**МЕТОДИЧНІ НАСТАНОВИ ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ ГНУЧКОГО (СПРОЩЕНОГО) ПІДХОДУ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)**

Метою цього документу є надання практичних порад із застосування гнучкого (спрощеного) підходу до впровадження процедур, заснованих на принципах системи НАССР, відповідно до оцінки ризиків. Рекомендації, зазначені в методичних настановах, будуть корисними для застосування операторами ринку, в управлінні яких перебувають малі потужності, а також для тих операторів ринку, потужності яких не відповідають визначенню малих, однак на них здійснюються прості технологічні процеси, які не становлять ризику забруднення харчового продукту, або харчові продукти не є чутливими до забруднення (як правило, за умови виконання вимог законодавства, такі потужності належать до незначного ступеня ризику).

Методичні настанови не мають на меті замінити собою вимоги законодавства щодо впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, що викладені у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказі Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590, а лише дають можливість адаптувати ці вимоги на певних типах потужностей.

Перед використанням методичних настанов потрібно спершу ознайомитися з вимогами вищезазначених законодавчих актів щодо впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР.

**ЗМІСТ**

[1. ОСОБЛИВОСТІ МАЛИХ ПОТУЖНОСТЕЙ ТА ПОТУЖНОСТЕЙ З НИЗЬКИМ АБО НЕЗНАЧНИМ СТУПЕНЕМ РИЗИКУ 4](#_Toc37153906)

[2. CУТЬ ГНУЧКОГО (СПРОЩЕНОГО) ПІДХОДУ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ НАССР 5](#_Toc37153907)

[3. ЗАКОНОДАВСТВО ПРО МОЖЛИВІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ СПРОЩЕНОГО ПІДХОДУ 7](#_Toc37153908)

[4. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ВЕДЕННЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ. 9](#_Toc37153909)

[5. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОГРАМ-ПЕРЕДУМОВ СИСТЕМИ НАССР НА МАЛИХ ПОТУЖНОСТЯХ ТА ПОТУЖНОСТЯХ З НЕЗНАЧНИМ РИЗИКОМ 10](#_Toc37153910)

[6. ПОСЛІДОВНІСТЬ РОЗРОБКИ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ НАССР НА МАЛИХ ПОТУЖНОСТЯХ ТА ПОТУЖНОСТЯХ З НЕЗНАЧНИМ РИЗИКОМ 19](#_Toc37153911)

[7. НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ 25](#_Toc37153912)

[8. ВИСНОВКИ 25](#_Toc37153913)

1. **ОСОБЛИВОСТІ МАЛИХ ПОТУЖНОСТЕЙ ТА ПОТУЖНОСТЕЙ З НИЗЬКИМ АБО НЕЗНАЧНИМ СТУПЕНЕМ РИЗИКУ**
	1. **Менша кількість заходів офіційного контролю**.

Відповідно до закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» малі потужності:

* постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше, ніж 10 осіб робочого персоналу, займають площу не більшу, ніж 400 м2;
* потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше, ніж 5 осіб робочого персоналу.

Особливість малих потужностей заключається у тому, що, за умови виконання вимог законодавства і відсутності суттєвих порушень, вони, як правило, належать до низького або незначного ступенів ризику. Потужності, які формально не належать до малих, але на яких здійснюються прості технологічні процеси (наприклад, зберігання фасованих або нечутливих до умов зберігання продуктів) також належать до незначного ступеня ризику.

Згідно з Постановою Кабінету Міністрів України «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» від 31.10.2018 № 896 заходи державного контролю здійснюються з наступною періодичністю:

* **потужності з низьким ступенем ризику**:
* інспектування - не більше одного разу на рік,
* аудит - не більше одного разу на 2 роки.
* **потужності з незначним ступенем ризику:**
* інспектування - не більше одного разу на 2 роки,
* аудит не проводиться.
	1. **Особливості малих потужностей:**

Оператори ринку, в управлінні яких перебувають малі потужності, при впровадженні процедур, заснованих на принципах системи НАССР, повинні брати до уваги наступні особливості.

* **Один працівник – багато функцій.** Часто працівники малих потужностей є відповідальними за декілька процесів. Тому виникає застереження, що впровадження процедур НАССР вимагатиме від таких працівників надмірних зусиль та великої кількості бюрократичної роботи. Однак, суттєвою перевагою такої ситуації є комплексний підхід працівника до контролю за процесами, за умови відповідних знань та правильної побудови системи управління безпечністю.
* **Відсутність у працівників малих потужностей знань про систему НАССР та відсутність часу на навчання**. Ця проблема типова для усіх малих потужностей. Для її вирішення необхідна підтримка профільних асоціацій та громадських організацій – у проведенні навчань, розробки методичних настанов, Держпродспоживслужби – у роз’ясненні вимог законодавства.
* **Проблеми з залученням консультантів.** Дійсно, часто консультаційним організаціям економічно невигідно працювати з малими потужностями. Тому слід зазначити про важливість роботи об’єднань виробників, обслуговуючих кооперативів, асоціацій у залученні відповідних спеціалістів при розробці типових планів НАССР та методичних настанов.
* **Відсутність можливості вести документацію**. Операторам ринку слід запровадити таку систему, яка б звела кількість необхідної документації до мінімуму.
1. **CУТЬ ГНУЧКОГО (СПРОЩЕНОГО) ПІДХОДУ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ НАССР**

Метою гнучкого застосування принципів НАССР є встановлення пропорційності заходів контролю небезпечних факторів, шляхом їх адаптації до характеру виробництва та розміру потужності. Застосування такого підходу повинне ґрунтуватися на основі оцінки ризику, а найкращий спосіб досягти цього - за допомогою комплексного підходу, з урахуванням програм-передумов та результатів аналізу небезпечних факторів.

Гнучкий підхід до впровадження системи НАССР не є окремим поняттям або методом. Це повноцінні процедури НАССР, але, відповідно до оцінки ризику, не всі з перерахованих у законодавстві процедур є необхідними для виробництва безпечної продукції. Тому деяким підприємствам немає потреби у запровадженні усіх процедур. До малих потужностей, а також потужностей, на яких здійснюються прості технологічні процеси, які не становлять ризику забруднення продукту, або харчові продукти не є чутливими до забруднення, додаються потужності, які продають продукцію кінцевому споживачу виключно у місці виготовлення, а також потужності розташовані у віддалених регіонах (наприклад, гірські райони).

При цьому слід пам’ятати, що при будь-яких змінах у діяльності, які можуть впливати на безпечність продукції, оператори ринку повинні переглядати та, за необхідності, вносити зміни у процедури, засновані на принципах НАССР.

Гнучкий (спрощений) підхід не має на меті зменшення кількості критичних контрольних точок (далі – ККТ) - для цього існують інші засоби: аналізування ефективності, верифікація тощо.

Отже, при розробці та впровадженні процедур, заснованих на принципах системи НАССР, оператор ринку повинен брати до уваги наступні умови:

* 1. **оператор ринку відповідає за безпечність харчових продуктів у межах своєї діяльності.** Ця вимога діє для операторів ринку на кожному етапі харчового ланцюга. Часто буває так, що певні небезпечні фактори можуть потрапляти у продукт на одному конкретному етапі, а інші – на багатьох. Так, наприклад, залишки ветеринарних препаратів або засобів захисту рослин – на етапі первинного виробництва, а мікробіологічне забруднення – на багатьох. Тому кожен оператор ринку повинен чітко визначити небезпечні фактори, які можуть з’явитися і перевищити допустимий рівень на етапі його діяльності, а які можуть прийти з сировиною або виникнути на наступних етапах. Процедури системи НАССР оператора ринку мають бути спрямовані на контроль небезпечних факторів на етапах його діяльності. Крім цього, оператор ринку повинен запровадити доцільні заходи із запобігання надходження небезпечної сировини, яка негативно впливатиме на кінцевий продукт (для цього призначена програма-передумова з оцінки постачальників та вхідного контролю сировини, детальніше – у відповідному розділі).
	2. **Оператор ринку повинен запровадити процедури, засновані на принципах системи НАССР, відповідно до оцінки ризику**. Процедури мають відповідати особливостям конкретної потужності. Це означає, що навіть на двох однотипних підприємствах загальна кількість процедур може бути різною, як і різним буде їх наповнення, оскільки на кожній потужності своя історія діяльності, постачальники, персонал тощо. Усі ці фактори враховуються під час розробки системи і формування документації. Слід зазначити, що використання типових планів НАССР та методичних настанов можливе лише за умови повної відповідності ситуації на потужності, описаним у документах процесам. В іншому випадку, оператор ринку зобов’язаний актуалізувати документи під власні потреби або змінити ситуацію на підприємстві, відповідно до вимог методичних настанов.
	3. **Оператор ринку повинен запровадити результативні процедури**. Результативність процедур підтверджується різними методами. Найефективніший – верифікація, яка здійснюється самим оператором ринку. Вона дозволяє чітко визначити слабкі місця системи і вчасно, не чекаючи зовнішніх перевірок, відрегулювати її роботу. До внутрішніх перевірок також належить лабораторний моніторинг, який проводиться за ініціативою оператора ринку, різного роду внутрішні інспекції та, для великих підприємств, внутрішні аудити. Хоча останнє і не є вимогою законодавства. Звичайно, перевірки зовнішніми організаціями (компетентний орган, клієнт) також дають змогу визначити слабкі місця у системі. Необхідним атрибутом верифікації є складання плану коригувальних заходів за виявленими невідповідностями.

Якщо ці умови виконано, то впроваджені процедури дозволять виготовляти/вводити в обіг безпечні харчові продукти, незалежно від того є система спрощеною чи повною.

1. **ЗАКОНОДАВСТВО ПРО МОЖЛИВІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ СПРОЩЕНОГО ПІДХОДУ**

Відповідно до вимог частини четвертої статті 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590 можна виділити наступні варіанти спрощеного підходу до впровадження принципів НАССР:

* за результатами проведеного аналізу небезпечних факторів визначено відсутність критичних контрольних точок, дотримання загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами. У такому випадку оператор ринку застосовує принцип НАССР № 1, а принципи НАССР № 2, 3, 4, 5 не використовуються. Однак, відповідальністю оператора ринку є розробка процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів (верифікація). Тобто, застосування принципу
НАССР № 6 для перевірки правомірності застосування спрощеного підходу. Принцип НАССР № 7 запроваджується відповідно.
* На потужностях з незначним ступенем ризику, на яких не здійснюються підготовка, обробка або переробка харчових продуктів, небезпечні фактори можуть контролюватися за допомогою програм-передумов. Оператор ринку повинен звернути особливу увагу на верифікацію (перевірку результативності) програм-передумов. Крім цього, слід взяти до уваги те, що виявлені під час перевірок невідповідності можуть стати причиною переведення потужності у вищі категорії ризику.
* Можливість застосування типових планів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, які містяться в методичних настановах та які включають інформацію про небезпечні фактори, програми-передумови, процедури в критичних контрольних точках та процедури ведення записів. При цьому використання типового плану системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках є можливим виключно у разі, якщо потужність відповідає тому опису, який міститься у методичних настановах.
* При застосуванні процедур візуального моніторингу ведення записів передбачається тільки у випадках, коли виявлена невідповідність установленим вимогам. Такі записи повинні включати, в тому числі, опис корекцій та коригувальних дій. Це спрощення застосовується у процесах, де є можливість чітко встановлювати дотримання критичних меж за допомогою візуальних спостережень. Наприклад, термічна обробка у закладах громадського харчування (кип’ятіння, смаження), візуальний огляд туш на предмет забруднення на забійних підприємствах.

Оператори ринку, які застосовують методи спрощеного підходу, повинні належно оцінювати будь-які зміни у своїй діяльності та аналізувати можливість застосування методів спрощеного підходу за нових умов. Крім цього, слід звернути особливу увагу на результативність процедур, оскільки під час перевірок виявлені невідповідності, за певних умов, можуть трактуватися, як відсутність впровадженої системи НАССР.

1. **РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ВЕДЕННЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ.**

Слід пам’ятати, що пріоритетним завданням оператора ринку є впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, а не ведення документації. Типовою помилкою є надмірна концентрація лише на веденні документації, часто відірваної від ситуації на виробництві. Тому під час розробки документації операторам ринку рекомендовано звернути увагу на наступні практичні аспекти, які допоможуть у створення дієвої системи документування:

* під час розробки документації необхідно детально проаналізувати усі існуючі на підприємстві інструкції, журнали – як правило, значна частина вимог програм-передумов уже документується. Документування процедур системи НАССР повинне ґрунтуватися на вже існуючій системі ведення документації.
* Слід пам’ятати, що вимоги харчового законодавства стосуються лише процесів, які впливають на безпечність та окремі показники якості харчових пародуктів. Типовою помилкою є відсутність розмежування вимог законодавства та добровільних стандартів. Тому потрібно визначити мінімально необхідний обсяг документації, враховуючи вимоги законодавства.
* На малих потужностях ефективними є короткі інструкції, які покроково описують необхідні дії, їх зручно зображати у вигляді схем або таблиць.
* З метою ведення записів на малих потужностях рекомендовано застосовувати комбіновані журнали (наприклад, звіт за зміну або журнал виробництва).

Таким чином, прагматичний підхід до розробки документації є необхідною передумовою ефективного впровадження процедур, заснованих на принципах системи НАССР.

Використання простої, доступної та зрозумілої термінології та способів подання інформації, зокрема у методичних настановах або типових планах НАССР, може сприяти кращому розумінню суті системи, зменшити затрати часу та сприяти зростанню ефективності процедур. Тому такий підхід також можна розглядати, як один з типів гнучкості системи.

1. **ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОГРАМ-ПЕРЕДУМОВ СИСТЕМИ НАССР НА МАЛИХ ПОТУЖНОСТЯХ ТА ПОТУЖНОСТЯХ З НЕЗНАЧНИМ РИЗИКОМ**

Програми-передумови є основою системи НАССР, без яких неможливе її ефективне функціонування. Вони також, як правило, вимагають біля 70% від загальної кількості затрат ресурсів на розробку та впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, оскільки встановлюють вимоги не лише до організації процесів, а й до інфраструктури. Тому оператору ринку слід ретельно підійти до впровадження програм-передумов в умовах обмежених ресурсів – матеріальних, часових, людських.

Поради, що допоможуть уникнути помилок на початковому етапі впровадження програм-передумов:

* ознайомитись з гігієнічними вимогами (програмами-передумовами), викладеними у статтях 41 – 51 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та частині другій наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590. **Вони є базовими вимогами для усіх операторів ринку. Наступе їх спрощене застосування можливе лише на основі оцінки ризику, з врахуванням виду діяльності та розміру потужності**.
* Визначити, які з програм-передумов потрібно впровадити на потужності відповідно до виду діяльності (див п. 2.1. цих рекомендацій). Не усі програми-передумови обов’язково застосовувати до усіх потужностей. Слід визначити відповідні програми для кожної окремої потужності.
* Оцінити поточну ситуацію на потужності (провести діагностичний аудит) на відповідність вимогам законодавства. При цьому рекомендовано використати форми актів перевірок (інспектування та аудиту), які використовуються при здійсненні офіційного контролю.
* Встановити необхідність змін та скласти перелік завдань (план коригувальних заходів).
* Записати базові вимоги до програм-передумов – що саме потрібно забезпечити. Визначити які документи необхідно розробити, а які модифікувати. При цьому звернути увагу на максимальне використання діючої документації.
* Провести навчання працівників. Чим якісніші знання у працівників, тим ефективніше вони виконують відповідні процедури.
* Якщо деякі процедури не документуються, що допускається у випадку гнучкого (спрощеного) підходу, потрібно переконатися, що процеси організовано у спосіб, що забезпечує їх правильне виконання. При цьому знання та навички персоналу є надзвичайно важливими.

Далі розглянемо деякі загальні можливості спрощення або оптимального застосування програм-передумов. Очевидно, що остаточні варіанти спрощення залежатимуть від галузі виробництва та ситуації на кожній конкретній потужності.

* 1. **Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень** повинна забезпечити уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху матеріалів та персоналу. При цьому має чітке розділення зони високого («чиста») та низького («брудна») ризиків. Ефективнішим є фізичне розділення, однак можливе і розділення в часі, за умови дисципліни персоналу і правильного прибирання між «брудним» і «чистим» циклами.

Важливими елементами є організація руху матеріалів у приміщенні в одному напрямку та ізоляція охолоджувального та нагрівального обладнання. Слід також чітко визначити місця для розміщення матеріалів (сировина, пакувальні матеріали, тара, брудне обладнання тощо). Невеликі об’єми та асортимент продукції на малих потужностях дозволяють краще організувати потоки, дотримуватись використання виробничих приміщень за призначенням та підтримувати належний стан виробництва. При будівництві приміщень для малих потужностей особливу увагу потрібно приділити плануванню. Невеликі розміри приміщень значно ускладнюють їх зміну призначення у майбутньому (виникає потреба додаткового фінансування на перебудову).

Можливі типові помилки:

* при неналежному плануванні, збільшенні об’ємів виробництва або асортименту продукції виникає потреба додаткових приміщень для забезпечення фізичного розділення процесів. Оператори ринку декларують розділення процесів у часі, тобто здійснення певних процесів, які можуть мати негативний вплив один на одного, у різний час. При цьому не завжди задекларовані заходи можна здійснити на практиці. Часто персонал навіть не обізнаний про таку практику та пов’язані з нею правила. Під час перевірок таку невідповідність легко виявити;
* часто оператори ринку, в управлінні яких перебувають малі потужності, нехтують вимогою до належного планування приміщень, пояснюючи це відсутністю скарг або інших порушень, однак у будь-якому випадку важко обґрунтувати відсутність ризику, якщо приміщення використовуються одночасно для виробництва, складування, потреб персоналу;
* при плануванні приміщень часто не враховується оцінка ризику – чутливість готової продукції до забруднення, здатність упаковки запобігати забрудненню продукції тощо. Так, необроблені продукти більш чутливі, ніж консервовані, запаковані мають нижчий ризик забруднення, ніж незапаковані;
* при зонуванні приміщень та організації виробництва слід брати до уваги наявність продукції з алергенами і без них – намагатись розділяти виробництво таких продуктів фізично.

Наявність планів приміщень з нанесеними на них потоками руху матеріалів та персоналу не є обов’язковою вимогою, однак рекомендовано для потужностей, на яких здійснюється переробка чутливих до забруднення харчових продуктів (заклади громадського харчування, невеликі забійні підприємства), особливо за умови недостатньої кількості приміщень та потреби у розділенні процесів у часі. Однак навіть за наявності документованого плану організації виробничих та допоміжних приміщень, важливішим є фактичне зонування приміщень.

* 1. **Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок**.

Матеріали приміщень мають бути стійкими до умов виробництва, методів прибирання і не становити загрозу безпечності продукції. Будь-які матеріали є доцільними для використання, за умови дотримання згаданих вище вимог.

Плановий та поточний ремонт обладнання рекомендовано фіксувати, оскільки це дає можливість аналізувати його надійність та усувати несправності завчасно. Оскільки обладнання небагато, то для цього може знадобитися лише один документ – комбінований журнал.

Оператори ринку, в управлінні яких перебувають малі потужності, часто стикаються з проблемами, пов’язаними з повіркою та калібруванням засобів вимірювальної техніки (далі – ЗВТ), оскільки ці процеси можуть бути ресусозатратними. Слід взяти до уваги, що метою програми-передумови є, у першу чергу, забезпечення правильних результатів вимірювання. Для досягнення цього можна застосувати декілька простих кроків:

* чітке розділення ЗВТ, робота яких впливає на безпечність харчових продуктів,
* закупівля ЗВТ відповідного класу точності та діапазону вимірювання,
* призначення ЗВТ для використання в умовах виробництва,
* бажано закуповувати вже повірені засоби,
* дотримання передбаченої в інструкції до ЗВТ процедури та періодичності перевірки правильної роботи приладу,
* проведення простих паралельних вимірювань,
* чіткий алгоритм дій у випадку відхилень.

З метою запобігання попадання уламків скла у зони поводження с харчовими продуктами, слід скласти список скляних предметів на виробництві та проводити візуальний огляд зони (перед початком роботи). Документувати потрібно лише випадки склобою, а не результатів періодичного огляду.

* 1. **Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.**

Освітлення має бути достатнім для проведення технологічних операцій та візуальних перевірок або моніторингу.

Важливим є порядок дій у випадку пошкодження або відсутності комунікацій. Оператор ринку повинен оцінити ризики від припинення, наприклад, електропостачання та запланувати порядок дій за таких обставин. Це може бути альтернативне електропостачання, використання інших локацій або навіть передбачені втрати продукції.

* 1. **Вимоги щодо безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.**

Предмети та робочі поверхні, які безпосередньо контактують з харчовими продуктами, мають бути виготовлені з матеріалів, які дозволені для контакту з харчовими продуктами. Тому операторам ринку, з метою підтвердження правомірності використання таких матеріалів, рекомендовано зберігати відповідні специфікації та супровідні документи на обладнання, маркування (наприклад, призначення тари), повідомлення від постачальників тощо.

Використання централізованого водопостачання звільняє оператора ринку від необхідності проведення регулярного мікробіологічного та хімічного аналізу води, яка безпосередньо контактує з продуктами харчування.

В інших випадках оператори ринку зобов’язані здійснювати періодичні дослідження води. У випадку можливих відхилень – застосувати обробку води перед використанням.

* 1. **Вимоги до обладнання та інвентарю (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).**

Типовими етапами прибирання є наступні: видалення видимого бруду → миття → ополіскування → дезінфекція → ополіскування. Оператору ринку необхідно визначити спосіб, періодичність, виконавця прибирання. Щоб уникнути складних інструкцій, рекомендовано усі вимоги до прибирання викласти у таблиці, яка наведена у Додатку 1.

В окремих випадках (наприклад, поводження з попередньо запакованими продуктами на малих потужностях) способи прибирання можна не документувати, за умови, що персонал чітко знає порядок прибирання, усі засоби для прибирання наявні, візуальна перевірка якості прибирання наявна.

Інвентар для прибирання має зберігатися у спеціально визначених місцях, контейнерах або кімнатах, окремо від харчових продуктів. Для прибирання слід використовувати мийні засоби, які призначені для застосування у харчовій галузі.

* 1. **Вимоги до персоналу.**

Документування правил поведінки персоналу та інших інструкцій є кращою практикою. Однак на малих потужностях достатньою умовою є знання вимог та правил поведінки персоналу на практиці.

Для підтвердження регулярного проходження медичних оглядів достатьніми є будь-які об’єктивні докази (наприклад, запис в медичній книжці).

Прання робочого одягу краще проводити централізовано, але, за невеликої кількості працівників, наявності чітких інструкцій з прання та транспортування робочого одягу, належного контролю якості прання та на основі оцінки ризику можливого негативного впливу на продукт, допускається прання одягу працівниками.

* 1. **Вимоги до поводження з відходами та сміттям.**

Для виконання вимог цієї програми-передумови важливим є правильне тимчасове зберігання відходів у виробничих приміщеннях та їх вилучення з виробничих приміщень способом, що унеможливлює перехресне забруднення. Рекомендовано укласти договір з спеціалізованою організацією для вивезення та утилізації відходів. Акти виконаних робіт (із зазначенням кількості вивезених відходів, фіксуванням часу вивезення) або інші підтверджуючі документи - є достатнім доказом виконання вимог.

Інструкції про поводження з відходами можна викласти у вигляді невеликої таблиці, наведеної у Додатку 2.

* 1. **Вимоги щодо профілактики та боротьби із шкідниками і гризунами.**

У першу чергу слід запровадити заходи запобігання проникненню шкідників у приміщення, що для малих потужностей не вимагає надмірних зусиль.

Правильно розмістити засоби з боротьби із шкідниками:

* в середині приміщень - засоби боротьби без отруйної приманки;
* назовні приміщень - засоби боротьби з отруйною приманкою;
* застосування електричних знищувачів комах (з використанням електричного струму високої напруги) може бути недоцільним у невеликих приміщеннях з відкритим продуктом (через можливе розкидання часток комах). У таких випадках краще використовувати клеєві екрани.

Якщо територія і приміщення невеликі за площею, що передбачає використання невеликої кількості засобів боротьби із шкідниками, то розміщення таких засобів та ефективність перевірки заходів з боротьби із шкідниками можна здійснювати без документування на плані потужності.

Крім того, для ефективної профілактики та боротьби із шкідниками та гризунами важливим заходом є фіксування випадків їх проникнення у приміщення, де здійснюється поводження з харчовими продуктами, та запровадження відповідних коригувальних заходів.

* 1. **Вимоги до безпечного поводження із токсичними сполуками і речовинами.**

Зберігати токсичні речовини (миючі засоби, дезінфектанти тощо) потрібно окремо від харчових продуктів. Це не обов’язково має бути окрема кімната. На малій потужності достатньо визначити місце з обмеженим доступом для персоналу, за виключенням працівників, які мають знання щодо поводження із зазначеними речовинами.

З метою виконання оператором ринку цієї програми-передумови рекомендовано максимально чітко дотримуватися інструкції виробника токсичної речовини (під час приготування розчину або безпечного поводження з ним).

* 1. **Вимоги до сировини та контроль за постачальниками.**

Оператори ринку, в управлінні яких перебувають малі потужності, часто не можуть використовувати такі інструментами оцінювання постачальників та вхідного контролю, як аудит постачальників та лабораторні дослідження. Тому саме для них рекомендовано застосувати наступні заходи:

* приймати харчові продукти лише у зареєстрованих операторів ринку або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл,
* аналізувати відповідність партій харчових продуктів від постачальника протягом встановленого періоду часу,
* спостерігати щодо відповідності узгодженим термінам поставки,
* вивчати належне оформлення супровідних документів, встановлених оператором ринку,
* аналізувати термін придатності харчових продуктів (постачаються партії на початку терміну придатності або навпаки, в кінці),
* здійснювати контроль щодо постачання (транспортування) харчових продуктів на потужність (використання постачальником чистого та належним чином обладнаного транспорту, дотримання температурних режимів та товарного сусідства під час транспортування),
* виконувати покрокову інструкцію приймання харчових продуктів персоналом,
* проводити прості вимірювання відповідними засобами вимірювальної техніки,
* зберігати документи про закупівлю – для простежуваності,
* використовувати фінансові документи або відповідне програмне забезпечення для відстеження поставок харчових продуктів,
* за наявності вибору, краще купувати фасовані харчові продукти, ніж вагові,
* забезпечити маркування закуплених продуктів (якщо недостатньо маркування від постачальника) для простежуваності партій,
* здійснювати контроль прийому запакованих харчових продуктів.
	1. **Дотримання умов зберігання та транспортування харчових продуктів.**

Метою даної програми-передумови є дотримання умов зберігання та транспортування харчових продуктів. Оператор ринку може врахувати наступні особливості:

* належна практика дотримання відстані від стіни не менше, ніж 30 см при зберіганні харчових продуктів спрямована, у першу чергу, на підвищення ефективності заходів боротьби з гризунами. В умовах малих потужностей та невеликої кількості продукції, що зберігається, ефективність заходів боротьби з шкідниками не залежить критично від впровадження цієї практики, оскільки доступ до засобів боротьби з шкідниками та до прибирання приміщень не є обмеженим;
* під час планування та впровадження систем контролю температурних режимів оператор ринку повинен брати до уваги факт, що критичною для безпечності певних видів харчових продуктів є температура в товщі продукту, а температурні параметри у холодильній камері мають забезпечувати відповідність цих показників;
* коливання температури мають бути мінімізовані (наприклад, використовуючи окреме обладнання для охолодження або замороження);
* не слід перевантажувати холодильні та морозильні камери;
* дотримання умов зберігання, передбачених постачальником;
* не використовувати транспортні засоби для охолодження харчових продуктів, а лише для підтримання їх температури.
	1. **Контроль за технологічними процесами.**

Оператори ринку мають право самостійно розробляти технологічні інструкції, рецептури без необхідності затвердження їх сторонніми організаціями, однак необхідно мати докази дієвості таких процедур. Журнали (паперові, електронні форми записів) мають бути в одній системі документування з процедурами, заснованими на принципах системи НАССР.

* 1. **Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.**

Відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» оператор ринку, під найменуванням якого харчовий продукт реалізовується, зобов’язаний забезпечити наявність і точність інформації про харчовий продукт. Позначена інформація має бути правдивою. Зазначення непритаманних харчовому продукту характеристик, властивостей, складу, мінімального терміну придатності тощо несе за собою відповідальність відповідно до  [Закону України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19) «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин».

Слід пам’ятати, що під час введення в обіг фасованих харчових продуктів оператор ринку повинен зазначати перелік обов’язкової інформації про харчовий продукт, визначений статтею 6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

У разі якщо харчовий продукт реалізовується нефасованим, то у визначений оператором ринку спосіб, в інформації про харчовий продукт зазначається назва продукту та інгредієнти (допоміжні матеріали для переробки), які використовувалися при виробництві цього продукту та залишились у його складі, навіть у зміненій формі. На вимогу споживача також може бути надана обов’язкова інформація про харчовий продукт у супровідній документації або в інший спосіб.

У випадку дотримання спеціальних умов зберігання (використання) харчового продукту, такі умови мають бути зазначені оператором ринку в інформації про харчовий продукт.

1. **ПОСЛІДОВНІСТЬ РОЗРОБКИ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ НАССР НА МАЛИХ ПОТУЖНОСТЯХ ТА ПОТУЖНОСТЯХ З НЕЗНАЧНИМ РИЗИКОМ**

У цьому розділі розглянемо можливості спрощеного підходу до впровадження підготовчих етапів НАССР та застосування принципів НАССР.

* 1. **Розробка типових планів НАССР.**

Типові плани НАССР можуть розроблятися для певних типів харчових продуктів промисловості і мають містити процедури, методи проведення аналізу небезпечних факторів, зразки документації тощо.

Оператори ринку повинні розуміти, що можуть бути й інші небезпечні фактори, наприклад пов'язані з плануванням приміщень, персоналом або безпосередньо процесами. Їх неможливо передбачити в загальному посібнику з НАССР. Оператор ринку повинен перевірити або усі, характерні для його потужності, небезпечні фактори є проаналізованими у типовому плані і, за необхідності, розробити власні процедури.

* 1. **Забезпечення повного охоплення продуктів та процесів процедурами, заснованими на принципах НАССР.**

Оператори ринку повинні забезпечити:

* план НАССР, який охоплює усі позиції сировини;
* охоплення усіх процесів, які впливають на безпечність харчових продуктів;
* новий план НАССР, що має бути розроблений (або актуалізовано існуючий план) для кожного нового продукту перед початком його серійного виробництва.
	1. **Організація групи НАССР.**

Оптимальна кількість учасників групи НАССР для малих потужностей – не більше, ніж 2 особи. За таких умов можлива взаємозаміна. Причому, наказ про створення групи НАССР не є обов’язковим. Головне – розуміння працівниками їх обов’язків.

На малих потужностях діяльність з розроблення та впровадження системи HACCP може проводити один працівник. Цьому працівнику тимчасово або регулярно може допомагати зовнішній консультант або експерт із застосування гнучкого (спрощеного) підходу до впровадження процедур, заснованих на принципах системи НАССР. Там, де використовується зовнішнє консультування важливо, щоб персонал мав належні знання про застосування та впровадження принципів НАССР на підприємстві.

Якщо доступ до консультаційних послуг неможливий, то необхідну інформацію можна отримати з інших джерел, таких як методичні настанови, навчальні курси, діяльність галузевих асоціацій, досвід інших компаній.

* 1. **Розробка опису харчового продукту.**

Подібні харчові продукти можна згрупувати для впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР.

Коли на потужності не здійснюється переробка, обробка або пакування харчових продуктів (наприклад, різання, загортання), опис продукту може бути обмежено інформацією, наявною на маркуванні (наприклад, упаковані харчові продукти) або взятою з надійних джерел.

* 1. **Встановлення призначеного використання харчового продукту.**

Якщо конкретно не встановлено цільову групу споживачів (наприклад, дитяче харчування), призначене використання може розглядатися як споживання широкими верствами населення.

* 1. **Розробка блок-схеми процесів та перевірка її на практиці.**

У більшості випадків усі технологічні процеси можливо зобразити у вигляді однієї блок-схеми. Так, у Додатку 3 наведено зразок блок-схеми технологічного процесу у закладах громадського харчування.

Перевірка блок-схеми на практиці не викликатиме жодних труднощів, оскільки усі працівники потужності добре ознайомлені з технологічними процесами.

* 1. **Принцип № 1 НАССР: здійснити аналіз небезпечних факторів визначення відповідних заходів з контролю.**

У деяких випадках, залежно від харчових продуктів та типів технологічного процесу, аналіз небезпечних факторів може продемонструвати відсутність суттєвого ризику, а отже, немає необхідності у критичних точках контролю (ККТ). У цьому випадку всі небезпечні фактори можна контролювати лише впровадженням програм-передумов.

Для певних категорій харчових підприємств з однаковим та простим поводженням з харчовими продуктами (наприклад, малі магазини роздрібної торгівлі, кіоски, склади) можливо попередньо ідентифікувати небезпечні фактори, які потрібно контролювати. Інформацію про такі небезпечні фактори та заходи їх контролю можна знайти у нормативних документах, методичних настановах, спеціальній літературі.

На малих потужностях достатньо, щоб аналіз небезпечних факторів практичним та простим способом описував методи їх усунення, зовсім не обов'язково детально описувати характер та природу цих факторів. Однак такий підхід має охоплювати всі небезпечні фактори, чітко визначати процедури контролю за ними та коригувальні дії, які слід вжити операторам ринку у випадку відхилень.

* 1. **Принцип № 2 НАССР: визначити критичні контрольні точки (ККТ).**

Законодавство не вимагає обов’язкового використання дерева рішень. Це означає, що оператор ринку може обґрунтувати та визначити ККТ лише відповідно до своїх знань і досвіду.

Якщо оператор ринку вважає за потрібне застосувати дерево рішень, то у літературі є багато зразків. Один з них - зразок дерева рішень, який наведено у Додатку 3 наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України
«Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.

Можна також застосувати спрощене дерево рішень, додаток 4.

* 1. **Принцип № 3 НАССР: встановити критичні межі**.

Критичні межі можуть бути встановлені на основі:

* досвіду оператора ринку (найкраща практика),
* міжнародно визнаних стандартів,
* методичних настанов,
* наукових публікацій,
* українського та міжнародного законодавства.

Критичні межі не завжди мають бути числові. Зокрема, це стосується випадків, коли процедури моніторингу базуються на візуальному спостереженні, наприклад:

* фекальне забруднення туш на бойні,
* температура кипіння рідкої їжі,
* зміна фізичних властивостей їжі під час переробки (наприклад, зміна кольору при смаженні).

З метою зменшення ризику перевищення критичних меж через відхилення у технологічному процесі, у деяких випадках можна встановлювати операційні межі для забезпечення унеможливлення перевищення критичних меж. За умови виходу параметрів процесу за операційні межі, не очікуючи порушення критичних меж, слід застосовувати коригувальні (або упереджувальні) дії. Харчовий продукт у такому випадку залишається безпечним.

* 1. **Принцип № 4 НАССР: встановити процедури моніторингу.**

Рекомендовано запроваджувати прості та доступні методи моніторингу, наприклад:

* регулярна візуальна перевірка температури харчового продукту за допомогою термометра (необхідно звернути увагу на чистоту термометра);
* візуальний моніторинг (наприклад, процедура візуальної перевірки фекального забруднення туш під час забою, якщо цей етап процесу забою був визначений, як критична контрольна точка для запобігання зараженню туші);
* візуальне спостереження, відповідності режимів термічної обробки (наприклад, кип'ятіння або зміна кольору продукту).

Так, під час процедур візуального моніторингу документування здійснюється лише у випадку відхилень.

Моніторинг повинен проводитись оператором ринку з періодичністю, що забезпечує постійне дотримання критичних меж, а також унеможливлює допущення в обіг потенційно небезпечних харчових продуктів, що були виготовлені в період після проведення останнього такого моніторингу. Результат моніторингу має підтвердити, що критична межа не перевищена. Зменшення частоти здійснення моніторингу можливе за умови відсутності відхилень протягом тривалого періоду.

Процедури моніторингу можуть бути досить простими, якщо застосовувати стандартні процедури обробки чи переробки харчових продуктів. Деякі продукти можуть оброблятися стандартним способом, використовуючи стандартне каліброване обладнання. Таке обладнання забезпечує правильне поєднання часу та температури, як стандартну операцію. Температуру приготування продукту тоді не слід систематично вимірювати, якщо гарантується, що обладнання працює належним чином, дотримується необхідна комбінація часу / температури обладнання (або інших параметрів його роботи)/ характеристик продукту (наприклад, кількість) та проводиться необхідний контроль (вживаються коригувальні дії, якщо необхідно). Це особливо може стосуватися закладів громадського харчування.

* 1. **Принцип № 5 НАССР: розробити та запровадити коригувальні дії.**

Коригувальні дії застосовуються за умови, що моніторинг ККТ показує вихід за критичні або операційні межі, а також у випадку будь-яких відхилень.

Коригувальні дії складаються з корекції, швидкого виправлення невідповідності, а також пошуку причин невідповідності, їх усунення та перевірки ефективності цих заходів.

Коригувальні дії, як і відхилення, що їх спричинили, рекомендовано документувати, щоб мати змогу проаналізувати їх ефективність.

У додатку 5 наведено схему застосування коригувальних дій.

* 1. **Принцип № 6 НАССР: впровадити процедури верифікації.**

Пунктом 3.25 наказу Міністерства аграрної політики та продовольства «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590 визначено проведення валідації та верифікації, а також наведено джерела інформації, які для цього можна використовувати. Оператори ринку, в управлінні яких перебувають малі потужності, самостійно обриють джерело інформації, але верифікація має охоплювати наступне:

* верифікація може бути перевіркою проведення моніторингу,
* перевірка записів моніторингу, включно з перевіркою коригувальних дій (у разі фіксування звітності щодо відхилення ККТ)

Методичні настанови або типові плани HACCP мають містити приклади необхідних процедур верифікації, а під час здійснення стандартних процедур обробки або переробки, слід провести валідацію заходів контролю цільових небезпечних факторів. Валідація плану НАССР може бути зосереджена на відборі та випробуванні харчових продуктів для оцінки наявності цільових небезпечних факторів.

У додатку 6 наведено схему застосування валідації та верифікації.

* 1. **Принцип № 7 НАССР: ведення записів та документації.**

Документація з впровадження НАССР (базова – інструкції, оперативна – записи) має містити лише документи, які є важливим для забезпечення безпечності харчових продуктів. Слід зазначити, що документація необхідна, але не є метою НАССР.

Документація, що стосується НАССР, містить:

* документи із застосування принципів НАССР для конкретної потужності,
* записи щодо проведених вимірювань та аналізів.

Документація може вестись в електронній формі уповноваженою особою (серед персоналу).

Враховуючи викладене, можна рекомендувати наступне:

* методичні настанови або типові плани НАССР містять необхідну базову документацію з НАССР, в якій визначено необхідність ведення конкретних записів, тривалість їх зберігання, серед іншого також надано типові зразки записів;
* здійснення моніторингу важливіше, ніж ведення записів щодо нього. Тому спрощений підхід до записів є прийнятнішим, ніж спрощення самого процесу моніторингу (наприклад, підтримувати правильну температуру набагато важливіше, ніж фактично її записувати);
* документи щодо невідповідностей мають містити інформацію про вжиті коригувальні дії.

Використання простих інструкцій, таблиць, схем, загальних змінних звітів або переліків питань замість ведення окремих журналів може достатньо спростити процес ведення документації. Журнали або інші форми записів можуть бути розроблені таким чином, що працівнику потрібно лише поставити позначку замість документування параметрів. Однак у випадку відхилень необхідно вести детальні записи. За умови простих технологічних процесів журнал приймання та/або здачі зміни може бути достатнім для ведення таких записів.

1. **НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ**

Весь персонал повинен бути проінструктованим, пройти навчання з гігієни харчових продуктів, відповідно до обов’язків. Особи, відповідальні за розробку та підтримку системи управління безпечністю харчових продуктів, повинні бути належним чином навчені застосувати принципи НАССР.

Можна розрізняти загальні тренінги з гігієни (для всіх співробітники) та спеціальні тренінги з процедур, заснованих на принципах НАССР. Співробітники, які працюють з ККТ, повинні пройти навчання з процедур, що базуються на принципах НАССР, відповідно до обов’язків. Наприклад, офіціант потребує навчання з гігієни, а кухар потребує додаткового навчання з процедур, заснованих на принципах НАССР. Потребу та періодичність підвищення кваліфікації слід розраховувати відповідно до потреб підприємства та продемонстрованих навичок.

Навчання не обов'язково передбачає участь у формальних навчальних курсах. Навички та знання також можуть бути досягнуті через доступ до навчальних матеріалів, рекомендацій від профільних організацій або компетентного органу, відповідну підготовку за місцем роботи тощо.

1. **ВИСНОВКИ**

Практичні рекомендації для операторів ринку, в управлінні яких перебувають малі потужності або потужності, на яких здійснюють прості операції:

* усі дії оператора ринку мають бути логічно обґрунтовані, причому не лише для компетентного органу, а, в першу чергу, для впевненості оператора ринку у їх правильності;
* зберігати документи про закупівлю – це допоможе при простежуваності та у випадку запровадження коригувальних дій;
* маркувати усі харчові продукти, щоб дотриматися простежуваності, особливо звертати увагу на нефасовані продукти та змішування партій сировини;
* упереджувальні заходи завжди ефективніші, ніж виправні. Як мінімум, вони запобігають втратам через випуск невідповідної продукції;
* фіксувати усі випадки невідповідності і застосовувати до них коригувальні заходи – це допоможе уникати помилок у майбутньому.

Під час застосування принципів НАССР:

* концентрувати зусилля лише на характерних небезпечних факторах, щодо яких існує обґрунтована ймовірність появи;
* ніколи не розглядати програми-передумови, як ККТ;
* кількість ККТ на виробництві має бути логічно обґрутованою;
* моніторинг ККТ має бути простим для виконання;
* усі невідповідності і коригувальні дії потрібно фіксувати;
* регулярно переглядати систему – як правило, після перегляду вона стає простішою.