під час використання блок-схеми процесу рекомендується ідентифікувати на кожному з етапів технологічного процесу, які небезпечні фактори можуть перевищити допустимий рівень, і встановити контрольні заходи, тобто заходи, які унеможливають, зменшують до прийняттого рівня або запобігають появі небезпечних факторів. Рекомендується звернути увагу на таке:

- один контрольний захід може використовуватися для кількох небезпечних факторів;
- один небезпечний фактор може контролюватися кількома контрольними заходами;
- урахувати відкладені контрольні заходи (на наступних етапах).

Контрольні заходи містяться у програмах-передумовах НАССР та в технологічних картах та спрямовані на запобігання, усунення або зменшення до прийняттого рівня небезпечного фактору.

У закладах громадського харчування впроваджується так званий "горизонтальний" підхід до дослідження системи НАССР, коли аналізують етапи процесу безвідносно до продукції. Рекомендується аналізувати небезпечні фактори на кожному процесі, з урахуванням усіх можливих видів продукції і немає потреби створювати окремі дослідження для груп продуктів.

Принцип 2: Визначення критичних контрольних точок.

Під час визначення ККТ до уваги беруться лише такі етапи процесів, які мають вагомe значення для усунення чи мінімізації до прийнятнoго рівня небезпечних факторів. Рекомендуються три ознаки ККТ:

- 1) етап технологічного процесу (наприклад зберігання, розморожування, термічне оброблення), а не допоміжного процесу (наприклад прибирання, гігієна персоналу, калібрування обладнання та інші програми-передумови);
- 2) на цьому етапі може бути встановлено заходи контролю. Не на всіх етапах, де є імовірність появи небезпечних факторів, рекомендується застосувати заходи контролю;
- 3) якщо на цьому етапі буде порушення встановлених вимог чи технології виробництва, отриманий продукт буде небезпечним. Наприклад, споживання харчового продукту з порушенням температурного режиму чи часу приготування може призвести до харчового отруєння.

Під час визначення ККТ етапи технологічного процесу розглядають у логічній послідовності з іншими етапами процесу, беручи до уваги весь технологічний процес, що дасть змогу уникнути появи зайвих ККТ.

Законодавство не вимагає використання дерева рішень. Визначити ККТ рекомендується з використанням будь-якого логічного підходу, базуючись на знаннях про технологічний процес та харчовий продукт.

Принцип 3. Установлення критичних меж.

Критична межа - параметри (показники) на певному етапі технологічного процесу, який розділяє прийнятний і неприйнятний стан етапу процесу, випуск безпечних чи небезпечних харчових продуктів. Для кожної ККТ рекомендується встановити критичну межу (параметри, показники). Критична межа є вимірним показником, який є доказом ефективного контролю рівня небезпечного фактору на цьому етапі.

Контроль або ведення моніторингу цих параметрів рекомендовано здійснювати відповідальній особі, призначеній керівником групи НАССР. Наприклад, для фізичних небезпечних факторів це може бути візуальна перевірка сторонніх предметів у харчовому продукті (метал чи скло). Для хімічних небезпечних факторів це максимально допустимий рівень забруднювачів або їх відсутність. Наприклад, результати лабораторних досліджень (випробувань), які проводяться безпосередньо в закладі або надані оператором ринку, що постачає харчові продукти до цього закладу.

Для біологічних небезпечних факторів параметром, який відмежовує випуск безпечного харчового продукту від небезпечно то є наявність або рівень патогенних мікроорганізмів певного виду в харчовому продукті, готовому до споживання людиною. Наприклад, контроль температурного режиму та часу може мінімізувати або виключити наявність патогенів (сальмонел) у харчовому продукті.

Принцип 4. Установлення процедури моніторингу.

Для кожної ККТ рекомендується розробити та впровадити чітку процедуру (інструкція) моніторингу. Моніторинг проводиться з метою перевірки, що заходи контролю виконуються та є достатніми.

Процедура містить параметри, що вимірюються, критичні межі, періодичність (частота) вимірювань, спосіб проведення вимірювання, обладнання, яке використовується для цього, відповідальна особа, яка проводить вимірювання та ведення записів.

Моніторинг рекомендується періодичний та постійний.

Керівнику групи НАССР рекомендується призначити відповідальну особу, яка буде проводити моніторинг. Відповідальній особі рекомендується пройти навчання і перевірку на рівень знань цієї процедури (інструкції) та забезпечити:

- 1) своєчасну перевірку на справність автоматичних засобів контролю у разі їх використання перед початком роботи, а за потреби з установленою періодичністю;
- 2) ведення записів;

Принцип 5. Установлення коригувальних дій у разі, коли моніторинг показує відхилення від критичних меж.

1) для кожної ККТ рекомендується розробити порядок дій у разі перевищення критичних меж. Ці заходи спрямовані на виявлення та усунення причини невідповідності - коригувальні дії;

2) першим завданням у такій ситуації рекомендується негайне відновлення контролю над процесом, виправлення ситуації. Іншою складовою корекції є відділення потенційно небезпечної продукції, виготовленої з часу останнього позитивного вимірювання параметрів, та визначення наступних дій з нею. І якщо перше завдання може бути частково чи повністю передбачене і внесене у процедури чи інструкції (з коригувальних дій чи з моніторингу) і його, у більшості випадків, може виконати працівник, який проводить моніторинг, визначення способів поводження з потенційно небезпечною продукцією потребує належної кваліфікації і повноважень виконавців;

3) після виправлення ситуації рекомендується запобігти її повторенню в майбутньому - знайти причину відхилення та ліквідувати її. Це також потребує певних знань та відповідальності працівників. Тому рекомендується щоб процедура з упровадження коригувальних дій у ККТ містила не лише чіткий порядок заходів, а й визначення завдання кожного працівника, залученого до процесу;

4) рекомендується документування всіх невідповідностей і коригувальних дій;

5) коригувальні дії застосовуються не лише в разі відхилень у ККТ, а й стосовно кожної невідповідності. Алгоритм дій залишається таким лише з урахуванням, що не всі невідповідності призводять до випуску потенційно небезпечної харчової продукції. Рекомендованою практикою також є перевірка ефективності коригувальних дій після їх упровадження.

Принцип 6. Установлення процедури верифікації, валідації.

Шостий принцип системи НАССР означає валідацію, верифікацію та наступне вдосконалення системи. Також рекомендується зазначати, що застосування цих методик є набагато ширшим, ніж лише перевірка ефективності самих принципів системи НАССР. Вони стосуються всіх сфер системи безпечності - від вибору та перевірки ефективності обладнання, засобів для прибирання, методів контролю шкідників до відбору персоналу.

Після розроблення системи НАССР рекомендується перевірити чи розроблені процедури:

- дають змогу виконати вимоги законодавства;
- є прийнятними та можливими для впровадження на конкретній потужності.

Рекомендовані приклади валідації:

- перевірка, чи система НАССР охоплює всі технологічні процеси;
- достовірність аналізу небезпечних факторів;
- обґрунтування критичних меж;
- відповідність процедур моніторингу поставленій меті;
- відповідність та ефективність коригувальних дій;
- перевірка достовірності вимірювань (точність приладів, розподіл температур).

У разі запровадження всіх процедур здійснити перевірку (верифікацію) чи все виконується і чи досягнуто бажаного результату.

Мета верифікації - перевірка на дотримання учасниками процесів прописаних процедур на всіх етапах.

Для цього рекомендуються методи, процедури, аналізи та інші способи оцінювання, щоб визначити відповідність упроваджених процедур до плану НАССР та їх ефективність.

Прикладами верифікації можуть бути: перегляд звернень, скарг, періодичні лабораторні дослідження (випробування) харчових продуктів; перегляд записів моніторингу ККТ; аудити та інспектування.

Рекомендована періодичність проведення верифікації не рідше ніж один раз на рік.

Принцип 7. Документація та 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 закладах громадського харчування 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 громадського харчування (кафе, харчоблок дитячого / лікувального закладу тощо)».

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).