



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

01 червня 2023 року

№ 9

Я. Головний державний інспектор Токайчук Анатолій Павлович  
(прізвище та ініціали особи, яка винесла постанову)

**Розглянув**

Матеріали отримані під час проведення позапланового заходу державного контролю (інспектування) ТОВ «СІЛЬПО-ФУД», код ЄДРПОУ: 40720198, за адресою: 02034, м. Київ, вул. Лаврухіна, 4, юридична адреса: 02090, м. Київ, вул. Бутлерова, 1 (Акт складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти від 31.05.2023 № 934-25)

**Встановив:**

За результатами проведеного позапланового заходу державного контролю (інспектування) ТОВ «СІЛЬПО-ФУД», м. Київ, вул. Лаврухіна, 4, виявлено порушення вимог пунктів 1, 2 частини першої статті 41, пунктів 1, 2, 4, 5 частини першої, частини другої статті 42, пунктів 1, 2, 3 частини першої статті 45, пункту 2 частини першої статті 46, пункту 4 частини першої статті 47, пунктів 2, 3 частини першої статті 49 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів, що створюють загрозу життю та/або здоров'ю людини, а саме:

- потужність кулінарного цеху не підтримується в чистому та робочому стані: поточне прибирання та дезінфекція не проведені;

- не забезпечується належне утримання приміщень кулінарного цеху, 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 (наявні отвори в стелі виробничого приміщення), запобігання накопиченню бруду, забрудненню харчових продуктів;

- не забезпечується можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями (у разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів): наявні пошкодження гігієнічного покриття стін та підлоги виробничих приміщень кулінарного цеху;

- стеля (або, якщо її немає, внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовано так, що не запобігає накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшенню конденсату: наявні сліди підтікання в гарячому цеху кулінарного цеху;

- частина поверхонь дверей приміщень кулінарного цеху не гладка з осередками злущення фарби, що не забезпечують легке чищення та у разі потреби дезінфекцію;

- частина поверхонь приміщень кулінарного цеху (включно з поверхнею обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у пошкодженому стані (холодильне обладнання, стелажі для зберігання харчових продуктів та кухонного посуду з вогнищами іржі);



- обладнання та інвентар кулінарного цеху брудні та не продезінфіковані. Чищення та дезінфекція не здійснюється у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

- обладнання та інвентар кулінарного цеху утримуються у неналежному стані та умовах, що не зменшують ризик забруднення, у тому числі разом зберігається чистий та використаний кухонний посуд;

- обладнання та інвентар кулінарного цеху розміщено у такий спосіб, що не дозволяє їх чищення;

- харчові відходи у приміщеннях кулінарного цеху розміщуються у відкритих контейнерах, що не забезпечує максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

- вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), не відповідає вимогам (не надано лабораторного підтвердження критеріям установленим до води питної);

- первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужності для потреб кулінарного цеху, не утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та захисту від забруднення, а саме: у частині холодильного обладнання разом зберігається сировина та готова продукція;

- харчові продукти не захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу, а саме: у холодильнику цеху первинної обробки овочів виявлено зберігання готових напівфабрикатів, виготовлених у холодному цеху.

(суть порушень)

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:

Тимчасово припинити діяльність з виробництва та обігу харчових продуктів на потужності кулінарного цеху ТОВ «СІЛЬПО-ФУД» адресою: 02034, м. Київ, вул. Лаврухіна, 4 в термін до 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 з метою усунення виявлених порушень;
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)

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

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

(№ квитанції кому і коли надіслані)

Копії рішення направлені: \_\_\_\_\_

(вказати кому і коли надіслані)

Головний державний інспектор \_\_\_\_\_



А.П. Токайчук

(прізвище, ініціали і підпис)

М.П.