

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 непошкодженому 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 незміненою 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, кремових 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 додаванням сирих яєць, кондитерських виробів, десертів з додаванням 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 $+6^{\circ}\text{C}$) 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 $250-280^{\circ}\text{C}$. Допускається смаження напівфабрикатів у жаровій шафі без попереднього обсмажування при температурі $250-270^{\circ}\text{C}$ 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 миючих 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 $180-200^{\circ}$ 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 миючих 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