



Державна служба України з питань безпечності 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

17 лютого 2023 року

№ 5

Я, Головний державний інспектор Рубан Олег Миколайович  
(прізвище та ініціали особи, яка винесла рішення)

**Розглянув**

Матеріали позапланового інспектування Фізичної особи-підприємця Маслової Олександри Геннадіївни, 3405912424, за адресою: 01033, м. Київ, вул. Жилянська, 43-Б (літера А), адреса місцезнаходження суб'єкта господарювання: 02000, м. Київ, вул. Харківське шосе, будинок 56, квартира 599 (акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти від 16.02.2023 № 178-25).

**Встановив:**

При позаплановому інспектуванні ФОП Маслової Олександри Геннадіївни, 3405912424, за адресою: 01033, м. Київ, вул. Жилянська, 43-Б ( літера А), виявлено порушення частини восьмої статті 20, пункту 1,2,3 частини першої статті 41, пункту 2 частини першої, частина друга статті 42, пункту 1,2 частини першої, частини другої статті 45, пункту 2,3 частини першої статті 46, пункту 4 частини першої статті 47, пункту 1,2 частини першої статті 48, пункту 3,4,5,8 частини першої статті 49 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», а саме: оператор ринку використовує харчові продукти зокрема, яйця, лосось охолоджений, м'ясо птиці у виробництві інших харчових продуктів, отриманих з потужностей, щодо яких відсутня інформація щодо їх державної реєстрації або отримання експлуатаційного дозволу; потужність не підтримується в чистому та робочому стані, а саме: обладнання для теплової обробки харчових продуктів (пароконвектомат) та металеві листки для випікання брудні, у нагарі, підлога та стіна за пароконвектоматом забруднені; 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 (надходження харчових продуктів на потужність здійснюється через вхід до житлового будинку та місця загального користування мешканців; харчові продукти на потужності до місць їх зберігання надходять через приміщення мийної столового посуду та повз відкритий стелаж для зберігання чистого столового посуду; відсутній набір приміщень або відокремлені ділянки для обробки овочів, м'ясної та рибної сировини, яєць; відсутні технологічні мийні ванни для обробки овочів, м'ясної та рибної сировини (обробка їх здійснюється в мийній кухонного посуду); обробка сировини та готової продукції проводиться на загальних виробничих столах; у кімнаті для персоналу відсутні умови для окремого зберігання верхнього та власного одягу від робочого та спеціального одягу; потужність побудована таким чином, що збиральня є спільною для персоналу та відвідувачів закладу громадського харчування);

не надано підтвердження, що система вентиляції сконструйована так, що механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляє до чистої зони; стеля та верхні кріплення побудовано так, що не запобігають накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшенню конденсату (у зоні поводження з харчовими продуктами та миття столового посуду поверхня стелі із місцями затікання рудого кольору та відпадинням часток шарів штукатурки); обладнання та інвентар забруднені (обладнання для теплової обробки харчових продуктів (пароконвектомат) та металеві листки для випікання брудні у нагарі); обладнання та інвентар утримуються у не належному стані та умовах, що не зменшують ризик забруднення (інвентар, який використовується у процесах виробництва та зберігання харчових продуктів не маркований та зберігається на підвіконні); обладнання не калібровано відповідно до законодавства (пристрої для вимірювання показників мікроклімату); харчові відходи розміщуються у не закритих контейнерах (відсутні кришки), сконструйованих так, що не забезпечують максимальний рівень захисту; оператор ринку не дотримується відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та не має договорів щодо їх утилізації (знищення); не надано підтвердження що вода, яка використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної; на потужність допускається персонал, який не пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами оператора ринку; персонал потужностей не проходить періодичне навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку; харчові продукти не захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу, а саме: відповідно до інформації, наданої оператором ринку щодо технологічного процесу посолу лосося охолодженого, останній здійснюється в загальному приміщенні кухні при невстановлених технологічних режимах (концентрація солі, час та температура посолу тощо); не надано підтвердження проведення результативної боротьби зі шкідниками та гризунами; не надано підтвердження дотримання температурного режиму харчових продуктів, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, а саме: використання для контролю температури у холодильних та морозильних камерах побутових термометрів без перевірки та калібрування; розморожування харчових продуктів здійснюється у такий спосіб, що не мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах, а саме: процес дефростації відбувається у мийній ванні для миття робочого інвентарю кухні; під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка може спричинити ризик здоров'ю споживача, а саме: процес дефростації відбувається у мийній ванні для миття робочого інвентарю кухні

(суть порушень)

Виявлені порушення вимог законодавства про харчові продукти 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:**

Тимчасово припинити діяльність з виробництва та обігу харчових продуктів на потужності ФОП Маслової Олександри Геннадіївни, 3405912424, за адресою: 01033, м. Київ, вул. Жилианська, 43-Б ( літера А) в термін - на 10 робочих днів з дня вручення даного рішення для усунення загрози для життя та/або здоров'я людей.

1. Усунути виявлені порушення вимог законодавства.
2. Рішення набирає чинності з моменту його вручення.
3. Інформацію про виконання рішення надати до Головного управління Держпродспоживслужби в м. Києві (вул. Івана Драча, 10/8, м. Київ, 04053) протягом трьох днів з дня отримання.

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)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ року.

Відмітка про відправлення рішення рекомендованим листом \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (№ квитанції кому і коли надіслані)

Копії рішення направлені: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (вказати кому і коли надіслані)

Головний державний інспектор



М.П.

О.М. Рубан

(прізвище, ініціали і підпис)