



Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в м. КИЄВІ

вул. Волинська, 12, м. Київ, 03151, тел. (044) 486-54-86, т.ф. 486-40-27

E-mail: info@kyiv-dpss.gov.ua Код ЄДРПОУ 40414833

РІШЕННЯ

про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів

"09" 02 2022 року

№ 3

Я, головний державний інспектор Рубан Олег Миколайович

(прізвище та ініціали особи, яка винесла рішення)

Розглянув

Матеріали проведення позапланового інспектування потужності ФОП АВДЄЄВА АРТЕМА ОЛЕКСАНДРОВИЧА (юридична адреса: Україна, 50084, Дніпропетровська обл., місто Кривий Ріг, ВУЛИЦЯ СПІВДРУЖНОСТІ, будинок 96, квартира 140, ідентифікаційний код 3691303717) за адресою: м. Київ, вул. Берковецька, бд (акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин від 08.02.2022 № К-853-11/036/53/пл)

Встановив:

При позаплановому інспектуванні потужності ФОП АВДЄЄВА АРТЕМА ОЛЕКСАНДРОВИЧА за адресою: м. Київ, вул. Берковецька, бд, виявлено порушення вимог: частини першої статті 25, статті 22, частини першої, другої статті 37, пунктів 1, 2, 3, 4, 5 частини першої статті 41, пункту 2 частини першої, частини другої статті 42, пунктів 5, 6 частини першої статті 42, пунктів 1, 2, 3 частини першої статті 45, частини другої статті 45, пунктів 2, 3 частини першої статті 46, пункту 4 частини першої статті 47, пунктів 1, 2 частини першої статті 48, пунктів 2, 3, 5 частини першої статті 49 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771, що становлять загрозу життю та/або здоров'ю людини, а саме: потужність не має державної реєстрації. Систему внутрішньої простежуваності не забезпечено: відсутня інформація про дату та час виготовлення напівфабрикатів для випікання піци; відсутня інформація на пакуванні щодо умов зберігання напівфабрикатів (ковбасні вироби) для приготування піци. Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів не дотримуються (у виробничому приміщенні раковина не обладнана пристроєм для ополіскування рук дезінфекційним розчином, не забезпечені милом, паперовими рушниками; первинна обробка сирих овочів проводиться на виробничому обладнанні у мийній). Потужність не підтримується в чистому та робочому стані (виробниче обладнання та виробничий інвентар мають застарілі

ознаки бруду). Потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що не забезпечується її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів із боротьби зі шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів (недостатня кількість виробничих приміщень, що унеможливує пересікання потоків готової продукції, напівфабрикатів та сировини; відсутнє приміщення для відокремленого зберігання робочого та власного одягу персоналу, предметів прибирання). Не представлені документальне підтвердження щодо ефективності роботи системи вентиляції. Потужність не забезпечена належним природним освітленням, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів. Підлога не має достатньої дренажної системи. Стеля та верхні кріплення побудовано так, що не запобігають накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшенню конденсату. Частина поверхонь, що контактують з харчовими продуктами з ознаками корозії. На потужності не передбачено приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання. Неякісно проводиться миття обладнання та інвентарю. Відсутні умови для проведення дезінфекції, у разі потреби. Чищення та дезінфекція здійснюються у такий спосіб, що не забезпечує захист від ризику забруднення (відсутня інструкція щодо миття кухонного посуду, відсутні дезінфекційні засоби, недостатня кількість стелажів для просушування кухонного посуду). Обладнання та інвентар утримуються у не належному стані та умовах, що збільшують ризик забруднення та не дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (обладнання для замісу тіста та використані ємності для зберігання тіста зберігаються на підлозі, обладнання та інвентар не марковані). Не представлені дані, що обладнання калібровано відповідно до законодавства. Харчові відходи розміщуються у відкритих контейнерах, що не забезпечує максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію. Не представлений договір щодо утилізації харчових відходів. Не представлені дані, що вода, яка використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної. Не представлені дані, що на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами (у працівників відсутні документальні підтвердження щодо проходження профілактичних медичних оглядів) та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами оператора ринку. Персонал потужностей періодично не проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку, про що свідчить відсутність відповідної документації. Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, не утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення. Харчові продукти не захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу. Не проводиться контроль температурного режиму харчових продуктів, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів протягом усього технологічного процесу.

(суть порушення)

Виявлені порушення становлять загрозу для життя та/або здоров'я людини.

На підставі п. 3 ч. 4 ст. 11, керуючись ч. 1 ст. 67 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18 травня 2017 року № 2042-VIII

Вирішив:

Припинити діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів на потужності **ФОП АВДЕЄВА АРТЕМА ОЛЕКСАНДРОВИЧА** за адресою: м. Київ, вул. Берковецька, бд в термін 10 робочих днів з дня вручення даного рішення, для усунення загрози для життя та/або здоров'я людей.

(назва об'єкту, вид діяльності тощо, щодо якого застосовано запобіжний захід)

1. Провести коригувальні дії;
2. Рішення набирає чинності з моменту його вручення;
3. Інформацію про виконання даного рішення надати до Головного управління Держпродспоживслужби в м. Києві (вул. Волинська, 12, м. Київ, 03151) протягом трьох днів з дня отримання.

(посада, прізвище, ім'я по батькові)

Це рішення може бути оскаржене в установленому законодавством порядку. Оскарження рішення не припиняє його дії та не звільняє від обов'язку виконання.

Попереджаю, що невиконання рішення тягне відповідальність згідно з чинним законодавством.

Рішення одержав, про відповідальність попереджений _____

(підпис особи, на яку покладено відповідальність)

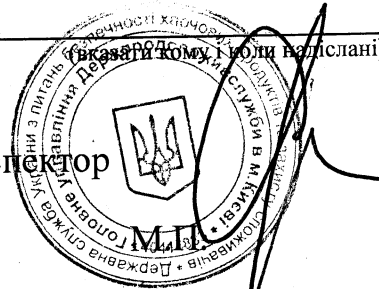
« _____ » _____ 2022 року.

Відмітка про відправлення рішення рекомендованим листом _____

(№ квитанції кому і коли надіслані)

Копії рішення направлені: _____

Головний державний інспектор



Рубан О.М.
(прізвище, ініціали і підпис)