

Вимоги законодавства України для суб'єктів господарювання, що провадять діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів у закладах громадського харчування та закладах швидкого харчування

Основним нормативно – правовим актом, що визначає вимоги до суб'єктів господарювання (далі – оператор ринку), що провадять діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів у закладах громадського харчування та закладах швидкого харчування, є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон).

Відповідно до даного Закону оператор ринку зобов'язаний здійснити наступні кроки:

1. Здійснити державну реєстрацію потужностей операторів ринку

Державній реєстрації підлягають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів, на які не вимагається отримання експлуатаційного дозволу. Обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється в частині відповідної діяльності на операторів ринку, які здійснюють експлуатацію закладів громадського харчування та закладів роздрібної торгівлі, що відповідають вимогам, встановленим Кабінетом Міністрів України. До моменту встановлення таких вимог цей виняток поширюється на всі заклади громадського харчування та заклади роздрібної торгівлі. Оператор ринку зобов'язаний подати (надіслати) до Головного управління

Держпродспоживслужби у Львівській області заяву про державну реєстрацію потужності. Державна реєстрація потужностей здійснюється шляхом внесення відповідної інформації до реєстру на безоплатній основі.

2. Дотримуватись вимог до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів:

2.1 підтримуватися в чистому та робочому стані;

2.2 бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;

2.3 мати належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції має бути сконструйована таким чином, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати;

2.4 забезпечуватися належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів;

2.5 підлога повинна мати достатню дренажну систему, конструкція якої запобігатиме ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів має бути з чистої до забрудненої зони.

3. Дотримуватись гігієнічних вимог до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти.

Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до

харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

– для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали, або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями;

– стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;

– вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва повинні бути зачинені;

– поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються;

– всі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкоженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

– залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і

зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду.

У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам частини першої цієї статті стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).

4. Дотримуватись гігієнічних вимог до обладнання та інвентарю

Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

- є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;
- виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);
- розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

5. Дотримуватись гігієнічних вимог під час поводження з харчовими відходами

Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

- якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти;
- розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний

рівень захисту та їх дезінфекцію;

– дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

6. Дотримуватись гігієнічних вимог щодо постачання води

– забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

– вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незмінною цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. У таких випадках потужність має бути сконструйована та обладнана таким чином, щоб уможливити постачання такої води;

– циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Забороняється будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;

– вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної;

– лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, – з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;

– пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, повинна бути без жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів;

– у разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях оператор ринку забезпечує умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів.

7. Дотримуватись вимог до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами

– на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;

– персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

В асортименті закладу ресторанного господарства повинні бути включені страви та кулінарні вироби, для приготування яких у даному закладі є відповідні умови, тобто відповідно до типу закладу (підприємства), його забезпеченістю відповідним набором виробничих приміщень, оснащенням холодильним та технологічним обладнанням. З метою недопущення групових спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед відвідувачів в асортименті закладу ресторанного господарства необхідно обмежити приготування небезпечних в епідемічному відношенні страв у теплий період року (протягом травня-вересня): приготування заливних з м'яса, птиці, риби, холодців, паштетів, млинців та пиріжків з м'ясним та ліверним фаршем, м'ясних салатів, заправлених майонезом, салатів зі сметаною, приготування фаршированої риби та птиці, кремкових кондитерських виробів, ковбас та м'ясокопченостей домашнього виготовлення, кров'янок, паштетівок, сальтисонів тощо. Не допускати приготування небезпечних в епідемічному відношенні страв з яєць: яєчня-глазуня, соусів з добавлянням сирих яєць, кондитерських виробів, десертів з добавлянням в оздоблювальні

напівфабрикати сирих яєць (сир маскарпоне). Не дозволяти реалізацію в закладах ресторанного господарства страв, кондитерських та кулінарних виробів, які готувались у домашніх умовах.

8.3 метою недопущення виробництва небезпечних в епідемічному відношенні готових страв та кулінарних виробів у закладі ресторанного господарства необхідно дотримуватись технології їх приготування:

8.1. Дотримання вимог окремої обробки продовольчої сировини та готових харчових продуктів з метою недопущення вторинного інфікування готової продукції. Для цього обробка сировини та готової продукції повинна проводитись окремо у спеціально обладнаних цехах. На невеликих підприємствах без цехового поділу допускається обробка сировини та готової продукції в одному приміщенні, але на різних виробничих столах. Для обробки повинен використовуватись окремий виробничий інвентар (обробні дошки та ножі), промаркований за призначенням.

8.2. Дотримання вимог дефростації м'ясних напівфабрикатів та риби, тушок птиці, субпродуктів. Розморожування м'яса здійснювати поступово у дефростері (при температурі від 0° до $+6^{\circ}$ C) або на виробничому столі, не допускати розморожування біля плити або у воді. Розморожування риби допускається на повітрі або у холодній підсоленій воді при температурі не вище 20° C).

8.3. Дотримання режимів термічної обробки напівфабрикатів з рубленого м'яса, м'яса птиці та порційних кусків риби, приготування омлету. Напівфабрикати з січеного м'яса та м'яса птиці після попереднього обсмажування повинні проходити обов'язкове доготування в жаровій шафі протягом 5-7 хв. при температурі $250-280^{\circ}$ C. Допускається смаження напівфабрикатів у жаровій шафі без попереднього обсмажування при температурі $250-270^{\circ}$ C протягом 20-25 хв. або ж у пароконвекторі (в режимі

«пар», «жар») при температурі 180 ° С протягом 30-35 хв. Ступінь готовності кулінарних виробів з м'яса, птиці визначають кухарською вилкою (органолептично безколірний сік при проколюванні). Окрім цього, для контролю температури всередині кулінарного виробу під час його термічної обробки у тепловому обладнанні (пароконвектори, жарові шафи) повинні бути встановлені пристрої (термощупи) або ж повинні бути наявні стилетні термометри.

8.4. Проведення повторної термічної обробки відвареного м'яса, птиці, субпродуктів для перших та других страв, холодців з метою запобігання вторинному забрудненню харчового продукту під час його переробки.

8.5. При проведенні обробки харчових продуктів у закладі ресторанного господарства необхідно приділяти увагу питанню санітарної обробки яєць із застосуванням м'яких та сучасних дезінфікуючих засобів: наявність відповідного місця та виділеного для цього окремого інвентарю з метою недопущення можливого забруднення напівфабрикатів та готової продукції сальмонелами. Приготування омлетів необхідно здійснювати в жаровій шафі при температурі 180-200 ° С протягом 8-10 хв., товщина яєчної суміші на деко не повинна бути більше 3 см.

8.6. Під час зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів, в т.ч. кулінарних виробів та готових страв, у закладі ресторанного господарства слід дотримуватись термінів реалізації продукції, температурних умов зберігання, а також вимог товарного сусідства при зберіганні продовольчої сировини та харчових продуктів у складських приміщеннях та в холодильному обладнанні.

8.7. Поступлення харчових продуктів та продовольчої сировини у заклад ресторанного господарства повинно здійснюватись за наявності відповідних документів, що посвідчують їх безпечність та якість, в т.ч. товаро-транспортних накладних згідно вимог ст.37 Закону.

Оператор ринку повинен дотримуватись вимог стосовно простежуваності за принципом «крок назад» у відповідності до ст.22 Закону.

Постачання продовольчої сировини та харчових продуктів у заклади ресторанного господарства необхідно здійснювати транспортними засобами, які відповідають гігієнічним вимогам (з ізотермічним (охолоджувальним) кузовом), проходять відповідну санітарну обробку та дезінфекцію. Продукти транспортуються у відповідній транспортній тарі з дотриманням вимог товарного сусідства з метою недопущення можливого забруднення харчових продуктів.

9. У закладах ресторанного господарства повинні бути створені відповідні умови для дотримання санітарно-гігієнічного режиму виробництва продукції:

9.1. Наявність протічної холодної та гарячої води гарантованої якості у відповідності до вимог Державних санітарних норм та правил “Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною”, затверджених наказом МОЗ України від 12.05.2010 р. № 400. У разі підключення закладу ресторанного господарства до власної системи водопостачання (локальний водопровід), необхідно проводити двічі на рік (весна, осінь) профілактичне очищення та дезінфекцію вододжерела, а також ємностей (резервуарів) для запасу водопровідної води, а також у разі невідповідності якості водопровідної води мікробіологічним нормативам за результатами проведених лабораторних досліджень. Окрім цього, необхідно дотримуватись вимог до зон санітарної охорони вододжерела локального водопроводу з метою недопущення забруднення води вододжерела.

9.2. З метою недопущення вторинного забруднення готової продукції на всіх стадіях їх виробництва та обігу у закладі ресторанного господарства повинні функціонувати внутрішні мережі каналізації.

9.3. Обладнання, інвентар та посуд повинні проходити належну

санітарну обробку (миття та дезінфекція) згідно гігієнічних вимог з метою недопущення мікробного, забруднення готової продукції (підпункт 1 п.1 ст.45 Закону). У закладі повинен бути створений необхідний запас м'яких та дезінфікуючих засобів, дозволених до використання МОЗ України, які слід зберігати у маркованому посуді.

9.4. Працівники закладу ресторанного господарства зобов'язані проходити профілактичні медичні огляди, щоденний огляд на наявність гнійничкових захворювань. Не допускати до роботи для контакту з готовою продукцією осіб з гнійничковими захворюваннями шкіри, нагноєними порізами, опіками, а також з катарами верхніх дихальних шляхів. Працівники закладу ресторанного господарства повинні повідомляти адміністрацію закладу про випадки захворювання кишковими інфекціями у них та членів їх сімей.

9.5. Працівники закладу повинні проходити навчання з гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів. Періодичність навчання встановлюється оператором ринку.

9.6. З метою дотримання правил особистої гігієни працівниками закладу ресторанного господарства повинні бути створені відповідні умови (наявність умивальників, мила, одноразових рушників, дезінфікуючих засобів для обробки рук, дозволених до застосування) як на робочих місцях, так в санітарно-побутових приміщеннях. З метою недопущення інфікування харчових продуктів у процесі виробництва, зберігання оператор ринку повинен забезпечити проведення централізованого прання санітарного одягу.

9.7. Оператор ринку повинен забезпечити проведення у закладі ресторанного господарства дератизаційних, дезінсекційних заходів згідно укладених угод зі спеціалізованими підприємствами, а також наявність актів виконаних робіт.

Для боротьби з мухами, переносниками збудників кишкових інфекцій, проводити затягування марлею або сіткою дверей та

вікон у теплий період року. З метою недопущення розповсюдження тарганів необхідно зберігати харчові відходи в бачках з кришками та забезпечити якомога швидше їх видалення з приміщень закладу харчування.

9.8. З метою недопущення розмноження мух у закладі ресторанного господарства слід забезпечити належний збір, зберігання та утилізацію твердих побутових та харчових відходів. Для вивезення відходів повинні бути укладені відповідні угоди зі спеціалізованими підприємствами, а також обов'язкова наявність документів, які підтверджують її дієвість (акти виконання робіт).

10. У разі реалізації кулінарної продукції за межами закладу харчування у тимчасових потужностях (літні майданчики, кіоски, палатки) необхідно дотримуватись наступних вимог:

- забезпеченість потужності холодною та гарячою протічною водою гарантованої якості у необхідній кількості;
- забезпеченість холодильним обладнанням, засобами контролю температурного режиму (термометри);
- дотримання вимог товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів у холодильному обладнанні;
- наявність відповідних умов для дотримання правил особистої гігієни працівників (умивальники, мило, одноразові рушники, дез. засоби для обробки рук);
- наявність відповідних товаросупровідних документів (накладна, забірний лист) з відміткою про дату та годину закінчення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, терміну її реалізації, кінцевого терміну реалізації.

Джерело: Головне управління Держпродспоживслужби у Львівській області

Особливості реалізації нехарчової продукції

Торгівля нехарчовою продукцією

Нехарчову продукцію, яка реалізовується в Україні необхідно супроводжувати декларацією про відповідність.

Зокрема, декларацією про відповідність необхідно супроводжувати такі види продукції: засоби вимірювальної техніки, електричне та електронне обладнання, мийні засоби для прання або чищення (які містять поверхнево-активні речовини, проводи ізольовані, іграшки для дітей, освітлювальна апаратура, інструменти ручні пневматичні або з умонтованим електричним або неелектричним двигуном, телефонні апарати включаючи телефонні апарати для стільникових мереж зв'язку або інших бездротових мереж зв'язку, що містять передавачі або передавачі і приймачі, комп'ютерна техніка, прилади, що працюють на газоподібному паливі, законодавчо регульовані засоби вимірювальної техніки.

Згідно із Законом України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності», декларацію про відповідність складає виробник або його уповноважена особа (від імені та під відповідальність виробника) за результатами оцінки відповідності, яку проводить акредитований орган оцінки відповідності. Реєстр акредитованих органів з оцінки відповідності (ООВ) вимогам технічних регламентів знаходиться на веб – сайті Національного агентства з акредитації України

Міністерства економічного розвитку і торгівлі України.

Разом з тим, звертаємо увагу, що на продукцію та/або на інші об'єкти, що визначені такими технічними регламентами (табличку з технічними даними, пакування, супровідні документи тощо), повинен наноситися знак відповідності технічним регламентам. Правила та умови нанесення на продукцію знака відповідності технічним регламентам встановлюються технічними регламентами, якими передбачене його нанесення.

Дуже часто при перевірках нехарчової продукції суб'єкти господарювання задають питання щодо предмету перевірки.

Отже, відповідно до Законів України «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» та «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» при проведенні у розповсюджувачів планової перевірки характеристик продукції об'єктами перевірки є:

а) наявність на продукції знака відповідності технічним регламентам (у тому числі ідентифікаційного номера залученого призначеного органу з оцінки відповідності, якщо це передбачено технічним регламентом), якщо його нанесення на продукцію передбачено технічним регламентом на відповідний вид продукції, та дотримання правил застосування і нанесення знака відповідності технічним регламентам;

б) наявність супровідної документації, яка має додаватися до відповідної продукції (зокрема інструкція з користування продукцією та інформацією про безпеку відповідно до закону про порядок застосування мов), етикетки, маркування, інших позначок, якщо це встановлено технічними регламентами, та їх відповідність встановленим вимогам;

в) наявність декларації про відповідність, якщо згідно з технічним регламентом на відповідний вид продукції продукція при її розповсюдженні має супроводжуватися такою декларацією.

г) наявність на продукції, типу, номеру партії чи серійного

номеру, який дає змогу його ідентифікувати цю продукцію, найменування, зареєстроване комерційне найменування чи зареєстровану торговельну марку та контактну поштову адресу, а якщо це неможливо, – на його пакуванні чи в документі, що супроводжує таку продукцію.

Слід зауважити, що вимогою більшості технічних регламентів є зберігання копій декларацій та сертифіката відповідності протягом 10 років після введення продукції в обіг (якщо технічним регламентом не передбачено інший термін) та забезпечення можливості надання доступу до технічної документації.

Джерело

Здійснення державного контролю (нагляду) Держпродспоживслужбою України в 2019 році

Перевірки Держпродспоживслужби України

в 2019 році

Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) є центральним органом виконавчої влади, який реалізує державну політику у галузі ветеринарної медицини, сферах безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, ринкового нагляду, державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів і рекламу в цій сфері та інше.

Державний контроль в 2019 році Держпродспоживслужбою здійснюватиметься для досягнення цілей Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі – Закон), який набрав чинності 04 квітня 2018 року.

Відповідно до Закону заходи державного контролю здійснюються у формі аудиту, інспектування, передзабійного та післязабійного огляду, відбору зразків, лабораторного дослідження (випробування), документальної перевірки, перевірки відповідності, фізичної перевірки.

Аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, та постійно діючих процедур, розроблених оператором ринку з метою дотримання гігієнічних вимог, повинен передбачати перевірку безперервності та ефективності їх застосування, у тому числі: документації, ведення записів, процесів, що впливають на безпеку харчових продуктів та/або кормів, системи внутрішнього контролю оператора ринку; коригувальних дій, вжитих оператором ринку внаслідок аналізу виявлених невідповідностей; кваліфікації персоналу. Результати аудиту обов'язково враховуються під час визначення ступеня ризику діяльності оператора ринку (потужності) та періодичності здійснення планових заходів державного контролю. Необхідно звернути увагу на те, що одна й та сама особа не має права двічі поспіль здійснювати аудит на одній і тій самій

потужності.

Інспектування передбачає перевірку дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин та відповідності їх діяльності вимогам щодо гігієни, плану коригувальних дій, розробленого та впровадженого оператором ринку за результатами попередніх перевірок, інцидентів, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів та/або кормів. Інспектування може включати в себе перевірку потужностей, прилеглої території, приміщень, обладнання та інвентарю, транспортних засобів, а також харчових продуктів та кормів; сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів для переробки, які використовуються для приготування та виробництва харчових продуктів та кормів, напівфабрикатів; предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; засобів та процесів прибирання і догляду, а також пестицидів; маркування, зовнішнього вигляду та реклами.

Відбір зразків здійснюється у порядку планового відбору – для виконання щорічного плану державного контролю та/або щорічного плану державного моніторингу чи позапланового відбору – якщо під час здійснення державного контролю виникла обґрунтована підозра щодо невідповідності або існують інші підстави для відбору зразків, встановлені цим Законом. Відбір зразків полягає у відборі двох юридично та аналітично ідентичних зразків (крім випадків, коли це неможливо здійснити через недостатню кількість відповідного матеріалу або внаслідок того, що харчові продукти є швидкопсувними), один з яких направляється компетентним органом до уповноваженої лабораторії для проведення основного лабораторного дослідження (випробування), а другий вручається оператору ринку і зберігається ним на випадок проведення арбітражного лабораторного дослідження (випробування). На вимогу та за рахунок оператора ринку здійснюється відбір додаткових юридично та аналітично ідентичних зразків, які передаються оператору ринку та можуть бути використані ним для проведення

альтернативних лабораторних досліджень (випробувань).

Інші форми заходів державного контролю Законом не врегульовуються та порядок їхнього здійснення визначається наказами Держпродспоживслужби.

Заходи державного контролю здійснюються без попередження (повідомлення) оператора ринку, крім аудиту та інших випадків, коли таке попередження є необхідною умовою забезпечення ефективності державного контролю.

Аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, проводиться за умови повідомлення оператора ринку не пізніше ніж за три робочі дні до здійснення такого заходу. Повідомлення надсилається рекомендованим поштовим відправленням за місцезнаходженням (місцем проживання) оператора ринку, зазначеним в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань, та/або відправленням електронної пошти на відповідну адресу оператора ринку, зазначену в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань, або вручається особисто під розписку керівнику чи представнику оператора ринку.

Заходи державного контролю можуть здійснюватися позапланово у разі виявлення невідповідності або появи обґрунтованої підозри щодо невідповідності, а також в інших встановлених законом випадках.

Варто зауважити, що новелою процесу проведення перевірок Держпродспоживслужбою є можливість операторів ринку фіксувати процес здійснення державного контролю засобами аудіо- та відеотехніки, не перешкоджаючи здійсненню відповідних заходів. Нагадаємо, що з 1 січня 2018 року відповідно до наказу Держпродспоживслужби від 20.12.2017 №1207 «Про впровадження процедури відеофіксації» по всі території України всі заходи державного контролю (нагляду) повинні супроводжуватися відеофіксацією.

Захист прав споживачів при обслуговуванні в перукарських салонах

Захист прав споживачів при обслуговуванні в перукарських салонах

Довіряючи працівникам перукарського салону свою зовнішність, споживачі, разом з тим, довіряють їм і своє здоров'я, тому законодавство про захист прав споживачів надає гарантії, які допоможуть захиститися від недобросовісних підприємців, що володіють перукарнями, салонами краси та непрофесійних працівників цієї сфери.

Відповідно до Правил побутового обслуговування населення, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 4 червня 1999 року № 974 споживачі мають право:

- 1) на отримання повної, доступної та достовірної інформації про послуги і виконавця; 2) на безпеку послуг для життя, здоров'я, майна та навколишнього природного середовища;
- 3) на перевірку якості наданої їм послуги.

При відвідуванні перукарні споживачу перш за все необхідно звернути увагу на зовнішню інформацію закладу побутового

обслуговування. На фасаді обов'язково має бути зазначено державною мовою його назву, найменування власника або уповноваженого ним органу, режим роботи. Якщо цих атрибутів немає, то краще обійти такий заклад стороною.

Потрібно уважно ознайомитись з кутком споживача, в якому повинна знаходитися наступна інформація: перелік послуг, що надаються; прейскурант цін; витяг із Закону України «Про захист прав споживачів» у частині надання послуг; перелік гарантійних зобов'язань виконавця послуг і нормативно-технічних документів вимогам яких повинні відповідати послуги; інформація про повне найменування виконавця, його адреса, номери телефонів, прізвище, ім'я та по батькові керівника (власника); копії свідоцтва про державну реєстрацію; номери телефонів органів виконавчої влади, що здійснюють захист прав споживачів. В кутку споживача обов'язково повинна знаходитись книга скарг і пропозицій, яка повинна бути пронумерована, прошнурована та затверджена належним чином. Куток споживача повинен розміщуватися на видному та доступному для споживачів місці.

На робочому місці виконавця послуг має розміщуватися табличка з його прізвищем.

Перукар зобов'язаний надати клієнту достовірну інформацію про якість косметично-парфумерних засобів і їх застосування, на вимогу споживача надати документи, що підтверджують якість та безпеку на ці препарати та обладнання. Споживач має право перевірити строк придатності якості косметично-парфумерних засобів. При їх застосуванні перукар повинен провести тест на чутливість шкіри замовника та з'ясувати, чи є у нього протипоказання щодо застосування речовин, які входять до складу препаратів.

При розрахунку за надані перукарські послуги споживачу необхідно вимагати видачі документа, що засвідчує факт надання послуг. Але, на жаль, на практиці цим нехтують. В разі відсутності розрахункового документа (касового чеку, квитанції

тощо) споживач при наданні неякісних послуг та порушень правил надання послуг не зможе захистити свої права в контролюючих органах чи в суді, тому що не зможе довести, що отримував послуги саме в цьому закладі.

У випадку порушення суб'єктом господарювання, що надає перукарські послуги, законодавства про захист прав споживачів споживач може захистити свої права наступним чином:

- звернутись з письмовою заявою до адміністрації перукарні з пропозицією виправити недолік;
- обов'язково необхідно залишити свій запис про порушені права в книзі відгуків і пропозицій;
- в разі не вирішення питання адміністрацією закладу звернутись зі скаргою до найближчого управління Держпродспоживслужби;
- звернутись за захистом своїх прав та законних інтересів до суду. При задоволенні вимог споживача суд одночасно вирішує питання про відшкодування моральної (немайнової) шкоди. Згідно статті 22 Закону України «Про захист прав споживачів» споживачі звільняються від сплати судового збору за позовами, що пов'язані з порушенням їх прав.

Джерело: Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області.

Дозвільні документи для реалізації харчових продуктів

Дозвільні документи у сфері виробництва та обігу харчових продуктів

Критерій	Експлуатаційний дозвіл	Реєстрація потужності
	<p>Постанова Кабінету Міністрів України від 11 листопада 2015 р. № 930 «Про затвердження Порядку видачі експлуатаційного дозволу, форми експлуатаційного дозволу та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України»</p>	<p>Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10 лютого 2016 р. № 39 «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам»</p>

<p>Заявник</p>	<p>Особи, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Оператор ринку</p>	<ul style="list-style-type: none">• Особи, які провадять діяльність, пов'язану з первинним виробництвом та/або транспортуванням та/або зберіганням та/або продажем харчових продуктів, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °С, залишаючись придатними для споживання людиною.• Заклади громадського харчування;• Потужності, які здійснюють виробництво харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження;• Заклади роздрібної торгівлі.
----------------	---	---

<p>Діяльність</p>	<p>Виробництво та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження.</p>	<p>Виробництво та/або зберігання харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °С, залишаючись придатними для споживання людиною.</p>
<p>Уповноважений орган</p>	<p>Держпродспоживслужба</p>	<p>Держпродспоживслужба</p>

<p>Порядок</p>	<p>1. Оператор ринку особисто або через уповноважений ним орган чи особу, або рекомендованим листом подає в одному примірнику відповідну заяву та перелік харчових продуктів, які планує виробляти або зберігати.</p> <p>2. Посадова особа проводить інспекцію (огляд) потужностей (об'єктів) з метою встановлення їх відповідності санітарним заходам. Інспекція (огляд) заявлених потужностей проводиться не пізніше 15 календарних днів з дня отримання заяви та переліку.</p> <p>3. Рішення про видачу або відмову у видачі експлуатаційного дозволу приймається на підставі результатів інспекції (огляду) заявлених потужностей щодо їх відповідності санітарним заходам. Строк видачі експлуатаційного дозволу оператору ринку становить 30 календарних днів</p>	<p>1. Оператор ринку зобов'язаний подати заяву про державну реєстрацію потужності. Заява подається оператором ринку не пізніше ніж за 10 календарних днів до початку роботи потужності.</p> <p>2. Державна реєстрація потужності здійснюється територіальним органом компетентного органу протягом 15 робочих днів після отримання заяви оператора ринку про таку реєстрацію.</p> <p>3. Про державну реєстрацію потужності та її особистий реєстраційний номер територіальний орган компетентного органу повідомляє оператора ринку протягом 5 робочих днів після прийняття рішення про державну реєстрацію.</p>
----------------	---	--

Плата	Розмір плати (адміністративний збір) за надання адміністративної послуги з видачі або поновлення дії експлуатаційного дозволу становить 0,17 мінімальної заробітної плати у місячному розмірі, встановленої законом на 1 січня календарного року, в якому заява подається оператором ринку в центр надання адміністративних послуг, до визначення розміру адміністративного збору законом.	Безоплатно
Строк дії	Необмежений	Необмежений
Внесення змін	Переоформлення здійснюються з підстав, у порядку та строки, що встановлені законодавством про дозвільну систему у сфері господарської діяльності.	Оператор ринку зобов'язаний про зміни в інформації про оператора ринку та потужність не пізніше 10 робочих днів з дати настання таких змін. Компетентний орган вносить відповідні зміни до відомостей Реєстру протягом 5 робочих днів з дати надходження відповідного повідомлення оператора ринку.

<p>Анулювання</p>	<p>Анулювання експлуатаційного дозволу здійснюються з підстав, у порядку та строки, що встановлені законодавством про дозвільну систему у сфері господарської діяльності.</p>	<p>Надходження до компетентного органу повідомлення оператора ринку про припинення використання ним потужності; Припинення діяльності юридичної особи – оператора ринку; Припинення підприємницької діяльності оператора ринку – фізичної особи – підприємця.</p>
-------------------	---	---