



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 обігу харчових продуктів

"05" 07 2021 року

№ 23

Я. Головний державний інспектор

Рубан Олег Миколайович

(прізвище та ініціали особи, яка винесла рішення)

Розглянув

Матеріали проведення позапланового інспектування ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР «ЛІДЕР» (юридична адреса: вул. Юнкерова, 16, м. Київ, 04075; код ЄДРПОУ 30677199) за адресою: вул. Юнкерова, 16, м. Київ, 04075 (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 05.07.2021 № 2706-2)

Встановив:

При позаплановому інспектуванні ТОВ «ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР «ЛІДЕР» за адресою: вул. Юнкерова, 16, м. Київ, 04075 виявлено порушення вимог частини першої, другої статті 37, пунктів 1, 2 частини першої 41, пунктів 1, 2, 3, 5 частини першої статті 42, пунктів 1, 2 частини першої статті 45, пункту 2 частини першої статті 46, пунктів 2, 3, 5, 6 частини першої статті 49 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», що становлять загрозу життю та/або здоров'ю людини - вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів не дотримуються, а саме: потужність не підтримується у чистоті та у робочому стані; прибирання приміщень харчоблоку проводиться неякісно та несвоєчасно (на підлозі по закутках залишки сміття, павутиння, холодильне обладнання брудне); потужність сконструйована, розміщена так, що не забезпечуються її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення – не облаштована роздягальня для персоналу; не використовується згідно призначення приміщення для миття кухонного посуду (внаслідок відсутності підключення мийних ванн до міських мереж водопостачання); невпорядковано зберігання прибирального інвентарю,

дезінфікуючих та миючих засобів; не проводиться контроль показників температури та вологості повітря в складських приміщеннях.

Порушена цілісність покриття стін, стелі, підлоги (частково) у всіх виробничих приміщеннях харчоблоку. Вікна, що відкриваються назовні, не обладнано сітками від комах, що легко знімається для чищення.

Поверхні холодильного, технологічного обладнання, виробничі столи, стелажі, частково кухонний посуд та інвентар утримуються в умовах, що не зменшують ризик забруднення (брудні, з ознаками поржавіння та іншими порушеннями цілісності покриття).

Харчові відходи розміщуються у не закритих контейнерах, що не забезпечує максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію.

Харчові продукти не захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу – внаслідок відсутності належної кількості гарячої проточної води (на харчоблоці потужністю на 200 посадкових місць наявний лише один бойлер) порушуються умови миття столового та кухонного посуду, інвентарю, санітарно-гігієнічний режим по ходу технологічних процесів; має місце перетин потоків перероблених харчових продуктів та не перероблених; в холодильному обладнанні проводиться сумісне зберігання сировини та готової продукції (м'яса курятини (філе) та сосисок). Потужність не забезпечена в достатній кількості холодильним обладнанням, у тому числі морозильними камерами достатнього розміру, виробничим та технологічним обладнанням (м'ясорубкою для готової продукції, розробними дошками та ножами тощо). Температурний режим зберігання харчових продуктів в холодильному обладнанні, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, не дотримується та не контролюється (при зберіганні молочної та м'ясної продукції, овочів, фруктів). Порушуються умови зберігання м'яса курячого (філе) – зберігається в замороженому вигляді при рекомендованих виробником не більше +4°C. Персонал харчоблоку не забезпечений в достатній кількості санітарним одягом. (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:

Тимчасово припинити діяльність з виробництва та обігу харчових продуктів на потужності ТОВ «ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР «ЛДЕР» за адресою: вул. Юнкерова, 16, м. Київ, 04075 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)

« _____ » _____ 2021 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.

Рубан О.М.

(прізвище, ініціали і підпис)