



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

вул. Поліська Січ, 10, м. Луцьк, 43020, тел. (0332) 246367, 729381, факс 246402 e-mail: post@voldpss.gov.ua,
код ЄДРПОУ 40317441

РІШЕННЯ

про тимчасове припинення виробництва та обігу харчових продуктів

«07» березня 2023 року № 001

м. Луцьк, вул. Поліська Січ, 10
(*місце розгляду*)

Я, Козій Олександр Олександрович – в.о. першого заступника начальника Головного управління Держпродспоживслужби у Волинській області, головний державний інспектор, головний державний ветеринарний інспектор,
(найменування, ім'я, по батькові посадової особи, яка прийняла рішення та її посада)
розглянувши акт складений за результатами проведення позапланового заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти № 17/16.01-08 від 03 березня 2023 року та припис № 03/16.01-09 від 07 березня 2023 року щодо ПП “ТМ” Хороший Сmak” ідентифікаційний код юридичної особи згідно з Единим державним реєстром юридичних осіб - 39677312

(найменування суб'єкта господарювання, код за ЄДРПОУ / реєстраційний номер облікової картки платника податків або серія та номер паспорта (для фізичних осіб-підприємців, які через свої репрезентативні переконання відмовилися від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та побідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті)

43018, Волинська область, м. Луцьк, вул. Львівська, 85

(адреса місця провадження господарської діяльності суб'єкта господарювання/адреса місця реєстрації суб'єкта господарювання та П.І.П потерпілого і його місце проживання (за наявності))

43018, Волинська область, м. Луцьк, вул. Львівська, 85

(адреса місця реєстрації суб'єкта господарювання та П.І.П потерпілого і його місце проживання (за наявності))

Встановив:

ПП “ТМ” Хороший Сmak” вчинено порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів визначених: підпунктом 3 частини другої, частиною третьою - п'ятою статті 20, частиною першою, другою статті 37, пунктом 1 частини першої статті 41, пунктом 5 частини першої статті 41, пунктом 2 частини першої, частини другої статті 42, пунктом 5 частини першої статті 42, пунктом 1 частини першої

статті 45, пунктом 2 частини першої статті 41, пунктом 6 частини першої статті 42, пунктом 2 частини першої статті 45, частиною третьою статті 45, пунктом 1 частини першої статті 46, пунктом 2 частини першої статті 46, пунктом 3 частини першої статті 46, частиною другою статті 46, пунктом 4 частини першої статті 47, пунктом 5 частини першої статті 47, пунктом 1 частини першої статті 48, пунктом 2 частини першої статті 48, пунктом 2 частини першої статті 49, пунктом 3 частини першої статті 49, пунктом 4 частини першої статті 49, пунктом 5 частини першої статті 49, пунктом 9 частини першої статті 49, пунктом 1 частини першої статті 50, пунктом 2 частини першої статті 50, пунктом 1 частини другої статті 51, пунктом 2 частини другої статті 51, частиною третьою статті 51 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», статті 5 Закону України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».

Потужність оператора ринку – ПП “ТМ” Хороший Смак” з виробництва м'ясних продуктів не підтримується у належному (чистому) стані, зокрема в усіх виробничих приміщеннях та морозильній і холодильних камерах наявне поширення стін та покрівлі підлоги – наявні вибійни і тріщини, що сприяють накопиченню бруду. На підлозі наявні залишки води яка залишилась після проведення процедур прибирання, що може свідчити про неналежне утримання та обслуговування системи дренажу, решітки якої закриті шматками цегли.

В ковбасному цеху на підлозі наявні обрізані залишки кишкової оболонки, що свідчить про неналежне проведення прибирання, а також відсутність контролю, за проведеними процедурами прибирання.

У складах для зберігання спецій та первинних упаковок (оболонок), наявне накопичення побутового сміття, металевих предметів невеликого розміру, первинна упаковка (оболонка) – зберігається на дерев'яних стелажах розпакованою, з видимим накопиченням бруду, що несе ризик потрапляння фізичних небезпечних чинників з первинною упаковкою до харчових продуктів. Наявні залишки харчових продуктів, що може свідчити про прийоми їжі персоналом під час виробничого процесу.

У приміщені для наклеювання етикеток, наявні залишки харчових продуктів, зокрема гірчиці, що може свідчити про прийом їжі персоналом під час виробничого процесу у даному приміщенні.

Приміщення холодильної камери для зберігання харчових продуктів ПП “ТМ”Хороший смак” не відповідає розмірам та обсягам виробництва, відмічено розміщення м'ясої копченої продукції, яка має специфічний запах разом з продукцією, що проходить процес варіння (сардельки) у первинній упаковці.

Також, відмічено перехрещення шляхів при зберіганні первинно упакованих харчових продуктів, які виходять з виробничих цехів у камеру, після чого виходять з камери для герметичного пакування, та повертаються назад у камеру для зберігання до відправлення. При цьому у камері зберігається

продукція в первинному пакуванні (оболонці), як після процесу коптіння так і після процесу варіння, а також продукція що пройшла герметичне пакування у вторинну упаковку.

На потужності не запроваджені процедури щодо вилучення/відкликання з обігу харчових продуктів, що не відповідають параметрам безпечності.

У всіх виробничих приміщеннях наявні залишки нейстівних продуктів – жир, обрізки кишкової оболонки, вибоїни на підлозі.

Ремонтні роботи у виробничих приміщеннях потужності зі слів уповноваженої особи, у зв'язку з відпусткою директора ПП «ТМ» Хороший Смак», не проводились давно, підтверджені щодо проведення ремонтних робіт на потужності не має, підтверджені проведення візуального огляду виробничих приміщень для визначення потреби у проведенні таких робіт з метою належного підтримання потужності у робочому стані, не надано.

Відсутні розроблені процедури проведення чищення, миття, дезінфекції виробничих приміщень потужності для підтримання в чистому стані, доказів контролю проведення цих процедур не надано.

Наявна конструкція дренажної системи не забезпечує відтік води з виробничих приміщень, у приміщенні коптильного цеху наявне пошкодження решітки що закриває канали дренажної системи.

В усіх виробничих цехах отвори дренажної системи закриті шматками цегли, решітки таких отворів не закріплені, що несе ризик травмування персоналу.

У цеху на стелі відмічено сліди (плами) бруду від залишків сировини, що сприяють накопиченню бруду, утворення плісняви і потрапляння (падіння) під час виробничого процесу у харчові продукти.

Відмічено на поверхні обладнання, зокрема – кутері, сліди корозії (іржі) та затримання води після проведення миття.

У цеху наявна підставка з пошкодженою дерев'яною поверхнею із наявними слідами псування (гнильних процесів) деревини. В приміщенні для прийому сировини – вага знаходитьться в неналежному стані, наявне значне пошкодження іржею, що може спричинювати забруднення та потрапляння небезпечних фізичних факторів до сировини.

Відсутні підтвердження проведення візуального огляду (контролю) процесів чищення, миття і дезінфекції робочих поверхонь, в тому числі і поверхонь обладнання, яке контактує з харчовими продуктами у процесі їх виготовлення (виробництва).

Лабораторний контроль якості проведених процедур чищення, миття та дезінфекції робочих поверхонь, в тому числі і поверхонь обладнання, яке контактує з харчовими продуктами у процесі їх виготовлення (виробництва) на потужності не ведеться, доказів не надано.

Робочі інструменти, зокрема сокири, хаотично розміщаються в цехах потужності, біля різного обладнання. Приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів не відповідає розмірам потужності, також

відмічено зберігання частин робочого обладнання після миття у невстановлених (невизначеніх) для цього місцях.

На тарі (ящиках), яка використовується для сировини і транспортування виготовлених (вироблених) харчових продуктів, наявні сліди залишків жиру, що свідчить про неналежне їх чищення, миття і дезінфекцію після використання, наявні тріщини і пошкодження, що сприяє накопиченню бруду і несе ризик забруднення сировини і харчових продуктів.

На потужності відсутні розроблені інструкції щодо використання хімічних (мийних і дезінфікуючих) засобів та їх перелік, з метою запобігання корозії обладнання та робочих інструментів.

У виробничих цехах відсутні визначені місця для збору харчових відходів, графіки їх видалення з виробничих приміщень не розроблені.

Відсутні закриті контейнери для збору таких відходів, які забезпечують максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію.

Договорів щодо утилізації (знищення) харчових продуктів не надано.

Відсутні підтвердження щодо відповідності води, яка використовується у виробництві харчових продуктів та льоду, вимогам для води питної.

Під час виробництва льоду, використовується в якості ємності для його накопичення – побутова ванна, на якій є видимі ознаки пошкодження та бруду. Інструмент, що використовується для набору цього льоду також з видимими ознаками бруду та шаром нальоту, що свідчить про неналежне його миття. Під, який зберігається у морозильній камері №3, відкритий, не захищений від потрапляння небезпечних чинників.

Під час виробництва льоду, використовується в якості ємності для його накопичення – побутова ванна, на якій є видимі ознаки пошкодження та бруду. Інструмент, що використовується для набору цього льоду також з видимими ознаками бруду та шаром нальоту, що свідчить про неналежне його миття. Під, який зберігається у морозильній камері №3, відкритий, не захищений від потрапляння небезпечних чинників.

Відсутні підтвердження (записи) допуску до потужності персоналу, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та проходження у цього оператора ринку навчань з питань гігієни персоналу.

Відсутні підтвердження (записи) проведення періодичних навчань щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів, зокрема і недопущення потрапляння небезпечних фізичних факторів до харчових продуктів.

Камери для зберігання первинної продукції – сировини, знаходяться у неналежному стані, на стінах та підлозі наявні вибойни і тріщини, що сприяють накопиченню бруду і несуть ризик потрапляння небезпечних чинників до сировини.

Відсутній контроль за потраплянням небезпечних чинників, зокрема і фізичних, у виготовлений продукції.

Підтвердження проведення лабораторного контролю продукції для

уникнення забруднення, зокрема сардельок варених соковитих, не надано.
Періодичність такого контролю не встановлено.

Боротьба з гризунами на потужності не ведеться, зокрема відсутні визначені види шкідників, рівні захисту потужності, та пастки і схема їх розташування для боротьби з гризунами.

Відсутні докази проведення контролю та не визначена періодичність, дотримання температурного режиму, під час проведення процесу нагрівання (варіння) «Соковитих сардельок варених».

Оператором ринку не забезпечене проведення регулярних перевірок встановлених основних параметрів, зокрема температури, тиску, цілісності пакування, мікробіологічних показників для підтвердження відповідності процесів термічної обробки.

На потужності відсутні окрім контейнери для зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин.

(опис обставин, встановлених під час розгляду справи та посилання на положення законодавства, які були порушені)

На підставі викладеного, керуючись ст. 67 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»

Вирішив:

тимчасово припинити виробництво та обіг харчових продуктів на потужності з виробництва м'ясних продуктів ПП “ТМ” Хороший Смак”, експлуатаційний дозвіл 03-19-05 Mt, що розташована за адресою: 43018, Волинська обл., м. Луцьк, вул. Львівська, 85, строком на 10 (десять) робочих днів.

Рішення набирає чинності з моменту його вручення операторові ринку.

Рішення довести до відома оператора ринку, що здійснює свою діяльність за місцем знаходження потужності ПП “ТМ” Хороший Смак” 43018, Волинська область, м. Луцьк, вул. Львівська, 85.

В.о. першого заступника
начальника Головного управління
Держпродспоживслужби у
Волинській області, головний державний
інспектор, головний державний
ветеринарний інспектор
(посада особи, яка прийняла рішення)



Козій О.О.
(П.І.Б.)

Рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів отримано " 07 " 04 2023 р.

Рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів отримано " 07 " 04 2023 р.
(П.І.П. керівника (урядованаженої особи) суб'єкта господарювання та його підпис)

Інспектором державного комерційного реєстрації

Загальна ТВ.