

СХВАЛЕНО

Науково-методична рада при
Держпродспоживслужбі
(протокол від 15.05.2026 № 23)

**НАСТАНОВИ
ЩОДО РИЗИК-ОРІЄНТОВАНОГО ІНСПЕКТУВАННЯ
СТОСОВНО ДОТРИМАННЯ ОПЕРАТОРАМИ РИНКУ
ВИМОГ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ
МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

Київ, 2026

Зміст

1. Загальні положення.....	3
1.1. Мета настанов	3
1.2. Опис цільової аудиторії	4
1.3. Основні терміни.....	4
2. Законодавче підґрунтя та підхід до проведення ризик-орієнтованого інспектування щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів.....	6
2.1. Законодавче підґрунтя	6
2.2. Підхід до ризик-орієнтованого інспектування.....	7
2.3. Алгоритм здійснення ризик-орієнтованого інспектування.....	9
3. Підготовка до ризик-орієнтованого інспектування щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів.....	12
4. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів.....	18
4.1. Обов'язки та права інспектора.....	18
4.2. Загальні умови належної безпеки інспектора.....	20
4.3. Загальна структура проведення ризик-орієнтованого інспектування	23
4.4. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво молока	27
4.5. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку, які здійснюють транспортування молока та молозива	37
4.6. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку, які здійснюють збір чи переробку молока	43
5. Завершення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів.....	54
Додаток 1.....	57
Додаток 2.....	144
Додаток 3.....	191
Додаток 4.....	194
Додаток 5.....	221

1. Загальні положення

1.1. Мета настанов

Метою даних настанов є надання державним інспекторам/державним ветеринарним інспекторам (надалі - інспектори) та офіційним ветеринарним лікарям/уповноваженим ветеринарам (надалі – уповноважені особи), яким надано повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю практичних рекомендацій щодо проведення заходу державного контролю (інспектування), зокрема операторів ринку молока та молочних продуктів на основі ризик-орієнтованого підходу. Настанови мають служити навчальним і довідковим інструментом та сприятимуть єдиному підходу і розумінню підходів, предметів і дій, які підлягають державному контролю.

З метою посилення практичної складової настанов та забезпечення їх ефективного застосування розроблено курс дистанційного навчання інспекторів та уповноважених осіб «Ризик-орієнтоване інспектування операторів ринку молока та молочних продуктів», який містить відеоматеріали симуляційних ризик-орієнтованих інспектувань господарства з виробництва молока, пункту заготівлі молока та потужності молокопереробного підприємства. Відеоматеріали дозволять інспекторам та уповноваженим особам на практиці побачити застосування ризик-орієнтованого підходу, алгоритм дій під час інспектування, визначення факторів ризику та підходи до класифікації невідповідностей.

Курс доступний всім фахівцям компетентного органу України на платформі програмного забезпечення [“Система автоматизації HR-процесів та управління талантами Мосо”](#).

Рекомендується після опрацювання цих настанов переглянути відеоматеріали симуляційних інспектувань для закріплення теоретичних положень та формування практичних навичок застосування ризик-орієнтованого підходу під час здійснення державного контролю.

Інформація, зібрана в даних настановах та курсі для дистанційного навчання, прагне донести до інспекторів та уповноважених осіб, не лише набір прийомів і процедур для полегшення його/її роботи, але також сприяння партнерству з

безпеки харчових продуктів між інспектором та операторами ринку харчових продуктів. Ці настанови ґрунтуються на багатому досвіді країн, де такі партнерські відносини сприяли активному залученню інспекторів до вдосконалення існуючих систем управління якістю та безпекою харчових продуктів.

1.2. Опис цільової аудиторії

Ці настанови призначені для використання:

- інспекторами, які регулярно здійснюють заходи державного контролю (інспектування) операторів ринку молока та молочних продуктів, для навчання нових інспекторів та у випадку перекваліфікації інспекторів;
- уповноваженими особами, яким надано повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю.

1.3. Основні терміни

У цих настановах терміни вживаються в таких значеннях:

небезпечний фактор у харчовому продукті - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини;

ризик – можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечного (небезпечних) фактора (факторів) у харчовому продукті;

фактор ризику — це об'єкт, подія, діяльність або елемент діяльності оператора ринку, особливість потужності, що сприяє виникненню ризиків або може збільшувати ймовірність порушення вимог законодавства та виникнення небезпечної продукції і, відповідно, потребує підвищеної уваги під час ризик-орієнтованого інспектування;

інспектування – форма державного контролю, яка полягає у здійсненні перевірки стану здоров'я та благополуччя тварин, виробництва та обігу харчових продуктів та кормів з метою встановлення відповідності законодавству про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України [«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](#), [«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»](#), наказі Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.03.2019 № 118 [«Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів»](#), наказі Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07.04.2022 № 209 [«Про затвердження Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока»](#), та [інших нормативно-правових документах](#)» та в інших нормативно-правових актах.

2. Законодавче підґрунтя та підхід до проведення ризик-орієнтованого інспектування щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів

2.1. Законодавче підґрунтя

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (надалі – ЗУ про безпечність харчових продуктів);
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (надалі – ЗУ про державний контроль);
- Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 № 896 «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» (надалі – постанова № 896);
- наказ Мінагрополітики від 12.03.2019 № 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів» (надалі – наказ № 118);
- наказ Мінагрополітики від 07.04.2022 № 209 «Про затвердження Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока» (надалі – наказ № 209);
- наказ Мінагрополітики від 08.08.2023 р. № 1503 «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, а також інших форм розпорядчих документів» (надалі – наказ № 1503), який затверджує акт, що містить переліки питань для перевірки дотримання специфічних гігієнічних вимог до окремих харчових продуктів тваринного походження (в тому числі молока та молочних продуктів). Зокрема в додатках 2, 3 і 4 до «Акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти» (надалі – Акт) наведені переліки питань для перевірки операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво молока,

транспортування молока та молозива, які займаються збором чи переробкою молока на дотримання вимог наказу № 118 та наказу № 209.

2.2. Підхід до ризик-орієнтованого інспектування

Зміна підходу до ролі інспектора

Ризик-орієнтований підхід передбачає зміну традиційного розуміння ролі інспектора. Інспектор не обмежується лише перевіркою дотримання вимог законодавства та фіксацією порушень. Його основне завдання — виявлення факторів ризику, які можуть призвести до виробництва небезпечних харчових продуктів, та сприяння їх попередженню.

Такий підхід формує бачення інспектора як фахівця з безпеки харчових продуктів, який:

- аналізує ризики та фактори, які їх спричиняють;
- визначає пріоритетні напрями контролю;
- оцінює ефективність заходів контролю оператора ринку;
- сприяє вдосконаленню системи управління безпекою харчових продуктів.

Основною метою діяльності інспектора є зменшення кількості порушень та попередження виникнення ризиків для здоров'я споживачів.

Фокус на факторах ризику

Ризик-орієнтоване інспектування базується на послідовному підході:

небезпечний фактор → фактор ризику → оцінка заходів контролю → визначення ефективності внутрішньої системи управління безпекою харчових продуктів.

Наприклад:

- небезпечний фактор — патогенні бактерії у сирому молоці;
- фактор ризику — недотримання температурного режиму;
- захід контролю — належне охолодження та контроль температури під час зберігання і транспортування молока.

Під час ризик-орієнтованого інспектування інспектор зосереджується не лише на вже наявних порушеннях, а насамперед на факторах, які можуть призвести до їх виникнення.

Наприклад, недотримання температурного режиму під час зберігання сирого молока може сприяти:

- розмноженню патогенних бактерій;
- утворенню ентеротоксинів;
- виникненню ризику харчової токсикоінфекції у споживачів.

Навіть якщо кінцевий продукт ще не спричинив негативних наслідків, сам фактор ризику вже потребує реагування з боку інспектора.

Тобто, ризик-орієнтований підхід передбачає зміщення акцентів:

- замість реагування на вже існуючі порушення → попередження потенційних ризиків;
- замість концентрації виключно на відповідності вимогам → оцінку факторів ризику;
- замість формального контролю → оцінку ефективності внутрішніх систем управління безпекою харчових продуктів;
- замість однакової уваги до всіх аспектів діяльності → пріоритизацію найбільш ризикових процесів;
- замість систематичного відбору зразків → використання відбору зразків переважно для підтвердження підозри або перевірки ефективності заходів контролю.

Ефективність ризик-орієнтованого підходу

Зосередження уваги на факторах ризику дозволяє інспектору більш ефективно використовувати час, виділений на перевірку оператора ринку.

Такий підхід дає можливість:

- оцінити ефективність системи управління безпекою харчових продуктів;
- виявити слабкі місця у виробничих процесах;
- запобігти виникненню небезпечних ситуацій;
- забезпечити належний рівень захисту споживачів.

Переваги ризик-орієнтованого підходу

Ризик-орієнтований підхід забезпечує:

- більш ефективне використання ресурсів компетентного органу;
- зменшення адміністративного навантаження на сумлінних операторів ринку;
- підвищення рівня захисту здоров'я споживачів;
- стимулювання операторів ринку до впровадження ефективних систем внутрішнього контролю;
- формування партнерського підходу між компетентним органом та операторами ринку.

2.3. Алгоритм здійснення ризик-орієнтованого інспектування

Ризик-орієнтоване інспектування здійснюється послідовно та включає три основні етапи – підготовка до інспектування, проведення та завершення інспектування, які спрямовані на виявлення факторів ризику, оцінку ефективності заходів контролю та визначення подальших дій компетентного органу.

Етап 1. Підготовка до інспектування

Підготовка до інспектування є одним із ключових етапів ризик-орієнтованого підходу та спрямована на формування у інспектора загального розуміння діяльності потужності оператора ринку, визначення потенційних факторів ризику та пріоритетних аспектів контролю.

На цьому етапі інспектор:

- аналізує доступну інформацію щодо потужності оператора ринку;
- вивчає результати попередніх інспектувань та лабораторних досліджень;
- визначає потенційні небезпечні фактори та фактори ризику;
- оцінює ймовірність виникнення ризиків та можливі наслідки для здоров'я споживачів;
- оцінює ефективність заходів внутрішнього контролю оператора ринку;
- визначає пріоритетні аспекти для подальшої перевірки під час інспектування.

Результатом підготовчого етапу має бути чітке розуміння:

- які процеси або ділянки потужності становлять найбільший ризик;
- які аспекти потребують поглибленої перевірки;
- чи є необхідність у проведенні додаткових заходів контролю або відборі зразків.

Етап 2. Проведення інспектування

Під час проведення інспектування інспектор здійснює документальну та фізичну перевірки для оцінки:

- дотримання вимог законодавства;
- впровадження процедур контролю;
- ефективності системи управління безпечністю харчових продуктів;
- виконання коригувальних заходів.

Особлива увага приділяється тому, чи є заходи контролю достатніми для управління визначеними факторами ризику. Інспектор оцінює не лише наявність процедур, а й їх практичне застосування та результативність.

Етап 3. Завершення інспектування: висновки та подальші дії

За результатами інспектування інспектор:

- документує виявлені невідповідності;
- оцінює рівень ризику потужності;
- визначає необхідність коригувальних заходів;
- надає рекомендації оператору ринку;
- планує подальші заходи державного контролю.

У разі виявлення системних або критичних невідповідностей може бути:

- підвищено рівень ризику потужності;
- збільшено частоту інспектувань;
- ініційовано проведення позапланових заходів державного контролю.

Таким чином, ризик-орієнтоване інспектування спрямоване не лише на виявлення порушень, а насамперед на попередження ризиків та забезпечення стабільного виробництва безпечних харчових продуктів.

3. Підготовка до ризик-орієнтованого інспектування щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів

Підготовка до ризик-орієнтованого інспектування є найважливішим етапом, від якого залежить ефективність проведення інспектування і включає в себе збір інформації, проведення ідентифікації факторів ризику, оцінку та пріоритизацію ризиків.

Збір інформації

Інспектор здійснює збір та аналіз доступної інформації щодо потужності оператора ринку, зокрема:

- категорію ризику потужності;
- види продукції;
- обсяги виробництва;
- план потужності, схему виробничих потоків;
- особливості технологічних процесів;
- результати попередніх інспектувань;
- історію невідповідностей та стан виконання коригувальних заходів;
- результати лабораторних досліджень:
 - у випадку підготовки до інспектування господарств з виробництва молока та пунктів заготівлі молока (надалі - ПЗМ) інспектору необхідно проаналізувати дані інформаційно-комунікаційної системи Держпродспоживслужби «Молочний модуль» щодо належного впровадження оператором ринку процедур періодичної перевірки сирого молока та результатів лабораторних досліджень щодо рівня загального бактеріологічного забруднення, кількості соматичних клітин, точки замерзання та наявності залишків протимікробних речовин (інгібіторів).

Рекомендується використовувати інформацію, отриману щонайменше під час двох попередніх заходів державного контролю або за останній рік діяльності потужності.

Якщо потужність:

- раніше не інспектувалася,
- не інспектувалася більше одного календарного року,
- не інспектувалася протягом двох і більше періодів, передбачених законодавством для відповідного ступеня ризику,

ризик-орієнтований підхід не може бути застосований у повному обсязі через відсутність достатньої історії даних. У таких випадках інспектування проводиться за принципом поглибленого вивчення потужності та може тривати декілька днів.

Вивчення матеріалів попередніх інспектувань дозволяє інспектору:

- оцінити динаміку змін у системі виробничого контролю;
- визначити проблемні процеси;
- встановити аспекти, які потребують особливої уваги під час інспектування.

Метою збору інформації є формування загального розуміння діяльності потужності оператора ринку та формування підґрунтя для виконання наступних кроків.

Ідентифікація факторів ризику

На етапі підготовки інспектор визначає потенційні небезпечні фактори та фактори ризику, тобто умови, які можуть призвести до виникнення ризиків для безпеки харчових продуктів.

Ідентифікація факторів ризику здійснюється з урахуванням:

- виду продукції;
- особливостей виробничих процесів;
- результатів попередніх перевірок;
- ефективності впроваджених процедур контролю;
- можливих джерел біологічного, хімічного або фізичного забруднення.

Наприклад, факторами ризику можуть бути:

- порушення температурного режиму;
- недостатня санітарна обробка обладнання;
- порушення правил особистої гігієни персоналу;
- неналежне зберігання сирого молока, тощо.

Оцінка та пріоритизація ризиків

Після визначення потенційних факторів ризику інспектор під час підготовки також повинен оцінити ймовірні ризики та їх значущість для безпечності харчових продуктів, щоб визначити пріоритетні аспекти для подальшої перевірки під час інспектування.

Метою оцінки та пріоритизації ризиків є концентрація уваги інспектора на тих процесах та умовах виробництва, які можуть створювати найбільший ризик для здоров'я споживачів.

Під час оцінки ризиків інспектор аналізує:

- ймовірність виникнення ризику
 - інспектор повинен оцінити, наскільки ймовірним є виникнення ризику з урахуванням:
 - результатів попередніх інспектувань;
 - історії невідповідностей;
 - результатів лабораторних досліджень;
 - стабільності технологічних процесів;
 - стану обладнання;
 - дотримання температурних режимів;
 - рівня гігієни персоналу;
 - ефективності миття та дезінфекції;
 - складності виробничого процесу;
 - характеристик продукції.
- можливі наслідки
 - інспектор повинен враховувати:
 - можливий вплив небезпечного фактору на здоров'я людини (наявність небезпечних факторів, які не можуть бути усунені подальшою обробкою);
 - тип продукції та термін її зберігання;
 - умови подальшого обігу продукції;
 - ймовірність споживання продукції без додаткової термічної обробки;
 - категорії споживачів, для яких призначена продукція (наприклад, дитяче або лікувальне харчування).
- оцінка ефективності заходів внутрішнього контролю

- інспектор оцінює не лише наявність процедур контролю, але й їх практичне застосування та результативність:
 - чи впроваджені процедури контролю;
 - чи ведуться відповідні записи;
 - чи здійснюється моніторинг критичних параметрів;
 - чи вживаються коригувальні заходи;
 - чи розуміє персонал свої обов'язки.
- пріоритизація ризиків
 - інспектор визначає пріоритетність аспектів для інспектування (приклад підходу до пріоритизації ризиків наведений в таблиці 1).

Таблиця 1. Підхід до визначення пріоритетності інспектування залежно від рівня ризику

Рівень ризику	Характеристика	Пріоритет інспектування
Високий	Висока ймовірність ризику та серйозні наслідки	Максимальна увага під час інспектування
Середній	Окремі недоліки контролю або помірні наслідки	Поглиблена перевірка окремих аспектів
Низький	Низька ймовірність ризику та ефективний внутрішній контроль	Вибіркова перевірка

Результатом цього етапу має бути чітке розуміння:

- які процеси становлять найбільший ризик;
- які аспекти потребують поглибленої перевірки;
- які заходи контролю необхідно оцінити в першу чергу;
- чи є необхідність у відборі зразків або проведенні додаткових заходів контролю.

Тобто визначаються найбільш пріоритетні аспекти інспектування залежно від виду діяльності оператора ринку, наприклад:

для господарств з виробництва молока

- гігієна доїння;
- охолодження та зберігання молока;
- використання антибіотиків;

- дотримання періоду каренції, тощо;

для перевізників молока

- миття та дезінфекція молочних цистерн;
- завантаження і розвантаження молока;
- контроль температурних режимів, тощо;

для молокопереробних підприємств

- контроль температурних режимів;
- миття та дезінфекція обладнання (CIP);
- запобігання перехресному забрудненню, тощо.

Практичний приклад

Якщо під час попередніх інспектувань на молокопереробному підприємстві виявлялися порушення температурного режиму та мікробіологічні невідповідності, інспектор повинен:

- приділити особливу увагу холодовому ланцюгу;
- перевірити систему моніторингу температур;
- оцінити процедури миття та дезінфекції;
- приділити увагу гігієні персоналу;
- перевірити ефективність коригувальних заходів;
- за потреби запланувати відбір зразків продукції або змивів.

Таким чином, підготовка до інспектування дозволяє:

- зосередити увагу на найбільш критичних процесах;
- спланувати інспектування та виділити достатній час на основі розміру потужності та складності процесів;
- ефективно використовувати ресурси державного контролю;
- підвищити результативність інспектування.

Підготовка інспектора до виїзду на потужність

Для здійснення заходу державного контролю (інспектування) інспектор повинен мати:

- наказ та направлення на здійснення заходу державного контролю (інспектування);

- роздруковану форму Акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти з відповідними додатками в залежності від оператора ринку (надалі – Акт);

- всі необхідні форми для реагування на ситуацію на потужності (зокрема, Акт складений щодо неможливості здійснення заходу державного контролю стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин);

- засоби фото-відеофіксації;
- ліхтарик, який використовується за потреби;
- засоби індивідуального захисту, зокрема захисний одяг, взуття (гумові чоботи або бахіли), рукавички та, за необхідності, запасний комплект одягу і взуття;

- дезінфекційні засоби;
- аптечку;
- засіб зв'язку;
- матеріали для ведення особистих записів.

До проведення заходів державного контролю допускаються лише інспектори, які:

- мають задовільний стан здоров'я;
- регулярно проходять медичні огляди;
- не мають протипоказань до роботи на потужностях з виробництва харчових продуктів.

4. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів

4.1. Обов'язки та права інспектора

Незалежно від виду заходу державного контролю, його тривалості, обсягу чи ступеня ризику потужності, інспектор під час виконання своїх повноважень повинен керуватись вимогами чинного законодавства України.

Права, обов'язки та межі повноважень інспектора визначаються ЗУ про державний контроль та іншими нормативно-правовими актами у сфері безпечності харчових продуктів.

Інспектор здійснює свої повноваження від імені компетентного органу та в межах вимог законодавства. Під час проведення заходів державного контролю інспектор зобов'язаний діяти об'єктивно, неупереджено, професійно та виключно в межах наданих законом повноважень.

Основні обов'язки інспектора визначені статтею 10 ЗУ про державний контроль:

- інспектор повинен бути належним чином уповноважений на проведення заходу державного контролю (інспектування);
- інспектор та інші посадові особи, які залучені до заходу, повинні мати офіційне посвідчення;
- інспектор повинен знати відповідні нормативно-правові акти щодо вимог законодавства;
- інспектор повинен об'єктивно та неупереджено здійснювати заходи державного контролю у межах повноважень, передбачених законом;
- персонал потужності має право задавати питання, а інспектор повинен відповідати в межах його повноважень та законодавства;
- інспектор повинен дотримуватися ділової етики у взаємовідносинах з операторами ринку, утримуватися від необґрунтованих висновків щодо відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства, а також від неправомірного та

необґрунтованого притягнення операторів ринку до відповідальності та застосування до них примусових заходів;

- оператор ринку несе відповідальність за надання відповідних записів/ даних та інформації, в свою чергу інспектор не повинен розголошувати отриману ним інформацію з обмеженим доступом, одержану під час здійснення заходів державного контролю, крім випадків, передбачених законом.

Відповідно до статті 11 ЗУ про державний контроль інспектор має такі права:

- безперешкодного доступу без попередження до потужностей під час їх роботи, але тільки за умов належно підготовлених документів, що засвідчують його повноваження на здійснення даного заходу державного контролю;

- здійснювати інспектування потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях, і пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів та/або кормів, якщо ці питання зазначені в переліку питань для позапланового заходу, або захід плановий і охоплює всі питання пов'язані із діяльністю оператора ринку;

- здійснювати відбір зразків з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин під час здійснення заходу державного контролю у випадку, коли це передбачено планом перевірки, або коли у інспектора виникла обґрунтована підозра, яку необхідно підтвердити лабораторно;

- проводити аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, за умов наявності відповідної підготовки;

- перевіряти документи щодо дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин і отримувати їх копії;

- здійснювати інтерпретацію результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків;

- видавати приписи щодо усунення порушень Закону України про державний контроль, законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

- збирати докази, що підтверджують порушення операторами ринку Закону України про державний контроль, законодавства про харчові продукти, корми, побічні

продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, у тому числі здійснювати відбір зразків, як зазначалося вище;

- здійснювати позапланові інспектування потужностей з метою перевірки виконання операторами ринку приписів, розпоряджень та рішень, прийнятих за результатами здійснення попередніх заходів державного контролю.

4.2. Загальні умови належної безпеки інспектора

Під час проведення заходу державного контролю інспектор має право відвідувати потужності операторів ринку у встановленому законодавством порядку та зобов'язаний здійснювати перевірку дотримання вимог законодавства.

Організаційні заходи безпеки

Перед початком заходу державного контролю інспектор повинен:

- поінформувати безпосереднього керівника або уповноважених колег про місце проведення інспектування;
- повідомити орієнтовний час проведення заходу;
- забезпечити наявність засобів зв'язку та достатній рівень заряду мобільного телефону.

Під час здійснення заходів державного контролю (інспектування) інспектор повинен:

- бути готовим надати оператору ринку необхідні документи із поясненням мети і змісту заходу державного контролю (інспектування);
- підтримувати професійну комунікацію (бути ввічливим, тактовним, але переконливим у спілкуванні, що досягається глибокими знаннями діючого законодавства та настанов);
- дотримуватись правил особистої гігієни;
- використовувати засоби індивідуального захисту;
- дотримуватись внутрішніх правил оператора ринку щодо біобезпеки та безпечності харчових продуктів;
- оцінювати ризики для власної безпеки;

- повідомляти керівництво про надзвичайні ситуації.

У разі виникнення перешкод для проведення заходу державного контролю інспектор повинен:

- невідкладно повідомити безпосереднє керівництво;
- діяти відповідно до встановлених процедур;
- за потреби роз'яснити оператору ринку правові наслідки перешкоджання здійсненню державного контролю.

Під час комунікації з оператором ринку інспектор повинен дотримуватись професійної етики, діяти коректно та уникати конфліктної поведінки.

У разі виникнення загрози життю або здоров'ю інспектора проведення заходу державного контролю має бути припинене до усунення відповідних ризиків.

Безпека під час роботи з тваринами

Під час контакту з тваринами інспектор повинен:

- дотримуватись вимог благополуччя тварин;
- уникати дій, що можуть спричинити стрес або агресивну реакцію тварини;
- враховувати поведінкові особливості тварин;
- дотримуватись безпечної дистанції;
- оцінювати можливість безпечного переміщення територією потужності.

Безпека під час роботи на потужностях

Інспектор повинен:

- проходити інструктажі з техніки безпеки, якщо вони передбачені оператором ринку;
- дотримуватись вимог безпечної експлуатації обладнання;
- бути уважним під час перебування поблизу рухомих, ріжучих, нагрівальних, охолоджувальних та інших потенційно небезпечних елементів обладнання;
- використовувати засоби індивідуального захисту відповідно до умов потужності.

Дотримання внутрішніх правил оператора ринку

У виняткових випадках допускається відхилення від окремих внутрішніх правил оператора ринку, якщо:

- це є необхідним для проведення інспектування;
- ризики залишаються контрольованими;
- такі дії погоджені з представником оператора ринку;
- відхилення не суперечить вимогам законодавства.

Практичний приклад

Внутрішні правила потужності оператора ринку можуть забороняти використання предметів, які потенційно здатні спричинити механічне забруднення харчового продукту. Водночас під час інспектування інспектору може бути необхідно використати ліхтарик для огляду об'єкта, розташованого у зоні дії такої заборони.

У такому випадку, за попереднім погодженням із представником оператора ринку, допускається використання відповідного обладнання за умови контролю ризику механічного забруднення. Після завершення інспектування інспектор повинен підтвердити, що всі використані ним засоби та предмети були винесені із виробничої зони, особливо із зон, де існує ризик механічного забруднення продукції.

Водночас подібні виключення не можуть застосовуватись у випадках, коли існує ризик для безпечності харчових продуктів або біобезпеки. Зокрема, інспектор, який має ознаки захворювання або не може дотриматись встановлених вимог біобезпеки, не повинен допускатися до роботи в зонах з обмеженим доступом.

Наприклад, такі обмеження можуть стосуватись:

- відвідування тваринницьких господарств без дотримання встановлених періодів очікування після відвідування попереднього господарства;
- попереднього перебування у «брудних» зонах або на потужностях із високим ризиком забруднення;
- недотримання вимог щодо зміни одягу, взуття або дезінфекції.

У таких випадках інспектора повинен замінити інша уповноважена особа, щодо якої зазначені обмеження не застосовуються, або інспектування має бути перенесене на інший час.

Використання службового транспорту

Інспектор повинен контролювати належний технічний стан службового транспорту, зокрема:

- наявність запасного колеса;
- наявність домкрата;
- наявність та справність вогнегасника.

Під час проведення інспектування транспортний засіб повинен бути припаркований у безпечному місці та замкнений.

Дії у разі травмування або погіршення самопочуття

У разі отримання травм або ушкоджень під час здійснення заходу державного контролю інспектор повинен:

- невідкладно обробити ушкодження антисептичними засобами;
- за потреби звернутися за медичною допомогою;
- повідомити безпосереднє керівництво.

У разі погіршення стану здоров'я інспектор повинен припинити проведення заходу державного контролю та повідомити про це безпосереднього керівника.

4.3. Загальна структура проведення ризик-орієнтованого інспектування

Етап 1. Початок інспектування: вступна зустріч

На початку інспектування інспектор проводить вступну зустріч з представниками оператора ринку з метою:

- представлення мети та обсягу інспектування;

- уточнення змін у діяльності потужності;
- визначення відповідальних осіб, які супроводжуватимуть інспектування;
- узгодження порядку проведення заходу державного контролю.

Під час вступної зустрічі інспектор:

- встановлює порядок комунікації;
- уточнює особливості роботи потужності;
- ознайомлюється з внутрішніми правилами та процедурами оператора ринку;
- визначає наявність необхідної документації та записів.

Комунікація під час зустрічі повинна здійснюватися у професійній та конструктивній формі.

Для ефективного проведення інспектування бажано, щоб ще на етапі підготовки інспектор сформував попередній план проведення інспектування з урахуванням доступної інформації про потужність оператора ринку. Для цього доцільно використовувати:

- план потужності;
- схему виробничих потоків;
- опис технологічного процесу;
- інформацію про зонування потужності.

Якщо під час підготовки до інспектування така інформація була відсутня або недостатня, інспектор уточнює необхідні відомості під час вступної зустрічі з представниками оператора ринку.

План проведення інспектування узгоджується з керівником потужності або уповноваженою особою під час вступної зустрічі.

Етап 2. Здійснення інспектування: документальна та фізична перевірки

Під час здійснення інспектування інспектор дотримується погодженого плану проведення заходу державного контролю.

Якщо під час інспектування виявляються процеси, приміщення, обладнання або інші обставини, які не були визначені на етапі підготовки чи під час вступної зустрічі, інспектор може:

- зафіксувати відповідну інформацію у робочих записах;
- уточнити необхідні відомості у представників оператора ринку;
- запросити доступ до відповідних приміщень або процесів у межах своїх повноважень.

Під час переміщення потужністю інспектор повинен дотримуватись вимог безпеки, охорони праці, біобезпеки та виконувати обов'язкові правила перебування на потужності, про які його було проінформовано оператором ринку.

У разі виникнення питань під час огляду або надання пояснень інспектор має право поставити уточнюючі запитання, а також попросити надати додаткові документи, записи або пояснення, необхідні для проведення інспектування.

Інспектор повинен дотримуватись внутрішніх правил оператора ринку, що стосуються безпечності харчових продуктів, біобезпеки, простежуваності та охорони праці. Водночас інспектор фіксує випадки недотримання таких правил працівниками або представниками оператора ринку, якщо вони можуть впливати на безпечність харчових продуктів або результати інспектування.

У разі виявлення невідповідностей інспектор:

- документує виявлені факти;
- за потреби здійснює фото- або відеофіксацію відповідно до законодавства;
- надає роз'яснення щодо вимог законодавства та можливих шляхів усунення невідповідностей.

Під час спілкування з персоналом інспектор повинен:

- дотримуватись професійної етики;
- уважно вислуховувати надані пояснення;
- уточнювати інформацію у разі необхідності;
- забезпечувати об'єктивність та неупередженість під час оцінки отриманих відомостей.

Якщо під час інспектування інспектору відмовляють у доступі до окремих приміщень, процесів або документів, він повинен:

- з'ясувати причини обмеження доступу;
- повідомити представника оператора ринку про правові наслідки недопуску;

- зафіксувати відповідні обставини у встановленому порядку.

У разі виникнення обставин, які можуть становити загрозу життю або здоров'ю інспектора, проведення заходу державного контролю може бути припинене до усунення відповідних ризиків. Інформація про такі обставини зазначається у відповідних документах, складених за результатами інспектування.

Етап 3. Завершення інспектування: заключна зустріч

Після завершення інспектування інспектор проводить заключну зустріч з керівником потужності або уповноваженою ним особою.

Метою заключної зустрічі є:

- обговорення виявлених невідповідностей;
- надання роз'яснень щодо вимог законодавства;
- визначення строків усунення невідповідностей та впровадження коригувальних заходів;
- уточнення або отримання додаткової інформації та документів, необхідних для завершення інспектування;
- надання відповідей на запитання представників оператора ринку.

У разі виявлення невідповідностей інспектор складає письмовий припис відповідно до вимог законодавства та надає його оператору ринку для виконання у встановленому порядку.

За результатами заходу державного контролю оформлюється Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) щодо дотримання оператором ринку вимог законодавства про харчові продукти.

Керівник потужності або уповноважена ним особа ознайомлюється з Актом та підписує його у встановленому порядку. Один примірник Акта залишається у оператора ринку.

У разі відмови представника оператора ринку від підписання Акта інспектор:

- фіксує факт відмови;

- за можливості зазначає причини відмови зі слів представника оператора ринку;

- робить відповідний запис в Акті.

Факт відмови від підписання Акта може підтверджуватись:

- підписами посадових осіб, присутніх під час інспектування;
- матеріалами фото- або відеофіксації;
- іншими доказами відповідно до вимог законодавства.

Під час заключної зустрічі інспектор також може обговорити порядок та строки надання інформації про виконання коригувальних заходів, а також необхідність проведення подальших заходів державного контролю для перевірки ефективності впроваджених коригувальних дій.

4.4. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво молока

Для здійснення заходу державного контролю (інспектування) оператора ринку, який здійснює первинне виробництво молока, відповідно до вимог законодавства інспектор повинен використовувати питання Акту, що зазначені в:

- Розділі 1 «Загальні вимоги до операторів ринку» – питання, що стосуються даного оператора;
- Розділ 2 «Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво» – питання, що стосуються даного оператора;
- Додатку 2 «Вимоги до оператора ринку, який здійснює первинне виробництво молока»;
- Додаток 3 «Вимоги до транспортування молока та молозива» – якщо вони здійснюють таку діяльність.

Переліки питань розділу 1 і 2 до Акту щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведені в [Додаток 1](#) до цих настанов.

Перелік специфічних питань додатку 2 до Акту щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) оператора ринку, який здійснює первинне виробництво молока із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведений в [Додаток 2](#) до цих настанов.

Інспектору рекомендовано використовувати дані додатки як допоміжний інструмент під час підготовки до інспектування та планування його проведення, а не під час безпосереднього інспектування.

Як вже зазначалось в підрозділі 2.3 цих настанов, інспектор для здійснення ризик-орієнтованого інспектування визначає пріоритетні аспекти контролю залежно від специфіки діяльності оператора та за результатами підготовки до інспектування. Наприклад, під час підготовки до інспектування за результатами аналізу даних з інформаційно-комунікаційної системи Держпродспоживслужби "Молочний модуль" виявлено:

- невідповідності щодо рівня загального бактеріологічного забруднення (ЗБЗ) – необхідно приділити особливу увагу на питаннях гігієни;
- невідповідності щодо рівня кількості соматичних клітин (КСК) – особлива увага приділяється питанням здоров'я тварин;
- невідповідності по залишках антибіотиків – перевіряються процедури лікування тварин, маркування та організація окремого доїння.

Підхід до ризик-орієнтованого інспектування деяких аспектів спільних для більшості господарств з виробництва молока наведено нижче.

Оцінка загальної гігієни та управління

Під час інспектування інспектор оцінює:

- стан території потужності;
- санітарний стан приміщень;
- ризики зовнішнього забруднення;
- систему поводження з відходами;
- заходи боротьби зі шкідниками;
- дотримання ветеринарно-санітарних вимог.

Оцінка здійснюється з урахуванням:

- пори року;
- погодних умов;
- особливостей розташування потужності;
- наявності потенційних джерел забруднення прилеглої території.

За можливості оцінюється також територія, що прилягає до потужності на відстані до 500 м.

Персонал та гігієнічні вимоги

Інспектор перевіряє:

- рівень підготовки персоналу;
- наявність та проведення навчань;
- дотримання правил особистої гігієни;
- забезпечення персоналу спеціальним одягом;
- заходи контролю ризиків для здоров'я персоналу.

Виконання зазначених вимог повинно підтверджуватись документально, зокрема:

- планами навчання;
- журналами проведення інструктажів;
- списками працівників;
- внутрішніми процедурами та записами.

Водопостачання

Інспектор повинен пересвідчитись, що вода, яка контактує з поверхнями, що контактують з харчовим продуктом, відповідає вимогам до питної води.

Також перевіряється:

- достатність обсягів водопостачання;
- наявність резервних заходів у разі перебоїв водопостачання;
- контроль якості води;
- регулярність лабораторних досліджень;
- захист системи водопостачання від забруднення.

Особлива увага приділяється ризикам потрапляння:

- поверхневих вод;
- талої води;
- забруднених стоків.

Благополуччя і здоров'я тварин

Під час здійснення інспектування господарства з виробництва молока щодо дотримання вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів інспектор також повинен звертати увагу на окремі аспекти здоров'я та благополуччя тварин, які можуть впливати на безпечність молока та не допускати неналежного поводження з тваринами.

Водночас детальна перевірка дотримання вимог законодавства щодо здоров'я та благополуччя тварин здійснюється під час окремого заходу державного контролю із використанням Акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) щодо дотримання операторами потужностей / ринку вимог законодавства про ветеринарну медицину та благополуччя тварин, який затверджений наказом Міністерства економіки від 01.04.2026 № 4481 «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання вимог законодавства про побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин». Перелік специфічних питань Акту із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведений в «Стандартній операційній процедурі проведення заходу державного контролю (інспектування) за дотриманням оператором ринку законодавства про благополуччя жуйних тварин під час їх утримання».

У разі якщо під час інспектування господарства з виробництва молока щодо дотримання вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів інспектор виявляє ознаки порушення вимог благополуччя тварин або факти, що можуть свідчити про страждання тварин, він повинен невідкладно звернути на це увагу оператора ринку та рекомендувати вжити заходів для негайного усунення таких порушень. Інформація про виявлені факти також повинна бути передана до відповідного територіального органу Держпродспоживслужби для подальшого реагування в межах повноважень та

проведення, за необхідності, окремого заходу державного контролю щодо дотримання вимог законодавства про благополуччя тварин.

Під час інспектування питань безпечності молока інспектор повинен пересвідчитись, що:

- тварини не мають явних ознак поганого стану здоров'я або страждання;
- молоко від хворих тварин або тварин із підозрою на антропозоонози (зокрема, туберкульоз, бруцельоз) не допускається до обігу для споживання людиною.

Господарство має бути благополучним щодо туберкульозу та підтверджувати свій статус шляхом проведення алергічних досліджень дійного стада із застосуванням туберкуліну двічі на рік. До моменту повного узгодження законодавства України з вимогами ЄС допускається застосування положень чинної Інструкції щодо профілактики та боротьби з туберкульозом. Зокрема, у разі благополуччя адміністративного регіону (району, області) щодо туберкульозу протягом чотирьох і більше років та за відсутності тварин, що реагують на туберкулін, дослідження всього поголів'я великої рогатої худоби, починаючи з 40-добового віку, може проводитись один раз на рік. Водночас, якщо тваринницька потужність є постачальником сирого молока для молокопереробної потужності, яка експортує молоко та молочні продукти до ЄС, дослідження дійного стада повинні проводитись двічі на рік з урахуванням введення нетелів до дійного стада. Під час оцінки проведення досліджень звертають увагу на правильність виконання внутрішньошкірної ін'єкції туберкуліну. Введення повинно забезпечувати саме внутрішньошкірне введення та застосування визначеної дози алергену. Господарство також має бути благополучним щодо бруцельозу та лейкозу. Плани та результати протиєпізоотичних заходів бажано аналізувати ще на етапі підготовки до інспектування. Якщо така інформація є повною, зрозумілою та актуальною, немає необхідності повторно переглядати ці документи безпосередньо на потужності;

- оператор ринку має можливість ізолювати хворих або підозрілих тварин;
- персонал обізнаний із основними вимогами щодо здоров'я та благополуччя тварин;
- тварини належним чином ідентифіковані та оператор ринку здійснює регулярно заходи щодо відновлення втрачених бирок;
- ведеться контроль використання ветеринарних лікарських засобів;

- дотримуються періоди каренції після застосування ветеринарних препаратів.

Особлива увага приділяється заходам запобігання потраплянню до молока залишків ветеринарних препаратів та інших забруднювачів.

Інспектор перевіряє:

- можливості відокремити хвору та/або підозрілу тварину від основного стада, щоб зменшити ризик зараження інших тварин, та надати їй необхідне лікування;
- наявність та достовірність записів щодо застосування ветеринарних лікарських засобів;
- використання систем ідентифікації тварин для забезпечення простежуваності лікування;
- наявність візуального маркування тварин у період каренції;
- процедури окремого доїння тварин, молоко від яких тимчасово не допускається до обігу.

Інспектор має перевірити, що записи щодо надходження ветеринарних лікарських засобів містять щонайменше:

- назву препарату та термін його придатності;
- назву та адресу постачальника;
- дату придбання;
- копії реєстраційних посвідчень (бажано), повну інформацію листа вкладки (настанови) щодо застосування даного препарату від виробника.

Також інспектор повинен пересвідчитись, що:

- ветеринарні лікарські засоби зберігаються належним чином (відповідно до інструкції);
- використовуються лише дозволені та зареєстровані препарати;
- будь-який ветеринарний лікарський засіб може бути перевірений на строк придатності;
- використовуються тільки зареєстровані та дозволені для використання даному виду тварин ветеринарні лікарські засоби;
- протимікробні ветеринарні лікарські засоби застосовуються виключно за призначенням ветеринарного спеціаліста що має відповідний доступ до професії (є ліцензованим, або працює у ліцензованій установі ветеринарної медицини);

- записи щодо використання препаратів ведуться систематично та можуть бути перевірені під час інспектування.

Записи щодо використання ветеринарних лікарських засобів повинні містити інформацію відповідно до правил ведення амбулаторного журналу, але не менше ніж:

- дату початку застосування;
- кількість та ідентифікацію тварини/групи тварин, які отримали препарат, дозу препарату;

- дату завершення лікування;
- дати, коли період виведення препарату для кожної тварини (період каренції), що його отримала, дозволить допустити молоко в подальший обіг, при цьому бажано вказати метод візуальної ідентифікації такої тварини на весь період каренції. Візуальна ідентифікація такої тварини має бути добре помітною, особливо для оператора машинного доїння, бо саме він є фактором, який не допустить потрапляння молока від тварини, в якій не завершився період каренції до загального молока;

- повідомлення для операторів машинного, (в окремих випадках ручного) доїння про застосування візуального маркування тварин, які знаходяться в періоді каренції.

Під час огляду тварин інспектор звертає увагу на:

- чистоту тварин перед доїнням;
- стан вимені та дійок;
- дотримання гігієни доїння;
- належне очищення тварин перед доїнням.

Якщо тварини мають значне забруднення та їх належне очищення є неможливим, молоко від таких тварин не повинно використовуватись для споживання людиною.

Окремо оцінюється наявність інформації щодо:

- проведення досліджень дійного поголів'я на приховані форми маститу;
- стану здоров'я персоналу, який здійснює доїння;
- забезпечення персоналу спеціальним одягом та засобами гігієни.

Доїльне обладнання і приміщення

Інспектор перевіряє:

- стан приміщень;
- чистоту поверхонь;
- стан освітлення;
- санітарний стан обладнання;
- ефективність миття та дезінфекції;
- стан поверхонь, що контактують із молоком.

Оператор ринку має довести інспектору, що стіни, підлога і будь-які внутрішні поверхні доїльної зали регулярно та ефективно очищуються і дезінфікуються, а результат має належне підтвердження.

Інспектор перевіряє, що освітлення є достатнім для потреб тварин та необхідних оглядів тварин персоналом. Освітлювальні прилади мають бути безпечними, чистими і справними. Скляні освітлювальні прилади мають бути обліковані, їх чистота та цілісність має бути предметом особливої уваги відповідальних осіб оператора ринку про що мають бути відповідні записи.

Інспектор має бути впевненим, що всі поверхні, які контактують з молоком на будь-якій стадії чисті та не пошкоджені.

Інспектор має переконатися, що доїльне обладнання та його частини, а також молокопроводи, насоси, датчики, детектори, гумові ущільнювачі є ефективно очищеними після кожного завершення доїння як зовні, так і зсередини, та справні.

Інспектору необхідно пересвідчитись, що регулярне очищення обладнання здійснюється з використанням дозволених хімічних речовин, а сам процес їх застосування містить процедури видалення залишків (промивання чистою водою). При цьому оператор ринку має довести, що застосування речовин для миття та дезінфекції молочного обладнання відбувається відповідно до інструкції виробника (температура, послідовність, розведення, експозиція тощо), а результат очищення постійно контролюється.

Процедури та гігієна доїння

Інспектор оцінює:

- процедури доїння, яка перевіряється безпосередньо під час її виконання, якщо це неможливо — шляхом аналізу документації та опитування персоналу;
- чистоту тварин;
- підготовку вимені;
- ефективність попередження забруднення молока (наприклад, дослідженням молочних фільтрів під час інспектування);
- процедури окремого доїння хворих тварин – інспектору необхідно бути впевненим, що в разі доїння таких тварин загальною системою доїння, забруднення іншого молока унеможливлено;
- використання засобів перед доїнням (предипінга) та після доїння (постдипінга) – інспектор має переконатися залишки цих засобів залишки не нестимуть загрозу забруднення молока;
- стан здоров'я персоналу, що власне здійснює доїння, наявність і стан спецодягу, спосіб та ефективність обробки і захисту рук під час доїння.

Умови зберігання молока та його охолодження

Під час інспектування оцінюються:

- умови зберігання молока;
- санітарний стан молочних блоків;
- робота вентиляції;
- контроль температурних режимів;
- ефективність боротьби зі шкідниками;
- стан танків-охолоджувачів.

Приміщення для зберігання молока (молочні блоки) оцінюються інспектором з урахуванням принципового відокремлення молочного блоку від приміщень, де утримуються тварини.

Особливу увагу інспектор звертає на ті приміщення, де можливе відкриття ємностей, в яких зберігається або охолоджується молоко. В цих місцях на стелі не повинно бути бруду, павутини, конденсату, або будь-чого іншого, що може потрапити

до молока. Наявність такої загрози є критичною та не може бути залишено поза увагою. Оператор ринку має довести інспектору, що стіни, підлога і будь-які внутрішні поверхні приміщень для зберігання молока регулярно та ефективно очищуються і дезінфікуються, а результат має належне підтвердження.

Інспектор перевіряє, що освітлення є достатнім для роботи персоналу. Освітлювальні прилади є безпечними, чистими і справними, скляні освітлювальні прилади мають обліковуватися та їх контроль документуватися. Вентиляція має бути справною, перешкоджати потраплянню забрудненого повітря та шкідників до приміщення. Інспектор має перевірити стан повітряних фільтрів та вентиляційних решіток хоча б візуально.

Оператор ринку має довести інспектору дієвість заходів боротьби зі шкідниками в молочних блоках відповідно до наявних на потужності процедур. Інспектор пересвідчується, що у важкодоступних місцях чисто, там відсутні ознаки перебування гризунів (послід, ходи тощо) а у оператора ринку є записи щодо заходів контролю наявності та боротьби із гризунами та іншими шкідниками.

Якщо танки-охолоджувачі вільні від молока, інспектор має перевірити стан внутрішніх поверхонь, клапанів, вивідних труб на цілісність і чистоту. Обов'язково звертається увага на „сліпі” зони. Якщо танк-охолоджувач має значні розміри, а люк для огляду знаходиться на висоті вище зросту людини, з точки зору техніки безпеки інспектор не повинен намагатися перевірити стан танку з середини.

Якщо танки-охолоджувачі містять молоко, інспектор має здійснити огляд обладнання у спосіб, що унеможливає забруднення молока. Обов'язково перевіряється поточний температурний режим.

Якщо танк завантажується під час огляду інспектором, обов'язково фіксується температура молока, яке завантажується.

Для підвищення практичних навичок щодо здійснення ризик-орієнтованого інспектування господарства з виробництва молока рекомендовано переглянути відео симуляційного інспектування, яке знаходиться в модулі 2 [курсу дистанційного навчання «Ризик-орієнтоване інспектування операторів ринку молока та молочних продуктів»](#).

4.5. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку, які здійснюють транспортування молока та молозива

Для здійснення заходу державного контролю (інспектування) оператора ринку, який здійснює транспортування молока та молозива інспектор відповідно до вимог законодавства повинен використовувати питання Акту, які зазначені в:

- Розділі 1 «Загальні вимоги до операторів ринку» – питання, що стосуються даного оператора;
- Розділ 6 «Загальні гігієнічні вимоги до транспортних засобів» – питання, що стосуються даного оператора;
- Додатку 3 «Вимоги до транспортування молока та молозива».

Переліки питань розділу 1 та 6 до Акту щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведені в [Додаток 1](#) до цих настанов.

Перелік специфічних питань наведених в Додатку 3 до Акту щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) операторів ринку, які здійснюють транспортування молока та молозива із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведений в [Додаток 3](#) до цих настанов.

Інспектору рекомендовано використовувати дані додатки як допоміжний інструмент під час підготовки до інспектування та планування його проведення, а не під час безпосереднього інспектування.

Як вже зазначалось в підрозділі 2.3 цих настанов, інспектор для здійснення ризик-орієнтованого інспектування визначає пріоритетні аспекти контролю залежно від специфіки діяльності оператора та за результатами підготовки до інспектування.

Підхід до ризик-орієнтованого інспектування деяких аспектів щодо транспортування молока наведено нижче.

Біобезпека під час транспортування молока

Інспектор в першу чергу опікується питанням пов'язаним із епізоотичним благополуччям території. Саме тому не може ігнорувати питання біобезпеки під час відвідування транспортним засобом декількох господарств поспіль для збору молока та статусу здоров'я тварин у господарстві, що відвантажує молоко.

Під час державного контролю транспортування сирого молока інспектор оцінює:

- чистоту транспортного засобу;
- організацію маршрутів молоковозів;
- ризики перехресного забруднення;
- дотримання вимог щодо миття та дезінфекції транспорту.

Під час оцінки маршруту інспектор повинен враховувати статус здоров'я тварин у господарствах, які відвідує молоковоз. Рекомендується, щоб першими відвідувались господарства з вищим статусом благополуччя.

Інспектор також звертає увагу на:

- кількість господарств, з яких здійснюється збір молока;
- відповідність кількості секцій цистерни кількості постачальників;
- ризики змішування молока від різних господарств;
- об'єми молока, що завантажуються до окремих секцій.

Додатково оцінюється:

- обробка транспорту перед в'їздом на потужність;
- стан дорожнього покриття;
- ризик утворення пилу та забруднення транспортного засобу або молока.

Оцінка транспортного засобу для перевезення молока

Інспектор повинен пересвідчитись, що транспортний засіб:

- спеціально призначений для перевезення молока;
- виготовлений із матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами;
- підтримується у належному санітарному та технічному стані.

Відповідно до вимог транспортний засіб має бути спеціально призначений для транспортування молока. Пристосовані бочки, цистерни, інші ємності мають бути оцінені та використовуватися виключно після погодження із компетентним органом та бути виготовленим із дозволених для харчових продуктів та безпечних матеріалів.

Під час огляду транспортного засобу інспектор звертає увагу на:

- наявність забруднень;
- залишки мастила;
- пошкодження покриття;
- відшарування фарби;
- накопичення бруду або сторонніх предметів.

Особлива увага приділяється:

- стану верхніх люків;
- штуцерам для підключення рукавів;
- чистоті та герметичності ущільнювачів;
- захисту люків під час руху транспортного засобу.

Пошкоджені або потріскані ущільнювачі можуть створювати ризик забруднення молока та повинні розглядатися як суттєва невідповідність та може стати підставою заборони використання транспортного засобу до виправлення даного зауваження перевізником.

Інспектор також перевіряє:

- наявність пломб;
- записи щодо встановлення та зняття пломб;
- можливість несанкціонованого доступу до молока під час транспортування.

Люки мають бути облаштовані таким чином, щоб замовник перевезення міг пересвідчитися в тому, що до відсіків цистерни під час переміщення не було несанкціонованого доступу та молоко не могло бути забруднене у т.ч. повітряно-пиловими сумішами. Це можна підтвердити наявністю пломб та записів щодо дати, часу, номеру пломби, яка була встановлена та яка була знята, про що є також відповідна відмітка.

Завантаження молока через верхні люки заборонено, тому інспектор має переконатись в дотриманні цієї вимоги.

У разі якщо водій бере участь у процесах приєднання рукавів, відкривання або закривання штуцерів чи інших операціях, пов'язаних із контактом із харчовим продуктом, інспектор може перевірити:

- проходження відповідного навчання;
- наявність медичного огляду;
- забезпечення засобами індивідуального захисту.

Температурні режими та час транспортування молока сирого

Інспектор повинен пересвідчитись, що транспортування сирого молока організовано з урахуванням:

- необхідності швидкого охолодження молока;
- тривалості бактерицидної фази (дві години після моменту видоювання);
- часу транспортування;
- температурних режимів під час перевезення.

Записи на потужності, що приймає молоко, повинні підтверджувати, що:

- температура молока під час надходження не перевищує 10°C та 6°C, якщо молоко використовується в подальшому як харчовий продукт для кінцевого споживача;
- під час транспортування забезпечувався належний температурний режим.

Інспектор також перевіряє:

- температуру молока під час відвантаження;
- температуру, зазначену у товарно-транспортних документах;
- орієнтовний час перебування молока в дорозі.

Під час інспектування враховується:

- наявність або відсутність систем охолодження;
- пора року;
- температура навколишнього середовища.

Інспектор в особистих записах робить помітку та перевіряє із якою температурою молоко виходило із господарства та яка температура була зазначена у товарно-транспортній накладній. При цьому використовуючи наявні дані та знання інспектор розуміє, який час транспортний засіб знаходився в дорозі, за умови відсутності охолоджувачів у цистерні. За наявності охолоджувача, цей параметр не становить ризику забруднення молока через підвищення температури в дорозі.

Миття та дезінфекція молоковозів

Інспектор часто обмежений пломбами та відсутністю можливості фізично перевірити якість та миття цистерни із середини на етапі завантаження, або транспортування. Це можливо зробити в місці, де молоковоз власне піддається миттю та обробці, або висиханню після даних заходів.

Під час інспектування інспектор перевіряє:

- процедури миття та дезінфекції молоковозів;
- записи щодо проведення обробки;
- використання дозволених дезінфекційних засобів;
- дотримання інструкцій виробника щодо застосування деззасобів.

За можливості інспектор оцінює:

- санітарний стан внутрішніх поверхонь цистерни;
- наявність відкладень молочного каменю (особливо часто це спостерігається, коли знезараження відбувається гарячою парою, а спеціальні розчини для прибирання молочного каменю не використовуються);
- ефективність очищення після миття та дезінфекції.

Інспектор також повинен пересвідчитись, що молоковози миються та дезінфікуються після кожного перевезення, за винятком випадків, коли декілька перевезень здійснюються у проміжок часу, що не перевищує двох годин без виникнення додаткових ризиків забруднення.

Особлива увага приділяється контролю залишків дезінфекційних засобів після обробки поверхонь, що контактують із молоком. Інспектору необхідно пересвідчитись чи опікується оператор ринку залишками деззасобу після миття, періодичністю та

доцільністю перевірки даного параметру виходячи із настанови до даного деззасобу, яку, в перший раз, інспектору обов'язково потрібно вивчити.

Для підвищення практичних навичок щодо здійснення ризик-орієнтованого інспектування аспектів транспортування молока рекомендовано переглянути відео симуляційного інспектування господарства з виробництва молока, де висвітлені також питання інспектування аспектів транспортування молока, яке знаходиться в модулі 2 [курсу дистанційного навчання «Ризик-орієнтоване інспектування операторів ринку молока та молочних продуктів»](#).

4.6. Проведення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку, які здійснюють збір чи переробку молока

Для здійснення заходу державного контролю (інспектування) оператора ринку, який здійснює збір чи переробку молока, інспектор відповідно до вимог законодавства повинен використовувати питання Акту, які зазначені в:

- Розділі 1 «Загальні вимоги до операторів ринку» – питання, що стосуються даного оператора;
- Розділах 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 - питання, що стосуються даного оператора;
- Додатку 3 «Вимоги до транспортування молока та молозива» – якщо вони здійснюють таку діяльність;
- Додатку 4 «Вимоги до операторів ринку, які здійснюють збір чи переробку молока».

Переліки питань розділу 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 до Акту щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведені в [Додаток 1](#) до цих настанов.

Перелік специфічних питань наведених в Додатку 3 до Акту щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) операторів ринку, які здійснюють транспортування молока та молозива із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведений в [Додаток 3](#) до цих настанов, а перелік специфічних питань наведених в Додатку 4 до Акту щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) операторів ринку, який здійснює збір чи переробку молока із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання наведений в [Додаток 4](#) до цих настанов.

Інспектору рекомендовано використовувати дані додатки як допоміжний інструмент під час підготовки до інспектування та планування його проведення, а не під час безпосереднього інспектування.

Як вже зазначалось в підрозділі 2.3 цих настанов, інспектор для здійснення ризик-орієнтованого інспектування визначає пріоритетні аспекти контролю залежно від специфіки діяльності оператора та за результатами підготовки до інспектування.

Підхід до ризик-орієнтованого інспектування деяких аспектів щодо збору чи переробки молока наведено нижче.

Базові вимоги до гігієни з боку власників тварин, що здають молоко на ПЗМ

Інспектор під час інспектування відстежує дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва та збору молока, включаючи збір молока від дрібнотоварних виробників через пункти заготівлі молока (ПЗМ).

Під час підготовки до інспектування інспектор ознайомлюється із заходами, які ПЗМ запроваджує для підвищення обізнаності власників тварин щодо:

- гігієни доїння;
- охолодження та зберігання молока;
- здоров'я тварин;
- застосування ветеринарних лікарських засобів;
- вимог до безпечності сирого молока.

Інспектор пересвідчується, що ПЗМ має визначені вимоги до постачальників сирого молока та застосовує підходи до оцінки постачальників як джерела безпечної сировини.

Під час перевірки інспектор встановлює:

- яким чином ПЗМ інформує власників тварин про вимоги законодавства;
- чи оновлюється інформація щодо статусу здоров'я тварин;
- чи здійснюється контроль за наданням інформації щодо досліджень на туберкульоз, бруцельоз та лейкоз;
- чи забезпечується щорічне оновлення відповідних даних.

Інспектор також збирає або перевіряє інформацію щодо:

- кількості власників тварин та поголів'я, охопленого ПЗМ;
- епізоотичної ситуації на відповідній території;
- наявності обміну інформацією між ПЗМ та уповноваженим ветеринаром.

Особлива увага приділяється:

- ризику потрапляння молока від хворих тварин;

- ризику змішування молока різної якості;
- контролю використання ветеринарних лікарських засобів;
- дотриманню періодів каренції.

Під час фізичної перевірки інспектор оцінює:

- стан ємностей для молока;
- умови їх очищення;
- порядок використання миючих засобів;
- наявність роз'яснень, наданих власникам тварин щодо належного миття та зберігання ємностей.

Інспектор також пересвідчується, що ПЗМ забезпечує:

- окремий облік молока, отриманого ручним та машинним доїнням;
- належне маркування;
- недопущення змішування такого молока;
- ведення відповідних записів.

Базові вимоги гігієни процесів збору молока на ПЗМ та гігієни персоналу

Під час кожного заходу державного контролю інспектор пересвідчується, що під час приймання та переливання молока відсутній ризик його забруднення пилом, опадами, комахами або сторонніми предметами.

Інспектор оцінює:

- місце зливу молока;
- захист молока від пилу та вітру;
- санітарний стан обладнання;
- чистоту фільтрів;
- умови фільтрування молока.

Місце зливу молока повинно:

- бути під навісом;
- бути захищеним щонайменше з трьох сторін;
- дозволяти мінімізувати ризик забруднення.

Під час перевірки інспектор оцінює:

- використання одноразових рукавичок;
- можливість миття та дезінфекції рук;
- чистоту спеціального одягу;
- ризики механічного забруднення молока елементами одягу або обладнання.

Інспектор також звертає увагу на:

- послідовність дій працівників;
- дотримання процедур;
- наявність ознак формального виконання вимог;
- ведення записів щодо виявлених невідповідностей та коригувальних заходів.

Простежуваність та ведення обліку на ПЗМ

Інспектор пересвідчується, що кожен здавач молока обліковується у відповідному журналі або електронній системі, а записи відповідають вимогам додатка 4 Наказу № 209.

ПЗМ повинно забезпечувати можливість:

- встановлення походження кожної партії молока;
- ідентифікації постачальника;
- відстеження результатів лабораторних досліджень;
- визначення джерела можливого забруднення.

З цією метою ПЗМ повинно:

- відбирати індивідуальні зразки молока;
- забезпечувати їх належне маркування;
- зберігати зразки за температури 2–6 °C;
- забезпечувати можливість співставлення зразків із записами щодо постачальників.

Інспектор перевіряє:

- доступність інформації щодо статусу здоров'я тварин;
- результати диспансеризації;

- актуальність даних;
- взаємодію ПЗМ з уповноваженим ветеринаром.

Оцінка постачальників сирого молока та простежуваність на потужності із переробки молока

Потужності із переробки молока (ППМ) повинно мати процедури оцінки постачальників сирого молока та забезпечувати простежуваність сировини на всіх етапах її надходження, зберігання та переробки.

Інспектор перевіряє, чи ППМ:

- має перелік затверджених постачальників;
- визначило критерії приймання сирого молока;
- здійснює оцінку ризиків постачальників;
- веде записи щодо невідповідностей постачальників;
- застосовує коригувальні заходи.

Під час інспектування оцінюється:

- історія лабораторних показників постачальників;
- випадки виявлення інгібіторів;
- стабільність показників КСК та ЗБЗ;
- дотримання температурного режиму під час транспортування;
- результати попередніх перевірок.

Інспектор пересвідчується, що ППМ здатне:

- встановити походження кожної партії сирого молока;
- визначити постачальника;
- ідентифікувати перевізника;
- відстежити дату та час приймання молока;
- встановити маршрут руху сировини.

Особлива увага приділяється контролю перевізників молока. Інспектор перевіряє:

- миття та дезінфекцію молочних цистерн;
- наявність записів щодо очищення;

- контроль температурних режимів;
- санітарний стан транспортних засобів;
- недопущення перехресного забруднення.

ППМ повинно мати процедури реагування у випадках:

- виявлення інгібіторів;
- перевищення показників ЗБЗ або КСК;
- порушення температурних режимів;
- підозри щодо фальсифікації;
- неможливості забезпечити простежуваність.

Базові аспекти при перевірці приміщення ПЗМ та ППМ

ПЗМ та ППМ, як елементи ланцюга виробництва харчових продуктів з молока, повинні відповідати базовим вимогам гігієни приміщень, поверхонь, обладнання та організації виробничих процесів.

Загальні вимоги до приміщень та поверхонь

Інспектор перевіряє, що:

- підлога є чистою, не має пошкодженого покриття та не накопичує бруд або вологу;
- у приміщеннях відсутні місця зі стоячою водою, особливо в зонах, де знаходяться ємності з молоком;
- стіни та стеля чисті та підтримуються у належному санітарному стані;
- миття та дезінфекція приміщень здійснюються регулярно.

Інспектор звертає увагу на наявність предметів або матеріалів, які можуть стати джерелом механічного забруднення молока, зокрема:

- скотчу;
- мотузок;
- дроту;
- пошкоджених або іржавих елементів кріплення.

Усі поверхні, що контактують із молоком, повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами. Використання іржавих або пошкоджених поверхонь не допускається.

Контроль комах та гризунів

Під час роботи ПЗМ або ППМ вікна та двері повинні бути зачиненими або обладнаними засобами захисту від комах.

Вікна, які відкриваються для провітрювання, повинні бути обладнані захисними сітками.

Інспектор перевіряє:

- наявність процедур боротьби зі шкідниками;
- записи щодо проведення дератизації та дезінсекції;
- результати моніторингу комах та гризунів.

Для оцінки ефективності заходів можуть перевірятись:

- моніторингові липкі елементи;
- пастки;
- схеми розміщення засобів боротьби зі шкідниками.

Ємності з молоком повинні бути закритими для недопущення потрапляння комах або сторонніх предметів.

Двері можуть бути обладнані полімерними шторами або автоматичними пристроями закривання для зменшення ризику потрапляння комах та пилу.

Вимоги до води

Оператор ринку повинен використовувати для миття поверхонь, що контактують із молоком, лише питну воду.

Інспектор перевіряє:

- результати лабораторних досліджень води;
- періодичність проведення досліджень;
- місця відбору проб води.

Лабораторні дослідження повинні проводитись не рідше одного разу на квартал в акредитованих уповноважених лабораторіях.

Для пересувних або тимчасових пунктів приймання молока на пасовищах допускається використання чистої або джерельної води без регулярного лабораторного контролю за умови:

- проведення оцінки ризиків;
- погодження такого підходу компетентним органом.

Специфічні аспекти для ПЗМ

Під час перевірки ПЗМ інспектор додатково звертає увагу на:

- місце зливу молока;
- захист молока від пилу, опадів та сторонніх домішок;
- фільтрування молока під час приймання;
- стан та чистоту фільтруючих елементів.

Місце зливу молока повинно бути:

- під навісом;
- захищеним щонайменше з трьох сторін від вітру та пилу.

ПЗМ повинно вести записи щодо:

- виявлених невідповідностей;
- забрудненого молока;
- коригувальних заходів.

Специфічні аспекти для молокопереробних потужностей

Під час перевірки ППМ інспектор додатково оцінює:

- зонування приміщень;
- розділення «чистих» та «брудних» зон;
- запобігання перехресному забрудненню;
- організацію потоків сировини, готової продукції, персоналу та відходів.

Особлива увага приділяється:

- стану обладнання;
- ефективності процедур миття та дезінфекції (CIP);
- температурним режимам;
- вентиляції;

- конденсату;
- можливості накопичення забруднень у важкодоступних місцях.

Інспектор також оцінює:

- дотримання процедур миття обладнання;
- наявність записів щодо проведення СІР-миття;
- використання дозволених мийних та дезінфекційних засобів;
- контроль залишків мийних та дезінфекційних засобів після обробки обладнання.

Оцінка здатності оператора ринку контролювати критерії сирого молока

Інспектор відносить питання відповідності критеріям безпеки та якості сирого молока до одного з ключових аспектів інспектування, оскільки ці показники дозволяють комплексно оцінити ефективність виробничих процесів та системи контролю оператора ринку.

Інспектор не дивлячись на ризик-орієнтований підхід, під час кожного заходу державного контролю перевіряє дані результатів лабораторних досліджень та статистичних даних по збірному молоку з інформаційно-комунікаційної системи «Молочний модуль» та порівнює їх із записами операторів ринку. При цьому інспектор робить логічні висновки щодо оцінки тенденцій оператором ринку та своєчасності застосування коригувальних заходів, які дозволяють власникам тварин та власникам ПЗМ і ППМ залишатися в межах максимально-допустимих рівнів критеріїв, встановлених законодавством.

Якщо показники сирого молока стабільно знаходяться на рівні, значно нижчому за максимально допустимі межі, встановлені законодавством, це може свідчити про належний контроль:

- здоров'я тварин (КСК);
- підготовки вимені до доїння та його обробки після доїння (КСК);
- гігієни доїння та виробничих процесів (ЗБЗ);
- швидкості охолодження молока (ЗБЗ);
- використання протимікробних ветеринарних лікарських засобів (залишки інгібуючих речовин);

- ризиків фальсифікації молока шляхом додавання води (точка замерзання).

Незалежно від місця оператора ринку у харчовому ланцюгу, оператори ринку, які здійснюють збір або переробку молока, повинні контролювати критерії якості та безпечності сирого молока виробників та вести відповідні записи.

Під час кожного заходу державного контролю інспектор перевіряє:

- результати лабораторних досліджень;
- статистичні дані щодо збірного молока з інформаційно-комунікаційної системи «Молочний модуль»;
- записи оператора ринку щодо контролю критеріїв сирого молока.

Інспектор порівнює ці дані та оцінює:

- тенденції зміни показників;
- своєчасність реагування оператора ринку;
- ефективність коригувальних заходів;
- здатність оператора ринку підтримувати показники в межах, встановлених законодавством.

Під час вивчення записів інспектор пересвідчується, що оператор ринку:

- має процедуру реагування у випадку виявлення інгібіторів у молоці;
- володіє актуальними контактами компетентного органу для оперативного повідомлення;
- здійснює документування випадків невідповідностей;
- запроваджує коригувальні заходи.

Кожен випадок перевищення допустимого рівня інгібіторів повинен супроводжуватись відповідними коригувальними заходами, дієвість яких інспектор оцінює під час інспектування.

Інспектор також пересвідчується, що оператор ринку, який здійснює виробництво або реалізацію молока без термічної обробки, дотримується встановлених законодавством вимог щодо виробництва, збору та переробки сирого молока.

У випадках, коли продукція вироблена із сирого молока або молозива, інспектор перевіряє наявність відповідного маркування:

- «Із сирого молока»;

- «Із молозива».

Інспектор також пересвідчується, що інформація для споживача містить:

- умови зберігання продукції;
- попередження щодо безпечного споживання необробленого молока.

Зокрема, на продукції або в місці реалізації сирого молока повинно бути зазначено: «Сире молоко, кип'ятити перед вживанням».

Особлива увага приділяється контролю:

- фермерських магазинів;
- молокоматів;
- інших каналів реалізації сирого молока, яке не піддавалося термічній обробці

та вводиться в обіг як харчовий продукт.

Для підвищення практичних навичок щодо здійснення ризик-орієнтованого інспектування аспектів збору та переробки молока рекомендовано переглянути відео симуляційних інспектувань ПЗМ та ППМ, які знаходяться в модулі 3 та модулі 4 [курсу дистанційного навчання «Ризик-орієнтоване інспектування операторів ринку молока та молочних продуктів»](#).

5. Завершення ризик-орієнтованого інспектування операторів ринку щодо дотримання операторами ринку вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів

Інспектор має зібрати всю необхідну інформацію, що передбачена в переліку питань до Акту та здійснити відповідні записи. Всі виявлені критичні невідповідності мають бути задокументовані та оформлені згідно чинних вимог.

Під час здійснення заходів державного контролю інспектор повинен оцінювати виявлені невідповідності з урахуванням їх можливого впливу на безпечність харчових продуктів, здоров'я споживачів, здоров'я та благополуччя тварин, а також ефективність системи внутрішнього контролю оператора ринку.

Оцінка критичності невідповідностей здійснюється з урахуванням:

- характеру порушення;
- можливості виникнення ризику для здоров'я людини;
- етапу виробничого процесу, на якому виявлена невідповідність;
- наявності або відсутності контролю з боку оператора ринку;
- системності та повторюваності порушення;
- можливості виникнення перехресного забруднення;
- здатності оператора ринку своєчасно виявляти та усувати ризики.

Критичні невідповідності

До критичних невідповідностей належать порушення, які:

- створюють або можуть створити безпосередній ризик для здоров'я людини;
- можуть призвести до забруднення харчового продукту;
- свідчать про відсутність або неефективність контролю;
- пов'язані з фальсифікацією даних або продукції;
- свідчать про серйозне порушення вимог законодавства.

Некритичні невідповідності

До некритичних невідповідностей належать порушення, які:

- не створюють безпосереднього ризику для здоров'я людини;

- не впливають суттєво на безпечність продукції;
- можуть бути усунуті в робочому порядку;
- не свідчать про втрату контролю над процесами.

Схема оцінки критичності виявлених під час планових та позапланових заходів державного контролю невідповідностей наведена в [Додаток 5](#) до цих настанов.

Результати оцінки критичності невідповідностей враховуються під час:

- визначення необхідності застосування заходів реагування;
- підготовки приписів;
- планування позапланових заходів державного контролю;
- оцінки ефективності коригувальних заходів;
- перегляду категорії ризику потужності.

Інспектор обговорює з оператором ринку (керівником потужності) результати інспектування та, за необхідності, надає рекомендації щодо коригувальних дій для усунення виявлених невідповідностей.

Другий примірник або копія підписаного інспектором Акта вручається оператору ринку протягом трьох днів після завершення заходу державного контролю.

За результатами інспектування інспектор визначає доцільність подальших дій, зокрема:

- підготовки плану коригувальних заходів;
- подальшого відстеження усунення невідповідностей;
- формату звітування щодо виконання коригувальних заходів;
- необхідності проведення додаткових заходів контролю.

Інспектор також повинен повідомити відповідний структурний підрозділ про попередні результати заходу державного контролю та факт завершення інспектування не пізніше ранку наступного дня після завершення перевірки.

Після завершення інспектування інспектор перевіряє:

- правильність заповнення всіх необхідних форм;
- повноту внесених даних;
- наявність опису виявлених порушень та невідповідностей.

Документація щодо проведеного заходу державного контролю повинна бути впорядкована та належним чином оформлена.

У разі виявлення серйозних невідповідностей або порушень інспектор готує припис на адресу оператора ринку із зазначенням:

- суті порушення;
- термінів усунення;
- умов виконання коригувальних заходів.

Результати інспектування, особливості проведення заходу, витрати часу на переміщення та огляд потужності, специфіку виробничих процесів, а також інші суттєві аспекти та коментарі інспектор може викладати в оглядовому звіті довільної форми.

У такому звіті також доцільно фіксувати:

- кращі практики оператора ринку;
- ефективні підходи до управління ризиками;
- заходи, спрямовані на попередження невідповідностей.

Такий звіт може використовуватись як додаткове джерело інформації під час підготовки до наступних заходів державного контролю.

Планування наступних заходів державного контролю щодо оператора ринку повинно здійснюватись з урахуванням результатів поточного інспектування та оцінки ризиків.

ПЕРЕЛІК

загальних питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Загальні вимоги до операторів ринку							
1.1	Потужність має актуальний експлуатаційний дозвіл					Частини перша, дев'ятнадцята статті 23 ЗУ № 771	Під час підготовки до інспектування інспектор пересвідчується що потужність, яка планується до інспектування має актуальний експлуатаційний дозвіл. Під час інспектування необхідно пересвідчитись, чи не потребує дозвіл оновлення через зміни у процесах або номенклатурі виробництва.
1.2	Потужність має державну реєстрацію					Частина перша статті 25 ЗУ № 771	Потужність наявна у реєстрі та її сфера діяльності відповідає заявленій і не змінювалася останнім часом. Реєстраційні дані не потребують оновлення. Перевіряється під час підготовки та в ході фізичної перевірки, або бесіди із супроводжуючою особою. За необхідності

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							інспектор може зробити запит на оновлення інформації щодо потреби внесення змін до реєстраційних даних.
1.3	Повідомлення про зміни у своїй діяльності, що зумовляють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру операторів ринку та їхніх потужностей, а також про припинення використання потужності, надсилались територіальному органу протягом 10 робочих днів					Частина восьма статті 25 ЗУ № 771	Інспектор підтверджує це твердження або спростовує його під час здійснення фізичної перевірки. Є логічним продовженням попереднього питання, якщо встановлено фактичні зміни, які не були внесені належним чином до реєстру. Під час ризик-орієнтованого інспектування питання перевіряється за потреби, або за умови тривалої перерви між заходами державного контролю.
1.4	Попередньо виявлені невідповідності усунуто шляхом здійснення корекцій та коригувальних дій					Пункт 2 частини першої статті 16 ЗУ 2042	Під час підготовки інспектор пересвідчується, що за результатами попереднього інспектування було розроблено коригувальні заходи для усунення виявлених порушень та отримано письмову або усну відповідь (за умови відсутності критичних зауважень, та врахування зауважень безпосередньо під час заходу державного контролю) щодо їх

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							усунення. Бажано повідомлення про виконані коригувальні заходи мати із собою під час здійснення заходу державного контролю, щоб пересвідчитися у їх виконанні, або зробити особисті записи під час підготовки.
1.5	Оператор ринку здійснює обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл, та/або використовує такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів					Частина восьма статті 20 ЗУ № 771	Інспектор аналізує це питання при підготовці до інспектування базуючись на даних попереднього інспектування. Користуючись ризик орієнтованою логікою перевіряє дані за наявністю фактів розширення або зміни постачальників. Одним із аспектів перевірки є наявність такого критерію в оцінці постачальників, які використовує суб'єкт господарювання. Оцінка постачальників є одним із важливих опосередкованих моментів, які дозволяють інспектору зрозуміти пріоритетність тих чи інших питань для оператора ринку. Дозволяє своєчасно наголосити на критеріях простежуваності, безпечності виробництва, здоров'я та

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							благополуччя тварин, які мають переважати над економічними критеріями.
1.6	Простежуваність харчових продуктів, тварин, призначених для виробництва харчових продуктів, або речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів, забезпечена на всіх стадіях їх виробництва та обігу					Частина перша статті 22 ЗУ № 771	Інспектор перевіряє дане питання фізично кожного разу, не дивлячись на результати попередніх інспектувань. Система простежуваності має бути доведена оператором ринку на прикладі завдань по простежуваності. Оператор ринку виконуючи такі завдання неодмінно намагатиметься спростити процедури простежуваності зменшуючи потреби часу на виконання таких вправ. Приклад вправи: Маркування продукції на складі інспектор записує номер партії – завдання визначити – 1. Персональний склад зміни, яка виготовила даний продукт із результатами щоденного огляду здоров'я персоналу. 2. Відстежити номер партії, якогось із сировинних компонентів, який увійшов до складу партії товару на складі. 3. Відстежити перелік ферм із яких було

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							отримано сировину з якої виготовлений кінцевий продукт зі складу. Оператор ринку самостійно має визначити скільки часу йому на це потрібно. Інспектор аналізує отримані результати ретельно розпитуючи та усвідомлюючи яким чином ці дані отримані.
1.7	Оператор ринку забезпечує ідентифікацію інших операторів ринку, що постачають та яким постачаються харчові продукти, тварини, призначені для виробництва харчових продуктів, або речовини, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів					Частина друга статті 22 ЗУ № 771	Зазвичай відповідей оператора ринку достатньо для того, щоб зрозуміти чи всі отримання та відправки є легальними та відбуваються між авторизованими операторами ринку. Наприклад чи всі пункти збору молока є авторизованими КО. Якщо ж є обґрунтована підозра щодо використання сировини із неавторизованих джерел, або компонентів отриманих шляхом контрабанди, інспектор вдається до інструментів документальної перевірки та робить запит на надання повного переліку

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							постачальників того чи іншого компоненту харчового продукту. Порівнюється наявна кількість та кількість використана із дня початку використання із тією кількістю, яка отримана документально. Якщо виявляється різниця, оператору ринку буде необхідно пояснити цю невідповідність. На даному етапі інспектор може залучати правоохоронні органи, якщо межа його повноважень на даному етапі завершується та починаються слідчі дії. Цей принцип працює як з боку отримання продукції так і в бік її відвантаження. Для проведення деяких заходів інспектор може залучати сторонніх експертів або консультантів, які здатні встановити тонкощі тих чи інших процесів.
1.8	Оператор ринку запровадив системи та процедури, що дають змогу систематизувати інформацію про операторів, що постачають та яким постачаються харчові продукти, тварини,					Частина третя статті 22 ЗУ № 771	Питання пов'язане із попереднім. Інспектор під час заходу фізичного контролю пересвідчується в тому що оператор ринку веде таку документацію та може за потреби зробити із неї витяги для

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	призначені для виробництва харчових продуктів, або речовини, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів. Інформація на вимогу компетентного органу надається						інспектора або продемонструвати та пояснити як вона ведеться, ким і за якими процедурами дані оновлюються. Дане питання не потребує ретельної перевірки при кожному черговому заході державного контролю. Але в режимі питання – відповідь інспектор повинен бути здатним виявити проблеми та за необхідності заглибитись в деталі.
1.9	Харчові продукти, що розміщуються на ринку або будуть введені в обіг, належним чином марковані або позначені згідно з документацією чи супроводжуються інформацією відповідно до вимог законодавства для забезпечення простежуваності					Частина четверта статті 22 ЗУ № 771	Інспектор, не акцентуючи увагу на даному питанні, під час заходу фізичного контролю оглядає продукцію готову до відправки та аналізує наявне на ній маркування. За наявності порушень, або непорозумінь, інспектор заглиблюється в деталі. При продажу продуктів, які потребують додаткового маркування, такого як сирого молока, що потребує згадки про необхідність кип'ятіння, звертають на це увагу. За відсутності невідповідностей не акцентується на цьому увага. Інспектування

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							продовжується без зупинки.
1.10	Оператори ринку, які здійснюють виробництво та/або обіг харчових продуктів тваринного походження, надають операторам ринку, до яких постачаються ці харчові продукти, а також на вимогу компетентного органу інформацію, зазначену в пунктах 1–8 частини п'ятої статті 22 ЗУ № 771					Частина п'ята статті 22 ЗУ № 771	Інспектор під час здійснення контролю даних які містяться в документах від постачальників та направлених отримувачам наступних даних: 1) назва та інші відомості, що дають змогу ідентифікувати харчовий продукт; 2) обсяг (об'єм) або кількість (вага) харчового продукту; 3) найменування та місцезнаходження потужності, з якої постачається харчовий продукт, а якщо така потужність знаходиться в Україні - також її реєстраційний (особистий) номер; 4) найменування та місцезнаходження оператора ринку, який постачає харчовий продукт, якщо вони відрізняються від найменування та місцезнаходження потужності, з якої постачається харчовий продукт; 5) найменування та місцезнаходження потужності, до якої постачається харчовий

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							продукт, а якщо така потужність знаходиться в Україні - також її реєстраційний номер; 6) найменування та місцезнаходження оператора ринку, потужності, до якої постачається харчовий продукт, якщо вони відрізняються від найменування та місцезнаходження потужності, до якої постачається харчовий продукт; 7) відомості, що дають змогу ідентифікувати партію (лот) харчового продукту або партію вантажну; 8) дата відправлення партії (лота) харчового продукту або партії вантажної. При відсутності якихось із вище перелічених даних, інспектор вказує на це оператору ринку та просить виправити це на рівні фактичних записів та процедур щодо ведення цих записів. Якщо дане порушення повторюється воно має бути вписане у припис та бути виправлене через коригуючий захід системи контролю якості.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.11	Інформація, зазначена в частині п'ятій статті 22 ЗУ № 771, оновлюється щоденно та зберігається оператором ринку до закінчення граничного терміну споживання харчового продукту або закінчення мінімального терміну придатності харчового продукту					Абзац десятий частини п'ятої статті 22 ЗУ № 771	Дане питання інспектор перевіряє шляхом вивчення стандартної операційної процедури, або технологічної інструкції, яка має встановлювати термін зберігання та оновлення даних відповідно до вимог попереднього пункту.
1.12	Оператор ринку використовує харчові добавки та ароматизатори, зареєстровані відповідно до вимог ЗУ № 771					Частина четверта статті 32 ЗУ № 771	Оператор ринку несе пряму відповідальність за використання виключно офіційних харчових компонентів у виробництві. Інспектор під час заходів державного контролю, кожного разу без виключень уважно вивчає маркування харчових добавок та вибірково робить запити на наявність відповідної документації. Звертає особливу увагу на ті харчові добавки, які відсутні у кімнаті для наважування та проміжного зберігання, але наявні в складі харчових добавок та інших сировинних компонентів. Щодо таких випадків документи вимагаються обов'язково.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.13	Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів дотримуються					Частини перша, друга статті 37 ЗУ № 771	Узагальнююче питання. Інспектор аналізує комплекс того, в чому він пересвідчився та робить висновок про відповідність щодо даного питання.
1.14	Вимоги щодо вилучення/відкликання з обігу харчових продуктів, що не відповідають вимогам та/або параметрам безпечності, та інформування компетентного органу про такі випадки виконуються					Пункт 3 частини другої, частини третя –п'ята статті 20 ЗУ № 771	Дане питання часто ігнорується через відсутність таких фактів на практиці, але даремно! Інспектор має запросити та отримати одразу, або пізніше власне процедуру, або технологічну інструкцію щодо відклику невідповідної процедури. Мало того, оператор ринку відповідно до стандарту має не рідше одного разу на рік проводити навчання із симуляцією відклику невідповідної продукції. Цю інформацію інспектор має вивчити, проаналізувати та виявити слабкі місця, які під час такого випадку можуть становити найбільший ризик виконанню вимог законодавства. Власне процедура має містити відомості про кроки повідомлення компетентного органу про виявлені невідповідності,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							особливо ті, які можуть становити прямий ризик для здоров'я та життя споживачів.
1.15	Обсяг виробництва ремісничих харчових продуктів або харчових продуктів тваринного походження на малих потужностях, який було задекларовано оператором ринку у заяві про державну реєстрацію потужності, становить не більше 1000 кілограмів або 1000 літрів на тиждень у середньому протягом року						Інспектор оглядає записи щодо виробництва, періодичного лабораторного контролю та пересвідчується в тому, що загальний обсяг виробництва не перевищує зазначених показників. При цьому він порівнює виробничу потужність (виходячи із середніх показників надоїв, або закупівлі, яку він спостерігає під час інспектування) та, накладаючи ці дані пересвідчується у тому що об'єми внесені до записів та отримані шляхом розрахунків не мають великої різниці, таким чином можна відкинути підозри щодо навмисного зменшення внесених до записів показників. При цьому інспектор розуміє, що разові показники можуть значно перевищувати показник середній, але його цікавлять середні показники в розрізі року.
1.16	Інформація, яка дає змогу ідентифікувати ремісничі харчові продукти, які						Інспектор вивчає рецептуру та перелік інгредієнтів, які до неї входять. Оглядає

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	виробляються тільки на одній потужності (відомості про їх основні інгредієнти, для яких Україна є країною походження, а також про власну унікальну рецептуру та/або технологію виробництва), що була додана оператором ринку до заяви про державну реєстрацію потужності, відповідає заявленій.						місце де вони зберігаються та з яких умов (порівнює із умовами заявленими їх виробником). Переглядає написи та інформацію, якщо це компоненти промислового виробництва. Якщо серед інгредієнтів немає незаявлених у рецептурі, та власне процес виробництва відповідає заявленій рецептурі дане питання можна вважати таким, яке відповідає законодавству.
1.17	У м'ясопереробних цехах, на бойнях малої потужності, незалежно від форми власності, без поточного процесу переробки тварин та в забійних цехах птахофабрик та інших потужностях державний контроль здійснює офіційний ветеринарний лікар						Інспектор пересвідчується в тому, що жодна тварина, яка забита та направлена у роздрібну торгівлю, або на виробництво харчового продукту не пройшла повз увагу офіційного ветеринара на забійній потужності. Усі графіки забоїв починаються із обов'язковою присутністю офіційного ветеринара. У разі невиконання цієї умови, дане зауваження є критичним з точки зору ризиків утворення небезпечних харчових продуктів та може тягнути за собою призупинку діяльності та

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							накладання адміністративного стягнення.
2. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво							
2.1	Оператор ринку здійснює заходи з управління небезпечними факторами, характерними для харчових продуктів, та способами поводження з ними під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також для захисту здоров'я людей					Пункт 1 частини першої статті 40 ЗУ № 771	На практиці інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку вживає заходів щодо зниження ризиків, які прямо або опосередковано впливають на харчовий продукт погіршуючи його якість та показники безпечності. Інспектор робить висновок щодо цього питання, оперуючи інформацією, яку отримує під час підготовки до інспектування та під час фізичного інспектування потужності.
	Оператор ринку здійснює заходи із забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників					Пункт 2 частини першої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор маючи доступ до інформації про основні підходи та стандарти ведення сільськогосподарського бізнесу даної потужності робить висновок щодо застосування агрохімікатів, ветеринарних препаратів, інших речовин, що є забруднювачами, та робить висновок про дотримання основних заходів та процедур, які дозволяють уникати забруднення

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							харчових продуктів залишками. Результати моніторингових програм контролю залишків є прямим доказом дотримання цих норм та правил. Особливу увагу інспектору слід приділити тим потужностям, які не включені до загальнодержавних програм моніторингу. У випадках обґрунтованих підозр відбирати зразки для проведення лабораторних досліджень щодо можливого забруднення.
	Потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів, підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції					Пункт 1 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Узагальнене питання. Інспектор усвідомлюючи та аналізуючи повний спектр даних щодо гігієни виробництва та даних отриманих під час фізичних перевірок щодо графіків, якості та процедур механічного очищення, мийки та дезінфекції, робить висновок про повну, або часткову відповідність.
2.4	Обладнання, інвентар і транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції					Пункт 2 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Питання пряме, але не розкриває суті. Інспектор має написати так, навіть при брудному транспорті або обладнанні, якщо

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							оператор ринку має затверджені процедури та виконує їх в повному обсязі та своєчасно. В цьому випадку Інспектор може наполягати на перегляді даних процедур задля досягнення відповідності в частині чистоти обладнання та транспорту
2.5	Належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та за потреби тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів забезпечено					Пункт 3 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Це питання передбачає не тільки візуальне підтвердження того, що тварини чисті під час інспектування. Інспектор має переконатись в тому, що оператор ринку має технологічну можливість вимити тварин, або затверджену процедуру щодо оцінки постачальників, які зобов'язані доставляти тварин виключно належної чистоти. Інспектор вивчає дане питання документально та пересвідчується фізично в тому, що тварини під час очікування знаходяться в належних умовах, із чистою шерстю. На фермах це питання вивчається під час кожного фізичного візиту інспектора. Оператор ринку комплексом заходів та

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							технічних рішень має забезпечити належну чистоту тварин та продемонструвати цю можливість інспектору.
2.6	На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню					Пункт 4 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Узагальнене питання. Оператор ринку має опікуватись питаннями лабораторного підтвердження якості води, яка використовується для миття технологічного обладнання, яке контактує із харчовими продуктами (виключно питною водою) та напування тварин (вода чиста або вода питна). Інспектор аналізуючи комплекс отриманих даних робить висновок щодо відповідності.
2.7	До виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів допускається персонал, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що документально підтверджено					Пункт 5 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Узагальнене питання. Інспектор для відповіді на це питання – так, має бути впевненим що оператор ринку має щорічний графік проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, запровадив процедуру щоденного контролю здоров'я персоналу, має відповідальну особу, яка контролює дотримання цього графіка та проводить

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							щоденний контроль. . Особливо це стосується спеціалістів та працівників, які мають безпосередній контакт із харчовими продуктами, або із живими тваринами.
2.8	Здійснення ефективних заходів щодо боротьби зі шкідниками забезпечено					Пункт 6 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Наявність шкідників та моніторинг наявності шкідників є прямим доказом ефективності запроваджених процедур боротьби із шкідниками. Інспектор пересвідчується в цьому особисто під час фізичного заходу контролю. Але інспектор має особисто переконатись в тому, що оператор ринку має ці процедури, має відповідні програми контролю запроваджених заходів боротьби із шкідниками, незалежно від того чи самостійно він виконує ці заходи, чи використовує наймані послуги за угодами.
2.9	З метою запобігання перехресному забрудненню харчових продуктів, відходи, небезпечні речовини, побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною, зберігаються					Пункт 7 частини другої статті 40 ЗУ № 771, пункт 1 частини першої	Інспектор має підтвердити відповідність цьому питанню тільки у випадку коли оператор ринку чітко розмежував та встановив процедури переміщення персоналу, транспорту, живих тварин,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	та вивозяться (направляються) у максимально безпечний спосіб на оброблення, переробку з метою подальшої утилізації або для здійснення операцій з видалення					статті 20 ЗУ 287	продукції тваринного походження призначених та не призначеної для споживання людиною. Ці блок схеми та процедури інспектор вивчив та встановив відсутність перетину фізичного або в часі та підтвердив що даний підхід забезпечує уникнення перехресної контамінації.
2.10	Компетентний орган повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин					Пункт 8 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор має пересвідчитись що таке внутрішнє правило існує, навчання щодо цього правила проведено, а спеціалісти, які мають його виконувати чітко його розуміють та усвідомлюють свою відповідальність за його невиконання. Власне встановлення факту про неповідомлення про підозру або клінічні ознаки хвороби, яка підлягає повідомленню є надзвичайно критичним порушенням та має бути завершено адміністративним стягненням, або кримінальним провадженням залежно від тяжкості наслідків такого правопорушення.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
2.11	Результати досліджень (випробувань) зразків використовуються					Пункт 9 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор в розмові із уповноваженою від імені оператора ринку особою пересвідчується що їй відомі результати лабораторних досліджень. Всі результати лабораторних досліджень аналізуються, визначаються тенденції та вживаються заходи щодо запобігання отримання результатів про невідповідність.
2.12	Ветеринарні препарати та кормові добавки використовуються відповідно до вимог законодавства					Пункт 10 частини другої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор під час фізичної перевірки пересвідчується в тому, що оператор ринку не зберігає та не використовує ветеринарні лікарські засоби або будь-які інші хімічні чи фармацевтичні субстанції в розріз із настановами. Використання фармацевтичних субстанцій протимікробних засобів в кормах є надзвичайно критичним порушенням та має тягнути адміністративне покарання. А факт придбання субстанції має бути предметом кримінального провадження щодо обігу сильнодіючих речовин всупереч діючим нормам.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
2.13	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, здійснює дії, передбачені пунктами 2.3, 2.4, 2.6–2.9, 2.11 цього акта, а також використовує засоби захисту рослин відповідно до вимог законодавства					Частина третя статті 40 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується в тому що оператор ринку усвідомлює ризик забруднення харчових продуктів агрохімікатами. Опосередкованим доказом дотримання правил є належні результати моніторингу забруднень. Інспектор має пересвідчитись що речовини включені до моніторингу використовуються на потужності. Якщо оператор ринку використовує інші речовини, інспектор ініціює зміни до плану моніторингу щодо цього виробника. Інакше моніторинг не матиме ніякого сенсу та не нестиме ніякої корисної інформації.
2.14	У разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам законодавства, виявлені під час здійснення державного контролю, оператором ринку вживаються всі необхідні заходи для усунення таких невідповідностей					Частина четверта статті 40 ЗУ № 771	Інспектор оцінює тенденції напрацювання коригувальних заходів після отримання зауважень та спираючись на них робить висновок. Висновок має базуватись на пріоритеті зауважень, які впливають на безпечність та якість харчового продукту, здоров'я та благополуччя тварин.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
2.15	Записи про заходи, що вживаються для управління небезпечними факторами, наявні, ведуться та зберігаються протягом трьох місяців після закінчення строку придатності, мінімального терміну придатності або дати «вжити до»					Пункт 1 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор за необхідності пересвідчується в тому, що оператор ринку веде записи та зберігає їх. Для цього на запит інспектора йому мають надати доступ до записів про продукт термін придатності якого спливає трохи менше ніж три місяці тому. (Контроль ККТ, результати періодичних досліджень тощо).
2.16	Інформація щодо загальних вимог до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів, надається на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію					Пункт 2 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771	Для інспектора інформація має бути доступною як на рівні оператора тваринницької потужності так і на рівні оператора переробної потужності. Доступність інформації для оператора переробної потужності може бути перевірена інспектором через вивчення пакету документів щодо оцінки постачальників на переробне підприємство.
2.17	Записи щодо виду та походження кормів наявні та ведуться					Пункт 1 частини шостої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор в розмові із оператором ринку пересвідчується в тому, що ризики забруднення кормів хімічними та біологічними забруднювачами

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							проаналізована. Оператор ринку за потреби надає державному інспектору інформацію та записи щодо походження кормів, постачальників кормів та результати оцінки постачальників кормів.
2.18	Записи щодо ветеринарних лікарських засобів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження, наявні та ведуться					Пункт 2 частини шостої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор дане питання перевіряє при кожному фізичному заході державного контролю. Амбулаторний журнал та записи надходження ветеринарних лікарських засобів, їх витрати та списання. Предметом перевірки як прямої так і наскрізної є використання виключно зареєстрованих продуктів, настанови мають призначити використання препаратів саме тим тваринам, яким воно було застосовано, періоди очікування були встановлені відповідно до листівок вкладок, про періоди очікування повідомлені особи, які використовують тварин для отримання від них харчових продуктів, встановлені процедури виведення (мітки, браслети, маркування) тварин із періоду очікування.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							Інспектор особисто перевіряє ведення амбулаторного журналу та наскрізно контролює процеси отримання молока, вибраковки тварин на м'ясо в періоді очікування.
2.19	Записи щодо наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, наявні та ведуться					Пункт 3 частини шостої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується що оператор тваринницької потужності має записи про хвороби. Це може бути і амбулаторний журнал із системою повідомлень про реєстрацію та підозри щодо такої хвороби, а може бути і окрема система записів пов'язаних із маркерами здоров'я поголів'я вцілому (споживання корму, води, падіж). Кожна така підозра крім системи внутрішніх повідомлень повинна містити повідомлення компетентного органу. На це інспектор звертає особливу увагу.
2.20	Записи щодо результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних із діагностичною метою, наявні та ведуться					Пункт 4 частини шостої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор не вимагає від оператора ринку документи власником яких він є сам. Наприклад описи алергічного дослідження на туберкульоз, дослідження на бруцельоз щеплення проти обов'язкових щодо

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							щеплення хвороб тощо. Але якщо такі обробки здійснюються за угодами ліцензованими установами ветеринарної медицини інспектор проводить паралельну звірку даних отриману у якості звіту від установи та у господарстві для виявлення розбіжностей, або неповних даних.
2.21	Записи щодо даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів наявні та ведуться					Пункт 5 частини шостої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор спостерігаючи за процесом та процедурами впровадженими у господарстві може конкретно не зупинятись на цьому питанні, але якщо фізична перевірка виявляє невідповідне ставлення до тварин, або явно невідповідні умови утримання тварин, інспектор вимагає записи щодо обов'язкових періодичних перевірок та в розмові із відповідальною особою встановлює причини невідповідності та рівень знань відповідальної особи щодо вимог з цього питання.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
2.22	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, веде записи щодо використання засобів захисту рослин					Пункт 1 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771	Дублююче положення запитання 2.13. Див. пояснення вище.
2.23	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, веде записи щодо наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження					Пункт 2 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор, використовуючи наявну інформацію щодо рівня засміченості полів шкідниками має провести паралелі щодо використання засобів захисту рослин, використання цих рослин у якості кормів, або як джерело харчового продукту. Інспектор аналізує ризик забруднення харчового продукту, або корму рослинного походження безпосередньо шкідником, або продуктами його життєдіяльності. Контроль здійснюється безпосереднім оглядом за умови наявності відповідних знань, або лабораторно. Інспектор може використовувати дані отримані оператором ринку від уповноважених лабораторій під час здійснення заходів державного контролю.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							Інспектор залишає за собою право відібрати зразки під час заходу за наявності обґрунтованої підозри або на виконання планового відбору в рамках моніторингових програм.
2.24	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, веде записи щодо результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків					Пункт 3 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується у наявності таких записів та порівнює їх із фактичними результатами огляду.
3. Загальні гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів							
3.1	Потужність підтримується в чистому та робочому стані					Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Узагальнене питання, яке потребує логічного висновку інспектора, який базується на комплексі отриманих даних під час підготовки до інспектування та власне документального і фізичного спостереження за процесами під час виробництва. Рівень гігієни виробничих процесів,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							персоналу, поверхонь мають відповідати базовим вимогам та мати документальне підтвердження, що базується на результатах періодичного виробничого контролю.
3.2	Потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що забезпечуються 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					Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Глибоке вивчення даного питання потребує багато часу та ресурсів. Але ризик орієнтований підхід та підготовка до інспектування дозволяють значно прискорити вивчення даного питання. Якщо за результатами попередніх перевірок та за результатами ризик-орієнтованого інспектування не встановлено фактів перетину потоків, ризиків крос-контамінації продукції, порушення умов гігієни персоналу, транспорту, пакування та видалення побічних продуктів тваринного походження, можна вважати пункт таким, який відповідає. Якщо ж на вищезгаданих етапах були відмічені невідповідності інспектор має

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							проаналізувати робочий план потужності, визначити критичні місця та визначити необхідні зміни щоб уникнути недоліків в майбутньому. Це питання актуально для усіх складових повного ланцюгу виробництва від отримання сировини та складових до холодильних камер та експедиції із контролем транспорту для відвантаження готової продукції.
3.3	Потужність має належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції сконструйована так, що механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляє до чистої зони; безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати, забезпечено					Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Важко перевірити дане питання на практиці не маючи спеціального обладнання. Інспектор має через опосередковані показники встановити відповідність. Для цього використовуються дані про дослідження бактеріологічного забруднення повітря та виявлених мікроорганізмах під час цих досліджень. Інспектор може використовувати спеціальні прилади в термінальних зонах (на межі чистої та брудної) для визначення зон із від'ємним та додатковим тиском.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							Щодо заміни фільтрувальних елементів інспектор цікавиться процедурами заміни та періодичністю заміни фільтрувальних елементів. Дані відповідних процедур повинні відповідати вимогам виробників вентиляційного обладнання та фільтрів.
3.4	Належним природним та/або штучним освітленням, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів, потужність забезпечена					Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Інспектор особисто пересвідчується що зони виробництва та пакування харчових продуктів, які потребують особливої уваги освітлені на рівні можливості вільного читання дрібного газетного шрифту на відстані витягнутої руки.
3.5	Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. У разі відкритих та/або частково відкритих дренажних каналів рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони					Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Важливе з точки зору гігієни усіх виробничих процесів питання. Інспектор перевіряє його дотримання під час кожного заходу незважаючи на результати попередніх перевірок. Підлога не повинна мати тріщин, вибоїн, збитої плитки та інших вад, які призводять до накопичення вологи та заважають якісному механічному очищенню, миттю та дезінфекції. За результатами досліджень

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							в більшості випадків порушення мікробіологічного складу повітря пов'язані із стоячою водою в зонах неякісних дренажних систем та пошкоджених місць на підлозі. Інспектор має вважати такі зони критичним зауваженням та вказувати як пріоритетні для якомога більш швидкого виправлення.
4. Загальні гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти							
4.1	Для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують 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					Пункт 1 частини першої, частина друга статті 42 ЗУ № 771	Дуже широке питання, але повністю відображає завдання інспектора під час здійснення фізичної перевірки. Інспектор має оглянути підлогу, стіни, стелю, поверхні що контактують із харчовим продуктом та зробити логічні висновки щодо їх відповідності. Це стосується також і спеціальних середовищ, наприклад камер для дозрівання сирів там де використовуються поверхні, які не піддаються ані чищенню,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо непроникнення та непоглинання)						ані миттю відповідно до технологічних інструкцій погоджених із компетентним органом, як виключення для виготовлення спеціального виду харчового продукту. В таких випадках маркером відповідності є результати лабораторних досліджень фінального продукту із максимальною періодичністю на широкий спектр показників.
4.2	Стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Висота стелі є належною для здійснення операцій, поверхня стелі гладка (у разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі таких приміщень можуть					Пункт 2 частини першої, частина друга статті 42 ЗУ № 771	Інспектор усі порушення пов'язані зі стелею диференціює на критичні та некритичні. Критичними будуть ті, які прямо є загрозою механічного або бактеріального забруднення харчового продукту, тобто в зонах де продукт розміщується відкритим або здійснюються процедури пакування готового харчового продукту. В таких місцях стеля має бути «ідеальною», а саме: без нашарувань, забруднень, павутини, слідів чорного металу або іржі. Виявлення таких порушень може стати причиною

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	не відповідати вимогам щодо непроникнення та непоглинання)						порушення технологічного процесу, та не має бути занесено до акту, навіть при виправленні ситуації навіть під час інспектування. До критичних зауважень також відноситься і наявність конденсату в зонах над харчовим продуктом. Таке явище називають «бактеріальним дощем» та вважають підставою для зупинки виробничого процесу без застосування дієвих коригуючих заходів.
4.3	Вікна та інші отвори побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнано сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені					Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ № 771	Крім фізичного контролю зазначених у запитанні питань, інспектор має пересвідчитись у системності дотримання перелічених моментів. Це можна перевірити наявними записами, або усталеними технологічними інструкціями, які оператор ринку на запит інспектора має надати. Особливо це стосується вікон та дверей. Оператор ринку може довести дотримання правил наявністю пломб, їх реєстрацією, веденням записів тощо. Але розуміння оператора ринку щодо

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							необхідності ведення цих записів є надзвичайною його перевагою над тими, хто не може це довести.
4.4	Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються					Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ № 771	Інспектор перевіряє за потреби з'єднання на дверях, можливість очистки важкодоступних місць, не дозволяє використання дверей із матеріалів, які природньо не можуть бути продезінфіковані (дерев'яні).
4.5	Усі поверхні (включно з поверхнею обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів					Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771	Пряма норма, яка перевіряється під час кожного заходу державного контролю. Інспектор перевіряє ці питання оглядаючи обладнання та ознайомлюючись із результатами мікробіологічного контролю виробничого процесу відповідно до вимог Наказу Міністерства охорони здоров'я № 548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів».

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
4.6	Залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужності наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою					Пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771	Інспектор фізично пересвідчується в тому, що оператор ринку має спеціальне місце де він може вимити та продезінфікувати інвентар та приладдя, яке придатне для миття та дезінфекції. Це питання має диференціюватись інспектором залежно від розміру потужності. Якщо дрібна потужність розділяє процеси в часі та використовує одне приміщення за різними призначеннями залежно від часу, інспектор має вважати це умовою, яка відповідає поставленому запитанню.
6. Загальні гігієнічні вимоги до транспортних засобів							
6.1	Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, чисті, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію					Пункт 1 частини першої статті 44 ЗУ № 771	Пряме та конкретне запитання, яке встановлюється інспектором по можливості під час кожного заходу державного контролю. Інспектор оглядає транспортний засіб, порівнює фактичний стан із записами, які робить оператор ринку, включаючи температуру та санітарний стан транспортного засобу.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							Інспектор звертає увагу на поверхні, запах та якість миття транспортного засобу. З'єднання, кріплення та гнучкі елементи, є поверхнями із ризиком поганого, або недостатнього очищення. Інспектор звертає увагу на ці місця та, за наявності бруду або джерела поганого запаху, наголошує на цьому, як на недоліку що потребує виправлення та в подальшому більшої уваги з боку оператора ринку.
6.2	Транспортні засоби та/або контейнери не використовуються для перевезення нехарчових продуктів, якщо це може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися					Пункт 2 частини першої статті 44 ЗУ № 771	Інспектор може зустрітись із такою проблемою в більшості на дрібних потужностях, де один і той самий транспортний засіб до обіду виконує одні завдання, а після обіду інші. Якщо при цьому оператор ринку використовує різні ємності та контейнери, які утримує в належному стані, це вважатиметься повною відповідністю. Інспектор звертає увагу не тільки на сам контейнер або ємність, але й на місце, де його мийуть та дезінфікують. Якщо

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							харчовий продукт може торкатися стінок цього контейнера завданням інспектора є також вивчити питання ризику забруднення харчового продукту залишками дезрозчину/ миючого засобу.
6.3	У разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечено таке розділення продуктів, що унеможливорює їх забруднення					Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771	Інспектор із увагою має ставитись до цього питання та помірковано оцінювати ситуацію. Добре відомі правила товарного сусідства та вимоги до транспортування негерметично запакованих харчових продуктів мають розглядатись як передумови результатів оцінки. Якщо продукт запакований герметично та має однакові температурні характеристики зберігання, транспортування можливе, якщо ступінь готовності та мікробіологічний статус продуктів однаковий – спільне транспортування можливе, якщо ж вони відрізняються за цими показниками, продукти мають транспортуватися різними транспортними засобами або окремими герметичними

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							контейнерами.
6.4	Результативне очищення транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням для уникнення ризику забруднення забезпечено.					Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771	Інспектор не може пересвідчитися в тому що це відбувається абсолютно регулярно. Але інспектор може перевірити записи в шляхових листах транспортних засобів, на потужностях перед завантаженням, в дезінфекційних станціях розміщених на потужностях тощо та порівнявши їх із фактичним станом транспортних засобів зробити точні висновки щодо відповідності, або невідповідності даного питання.
6.5	Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів					Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ № 771	Питання виділяє чітко харчові продукти, які контактують із поверхнею ємності транспортного засобу. Для таких харчових продуктів застосовується спеціальні транспортні засоби. Інспектор перевіряє їх належність до харчових продуктів за документами та прямим призначенням (молоковози) цистерни для перевезення

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							харчових порошків, круп, цільних харчових та кормових зерен тощо.
6.6	Ємності та/або контейнери/танкери, які використовуються для перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів, чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування «тільки для харчових продуктів»					Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ № 771	Аналогічно до попереднього пункту такі ємності мають бути додатково промарковані чіткими написами українською мовою, наприклад, молоко, зерно, крупа, сухе молоко тощо.
6.7	Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик їх забруднення					Пункт 5 частини першої статті 44 ЗУ № 771	Інспектор при перевірці цього питання має вислухати аргументи оператора ринку. Часто практичний досвід є важливим та більш переконливим ніж рекомендації стандартів та книжок. Але якщо оператор ринку не здатен пояснити свій підхід щодо розміщення харчових продуктів у транспортному засобі, то інспектор може наголосити на наявності такої вимоги та наполягати на

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							розміщені не герметично запакованих продуктів подалі від дверей, використанні додаткового транспортного пакування для таких харчових продуктів, або додаткові методи герметизації щілин та дверних з'єднань. Забороняти відкривати герметичні люки в ємностях із рідкими харчовими продуктами при їх завантаженні та до їх вивантаження тощо.
7. Загальні гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, з якими контактують харчові продукти							
7.1	Обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані. Чищення та дезінфекція здійснюються у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення.					Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ № 771	Загальне питання. Інспектор аналізуючи комплексні дані отримані під час підготовки та фізичного спостереження самостійно ухвалює рішення щодо відповідності. При цьому він враховує не тільки фактичний стан, але і наявність та виконання процедур затверджених та імплементованих на рівні потужності. Крім того інспектор розглядає власне деззасоби як ризик забруднення харчового продукту та вимагає від оператора ринку заходів щодо контролю залишків

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							деззасобів на контактуючих поверхнях. Оператор ринку сам обирає варіант, але захід має бути обґрунтованим науково та дієвим.
7.2	Обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку)					Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771	Щодо зазначеного питання інспектор пересвідчується особисто під час фізичної перевірки. Звертає увагу на електроприлади, з'єднання, щілини, освітлювальні прилади та інші складно дезінфіковані поверхні. Вони зазвичай є маркерами того, як оператор ринку відноситься до процесів механічного очищення перед мийкою та дезінфекцією. Показуючи оператору ринку бруд інспектор доводить необхідність більшої уваги до вищезгаданих процесів.
7.3	Обладнання та інвентар розміщено у такий спосіб, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території					Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ № 771	В даному випадку інспектор має пересвідчитись що внутрішньо-цехове обладнання розташовано таким чином, що воно не заважає якості механічної очистки, видаленню зайвої вологи, прибирання при-плінтусових поверхонь, стелі, ділянок

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							стін. Інспектор пересвідчившись в тому, що важкодоступні ділянки дійсно мають залишки застарілого бруду робить обґрунтоване зауваження щодо потреби перегляду розміщення деякого обладнання. У випадку, якщо у важкодоступному місці прибрано та помито якісно, інспектор не робить зауважень.
7.4	Оператором ринку вжито заходів для забезпечення роботи обладнання та засобів вимірювальної техніки, що є достатніми для виробництва харчових продуктів, які відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів						Інспектор, вивчаючи блок-схему процесів помічає та робить записи щодо процесів, контроль яких вимагає спеціальної вимірювальної техніки. Зазвичай це термометри на різних процесах, починаючи від охолодження та закінчуючи високо-температурною обробкою (прожарювання, пастеризація тощо). Оператор ринку на запит інспектора надає документи о засвідчують калібрування, або повірку приладів, показники яких враховуються при визначенні дозволених

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							меж контролю, або використовуються як запобіжник, наприклад, термо-датчик зворотного клапану пастеризатора. В деяких випадках інспектор використовуючи надійні фізичні методи може сам перевірити точність приладів вимірювання (льодова вода, час тощо).
7.5	У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики					Частина третя статті 45 ЗУ № 771	Інспектор для виконання контролю зазначеного питання просить оператора ринку продемонструвати настанови та інструкції щодо застосування антикорозійних засобів та змащувачів, які становлять загрозу забрудненню харчового продукту. Такі засоби мають бути призначені для використання на потужностях із виробництва харчових продуктів бути не токсичними, або їх застосування має бути врегульовано чіткими процедурами, які унеможливають їх контакт із харчовим продуктом.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
8. Загальні гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки)							
8.1	Видалення харчових відходів якомога швидше з приміщень, де є харчові продукти, забезпечено					Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується що оператор ринку в місцях де технологічно утворюються побічні продукти тваринного походження не призначені для споживання людьми, або харчові відходи, застосовує заходи прямого видалення із даного приміщення без затримок. Якщо оператор ринку розділяє деякі процеси в часі, видалення має відбуватись якомога частіше без будь-яких додаткових затримок. Якщо інспектор бачить що процес можна оптимізувати або прискорити він вносить свою пропозицію оператору ринку.
8.2	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію					Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771	Зберігання харчових відходів контролюється інспектором із урахуванням наступних цілей. Відходи не мають бути джерелом розмноження мікроорганізмів та зберігатися в межах переробної потужності якомога коротший

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							час. Відходи не мають бути розміщені таким чином щоб приваблювати комах, гризунів, інших тварин. Оператор ринку визначає найкращий спосіб щоб досягти поставлених цілей.
8.3	Оператор ринку дотримується відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або має договори щодо їх утилізації (знищення)					Пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку має можливість та домовленості про відповідне видалення харчових відходів, які утворюються на його потужності.
8.4	Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства					Частина друга статті 46 ЗУ № 771	Оператор ринку, який здійснює вивіз та утилізацію або видалення харчових відходів має відповідні дозволи та ліцензію на дану діяльність. Інспектор перевіряє це перевіряючи угоду між переробним підприємством та підприємством із утилізації. Інспектор перевіряє ці дані тільки у випадку змін у договірних умовах або при тривалих перервах між заходами державного контролю.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
8.5	Обов'язкове вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції забезпечено					Стаття 5 ЗУ № 1393	За позитивної оцінки вище-перелічених пунктів, дане питання буде оцінено, як відповідне. Крім того інспектор має пересвідчитись що переробна потужність має розроблені, чітко встановлені правила щодо поводження із харчовими відходами, продуктами, які визнані неякісними або небезпечними. Спеціальний персонал визначений на рівні наказу, пройшов відповідне навчання та чітко відповідає на поставлені інспектором запитання.
9. Загальні гігієнічні вимоги щодо постачання води							
9.1	Постачання води питної на потужностях у кількості, що відповідає розміру та типу потужності, забезпечено					Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор перевіряє це питання за потреби та за умови підозр, що нестача води належної якості є причиною погіршення питань гігієни виробництва, або погіршення показників готового харчового продукту. В цьому випадку інспектор перевіряє потужність постачальників води та проектною

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							потужністю виробництва, яка передбачає певний об'єм води. Якщо ці параметри співпадають, а вода відповідає заявленій якості та безпечності питання має бути оцінено позитивно.
9.2	Вода чиста використовується під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття					Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор на рибопереробному підприємстві перевіряє умови використання води чистої, яка не відповідає за показниками воді питній. Якщо продукти рибальства піддаються розтину та очищенню на підприємстві має використовуватись вода якості питної.
9.3	Вода морська чиста використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських червононогих					Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор на рибопереробному підприємстві або на плавучому судні-фабриці контролює дане питання фізично спостерігаючи за забором та використанням води під час виробничого процесу.
9.4	Наявність окремої чітко ідентифікованої водогінної мережі для циркуляції води непитної, що використовується у системах					Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор перевіряє це питання де офіційно дозволено та використовується вода чиста та вода питна у різних

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, забезпечено						виробничих процесах. Або вода непитна використовується як технічна в системах пожежогасіння тощо Інспектор пересвідчується особисто в тому що водозабір, водо-мережа та використання води відбувається без перетину.
9.5	Будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене)					Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор має переглянути фізичне розташування водогону, насосів для перекачки, гідроаккумуляторів тощо. Кожен із них і на схемі і на практиці повинен мати окремі підводи та виводи без перетинів та об'єднання потоків.
9.6	Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної					Пункт 4 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується особисто в тому, що вода відповідає національним вимогам до води питної. Якщо потужність є експортером відповідальністю інспектора є пересвідчитися в тому, що вимоги країни імпортера також повністю дотримані. Інспектор має розуміти повний перелік вимог то того, поки почне документальну перевірку на потужності. При цьому він враховує проектну та фактичну потужність

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							підприємства, періодичність дослідження води та перелік показників відповідно до вимог країни імпортера.
9.7	Лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовлено з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, — з води чистої					Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор приділяє особливої уваги льодогенераторам. Їх очистка та контроль бактеріологічний є важливим елементом для забезпечення належної гігієни. Вода як джерело льоду відповідно до цього пункту має бути питною за виключенням обкладання льодом риби цілої не розрізаної, в цьому випадку льодогенератор може працювати з морською або чистою водою.
9.8	Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення					Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Згенерований лід зберігається при температурі, яка запобігає його таненню. Ємність повинна мати кришку щоб уникати стороннього забруднення під час зберігання.
9.9	Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини					Пункт 6 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Системи пароутворення контролюються інспектором на предмет забруднень мінеральними речовинами під час

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	або можуть спричинити забруднення харчових продуктів						утворення пари в парогенераторі. Оператор ринку має продемонструвати що він контролює цей ризик із періодичністю обґрунтованою проведеною оцінкою ризиків.
9.10	У разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях забезпечено умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів					Пункт 7 частини першої статті 47 ЗУ № 771	Інспектор зосереджується на тому, як оператор ринку контролює герметичність тари після її охолодження. За умови підтвердження герметичності вода для охолодження не може становити загрози забруднення продукції в герметичній тарі.
10. Загальні вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами							
10.1	На потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку					Пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771	Інспектор дане питання контролює через документальну частину інспектування. Оператор ринку призначає відповідальну особу, яка пройшла короткострокове навчання щодо контролю показників здоров'я людини та здійснює процедуру щоденного допуску до виробничих процесів персоналу, що контактує із

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							харчовими продуктами. Факт проведення навчання персоналу щодо гігієни підтверджується оператором ринку через відповідні відомості про проведення навчання, де наявні розписи осіб що проводили навчання та осіб, які навчалися. Інспектор під час фізичної перевірки може задавати питання працівникам, які проходили навчання задля того, щоб переконатися що навчання дало очікувані результати та матеріал був засвоєний.
10.2	Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку					Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771	Щодо періодичності проведення навчань для персоналу, оператор ринку має проводити навчання усім новоприбулим та працюючим спеціалістам за умови суттєвих змін у процедурах або не рідше одного разу на рік. Інспектор перевіряє це питання вивчаючи СОП, або технологічні інструкції щодо підготовки персоналу на підконтрольній потужності.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
10.3	Персонал, який має медичні протипоказання до роботи з харчовими продуктами та/або хворіє, та/або є носієм хвороб, що можуть передаватися через харчові продукти та/або через відповідні технологічні процеси, а також якщо існує вірогідність прямого чи непрямого забруднення харчових продуктів, до безпосереднього виробництва харчових продуктів та до обігу харчових продуктів не допускається						Оператор ринку повинен довести інспектору що він має спеціально підготовлений персонал, який має відповідну освіту, або пройшов спеціалізоване короткострокове навчання та здатен визначати ознаки хвороби у людини відповідно до умов у яких такі огляди відбуваються. Крім того інспектор має ознайомитися із інструкцією, або процедурою такого огляду і дуже важливо реакцією на виявлення підозрілого, або хворого працівника. Особливу вагу інспектор звертає увагу на частину процедури, яка говорить про заміну виявленого хворого на робочому місці. Без наявності таких уточнень дана процедура не може вважатися дієвою і інспектору прийдеться встановити, як процес відсторонення відбувається насправді та чи дійсно відбуваються такі відсторонення хворого персоналу.
10.4	Персонал потужностей, зазначений у						Дане питання інспектор встановлює

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	пункті 10.3 цього акта, який може перебувати в контактi з харчовими продуктами, негайно повідомляє про це оператора ринку						вивчивши процедури попереднього та поточного навчання персоналу щодо гігієни, як особистої так і виробничої. В наданих для вивчення матеріалах інспектор знаходить повідомлення про обов'язок особи, задіяної у виробничих процесах, повідомляти одразу відповідальну особу про погане самопочуття та розуміється на ознаках, які вказують на загрозу контамінації продукції хвороботворними мікроорганізмами, або іншими забруднювачами. Крім цього оператор ринку демонструє на запит інспектора перелік осіб, які пройшли це навчання та їх особисті підписи, які засвідчують проходження навчання та усвідомлення відповідальності щодо отриманої інформації.
11. Загальні гігієнічні вимоги до харчових продуктів							
11.1	Прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва					Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Інспектор перевіряє дане питання, як на рівні встановлених правил на потужності (політик неприйнятності використання

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не здійснюється (заборонено)						непридатних компонентів) та фізично перевіряючи фактичний перелік постачальників та вимоги до сировини, харчових добавок та пакувального матеріалу.
11.2	Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення					Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується в тому що на потужності є чіткі правила контролю придатності як сировинних компонентів так і всіх добавок, які використовуються у виробництві. Інспектор вивчає процедуру вилучення та видалення із потужності компонентів, термін придатності яких вплив. Це також процедурно має стосуватись інгредієнтів, які втратили придатність через порушення умов зберігання та що визнані не придатними для подальшого використання. Відсутність таких процедур ставить під сумнів застосування таких процедур на практиці.
11.3	Харчові продукти захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва,					Пункт 3 частини першої	Узагальнене питання щодо якого інспектор самостійно ухвалює рішення

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	переробки та/або обігу					статті 49 ЗУ № 771	опрацьовуючи результати документальної та фізичної перевірки етапів виробництва. Якщо інспектор переконався в тому, що критичних зауважень на жодному із етапів виробництва та введення в обіг немає, він ствердно відповідає на це питання.
11.4	Ведеться результативна боротьба зі шкідниками та гризунами					Пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Узагальнене питання. Ухвалення рішення інспектором проводиться за логікою вивчення усіх складових процесів та процедур щодо боротьби із гризунами та іншими шкідниками. Інспектор, використовуючи інструменти моніторингу наявності шкідників, які має запровадити оператор ринку (моніторингові площадки, сліди гризунів, наявність живоловок тощо), робить висновок про їх ефективність.
11.5	Температурний режим харчових продуктів, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується та не переривається протягом усього					Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Загальні принципи викладені в даному питанні можуть бути підтверджені або спростовані інспектором після ретельного вивчення усього технологічного процесу за умови відсутності критичних зауважень

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	технологічного процесу (виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливилює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу у процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів)						щодо політики дотримання температурного ланцюга протягом усіх етапів виробництва. Інспектор пересвідчившись в тому що підходи до дотримання температурного ланцюга при виробництві охоплюють усі етапи, відповідає так. При цьому оператор ринку розробив та впровадив проміжні заходи контролю що підтверджують ефективність політики дотримання температурного ланцюга.
11.6	Якщо кількість приміщень не дозволяє зберігати в кожному окремому приміщенні тільки неперероблені харчові продукти або тільки перероблені харчові продукти, потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають приміщення, в яких є умови для забезпечення одночасного роздільного зберігання перероблених харчових продуктів та					Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Інспектор в ході підготовки визначає що проектна потужність підприємства співпадає, або трохи більша за фактичний обсяг виробництва, що опосередковано підтверджує достатність площ для розділення готових харчових продуктів від неперероблених. Під час фізичної перевірки інспектор пересвідчується в тому, що камери для зберігання продукції не переповнені, вони не мають нальоду, характерного для

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	неперероблених харчових продуктів						переповнених камер, камери використовуються із дотриманням принципом розділення продукції за станом готовності та зберігання в окремих приміщеннях із використанням відділених вентиляційних систем що дозволяє уникнути перехресного забруднення харчових продуктів.
11.7	Харчові продукти, що зберігаються або пропонуються до споживання за низьких температур, якнайшвидше охолоджуються після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів					Пункт 7 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Дане питання говорить про те, що оператор ринку, за умови виготовлення охолоджених, або заморожених харчових продуктів, використовує технології шокової заморозки, або використовує апаратне охолодження одразу після того, як харчовий продукт пройшов термічну обробку. Прикладом є заморозка смажених продуктів одразу після жарки у фризери. Або охолодження молока у пластинчатому фризері одразу після процесу його пастеризації. Такий підхід є найкращою практикою та позбавляє мікроорганізми можливості розвитку в

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							період комфортної для цього температури, роблячи цей проміжок якомога більш коротким. Інспектор ставить так за умови що такі технології використовуються або ні, якщо не використовуються, але є процеси, які можуть застосовувати такі технології. Якщо ж процес виробництва не поєднує процеси термічної обробки та негайного охолодження, інспектор зазначає що процес не застосовується.
11.8	Розморожування харчових продуктів здійснюється у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах					Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Інспектор має пересвідчитись в цьому під час фізичної перевірки та ознайомитися із практикою виробництва, яку засвідчили інспектори при попередніх заходах державного контролю. Відповідь так інспектор зазначить тоді, коли процеси розморожування є чітко контрольованими оператором ринку, відбуваються у спеціально призначеному для цього місці, температура харчового продукту між поверхневими шарами та більш

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							глибокими шарами контролюється а температура верхнього шару ніколи не досягає температури пікового розмноження мікроорганізмів. Перевірити ці моменти без надання відповідних процедур, політик та підходів з боку оператора ринку не так просто. Інспектор повинен використовувати і вимірювальні прилади і відбір зразків продукту під час розморожування. Опосередкований метод контролю це підтверджена інспектором увага до процесу з боку оператора ринку та належний рівень контролю процесу розморожування підтверджений лабораторно. Тоді інспектор може відповісти так. Якщо такі процеси відсутні на потужності, інспектор зазначає не застосовується.
11.9	Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка					Пункт 8 частини першої	Пояснення щодо дослідження даного питання викладені в попередньому пункті.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	не спричиняє ризик здоров'ю споживача					статті 49 ЗУ № 771	
11.10	Рідина, яка виникає внаслідок розморожування харчових продуктів та може спричинити ризик здоров'ю, зливається у безпечний спосіб					Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Це більш конкретне питання, яке досліджується інспектором шляхом вивчення процедури розморожування та безпосереднім спостереженням за цим процесом. Продукція що розморожується не може бути розміщена на полу, не може бути розміщена на дерев'яних поверхнях. Рідина, яка утворюється під час розморожування одразу відводиться у каналізацію. Якщо продукція розміщена у декілька ярусів, верхній ярус ніколи і ні за яких умов не забруднює нижній рідиною від розморожування. Якщо рідина періодично змивається то змив не утворює бризок, які забруднюють продукцію, що розморожується. Якщо всі ці умови виконуються оператором ринку, інспектор зазначає так, якщо будь-яка з цих умов не виконана – ні. Або не застосовується якщо технологічний процес не передбачає етапу

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							розморожування.
11.11	Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів					Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується щодо цього питання вивчаючи процедуру та фізично спостерігаючи за дотриманням алгоритму вказаному у процедурі. При цьому оператор ринку має довести що температура в камері розморожування не досягає критичної для розмноження мікроорганізмів температури. Зазвичай це температура 10-11°C. Якщо інше не зазначене в технічних умовах або виробничих інструкціях характерних для саме досліджуваного виду виробництва та продукту.
11.12	Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах					Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ № 771	Питання стосується політики оператора ринку щодо якомога більш швидкого та прозорого методу відділення їстівних компонентів від неїстівних, які можуть утворюватися в процесі виробництва. Це може бути досягнуто із використанням різних приміщень, як зазначалося вище у питанні щодо побічних продуктів та

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							перенесенні неїстівних речовин у закритий контейнер, який має яскраве забарвлення, та маркування яке добре видно та розбірливо зазначено на контейнері. Процес застосовується як на виробництві харчових продуктів так і в процесі виробництва кормів. Контролюється процес відповідно до процедур розробленої оператором ринку та внесеним до плану НАССР, як одна із СОП, або технологічних інструкцій.
12.	Загальні гігієнічні вимоги до пакування та маркування харчових продуктів, включаючи первинне пакування						
12.1	Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення					Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ № 771	Питання має декілька сторін вивчення, які інспектор має розкрити щоб позитивно відповісти на нього. 1. Аспект пов'язаний із авторизацією виробника пакувального матеріалу, та дозволів на використання цього пакувального матеріалу в харчовій промисловості. Оператор ринку має

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							надати інспектору товаро-транспортні накладні та сертифікати на всі види пакувального матеріалу, які використовуються на виробництві. Вони мають підтвердити, що застосовуються за призначенням та можуть бути використані. 2. Аспект пов'язаний із гігієною процесів отримання, зберігання та використання пакувального матеріалу. Оператор ринку має продемонструвати інспектору, що він розробив та впровадив процедури, які передбачають неможливість перенесення забруднення із транспортного пакування на проміжне, а з проміжного власне на пакувальний матеріал. Інспектор вивчає ці процедури та пересвідчується, що зони зняття транспортного пакування від місця зберігання розділено та не перетинається. Наступний етап занесення пакувального матеріалу в зону пакування та його вивільнення від проміжного пакування, яке ніколи не потрапляє в зону де відбувається контакт із харчовим продуктом який

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							піддається пакуванню.
12.2	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливає їх забруднення					Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується в тому що підходи висвітлені у другому аспекті пояснення до попереднього питання дотримання в повному обсязі.
12.3	Пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливає забруднення продуктів та цілісність упаковки					Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку застосовує процедури, які унеможливають забруднення харчового продукту через пакувальний матеріал, або процеси і поверхні, які пов'язані із його доставкою в зону пакування та можуть бути контаміновані на більш ранніх етапах роботи із ними. Інспектор пересвідчується в тому, що зі складу, де зберігаються пакувальні матеріали нічого окрім власне пакування не потрапляє до зони пакування. При цьому оператор ринку використовує інструмент зонування процесів зняття проміжного пакування та використовує

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							чисті поверхні з чистої зони для доставки пакувального матеріалу до зони пакування харчового продукту. Процес передбачає повну відсутність перетину поверхонь із різним статусом чистоти. Інспектор пересвідчується в цьому опитуючи персонал та спостерігаючи за процесами особисто.
12.4	Матеріали для пакування (включаючи для первинного пакування), що використовуються повторно, легко чистяться і за потреби дезінфікуються					Частина друга статті 50 ЗУ № 771	Питання стосується оборотної тари. Якщо такий процес використовується на виробництві то інспектор на першому етапі має пересвідчитись що політика виробництва забороняє використовувати тару, яка не була очищена помита та продезінфікована на етапах, які відрізняються за статусом чистоти. Таким чином вся тара або оборотне пакування має легко митися та дезінфікуватися (бути виготовленим саме з такого матеріалу). Для його доставки до місця миття, яке має здійснюватися автоматично або вручну, тара не має

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							становити небезпеки харчовому продукту, не розміщуватися над ним, або мати спільного та опосередкованого контакту через персонал, або поверхні. Зона очищення миття та дезінфекції оборотної тари має чітке зонування на брудну та чисту де чиста тара або пакування ніколи і ні за яких умов не втрачає статус чистої через контакт прямий або опосередкований із брудною тарою, підлогою, руками персоналу тощо. Ці процедури інспектор вивчає зі слів персоналу або на папері, після того особисто пересвідчується в тому, що ці процедури чітко дотримуються. В цьому випадку він ставить так, у відповіді на це питання. В іншому випадку аналізує причини та вказує на зауваження оператору ринку. Якщо процесів із використанням оборотної тари або пакування у виробництві немає, відповідь – на застосовується.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
12.5	Харчові продукти, призначені для кінцевих споживачів або закладів громадського харчування, супроводжуються інформацією про харчові продукти відповідно до вимог ЗУ № 2639					Частина перша статті 4 ЗУ № 2639	Інспектор, вивчаючи це питання пересвідчується в тому, що оператор ринку чітко розмежовує завдяки маркуванню або внутрішнім позначенням продукцію в розрізі партій, різних видів продукції, або продукції, яка відрізняється за складом. Крім того, інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку відповідно до системи внутрішньої простежуваності наносить маркування на усі види продукції, які покидають його потужність. Споживач, в свою чергу повинен мати повний перелік інформації про харчовий продукт, що вимагається законодавством. Інспектор пересвідчується в тому, що маркування нероздільно пов'язано із харчовим продуктом та не може бути розділено або зруйновано без руйнування пакувального матеріалу.
12.6	Інформація про харчовий продукт є точною, достовірною та зрозумілою для споживача					Частина друга статті 4 ЗУ № 2639	Інспектор використовуючи практичні вправи пересвідчується, що оператор ринку, застосовуючи систему внутрішньої

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							простежуваності чітко ідентифікує товарні групи та види продукції, маркує їх відповідно до чіткої приналежності. Інспектор вивчає нанесене маркування та засвідчує те, що маркування нанесено українською мовою, розбірливе та несе інформацію, яка підтверджена системою внутрішньої простежуваності, є достовірною, актуальною та не вводить споживача в оману.
12.7	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо характеристик харчового продукту, у тому числі його категорії, характерних ознак, властивостей, складу, кількості, мінімального терміну придатності або дати «вжити до», країни походження або місця походження, способу виробництва (виготовлення)					Пункт 1 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639	Вивчаючи маркування, інспектор має дійти висновку про відповідність маркування властивостям продукту на який воно нанесено. Маючи дані щодо складу продукту та технологічного процесу виробництва, умов зберігання дати та часу виробництва, інспектор пересвідчується в тому, що споживач не введений в оману, а дані відповідають дійсності та вимогам законодавство про інформування споживачів про властивості харчового продукту.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
12.8	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо приписування харчовому продукту неприкритих йому властивостей або наслідків споживання					Пункт 2 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639	Інспектор аналізує склад, за необхідності відбирає зразок запакованого, готового до відправки продукту та перевіряє достовірність фактичного складу нанесеному маркуванню. У випадку необхідності інспектор може ініціювати відбір зразку у торговельній мережі.
12.9	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо особливих характеристик харчового продукту, якщо аналогічні харчові продукти мають такі самі характеристики, зокрема шляхом підкреслення факту наявності або відсутності певних інгредієнтів та/або поживних речовин					Пункт 3 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639	Питання потребує контекстного аналізу викладених в маркуванні даних. Прикладом таких даних можуть бути: «Зі справжнього молока», «без антибіотиків» тощо, такі написи ніби то звинувачують інших виробників, що їхня продукція фальсифікована та містить заборонені законодавством речовини. Це прояв конкурентної неповаги та пряме введення в оману споживача. Додаткове маркування нанесене як результат дотримання затвердженого галузевого або державного стандарту не є таким, що вводить в оману споживача. Наприклад «вирощено без антибіотиків» із посиланням на галузевий

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							стандарт, або пряме посилання на ДСТУ тощо.
12.10	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо припущення за допомогою зовнішнього вигляду продукту, опису або графічних зображень про наявність у харчовому продукті певного компонента або інгредієнта, якщо насправді компонент або інгредієнт, який зазвичай присутній або використовується у даному харчовому продукті, замінено іншим компонентом або інгредієнтом					Пункт 4 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639	Інспектор аналізує нанесене на продукт маркування та порівнює його із даними отриманими під час документальної та фізичної перевірки. Якщо склад на маркуванні вказує на унікальний, або географічно захищений інгредієнт, якого насправді немає в складі харчового продукту це вказується як порушення законодавства про інформування споживачів.
12.11	Інформація про харчові продукти не приписує будь-яким харчовим продуктам, крім природних мінеральних вод та харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, або посиляється на такі					Частина четверта статті 4 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку не вказує лікувальних властивостей продукту (крім мінеральної води природного походження), якщо такі властивості не були підтверджені науковими даними, а прийом або споживання такого харчового продукту не

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	властивості						ухвалений компетентним органом з питань охорони здоров'я.
12.12	Оператор ринку харчових продуктів, який не є відповідальним за інформацію про харчовий продукт, не здійснює обіг харчових продуктів, щодо яких він має інформацію, що ці харчові продукти не відповідають законодавству щодо надання інформації про харчові продукти					Частина друга статті 5 ЗУ № 2639	Дане питання стосується проміжних власників харчового продукту, таких, як перевізники або оператори ринку роздрібної торгівлі. Вони не несуть прямої відповідальності за маркування продукту виробником якого вони не є, але вони мають знати законодавство про інформування споживачів та несуть пряму відповідальність за реалізацію не правильно, або навмисно невірно маркованого харчового продукту. Інспектор при виявленні такого продукту вказує це як порушення для суб'єкта господарювання навіть якщо він не є виробником даного харчового продукту. В цьому випадку пере-маркування продукту зі зміненими даними, що відрізняються від даних нанесених виробником також є прямим порушенням

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							що зазначається в акті за результатами заходу державного контролю.
12.13	Оператор ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності не змінює інформацію, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть ввести в оману кінцевого споживача або в інший спосіб знижують рівень захисту споживача чи погіршують можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору					Частина третя статті 5 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується в тому, що ні перевізник, ні продавець не вносить даних до маркування, які контекстно або за змістом відрізняється від маркування нанесеного виробником. Порушенням такого характеру вважається також заклеювання даних маркування, нанесеного виробником, що приховує деякі його властивості, термін придатності, умови зберігання тощо.
12.14	Оператор ринку харчових продуктів забезпечує дотримання вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти, дія якого поширюється на його діяльність, а також перевіряє дотримання цих вимог					Частина четверта статті 5 ЗУ 2639	Якщо оператор ринку, якимось чином змінює продукт після того, як він його отримав від виробника, він має ввести додаткові дані на маркування, якщо такі дані передбачені законодавством. При розділенні великого шматку на дрібні, оператор роздрібної торгівлі повинен забезпечити перенесення даних із великого шматка на менший, або зробити його добре доступним у місці продажу,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							інформація на фасованому продукті повинна містити усі дані що стосуються термінів зберігання, ваги, виробника та інших визначених законодавством про інформування споживачів.
12.15	Інформація про нефасовані харчові продукти, призначені для кінцевого споживача або для постачання закладам громадського харчування, передається операторам ринку харчових продуктів, які їх отримують					Частина п'ята статті 5 ЗУ № 2639	Інспектор перевіряючи це питання має пересвідчитися, що харчовий продукт, який не призначений безпосередньо кінцевому споживачу, але використовується для виготовлення їжі, або подальшого фасування або пакування та продажу супроводжується повним пакетом даних щодо цього харчового продукту, який завдяки системі внутрішньої простежуваності наноситься на кінцевий продукт та стає доступним споживачу на етапі роздрібної торгівлі, або закладів громадського харчування. Прикладом може бути продаж нефасованих субпродуктів в м'ясних відділах, або павільйонах, молока із великої ємності, м'яса на розруб тощо. В цих

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							випадках в місці продажу кінцевий споживач повинен мати можливість ознайомитися із вичерпною інформацією, що стосується даного харчового продукту.
12.16	Оператор ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності забезпечує наявність обов'язкової інформації про харчові продукти відповідно на упаковці харчових продуктів або на прикріплених до них етикетках, або у супровідних документах з гарантією того, що такі документи або супроводжують відповідні харчові продукти, або надаються (надсилаються) до моменту доставки (передачі), або надаються одночасно з доставкою (передачею) харчового продукту					Частина шоста статті 5 ЗУ № 2639	Інспектор, перевіряючи дане питання пересвідчується, що оператор ринку має політику щодо донесення до споживача повної інформації про харчовий продукт та неухильно її дотримується. Вивчає процедури та методи нанесення маркування. Головною метою є довести що кожна партія харчового продукту незалежно від методу пакування супроводжується інформацією відповідно до переліку встановленого законодавством. Інформація про харчовий продукт стає доступною отримувачу під час, або одразу після отримання харчового продукту.
12.17	На зовнішній упаковці (контейнері), в якій фасовані харчові продукти перебувають в обігу, обов'язково зазначається інформація щодо назви харчового					Частина сьома статті 5 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується що пакування транспортне, або те, яке містить багато одиниць фасованої продукції всередині, містить вичерпну інформацію про

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	продукту, мінімального терміну придатності або дати «вжити до», особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби), найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів — найменування та місцезнаходження імпортера						продукт, який знаходиться всередині цього пакування. Перелік доступної інформації відповідає переліченому у запитанні, без виключень.
12.18	Необхідна інформація про харчові продукти, не призначені для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, надається в обов'язковому порядку іншим операторам ринку харчових продуктів					Частина восьма статті 5 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується, що харчовий продукт супроводжується інформацією про нього на всьому ланцюзі зміни власників до моменту його розміщення в роздрібній торгівлі. Це питання можна вивчити фізично спостерігаючи за рухом харчового продукту, або вивчивши процедуру щодо якої відбувається маркування та передача інформації наступному оператору ринку.
12.19	Обов'язкова інформація про харчові продукти, з урахуванням винятків,					Стаття 6 ЗУ № 2639	Повторення попередніх запитань. Інспектор пересвідчується що

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	надається						законодавство дотримано, маркування нанесено відповідно вимог, маркування прямо пов'язано із харчовим продуктом та є нероздільним його додатком (атрибутом).
12.20	Вимоги до розміщення та представлення обов'язкової інформації про харчові продукти дотримані					Стаття 8 ЗУ № 2639	Підтвердження факту, або його спростування при вивченні маркування безпосередньо на складі, в камері охолодження, або на полиці оператора ринку роздрібної торгівлі.
12.21	Вимоги до інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, дотримані					Стаття 9 ЗУ № 2639	Використовується інспектором при здійсненні заходу державного контролю операторів, які здійснюють торгівлю дистанційно. Інтернет магазини із доставкою кур'єром, або поштовими сервісами. Інспектор перевіряє доступність інформації про харчовий продукт, на сайті, перевіряє наявність процедур та системи простежуваності що дозволяє уникати непорозумінь та введення в оману споживачів.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
12.22	Інформація про харчові продукти надається державною мовою					Частина перша статті 10 ЗУ № 2639	Підтвердження, або спростування факту.
12.23	Вимоги щодо назви харчового продукту та інформації, що має її супроводжувати, дотримані					Стаття 11 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується в тому, що назва харчового продукту нанесеного на маркуванні співпадає та повністю відповідає характеристикам продукту що знаходиться всередині пакування.
12.24	Перелік інгредієнтів включає всі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту					Частина перша статті 12 ЗУ № 2639	Інспектор перевіряє порядок розміщення інгредієнтів відповідно до їх кількісного вмісту. Якщо він виявляє невідповідності отримує пояснення від оператора ринку.
12.25	Вимоги щодо зазначення речовин або харчових продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, дотримані					Стаття 15 ЗУ № 2639	Інспектор здійснюючи документальну та фізичну перевірку пересвідчується в тому що маркування має згадки про вміст або можливий вміст, або можливість наявності слідів алергенів, які використовуються у виробництві, або є складовою частиною даного харчового продукту.
12.26	Вимоги щодо кількісного зазначення					Статті 16, 17	Інспектор пересвідчується в тому, що вага,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	інгредієнтів або категорій інгредієнтів харчового продукту, а також щодо кількості харчового продукту в установлених одиницях вимірювання дотримані					ЗУ № 2639	масова частка інгредієнтів вказана в зрозумілих для споживача одиницях виміру та відповідає вимогам законодавства України.
12.27	Вимоги щодо зазначення мінімального терміну придатності, дати «вжити до...» та дати замороження харчового продукту дотримані					Стаття 18 ЗУ № 2639	Інспектор перевіряючи маркування харчового продукту пересвідчується в тому що дані поля заповнені до того, поки продукт покине виробничу потужність та відповідає вимогам системи простежуваності та технологічним документам виробництва даного харчового продукту.
12.28	Умови зберігання або умови використання харчового продукту зазначено					Стаття 19 ЗУ № 2639	На пакуванні оператор ринку обов'язково зазначає умови при яких споживач повинен зберігати харчовий продукт та отримати рекомендований термін придатності. Якщо умови зберігання можуть бути різними, вони також мають вказувати, яким чином змінюються

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							терміни придатності відповідно до зміни умов зберігання.
12.29	Вимоги до зазначення країни походження або місця походження харчового продукту дотримані					Частини перша, друга статті 20 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується в тому, що маркування містить інформацію про країну виробництва харчового продукту, для деяких видів має бути вказано також країна походження харчового продукту, якщо продукт походить та вироблено в різних країнах.
12.30	Інструкції із використання або приготування харчового продукту містять необхідну інформацію для використання споживачем харчового продукту за призначенням					Стаття 21 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується в тому, що харчовий продукт, призначений кінцевому споживачу має доступну та зрозумілу інформацію щодо приготування. Зазвичай ця вимога стосується напівфабрикатів, або готових харчових продуктів, які необхідно розігріти, або приготувати в домашніх умовах.
12.31	Фактичний вміст спирту в напоях із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць, крім продукції, що класифікується за кодом					Стаття 22 ЗУ № 2639	Стосується алкогольних напоїв. Перевіряється інспектором на всіх етапах обігу алкогольних напоїв з моменту відвантаження із виробничої потужності.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	2204 згідно з УКТ ЗЕД, зазначено						Інформація має бути добре помітною та зрозумілою оператору ринку із роздрібною торгівлі та споживачеві.
12.32	Інформація про поживну цінність харчових продуктів наявна та включає обов'язкову інформацію					Статті 23–27 ЗУ № 2639	Інспектор пересвідчується в тому, що маркування на харчовому продукті в доступній формі доводить до споживача інформацію про поживну цінність продукту, наголошує на вмісті цукру, замінників цукру, алергенах тощо.
12.33	Вимоги щодо нанесення позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт, дотримані					Стаття 271 ЗУ № 2639	Маркування має спеціальне місце куди вносяться дані про номер партії, дату її виробництва та інші змінні параметри харчового продукту. За достовірність цих даних несе відповідальність виробник. Інспектор перевіряє походження та підтвердження достовірності інформації, яка зазначається в цих місцях.
12.34	Вимоги до нанесення та видалення позначки придатності дотримані					Частина перша статті 32 ЗУ № 2042	Оператор ринку наносить на харчовий продукт тваринного походження позначку придатності, яка засвідчує проходження ветеринарно-санітарного контролю з боку

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							Компетентного органу. Форма, зміст та порядок нанесення позначки придатності відповідає харчовому продукту та нанесена безпосередньо на харчовий продукт або на відповідне спеціально призначене місце на маркуванні харчового продукту відповідно до вимог про нанесення позначки придатності.
12.35	Вимоги до нанесення ідентифікаційної позначки дотримані					Пункти 3, 4 розділу I, пункти 1–5 розділу III наказу № 684	Інспектор перевіряє, що на харчовий продукт нанесено ідентифікаційну позначку відповідно до наказу 684 від 14.09.2022 року. Ідентифікаційна позначка ставиться тільки на харчові продукти тваринного походження її нанесення здійснюється до того моменту поки продукт не покинув виробничої потужності.
12.36	Обіг харчових продуктів тваринного походження, щодо яких Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові					Пункт 5 розділу I наказу № 684	Питання від зворотного. Інспектор пересвідчується, що оператор ринку вживає заходів з метою, щоб продукт тваринного походження не міг

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» не передбачене нанесення позначки придатності та які вироблені на потужностях, на які видано експлуатаційний дозвіл, без ідентифікаційної позначки не здійснюється						відправитись із потужності до моменту нанесення позначки придатності та нанесення ідентифікаційної позначки. Якщо такі факти, або можливість виявляються інспектор зазначає це в акті державного контролю.
12.37	Форма та зміст ідентифікаційної позначки відповідають встановленим вимогам					Розділ II наказу № 684	Ідентифікаційна позначка розміщуватися всередині овалу і складатися зі слів «УКРАЇНА» або «UA» і реєстраційного номеру потужності, який присвоюється потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл. Напис має бути чіткими і розбірливими та, за потреби, наноситися у спосіб, що унеможливує їх видалення. Написи виконуються у два рядки. Слова «УКРАЇНА» або «UA» розміщуються у верхній частині овала, а літери та цифри реєстраційного номеру потужності в його нижній частині.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							Висота літер та цифр напису має дорівнювати або перевищувати 1,2 міліметра. У разі використання первинного пакування чи пакування, або етикетки, площа найбільшої поверхні яких менша за 80 квадратних сантиметрів, висота літер та цифр напису має дорівнювати або перевищувати 0,9 міліметра. Товщина лінії овалу має становити не менше 0,9 міліметра
12.38	Матеріали для виготовлення ідентифікаційної позначки, що наноситься безпосередньо на харчові продукти тваринного походження, та фарби, які при цьому використовуються, відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів					Пункт 6 розділу III наказу № 684	Штамп для нанесення ідентифікаційної позначки безпосередньо на харчовий продукт виготовлений із матеріалу дозволеного до контакту із харчовим продуктом.
12.39	Сертифікат (копія), виданий оператору, що засвідчує відповідність процесу виробництва продукції або її обігу					Частини перша та друга статті 35	Питання стосується харчових продуктів які отримали право та маркуються відповідно до процедур вирощування,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	вимогам законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції у осіб, які здійснюють реалізацію продукції, маркованої як органічна ⁴ , наявний ⁵					ЗУ № 2496	виробництва та обігу органічної продукції. Така продукція супроводжується відповідним сертифікатом.

⁴ Продукція, яка маркована державним логотипом для органічної продукції або містить позначення та написи «органічний», «біодинамічний», «біологічний», «екологічний», «органік» та будь-які однокореневі та/або похідні слова від цих слів з префіксами «біо-», «еко-» тощо будь-якими мовами.

⁵ До 01 липня 2024 року суб'єкти господарювання, які не є операторами відповідно до ЗУ № 2496, мають право реалізовувати сільськогосподарську продукцію як органічну за умови наявності чинного сертифіката, що засвідчує виробництво та/або обіг органічної продукції згідно із законодавством іншим, ніж законодавство України, виданого органом іноземної сертифікації.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
13. Загальні гігієнічні вимоги під час термічної обробки (для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах))							
13.1	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого					Пункт 1 частини другої статті 51 ЗУ № 771	Питання стосується виробництва харчових продуктів, які піддаються термічній обробці. Інспектор пересвідчується в тому, що процедури, які

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	харчового продукту, включає нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу						застосовує оператор ринку для контролю температури в товщі продукту в процесі та одразу після його термічної обробки відображають фактичні дані. Процедури передбачають коригувальні заходи у випадку отримання незадовільних результатів вимірювань. Дані процедури перевіряються фізично на місці виробничого процесу інспектору при кожній фізичній перевірці незалежно від попередніх результатів державного контролю.
13.2	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, запобігає забрудненню харчового продукту під час переробки					Пункт 2 частини другої статті 51 ЗУ № 771	Інспектор пересвідчується в тому, що температурна обробка здійснюється на обладнанні, яке створює умови для унеможливлення обсіменіння продукту, який вже пройшов термічну обробку. Власне процес термічної обробки не є джерелом забруднення харчових продуктів мінеральними речовинами, продуктами згоряння, мастильними матеріалами тощо. Інспектор особисто спостерігає за

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		Так	Ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							процесом, за необхідності свої підозри він може підтвердити відібравши зразок та дослідивши його лабораторно.
13.3	Оператор ринку забезпечує відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники)					Частина третя статті 51 ЗУ № 771	Перелічені у запитанні параметри є контрольними в процесі виробництва харчового продукту. Оператор ринку має забезпечити статистику отриманих контрольних показників та довести інспектору, що контроль є ефективним. Дані процедури контролю та верифікації вивчаються інспектором та перевіряються на практиці.
14. Вимоги до запровадження процедур, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках							
14.1	Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено та впроваджено.					Частина перша статті 21 ЗУ 771	Інспектор пересвідчується в тому що система контролю якості на виробництві впроваджена, є дієвою та постійно оновлюється враховуючи результати оцінки та аналізу ризиків, що проводяться робочою групою спеціалістів, що відповідають за виконання плану HACCP.

ПЕРЕЛІК

питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) операторів ринку,
що здійснюють первинне виробництво молока із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Вимоги до молока та молозива							
1.1	Тварини, що використовуються оператором ринку для виробництва сирого молока та/або молозива, знаходяться під державним контролем з метою перевірки дотримання законодавства щодо виробництва сирого молока та/або молозива, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів					Частина перша статті 40 ЗУ № 2042	Інспектор перед заходом державного контролю пересвідчується що господарство знаходиться в зоні благополучній по гострозаразних захворюваннях тварин, перевіряє через спеціалістів державної або уповноваженої лікарні що весняні та осінні заходи щодо програмних хвороб виконані. В господарстві інспектор перевіряє наявність результатів лабораторних досліджень, звіряє ідентифікаційні номери при виникненні підозр, пересвідчується що всі тварини пройшли відповідні обробки та діагностичні дослідження.
1.2	Результати лабораторних досліджень (випробувань) показників безпечності сирого молока та/або молозива, проведених оператором ринку або на його замовлення, наявні та надані під час					Частина третя статті 40 ЗУ № 2042	Оператор ринку демонструє результати лабораторних випробувань. Інспектор порівнює їх із даними, які були доступні для нього до проведення перевірки в т.ч. «Молочного модулю» або даними які були доступними для

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	державного контролю						нього до проведення перевірки
1.3	Процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин розроблено та впроваджено					Частина четверта статті 40 ЗУ № 2042	Оператор ринку демонструє процедуру, яка може мати ознаки затвердження, або є складовою документу, який є збірником процедур. В т.ч. це може бути стороння процедура надана переробником та ухвалена для використання виробником. Крім цього оператор демонструє докази виконання запровадженої процедури: - встановлена періодичність контролю дотримується, результати досліджень наявні. Якщо оператор ринку зареєстрований в Молочному модулі, то йому достатньо продемонструвати інспектору доступ до свого особистого кабінету, а всі дані по результатах дослідження та дотримання періодичності інспектор має проаналізувати ще під час підготовки до інспектування.
1.4	Відповідність молока встановленим законодавством критеріям та вимогам забезпечено					Пункт 2 розділу II наказу № 118	Інспектор пересвідчується, що оператор ринку має відповідні процедури та засоби для забезпечення показників сирого молока відповідно до встановлених рівнів критеріїв . Оператор ринку постійно опрацьовує отримані

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							результати, розуміє яким чином використовувати тенденції змін показників та застосовує коригувальні дії у разі виявлення тенденцій щодо зниження якості молока або загроз, що виникають у ході виробничих процесів.
1.5	Оператором ринку впроваджено процедури контролю молока на залишки протимікробних речовин / антибіотиків з частотою не рідше одного разу на місяць скринінговим методом, у разі отримання невідповідного результату скринінговим методом проводиться дослідження референс-методом з метою встановлення діючої речовини або групи діючих речовин та їх кількісного вмісту. Загальна кількість залишків усіх протимікробних речовин / антибіотиків не перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством					Підпункт 4 пункту 2 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє процедуру, яка має ознаки затвердження або є складовою документу, який є збірником процедур. Процедура встановлює періодичність виявлення скринінговим методом залишків протимікробних речовин або інших інгібіторів у молоці. Інструкція, або процедура, має алгоритм поводження у разі отримання невідповідного результату на залишки протимікробних речовин / антибіотиків скринінговим методом та алгоритм поводження із невідповідним молоком. Молоко має бути виведено із харчового ланцюга без можливості його повернення зі зміною кольору, консистенції. Інспектор пересвідчується що виробник молока підключений до Молочного модуля має доступ до результатів досліджень зразків молока

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							та сповіщень, які надходять з Молочного модуля, а результати досліджень співпадають із результатами, які оператор ринку отримує в ході самостійного контролю виробничих процесів. Інспектор пересвідчується в тому, що періодичність відбору дотримується та є репрезентативною щодо всього обсягу виробництва.
1.6	Зразки молока чи молозива відбираються рандомізованим методом в місці його первинного виробництва чи зберігання, кількість зразків є репрезентативною					Пункт 3 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє процес або процедуру, якщо процес недоступний саме під час здійснення заходу державного контролю. Найкращою практикою є відбір зразків автоматично із потоку, але відбір молока після змішування є еквівалентним. Оператор ринку демонструє документи та підтверджує що зразки відбираються уповноваженою особою.
1.7	При визначенні частоти відбору зразків і проведення досліджень оператором ринку враховано вимоги країни призначення, якщо сире молоко вироблене на його господарстві та використовується як сировина для виробництва продукції, яка призначена для експорту. Така частота є не нижчою,					Абзац другий пункту 4 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє періодичність відбору зразків, це можливо зробити продемонструвавши дані з особистого кабінету Молочного модуля. Періодичність на встановлені законодавством показники не може бути меншою, ніж визначено Наказом № 118. Якщо визначено більш частий відбір зразків, то оператор ринку повинен пояснити чому саме

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	ніж передбачена вимогами пункту 2 розділу II наказу № 118						так,, можливо саме така частота відбору зразків є вимогою отримувача молока тощо, а інспектор повинен більш уважно перевірити результати лабораторних досліджень.
1.8	Для перевірки відповідності критеріям пункту 2 розділу II наказу № 118 проводяться лабораторні дослідження (випробування) зразків молока відповідно до методів, зазначених у підпунктах 1–4 пункту 5 розділу II наказу № 118, або інших стандартів, якими їх замінено, або альтернативних аналітичних методів, які є валідовані					Пункт 5 розділу II наказу № 118	Показники щодо ЗБЗ, КСК, густини, або точки замерзання, наявності залишків протимікробних речовин/антибіотиків знаходиться в межах дозволених. При цьому береться до уваги статус підприємства як постачальника до підприємства експортера. В цьому випадку відповідними вважатимуться показники більш жорстких вимог (України, або країни імпортера). Інспектор пересвідчується в тому що всі ці дослідження, було проведено в уповноважених КО лабораторіях методами, встановленими наказом № 118.
1.9	Якщо молоко сире не відповідає кількості мікроорганізмів та/або соматичних клітин за результатами обрахунку змінної середньої геометричної величини за календарний місяць, оператор ринку вживає коригувальних заходів з метою виправлення ситуації. Результати вжитих заходів задокументовані та доступні для					Абзац перший пункту 7 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє процедуру, яка встановлює порядок дій при встановленні невідповідностей, у тому числі можливі дії з корекції та коригувальні дії. Інспектор повинен оцінити чи правильно оператором ринку було визначено, що призвело до невідповідності, оцінити чи процедура охоплює саме ті проблеми, які стали причиною

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	перевірки компетентним органом						невідповідності, переглянути чи оператор ринку дотримується цих процедур у разі такої необхідності. При підготовці до інспектування інспектор ознайомлюється із результатами дослідження цього оператора ринку, доступними йому у Молочному модулі, обов'язково роблячи нотатки щодо результатів змінної середньої геометричної величини для ЗБЗ та КСК, які перевищили допустимі рівні критеріїв, та перевіряє дії оператора ринку по цим випадкам.
1.10	Якщо молоко сире не відповідає критеріям щодо кількості мікроорганізмів та/або кількості соматичних клітин, та/або за іншими критеріями вимог країни-імпортера або призначене для виробництва дитячого харчування, оператор ринку невідкладно повідомляє оператора ринку, який здійснює експорт або виробництво дитячого харчування, та компетентний орган про випадки невідповідності та					Абзац третій пункту 7 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє повідомлення оператора ринку, кому постачає сировину та контактну особу компетентного органу, плани коригувальних заходів у випадку встановлених невідповідностей та докази їх усунення.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	вжиті коригувальні заходи з метою виправлення невідповідності						
1.11	При отриманні повідомлення через інформаційно-комунікаційну систему компетентного органу про те, що молоко сире чи молозиво не відповідає вимогам підпункту 4 пункту 2 розділу II наказу № 118, оператор ринку вживає коригувальних заходів з метою виправлення ситуації. Результати вжитих заходів задокументовані та доступні для перевірки компетентним органом					Абзац перший пункту 8 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє плани коригувальних заходів, підготовлених у випадку повідомлення через інформаційно-комунікаційну систему КО “Молочний модуль” щодо виявлення залишків протимікробних речовин / антибіотиків у молоці сирому чи молозиві. Інспектор повинен оцінити чи правильно оператором ринку було визначено, що призвело до невідповідності, оцінити чи план охоплював саме ті проблеми, які стали причиною невідповідності, переглянути чи оператор ринку зробив висновки та дотримується цих процедур за необхідності.
1.12	Аналіз тенденцій результатів досліджень молока чи молозива проводиться. За тенденції до незадовільних результатів заходи, спрямовані на виправлення ситуації та запобігання виникненню появи ризиків забруднення, вживаються					Пункт 9 розділу II наказу № 118	Оператор ринку для аналізу тенденцій використовує статистичний аналіз результатів досліджень сирого молока з Молочного модуля або здійснює самостійний аналіз даних, отриманих від лабораторій. Для інспектора доступні в Молочному модулі аналітичні документи, у т.ч. графіки, або таблиці які вказують на тенденції та ситуацію в цілому по даному оператору ринку, а за відсутності

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							реєстрації оператора ринку в Молочному модулі інспектор перевіряє обрахунки оператора ринку, які він здійснює самостійно. Вживає заходів щодо реєстрації оператора ринку в молочному модулі, як того вимагає законодавство.
1.13	Якщо оператор ринку має право здійснювати експорт молочної продукції, то він не рідше 1 разу на місяць інформує оператора ринку, який виробляє та/або зберігає молоко, про вимоги країни призначення та отримує підтвердження про дотримання сировинною зоною таких вимог					Пункт 10 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє записи / повідомлення щодо такого інформування
1.14	Оператором ринку забезпечено відповідність молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, критеріям до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, в попередньо упакованому вигляді, наведеним у додатку 1 до наказу № 118, та критеріям					Абзац перший пункту 11 розділу II наказу № 118	Інспектор при перевірці цього питання має пересвідчитися в тому, що кінцевий споживач має усі відомості про те, що молоко, яке він купує не піддавалося термічній обробці та те, що споживач повідомлений про усі ризики пов'язані із цим. Оператор ринку при цьому демонструє що всі вимоги для виробництва такого молока дотримані, про що йдеться у інших розділах запитальника.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, безпосередньо з ферми та/або через молочні автомати, наведеним у додатку 2 до наказу № 118						При здійсненні контролю автоматів із продажу сирого молока, яке не піддавалось термічній обробці має бути це зазначено та чітко і зрозуміло має доводитись споживачеві рекомендації щодо кип'ятіння такого молока перед вживанням. Або використанням такого молока у стравах, які передбачають його температурну обробку. Дане питання також відображено розділом 5 Додатку 2 акту. Питання мають бути узгоджені та не суперечити в жодній із їх частин.
1.15	Оператором ринку молока та молочних продуктів встановлено частоту відбору зразків на рівні господарства або групи господарств з виробництва молока, яка є не нижчою, ніж раз на місяць					Абзац четвертий пункту 11 розділу II наказу № 118	Інспектор пересвідчується в тому, що потужність включена до «Молочного модуля» та показники йому доступні під час підготовки до інспектування та власне під час здійснення заходу державного контролю. Результати отримані під час періодичних досліджень використовуються у формуванні тенденцій та запровадженні коригувальних дій на господарстві. Процедури дотримані, періодичність також і інспектор здатен пересвідчитися в цьому!
1.16	Сире молоко, що вводиться в обіг за прямими поставками та/або у вільний					Абзац п'ятий пункту 11	Дане питання інспектор може перевірити за записами, які надає йому оператор ринку, який

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	продаж, отримане в господарстві з виробництва молока не пізніше 24 годин з моменту першого доїння, попередньо упаковане у споживчу тару та/або вводиться в обіг кінцевому споживачу безпосередньо з ферми та/ або через молочні автомати шляхом наповнення споживчої тари					розділу II наказу № 118	має право вводити сире молоко у вільний продаж та/ або безпосередньо з ферми та/або через молочні автомати. Часовий проміжок від першого доїння до того, поки молоко в охолодженому виді опиниться в молочному автоматі, або буде продано безпосередньо з ферми не перевищує 24 години. Для перехресної перевірки інспектор встановлює та порівнює записи про відправку, завантаження, час на обслуговування мережі автоматів для продажу молока / інших місць реалізації та пересвідчується в тому, що оператор ринку прорахував усі часові витрати на логістику та дотримується встановленої норми часу.
1.17	Введення в обіг сирого молока з господарств з виробництва молока за прямими поставками та/або у вільний продаж здійснюється за таких умов:						Молоко, яке не піддавалось термічній обробці та вводиться в обіг кінцевому споживачу забезпечене ветеринарним документом, який засвідчує благополуччя постачальника з точки зору здоров'я тварин та дотримання правил щодо своєчасного охолодження та відповідності критеріям сирого молока. Даний документ може не супроводжувати кожен партію в оригіналі, але інспектор, при
1.17.1	ветеринарний документ, який засвідчує ветеринарно-санітарне та епізоотичне благополуччя тварин у господарстві з виробництва молока, наявний					Абзац другий пункту 12 розділу II наказу № 118	

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							перевірці даного питання, має посилання на даний документ та може перевірити його наявність у базі даних ветеринарних документів за потреби.
1.17. 2	експертний висновок із результатами лабораторних досліджень (випробувань) щодо критеріїв до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, в попередньо упакованому вигляді, наведених у додатку 1 до наказу № 118, або критеріїв до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, безпосередньо з ферми та/або через молочні автомати, наведених у додатку 2 до наказу № 118, наявний					Абзац третій пункту 12 розділу II наказу № 118	Результати періодичного контролю сирого молока із періодичністю встановленою оператором ринку, яка не є меншою ніж це вимагається наказом № 118. Інспектор переглядає результати лабораторних досліджень та пересвідчується в тому, що дослідження проведено в уповноважених лабораторіях, та результати дослідження на встановлені законодавством критерії не перевищують встановлені допустимі рівні. За аналогією із попереднім питанням оригінал експертного висновку може і не супроводжувати кожну партію, але посилання на нього та його результати мають бути доступними під кожного переміщення та у місці продажу.
1.17. 3	Товарно-транспортна накладна та Спеціалізована товарна накладна на перевезення молочної сировини на кожну партію молока наявні					Абзац четвертий пункту 12 розділу II наказу № 118	Товарно-транспортна накладна (ТТН) є головним документом, що супроводжує партію молока при її будь-якому переміщенні. У ТТН мають бути зазначені усі показники щодо вантажу та зроблені відповідні посилання на

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							ветеринарний документ, що засвідчує здоров'я тварин у місці походження молока та наявність показників періодичного лабораторного контролю.
1.17. 4	Оператором ринку, який здійснює експорт відповідно до вимог країни-імпортера та/або виробництв молока для обігу в Україні відповідно до вимог наказу № 118 або інших нормативних документів щодо заявлених характеристик молока, у тому числі добровільних, документально та технологічно доведено, що змішування молока, яке відповідає пункту 2 розділу II наказу № 118, із молоком, яке не відповідає вимогам наказу № 118, не відбувається					Пункт 5 розділу I наказу № 118	Перевіряється в два етапи. 1) оператор ринку демонструє на технологічній схемі виробництва та пояснює які саме прилади, заходи та процедури вживаються щоб виключити можливість змішування. 2) Фізично інспектор особисто, прямуючи за током молока переконується в тому, що можливість змішування молока виключена. У випадку коли така можливість встановлена та не може бути спростована оператором ринку дане питання визначається, як НІ.
2. Вимоги до виробництва молока							
2.1	Молоко та молозиво походять від тварин, які клінічно здорові, перебувають у задовільному фізичному стані, не мають жодних симптомів хвороб і травм вимені, що можуть призвести до забруднення					Абзац перший та другий пункту 1 розділу III наказу № 118	1. Зовнішній стан тварин, вимені 2. Окреме доїння тварин хворих та у періоді каренції 3. Облік хворих тварин та в періоді каренції. 4. Інформація від служби/ліцензованих лікарів.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	молока та молозива, зокрема не страждають на будь-які інфекції сечостатевих шляхів, які супроводжуються виділеннями, ентеритом з діареєю та лихоманкою, не мають ознак запалення вимені тощо						Інформація про якість молока використовується як опосередкований доказ здоров'я тварин, в т.ч. контроль застосування лікарських препаратів та контроль дотримання встановлених термінів каренції. За можливості, із урахуванням заходів біобезпеки та належної гігієнічної практики, тварини оглядаються інспектором. Звертають увагу на чистоту та вологість у стійлах, стан слизових, чистоту вимені.
2.2	Оператором ринку забезпечується запровадження програми виявлення прихованих форм маститів та доведення її ефективності					Абзац другий пункту 1 розділу III наказу № 118	Оператор ринку демонструє плани та звіти про проведені заходи із діагностики прихованих форм маститів. Інспектор уважно вивчає результати та цікавиться щодо заходів у разі виявлення тварини хворої на приховану форму маститу (поводження із молоком під час лікування, записи в амбулаторному журналі, використання антисептичних засобів, періоди каренції).
2.3	Молоко та молозиво походять від тварин, які не піддавалися незаконному лікуванню					Абзац перший, третій пункту 1 розділу III наказу № 118	1. Інформація про застосовувані ветеринарні препарати (антибіотики, антгельмінтики, інші препарати) 2. Дані контролю молока (дослідження). Паралельно проводиться огляд аптеки та

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							записів амбулаторного журналу в частині лікування тварин та наявності незареєстрованих, заборонених для використання продуктивним тваринам засобів.
2.4	Молоко та молозиво походять від тварин, щодо яких було у разі введення дозволених продуктів чи речовин дотримано терміни очікування, передбачені для таких продуктів чи речовин					Абзац перший, четвертий пункту 1 розділу III наказу № 118	Інспектор пересвідчується у наявності: 1. Обліку тварин після лікування та молока від них. 2. Процедури поводження із таким молоком. 3. Повідомлення від лікаря, що обслуговує хворих тварин, про лікування. При цьому визначається інспектором, чи було лікарем повідомлено, зроблено запис у амбулаторному журналі, або фермській книзі щодо обов'язковості дотримання періоду очікування.
2.5	Молоко та молозиво походять від тварин, які належать до господарств, що регулярно перевіряються на лейкоз, бруцельоз та туберкульоз згідно з планом протиепізоотичних заходів, затвердженим компетентним органом, та які офіційно визнані вільними від зазначених хвороб					Абзаци перший, п'ятий пункту 1 розділу III наказу № 118	1. Здійснення планових заходів з обстеження тварин та щеплень. 2. Облік завезених тварин, їх обробки та умов допуску в стадо. Дані отримуються від уповноваженого ветеринара ще до здійснення заходу державного контролю. Власне на об'єкті проводиться звірка та встановлюється достовірність отриманих

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							даних, тим самим контролюється робота уповноваженого ветеринара, або державної лікарні.
2.6	Молоко, яке не відповідає вимогам абзацу п'ятого пункту 1 розділу III наказу № 118, використовується відповідно до чинного законодавства України та за умов визначених абзацами другим — четвертим пункту 2 розділу III наказу № 118					Пункт 2 розділу III наказу № 118	Оператор ринку має пояснити інспектору та показати задокументовані процедури щодо використання молока, яке походить від тварин із невизначеним статусом здоров'я, або від тих, які піддаються лікуванню, або знаходяться в періоді очікування після використання ветеринарних препаратів. Інспектор відповідно до чинних інструкцій робить висновок щодо законності та за необхідності надає рекомендації, або припис, у випадку виявлених порушень.
2.7	Молоко від будь-якої тварини, яке не відповідає вимогам пунктів 1 та 2 розділу III наказу № 118 та, зокрема, з індивідуальною позитивною реакцією на туберкульоз чи бруцельоз, не використовується для споживання людиною (поводження з таким молоком здійснюється згідно із чинним законодавством України)					Абзац перший пункту 3 розділу III наказу № 118	Оператор ринку демонструє заходи та процедуру, яку він застосовує у випадку встановленні індивідуальної реакції тварини на туберкулін. Інспектор аналізує її відповідність діючій інструкції щодо туберкульозу. Статус щодо туберкульозу господарства встановлюється уповноваженим ветеринаром. Тому обов'язково проводиться звірка чи було відповідне повідомлення від нього та чим завершився діагностичний забій, або контроль

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							здоров'я симультанною пробою.
2.8	Якщо є обґрунтовані підозри, що стан здоров'я окремих тварин не відповідає вимогам абзацу п'ятого пункту 1 розділу III наказу № 118, перевірка стану здоров'я проводиться щодо всіх тварин					Абзац другий пункту 3 розділу III наказу № 118	Оператор ринку пояснює процедуру дій лікаря та працівників при встановленні обґрунтованої підозри з наведенням записів по такому останньому випадку.
2.9	Тварини у господарствах із виробництва молока та молозива ідентифіковані та підлягають державному контролю з метою підтвердження стану здоров'я					Абзац перший пункту 4 розділу III наказу № 118	Відповідність наявних тварин даним ідентифікації (вибірково). Крім того оператор ринку має розповісти, а за можливості продемонструвати задокументовану процедуру щодо ідентифікації тварин, особливо це стосується новонароджених телят та дотримання 7 денного терміну ідентифікації після народження.
2.10	Облік усіх хворих тварин та застосування до них ветеринарних лікарських засобів, ветеринарних імунобіологічних засобів і лікувальних кормів ведеться ліцензованим спеціалістом ветеринарної медицини господарства					Абзац другий пункту 4 розділу III наказу № 118	Лікар оператора ринку, або уповноважений ветеринар, демонструє амбулаторний журнал, чи програму яка дає можливість встановити хворих, тварин, тих які лікувались та надавати ін. Інформацію передбачену Амбулаторним журналом. Якщо обслуговування ведеться сторонньою організацією, інспектор перевіряє записи, які веде на цьому об'єкті лікар, який працює за угодою, якщо на час перевірки він є недоступним. Інспектор залишає за собою

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							право, за наявності незрозумілих питань, провести бесіду із даним лікарем пізніше. При цьому паралельно перевіряється чи відповідає кількість «забракованого молока кількості тварин, що лікувалися». Перевірка проводиться вибірково, звертається особлива увага на тварин, які лікувалися в період проведення обов'язкових профілактично-діагностичних заходів. Чи були застосовані такі заходи до них після їх одужання. Перевіряється коли тварини були відправлені на забій та дивиться на записи чи були дотримані терміни виведення ветеринарних препаратів. Звертає увагу на застосування лікувальних кормів та виявляє чи є законне підтвердження застосування таких кормів.
2.11	У випадку відсутності штатного спеціаліста ветеринарної медицини оператором ринку забезпечено ведення журналу відвідування ліцензованих спеціалістів ветеринарної медицини, у якому робляться записи про проведені лікування, обробки та інші маніпуляції із зазначенням періодів очікування					Абзац другий пункту 4 розділу III наказу № 118	Оператор ринку, веде журнал де ветеринар, який надавав допомогу тваринам, залишає записи. Інспектор звертає увагу на повноту внесених до журналу даних. Відміток про заборони використання молока або забою тварини під час дії періоду каренції.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	(каренції) застосованих лікувальних засобів, рекомендації тощо						
2.12	Тварини, що використовуються для виробництва молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт, утримуються окремо від інших тварин.					Абзац перший пункту 5 розділу III наказу № 118	Вимоги до статусу здоров'я тварин, які є джерелом молока, яке не буде піддаватися термічній обробці та в такому вигляді буде вводитись, як харчовий продукт є більш контрольованим, тому тварин такого статусу не можна змішувати та утримувати і іншими тваринами. Оператор ринку підтверджує утримання таких тварин та розділяє їх не тільки територіально але і процедурно, щоб процедури спільного утримання не стали причиною кросконтамінації.
2.13	Тварини, зазначені у пункті 2.12 цього додатка, піддаються щомісячному огляду державним ветеринарним інспектором або уповноваженим ветеринаром з метою перевірки дотримання законодавства щодо виробництва сирого молока, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів					Абзац другий пункту 5 розділу III наказу № 118	Інспектор оглядає записи оператора ринку та порівнює їх із записами уповноваженого ветеринара, який закріплений за потужністю перевірка якої здійснюється. Порівнюючи дані інспектор пересвідчується в тому, що огляд тварин цієї групи відбувається не менше одного разу на місяць або частіше. При цьому особлива увага приділяється лікуванню цих тварин та виведенню таких тварин із групи та поводженням із молоком

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							такої тварини на час поки лікування буде продовжуватися та період каренції гарантовано не буде вичерпаний.
2.14	Тварини, що використовуються для виробництва сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт, піддаються щомісячному дослідженню на кількість соматичних клітин для визначення здоров'я вимені					Абзац перший пункту 6 розділу III наказу № 118	Записи оператора ринку щодо контролю КСК у окремих тварин контролюються інспектором та порівнюються із даними Молочного модуля щодо цього господарства та цієї групи тварин. Інспектор пам'ятає, що ця група тварин має додаткові та більш жорсткі вимоги щодо критеріїв сирого молока. При кожному заході державного контролю інспектор із особливою увагою ставиться до тварин таких груп із більш високим статусом здоров'я та стандартів утримання. Тварини мають бути чисті, добре вгодовані без ознак лякливості та незаразних хвороб пов'язаних із вименем, ратицями тощо.
2.15	Кількість соматичних клітин в індивідуальних зразках сирого молока від корів, зазначених у пункті 2.14 цього додатка, не перевищує 250 000 клітин/мл, для кіз — 1 000 000 клітин/мл та для коней 10 000 клітин/мл					Абзац другий пункту 6 розділу III наказу № 118	Інспектор уважно вивчає записи, порівнює їх із даними попередніх перевірок та даними отриманими від уповноваженого ветеринара, який контролює дотримання особливих умов на даному господарстві. У випадку обґрунтованих підозр щодо введення в оману, інспектор може відібрати зразки в ході заходу державного

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							контролю та дослідити в рамках заходу державного контролю.
2.16	Якщо кількість соматичних клітин в індивідуальних зразках сирого молока від тварин перевищує кількість, встановлену абзацом другим пункту 6 розділу III наказу № 118, ці ж зразки піддаються бактеріологічному дослідженню з метою встановлення збудника маститу (у корів — з кожної чверті вимені, у кіз, овець, кобил — з кожної половини вимені)					Абзац третій пункту 6 розділу III наказу № 118	Інспектор перевіряє вибірково випадки, коли кількість соматичних клітин була перевищена та цікавиться щодо результатів бактеріологічних досліджень цієї тварини з метою виявлення збудника маститу. Якщо такі дослідження не проводилися, тоді встановлює причину, чого саме таке рішення було ухвалено? І яким чином було здійснено лікування тварини і чи проводилося воно взагалі.
2.17	Молоко від хворих та підозрілих у захворюванні тварин не потрапляє до загального надою молока					Абзац четвертий пункту 6 розділу III наказу № 118	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку має відповідну процедуру та провів навчання персоналу, який задіяний у догляді за тваринами та проведенню доїння, щодо вимог цієї процедури. Інспектор пересвідчується в тому, що кожен із працівників, хто працює під час здійснення заходу контролю володіє знаннями щодо цієї процедури. Він може задати питання та верифікувати дані щодо проведення навчань та повноти знань положень відповідної процедури.
2.18	Введення молока від тварин, зазначених					Абзац п'ятий	Інспектор пересвідчується що у господарстві є

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	у пункті 2.17 цього додатка, до загального надою відбувається після повторного дослідження тварин щодо стану здоров'я та отримання задовільних результатів лабораторних досліджень					пункту 6 розділу III наказу № 118	спеціальне відмежоване місце, або оператор ринку застосовує процедури простежуваності тварин, які є хворими, або підозрілими у захворюванні, або знаходяться в періоді очікування після клінічного одужання. Зняття обмежень щодо використання молока від цих тварин оператор ринку здійснює тільки після того, як лабораторно буде підтвердження критеріїв сирого молока, які повністю повернулися до норми. Якщо тварина була пролікована протимікробними лікарськими засобами таке дослідження має включати показник відсутності залишків протимікробних, або інших інгібуючих речовин.
3. Вимоги до доїльного обладнання та гігієни у господарствах з виробництва молока, які виробляють молоко та молозиво							
3.1	Доїльні апарати та приміщення, в яких молоко та молозиво отримується, зберігається, обробляється чи охолоджується, розташовані та сконструйовано так, щоб знизити ризик забруднення молока чи молозива					Пункт 1 розділу IV наказу № 118	Інспектор особисто пересвідчується, що: 1. Використовуються тільки дозволені матеріали та спеціалізоване обладнання. 2. Облаштування доїльної зали дозволяє провести належну очистку та дезінфекцію між періодами доїння в термін, що не перевищує половини терміну між періодами доїння. 3. Фізичне відокремлення молочних блоків від

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							інших приміщень, в т.ч. автоматизовані двері, санітарні пропускники і т.п. 4. Технологічна неможливість зворотного руху молока. 5. Правильність встановлення обладнання та його підключення. 6. Закриті ємкості для зберігання молока
3.2	Доїльні апарати, охолоджувачі молока, насоси, ємності для зберігання молока, транспортні молокопроводи, а також (за наявності) дрібний інвентар (відра, дійниці, молокоміри, цідилки, фільтри тощо) миються й дезінфікуються одразу після закінчення виробничого процесу (доїння, відправлення молока на переробку тощо). Посуд, призначений для обмивання вимені, ідентифікований, легко миється та дезінфікується					Пункт 2 розділу IV наказу № 118	Для перевірки цього питання необхідно здійснити фізичний огляд переліченого обладнання та ємностей. Інспектор оглянувши його може встановити чи ці процедури здійснюються своєчасно. Якщо захід державного контролю здійснюється під час проведення доїння, оператор ринку може продемонструвати свої записи щодо використання миючих та дезінфікуючих розчинів, або дочекатися завершення доїння та пересвідчитися у своєчасності та можливості даного миття своєчасно. Інспектор самостійно пересвідчується в тому, що посуд який використовується для обмивання вимені маркований та візуально відрізняється від іншого посуду. Він має гладкі поверхні, які миються та дезінфікуються.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
3.3	Мийно-дезінфекційні засоби зареєстровані згідно з вимогами чинного законодавства України та застосовуються відповідно до належної виробничої практики й рекомендацій виробника засобу та обладнання					Пункт 3 розділу IV наказу № 118	Інспектор оглядає місце для зберігання мийочих та дезінфікуючих розчинів. Особисто перевіряє документи, за їх відсутності - дані із маркування на ємностях для зберігання. Зберігання ємностей без відповідного маркування є порушенням рівнозначним зберіганню, або використанню незареєстрованого мийочого, або дезінфікуючого засобу. Інспектор звертає увагу на те чи мийочі та дезінфікуючі засоби рекомендовані до використання для певного виду обладнання та використовуються у рекомендованих концентраціях.
3.4	Для ополіскування молочного обладнання та приготування мийних і дезінфекційних розчинів використовується вода, що відповідає вимогам, встановленим чинним законодавством України для питної води					Пункт 4 розділу IV наказу № 118	Інспектор особисто пересвідчується що: 1. Застосовувані процедури миття та дезінфекції дозволяють використовувати тільки питну воду. 2. Персонал розуміє значення застосування питної води для миття. 3. Якщо на підприємстві доступна технічна вода, її неможливо використати для миття/ополіскування. В польових умовах за виключних умов інспектор може дозволити використовувати

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							чисту воду, яка була перевірена лабораторними методами територіальною громадою або яка не перевірялася лабораторно, якщо в нього є відомості про те, що ця вода тривалий час використовується місцевими жителями як питна без наслідків для їх здоров'я.
3.5	Приміщення для зберігання молока та молозива захищені від шкідників, належно відокремлені від приміщень для утримання тварин, та у разі здійснення охолодження мають придатне холодильне обладнання					Пункт 5 розділу IV наказу № 118	- Наявність плану боротьби зі шкідниками: комах, гризунів, птахів та ін. - Дані контролю ефективності застосовуваних заходів щодо боротьби із шкідниками. - Співставлення виявлених під час інспектування ознак застосування плану із зафіксованими в ньому (актуальність плану по застосовуваних препаратах, способах та ін.) - Дотримання процедур запобігання потрапляння залишків препаратів для боротьби зі шкідниками у молоко під час доїння/зберігання - Безпечність способу використання препаратів для продуктивних тварин Інспектор особисто пересвідчується в наступному: - Вентиляція закрита решітками та

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							забезпечена фільтрами. 2. Вікна заборані сітками. 3. Двері мають сітчасті бар'єри. 4. Стіни і підлога непроникні для гризунів. 5. Система дренажу/каналізації непроникна для комах. Фізичне розділення приміщень: окремі будівлі, глухі стіни та ін., що попереджає забруднення від тварин, транспорту, сміття. Інспектор особисто визначає: 1. Співвідношення виробництва молока до потужності охолоджувачів. 2. Наявність даних про вихід обладнання для охолодження молока з ладу та ремонту, процедура поводження із молоком в таких випадках. Оператор ринку демонструє наявні плани технічного обслуговування та контролю роботи обладнання з охолодження з метою запобігання виходу з ладу. Докази щодо виконання запроваджених процедур та планів контролю.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							3. Дані моніторингу температури молока, що відправлено з підприємства. 4. Поточний стан обладнання під час перевірки та температура молока на зберіганні.
3.6	Поверхні обладнання, що можуть контактувати з молоком чи молозивом (апарати, контейнери, цистерни тощо, призначені для доїння, збору чи транспортування), легко очищуються, дезінфікуються та утримуються в задовільному технічному стані. Поверхні обладнання виготовлені з гладких, легкомих і нетоксичних матеріалів					Пункт 6 розділу IV наказу № 118	Інспектор має пересвідчитися, що нестандартизовані ємності або шланги, не використовуються на фермі з метою контакту із молоком призначеним для споживання людьми. Ємності із позначками для харчових продуктів можуть використовуватися без додаткових документів. Інспектор особисто перевіряє: 1. Функціональний стан танків та інших ємностей/їх частин. Особлива увага звертається на поверхню, цілісність гуми, справність клапанів. 2. Правильна послідовність дій при митті, застосуванні дозволених мийно-дезінфікуючих засобів. 3. Підтвердження ефективності очищення та дезінфекції (перевіряється особисто інспектором наявність записів про

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							візуальний огляд та лабораторні дослідження змивів на якість дезінфекції). Інспектор самостійно перевіряє чистоту таких поверхонь. Для цього використовує гумові рукавички, або ретельно вимиває руки із милом.
3.7	Контроль якості миття та дезінфекції доїльного обладнання і молочного посуду здійснюється оператором ринку в порядку проведення внутрішніх процедур контролю шляхом візуального огляду (контролю), хімічного та/або бактеріологічного досліджень змивів (зразків) з їхніх робочих поверхонь та планового або позапланового контролю, визначеного чинним законодавством України					Абзац перший пункту 7 розділу IV наказу № 118	Оператор ринку демонструє інструкцію виробника миючого або дезінфікуючого засобу щодо контролю якості змивання та контролю на залишки цих речовин. Інспектор пересвідчується в тому, що процедура виробника відповідає цій інструкції, або виробник використовує її напряду ввівши її до переліку внутрішніх виробничих процедур. Інспектор просить відповідальну за контроль якості миття особу продемонструвати, яким саме чином вона цей контроль здійснює. Пересвідчується в тому, що даний контроль є повноцінним. За необхідності демонструє як це робиться правильно. Оператор ринку демонструє записи осіб, які здійснюють даний вид контролю. Інспектор пересвідчується в тому, що записи відповідають дійсності. Пересвідчується особисто в тому, що санітарний стан є задовільним.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
3.8	Відбір зразків здійснюється на технологічних ділянках та з устаткування, що безпосередньо використовується у виробництві молочної сировини					Пункт 9 розділу IV наказу № 118	Інспектор пересвідчується, що спеціалісти, які здійснюють відбір зразків пройшли відповідну підготовку, розуміють як здійснюється контроль та просить продемонструвати, як і де саме відбирається зразок. Інспектор пересвідчується в тому що відібрані зразки будуть віддзеркалювати реальну ситуацію на усіх етапах виробництва.
4. Вимоги до доїння і збору молока та молочива							
4.1	Доїння проводиться з дотриманням належної гігієни, в окремих приміщеннях (за можливості), що не передбачають утримання тварин, із забезпеченням, зокрема вимог, встановлених абзацами другим — шостим пункту 1 розділу V наказу № 118					Пункт 1 розділу V наказу № 118	Інспектор звертає увагу та спостерігає за: 1. Дотримання процедур підготовки до доїння: чистота, час, безпечність 2. Ставлення до тварин, підготовка рук оператора, наявність рукавичок, рушників, дезінфектантів. 3. Обробка дійок волога, суха. 4. Реагування на невідповідності процедури: падіння стакану, від'єднання шлангу тощо. 5. Використання сертифікованого обладнання для доїння. 6. Функціональний стан доїльного обладнання та його частин. Особлива увага на цілісність гуми, відрегульованість вакууму, правильну послідовність дій при

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							митті, застосування дозволених мийуче-дезінфікуючих засобів 7. Підтвердження ефективності очищення та дезінфекції обладнання 8. Обробка після доїння. Інспектор звертає увагу на маркування розчинів чи спреїв для обробки до і після доїня, перевіряє чи дійсно такий засіб зареєстрованим в Україні. Оператор ринку надає за запитом інспектора копію реєстраційного посвідчення. Інспектор задавши питання щодо окремого здоювання молозива та отримавши відповідь може попросити продемонструвати окремі ємності для здоювання молозива. При цьому він може перевірити записи щодо корів, які тільки но розтелилися та перевірити наявність окремого зберігання молозива.
4.2	Оператор доїння перевіряє перші цівки молока та молозива від кожної тварини на органолептичні чи фізико-хімічні показники шляхом візуального оцінювання, що дозволяє виявити відхилення, або на фізико-хімічні					Пункту 2 розділу V наказу № 118	1. Застосовувані процедури перевірки: здоювання перших цівок, тести на мастит, визначення електропровідності молока апаратним способом та ін. 2. Інструкції з реагування на невідповідне молоко та результати перевірок

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	показники методом, еквівалентним візуальному						дотримання цих інструкцій. Інспектор перевіряє візуально під час процесу доїння, спостерігаючи за оператором, чи всі процедури виконуються вірно, за необхідності вносить корективи, або рекомендації.
4.3	У разі виявлення відхилень та/або виявлення ознак хвороб молоко та молозиво не використовується для споживання людиною, а зміна його призначення здійснюється виключно за рішенням лікаря ветеринарної медицини					Пункту 2 розділу V наказу № 118	Оператор ринку демонструє інструкцію де це правило встановлено для працівників. Інспектор в розмові із працівниками дізнається чи дійсно ця інструкція виконується. Оператор ринку має надати докази того, що лікар ветеринар надає вказівки та це має певні записи. Працівники мають підтвердити, що без розпорядження ветеринарного лікаря, поводитись із молоком зі зміненими органолептичними показниками.
4.4	Молоко та молозиво від тварин, які проходять лікування до завершення встановленого терміну очікування (каренції) не використовується для споживання людиною					Абзац перший пункту 3 розділу V наказу № 118	Дане питання перевіряється через демонстрацію можливостей окремого доїння. Окремого розміщення хворих тварин тощо. Питання в умовах господарств різного розміру може бути оцінено виходячи із досвіду інспектора. Особливу увагу звертають на місце утилізації молока та записи лікаря ветеринара.
4.5	Записи про всі проведені маніпуляції з хворою твариною ліцензованим спеціалістом ветеринарної					Абзац перший пункту 3 розділу V	Лікар має робити ці записи в амбулаторному журналі. Даний документ має бути доступним інспектору під час здійснення перевірки. Якщо

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	медицини , який здійснює лікування, ведуться					наказу № 118	лікар здійснює обслуговування за угодою, він має залишати записи власнику тварин у його фермській книзі або в журналі.
4.6	Самостійне застосування препаратів, які можуть вплинути прямо або опосередковано на властивості або якість молока, не здійснюється					Абзац перший пункту 3 розділу V наказу № 118	Оператор ринку демонструє дану заборону, або в навчальному матеріалі для персоналу, або власне інструкцію, із якою персонал ознайомився під підпис.
4.7	Тварини, які піддаються лікуванню або перебувають в періоді очікування (каренції), візуально або автоматично маркуються (позначаються). Поводження з молоком від тварин на лікуванні здійснюється відповідно до вимог пункту 2 розділу IX наказу № 118					Абзац другий пункту 3 розділу V наказу № 118	Якщо змоги відставити тварину окремо немає, або процес доїння відбувається разом із іншими тваринами, оператор ринку має забезпечити маркування таких тварин на рівні очей дояра, щоб дояр своєчасно зміг ідентифікувати та відключити дану тварину від загального молокопроводу. Ця процедура є важливою та перевіряється інспектором особисто. Також контролюються записи щодо окремого доїння тварин, які знаходяться на лікуванні. Записи порівнюються із записами від ветеринарного лікаря. Молоко від тварин, яких лікували утилізується. Небажано використовувати таке молоко в корм тваринам, враховуючи негативні наслідки такого явища, як антибіотикорезистентність. Молоко може виливатись у гноївку або утилізуватись на

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							спеціальному обладнанні, або на спеціалізованих підприємствах.
4.8	Молоко та молозиво безпосередньо після доїння переміщається до чистого приміщення, розпланованого та обладнаного так, що виключає будь-яке забруднення, у тому числі з повітря					Пункт 4 розділу V наказу № 118	1. Наявність інструкцій/протоколів щодо попередження забруднення молока 2. Наявність відповідальних осіб та відповідальності персоналу за дотримання чистоти і недопущення забруднення молока. Оператор ринку демонструє записи щодо контролю параметрів, які вказують на забруднення молока. 3. Технологічна і технічна неможливість контакту молока з навколишнім середовищем. Інспектор пересвідчується в тому, що приміщення, де молоко може контактувати із повітрям захищено від пилу, атмосферних опадів тощо.
4.9	Якщо молоко збирається щодня, воно одразу після доїння охолоджується до температури не вище ніж 8 °С, а у разі, якщо воно збирається рідше ніж один раз на добу, — до температури не вище ніж 6 °С					Пункт 5 розділу V наказу № 118	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку після отримання молока (видоювання) в максимально короткий строк робить все для того, щоб охолодити молоко доступними для певної ситуації заходами. Інспектор контролює особисто питання:

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							1. Швидкість охолодження. Визначається можливість охолодження у потоці. 2. Підтвердження записами досягнення та дотримання необхідної температури. Оператор ринку демонструє інспектору записи, які від веде щодо моніторингу температури молока під час охолодження. Крім того інспектор перевіряє наявність засобів контролю температури. Їх відповідність за виготовленням (нертутні), метрологічними характеристиками (з підтвердженням за результатами повірки).
4.10	Молозиво зберігається окремо. Якщо молозиво збирається щодня, воно одразу після доїння охолоджується до температури не вище ніж 8 °C та протягом 24 годин переробляється					Пункт 6 розділу V наказу № 118	Оператор ринку демонструє цю можливість.
4.11	Якщо молозиво збирається не щодня та/або не може одразу перероблятися, воно охолоджується до температури не вище ніж 6 °C або заморожується протягом двох годин після отримання та відповідно маркується					Пункт 6 розділу V наказу № 118	Оператор ринку демонструє цю можливість та демонструє зразки вже замороженого молозива за наявності, або місця де це зберігання зазвичай відбувається.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
4.12	Молоко від тварин, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, завантажуються в окремі цистерни, контейнери, резервуари чи інші ємності для молока, відмінні від ємностей, що використовуються для зберігання та/або транспортування молока та молозива на переробну потужність					Абзац перший пункту 8 розділу V наказу № 118	Інспектор просить оператора ринку продемонструвати окремі ємності, які можна чітко ідентифікувати за блок-схемою процесів, як саме ті, які використовуються для сирого молока, яке вводиться в обіг без додаткової термічної обробки. Такі цистерни, або ємності не використовуються для інших цілей. Інспектор перевіряє записи та проводить перевірку простежуваності щодо таких ємностей.
4.13	Молоко від тварин, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, одразу після доїння охолоджується до температури не вище ніж 6° С					Абзац другий пункту 8 розділу V наказу № 118	Інспектор пересвідчується, що холодильна установка здатна за вказаний у блок-схемі час охолоджувати молоко до температури, що не перевищує 6°С. І цей час не повинен перевищувати 2 години, а в умовах коли молоко не піддаватиметься термічній обробці охолодження має відбутися якомога швидше.
5. Вимоги до молочних автоматів для нефасованого сирого молока							
5.1	Оператором ринку молока та молочних продуктів, який вводять в обіг молоко, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт, через молочні автомати для нефасованого сирого молока,					Пункт 1 розділу VII наказу № 118	При перевірці цього пункту інспектор пересвідчується, що оператор ринку має чіткі параметри кожного із молочних автоматів, усвідомлює та розуміє де саме і за яких умов вони працюють. Розроблені та запроваджені чіткі процедури очищення, миття, дезінфекції,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	розроблено, введено в дію та застосовуються постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках						контролю якості дезінфекції, розроблені процедури оцінки та аналізу ризиків щодо автоматів та встановлені ККТ щодо постійного здійснення виробничого контролю в цих точках. Автомати мають механічні, або інтелектуальні механізми запобігання продажу молока, яке зберігалось за неналежних умов.
5.2	Продаж молока через молочні автомати для нефасованого сирого молока здійснюється в межах однієї адміністративно-територіальної одиниці та території територіальної громади з господарством з виробництва молока					Пункт 2 розділу VII наказу № 118	Інспектор пересвідчується що всі точки, де оператор ринку розміщує молочні автомати, знаходяться в межах однієї громади та можуть обслуговуватися у досить короткий термін. Таким чином оператор ринку має довести що має достатньо персоналу, щоб обслуговувати молочні автомати не порушуючи вимог до поводження із сирим молоком, враховуючи температурні та часові режими.
5.3	Молочні автомати для нефасованого сирого молока розміщуються в чистих приміщеннях, щоб знизити ризик забруднення молока, без потрапляння на них прямих сонячних променів. Приміщення захищені від шкідників, належно відокремлені від приміщень для утримання тварин. У разі					Пункт 3 розділу VII наказу № 118	З точки зору інспектора молочний автомат має бути поєднанням місця реалізації з місцем виробництва. Тому автомат має бути захищений ввід пилу та опадів. У вітряну погоду автомат має бути захищений від повітряно-пилової суміші. Щодо місця торгівлі, то тут інспектор має пересвідчитися що молоко протягом усього періоду знаходиться за температури не вище

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	встановлення молочних автоматів на відкритих майданчиках, вони прикриті навісом						6°C. В разі встановлення автомату в безпосередній близькості від господарства його розміщення має бути чітко відмежовано від приміщень де утримуються тварини.
5.4	Молочні автомати для нефасованого сирого молока обладнанні системою охолодження та підтримання постійної температури від 0°C до 6°C як в резервуарі молочного автомата для зберігання сирого молока, так і в трубі між ним та краном, з якого сире молоко потрапляє у споживчу тару					Пункт 4 розділу VII наказу № 118	Інспектор пересвідчується в тому, що температура в молокоматі не піднімається вище 6°C. Оператор ринку, як людина, яка провела оцінку ризику по всьому ланцюжку використання молочного автомату, має легко відповісти інспектору на питання. Як реагує автомат на відключення від електричної мережі, чи може отримати споживач скисле молоко, якщо автомат зламається, або зламається тільки охолоджувач, як споживач дізнається що молоко в автоматі сире та його бажано прокип'ятити, або як споживач дізнається що молоко, яке він придбає при температурі вище 6°C становить ризик для його здоров'я...?
5.5	Молочні автомати для нефасованого сирого молока оснащені термометром. Температура відображається автоматично, безперервно і наочно для					Пункт 5 розділу VII наказу № 118	Інспектор пересвідчується в тому що цей аспект відображений у СОП оператора потужності і одним із критеріїв можливості використати цей молочний автомат в точці

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	споживача						продажу.
5.6	Крани молочних автоматів для розливу сирого молока обладнані знімною кришкою, яку споживач може знову закрити після використання					Пункт 6 розділу VII наказу № 118	Захисний ковпачок на соплі крану, звідки подається молоко, це стандартна опція молокомату. Споживач має знати про те, що його потрібно спочатку відкрити, а потім закрити для чого зазвичай є доступна інфографіка на видному місці, або короткий напис на зрозумілій для більшості споживачів мові.
5.7	Контроль температури сирого молока в молочному автоматі проводиться щодня. У разі, якщо температура не підтримується на належному рівні, робота молочного автомата припиняється до усунення виявлених несправностей					Пункт 7 розділу VII наказу № 118	Оператор ринку запроваджує періодичність візуального контролю температурного режиму кожному із молокоматів. І ця періодичність не може бути меншою ніж один раз на добу. Інспектор обов'язково пересвідчується в тому, що у оператора ринку є процедурне рішення на випадок, коли перевіряюча особа встановлює, що робота молочного автомату порушена.
5.8	Сире молоко, яке заливається в молочний автомат, має температуру не вище 6 °С					Пункт 8 розділу VII наказу № 118	Інспектор обов'язково має вивчити процедуру очистки, миття, дезінфекції молокомату, потім він має пересвідчитися що оператор ринку прорахував та мінімізував ризик забруднення молока залишками мийючих та дезінфікуючих розчинів. Інспектор уважно знайомиться із цими процедурами та оцінює їх.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							Інспектор пересвідчується, що температура молока при завантаженні не перевищує 5-6°C. При чому процес завантаження має виключати ризики забруднення молока та мінімізує контакти молока із повітрям.
5.9	Молоко з різних господарств з виробництва молока та різних партій сирого молока одного господарства з виробництва молока не змішується в одному автоматі.					Пункт 9 розділу VII наказу № 118	Так як інспектор оцінює молокомаат, як точку продажу то документи щодо походження молока має чітко зазначати господарство де воно було отримано і ніякі змішування або знеособлення молока не допускаються. Це вважається прямим порушенням що призведе до помилок під час розслідування у випадку отруєння, або підозр негативного впливу молока на здоров'я споживача.
5.10	Резервуар молочного автомата заповнюється таким чином, щоб уникнути забруднення сирого молока					Пункт 10 розділу VII наказу № 118	Інспектор усвідомлює що заповнення молокомаату має відбуватися через спеціальні з'єднання і ніякого переливу під відкрити небом не допускається.
5.11	Молочний автомат наповнюється регулярно. Молоко, що залишилося, заздалегідь виливається. Це молоко не використовується для споживання людиною і не вводиться					Пункт 11 розділу VII наказу № 118	Інспектор усвідомлює що молоко має здатність псуватися навіть за температури не більше 6°C. Тому навіть після зливу «вчорашнього» молока ємність має змиватись у спосіб, що дозволяє звільнити ємність від залишків молочного жиру. Звичайно нове молоко не може бути змішаним

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	в обіг як харчовий продукт						із молоком попередньої заправки. Перевіряється наявність процедури у оператора ринку щодо поводження із залишками молока із молочних автоматів.
5.12	Між спорожненням та наповненням молочний автомат очищається та дезінфікується з дотриманням інструкцій по догляду від виробника молочного автомата та використанням дезінфекційних засобів, зареєстрованих відповідно до постанови КМУ № 863					Абзац перший пункту 12 розділу VII наказу № 118	Інспектор перевіряє місце, де зберігаються мийучі та дезінфікуючі засоби. Перевіряє чи всі з них зареєстровані в Україні та призначені для використання в молочній промисловості. Часто такі мийучі призначені саме для використання у молокоматах та передбачають надзвичайно прості методи очищення від залишків цих мийучих засобів.
5.13	Оператором ринку молока та молочних продуктів, який вводить в обіг молоко, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт, через молочні автомати для нефасованого сирого молока, розміщено на видному місці інформацію: визначену в пункті 9 розділу XI наказу № 118; щодо правил користування молочним автоматом; щодо дотримання високого рівня персональної чистоти (не торкатися крана молочного					Пункт 13 розділу VII наказу № 118	Інспектор пересвідчується в тому, що кожен молокомат має спеціальні позначки, інфографіки або добре видні усі настанови щодо гігієни користування молокоматом. Не забуває про вимоги щодо інформації для споживачів, які вимагаються іншими розділами наказу.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	автомата руками та не допускати контакту споживчої тари з краном з міркувань гігієни та запобігання забрудненню)						
6. Правила безпеки осіб, які проводять доїння та/або інші операції з молоком та молозивом							
6.1	Особи, які проводять доїння та/або інші операції з молоком та молозивом, спеціальним чистим одягом забезпечені					Пункт 1 розділу VII наказу № 118	1. Спеціальний одяг відповідає умовам виробничих процесів в т. ч. за комплектністю та наявністю змінних комплектів, запобігає забрудненню молока та використовується постійно. 2. Кожен працівник має власний комплект перед зміною. 3. Доступні записи щодо прання/обробок/заміни спецодягу. 4. Спецодяг уніфікований/зроблений на замовлення.
6.2	Особи, які проводять доїння, дотримуються високого рівня персональної чистоти					Речення перше пункту 2 розділу VIII наказу № 118	Інспектор пересвідчився, що дояри та доярки, пройшли спеціальне навчання та чітко дотримуються настанов щодо особистої гігієни. Вони мають можливість постійно змінювати рукавички на чисті або мають доступ до рукомийників із чистою, теплою водою для змивання рук за потреби. Інспектор звертає увагу на спеціальний одяг,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							чистоту фартухів, нарукавників та на поводження оператора машинного доїння, коли він контактує із твариною та доїльним обладнанням. Будь-які дії, які становлять ризик для забруднення молока не залишаються без уваги інспектора, потім усі подібні нюанси обговорюються із відповідальною особою оператора ринку.
6.3	Поблизу місця доїння доступні придатні засоби, в яких оператори, що проводять доїння та інші операції з сирим молоком та молозивом, можуть вимити руки до ліктів або передбачена можливість використання одноразових рукавичок					Пункт 2 розділу VII наказу № 118	1. Кожен оператор доїння може за будь-якої необхідності вимити/продезінфікувати руки під час доїння. 2. Застосовуються виключно дозволені мийні та дезінфікуючі засоби
6.4	Оператором ринку доведено, що процес миття рук не є джерелом перехресної контамінації					Пункт 2 розділу VII наказу № 118	Інспектор спостерігає за процесом. Визначає слабкі місця, або невірні дії, за необхідності вносить рекомендації.
6.5	Особи які приймаються на роботу і працюють з тваринами, молоком та молозивом, проходять медичне обстеження (медичний огляд з виключенням з анамнезу захворювань на бруцельоз, туберкульоз та інші захворювання, спільні для людей і					Пункт 3 розділу VII наказу № 118	Інспектор може вибірково запросити інформацію про результати медичного огляду працівника, який під час здійснення перевірки має прямий контакт із тваринами або молоком.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	тварин, у тому числі паразитарні) згідно з вимогами чинного законодавства України						
6.6	Особи, стан здоров'я яких становить загрозу безпечності харчових продуктів та які не пройшли медичний огляд, результати якого документально підтверджуються, до роботи з тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами не допускаються					Пункт 4 розділу VII наказу № 118	1. Наявні журнали або інша інформація щодо контролю за станом здоров'я персоналу. 2. Доступні результати навчання із оцінюванням знань. 3. Персонал повідомляє керівництво про захворювання. 4. Передбачено коригувальні заходи в разі виявлення хворого працівника.
6.7	Оператор ринку чи визначена ним відповідальна особа здійснює контроль за виконанням персоналом господарства правил особистої гігієни					Абзаци перший, другий пункту 6 розділу VIII наказу № 118	Оператор ринку демонструє результати внутрішнього контролю за дотриманням правил особистої гігієни. Це можуть бути записи про невідповідності або коригуючі заходи, у т.ч. до виявлених порушників.
6.8.	Оператор ринку чи визначена ним відповідальна особа здійснює щоденний огляд відкритих частин тіла осіб, які контактують з тваринами під час доїння, на відсутність гнійничкових захворювань					Абзаци перший, третій пункту 6 розділу VIII наказу № 118	Інспектор визначає чи є потреба щодо даного заходу виходячи із розміру господарства. На малих господарствах там де цей вид контролю обмежений кількістю персоналу, Інспектор пересвідчується в тому, що персонал добре знайомий із правилами та усвідомлює наслідки

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
							порушень встановлених правил.
6.9	Оператор ринку чи визначена ним відповідальна особа контролює проходження персоналом профілактичних медичних оглядів					Абзаци перший, п'ятий пункту 6 розділу VIII наказу № 118	Це правило має виконуватись незалежно від величини господарствах на малих потужностях навіть власником, або одним із членів родини.
6.10	Оператором ринку чи визначеною ним відповідальною особою наявність аптечки для надання першої долікарської допомоги, ведення журналів реєстрації медичних оглядів та особистих медичних книжок працівників забезпечено					Абзаци перший, шостий пункту 6 розділу VIII наказу № 118	Візуально перевіряється наявність аптечки в доступності під час виробничих процесів без порушення режимності приміщень під час її використання. Інспектор вивчає записи особи, яка здійснює даний вид виробничого контролю, за його наявності.
6.11	Особи, які контактують з тваринами під час доїння, з молоком, молозивом та молочними продуктами, стежать за чистотою рук, обличчя, взуття, одягу, стрижуть коротко нігті та дотримуються інших правил гігієни					Пункт 7 розділу VIII наказу № 118	Інспектор пересвідчується в цьому особисто: 1. Кожен, на вибір інспектора, працівник може пояснити суть правил особистої гігієни та продемонструвати їх дотримання 2. Правила гігієни є частиною посадових інструкцій та обов'язків персоналу.
6.12	Особи, які контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та					Пункт 8 розділу VII	Інспектор пересвідчується в цьому особисто: 1. Кожен, на вибір інспектора, працівник

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	молочними продуктами, знімають спецодяг перед відвідуванням туалету, після чого ретельно миють руки мийним засобом і лише після цього одягають спецодяг					наказу № 118	може пояснити суть правил особистої гігієни та продемонструвати їх дотримання. 2. Правила гігієни є частиною посадових інструкцій та обов'язків персоналу.
6.13	Особи, у яких встановлено підвищення температури, нудота, появи гнійничкових та інших пошкоджень шкіри, не допускаються до роботи з тваринами, молоком, молозивом та молочними продуктами					Пункт 9 розділу VIII наказу № 118	Інспектор пересвідчується в цьому особисто: 1. Кожен, на вибір інспектора, працівник може пояснити суть правил особистої гігієни та продемонструвати їх дотримання. 2. Правила гігієни є частиною посадових інструкцій та обов'язків персоналу.
6.14	Вихід з доїльної зали персоналу у спецодязі не здійснюється					Пункт 10 розділу VIII наказу № 118	Інспектор пересвідчується в цьому особисто: 1. Кожен, на вибір інспектора, працівник може пояснити суть правил особистої гігієни та продемонструвати їх дотримання. 2. Правила гігієни є частиною посадових інструкцій та обов'язків персоналу.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
6.15	Особи, які контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами, не користуватися шпильками і голками, не зберігають в кишенях шпильки, люстерка та інші предмети особистого використання					Пункт 11 розділу VIII наказу № 118	Інспектор пересвідчується в цьому особисто: 1. Кожен, на вибір інспектора, працівник може пояснити суть правил особистої гігієни та продемонструвати їх дотримання 2. Правила гігієни є частиною посадових інструкцій та обов'язків персоналу.
6.16	Приймання персоналом їжі та паління в спеціально відведених для цього місцях забезпечено					Пункт 11 розділу VIII наказу № 118	Перевіряється під час вивчення блок-схеми господарства та особисто під час фізичної перевірки.
6.17	Оператором ринку чи визначеною ним відповідальною особою регулярно прання спеціального одягу, заміну спеціального одягу по мірі його забруднення, але не рідше одного разу на три дні, забезпечено					Абзаци перший, другий пункту 12 розділу VIII наказу № 118	Інспектор перевіряє записи, або вивчає процедури щодо прання одягу навіть на малих потужностях. Вивчає можливість та визначає, що прання відбувається із дотриманням правил окремого прання спецодягу від іншої білизни, або одягу.
6.18	Оператором ринку чи визначеною ним відповідальною особою навчання з питань гігієни усіх новоприбулих працівників та іншого виробничого персоналу не рідше одного разу на два роки забезпечено					Абзаци перший, третій пункту 12 розділу VIII наказу № 118	Оператор ринку демонструє наявність такого інструктивного матеріалу та демонструє записи щодо останнього такого заходу. Інспектор може задати питання особі, яка пройшла таке навчання щодо рівня засвоєного матеріалу.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
6.19	Оператором ринку чи визначеною ним відповідальною особою контролюється наявність та ведення відомостей про проведений медичний огляд. Працівники господарства повідомляються про необхідність регулярного медичного огляду					Абзаци перший, четвертий пункту 12 розділу VII наказу № 118	Це правило має виконуватись незалежно від величини господарствах на малих потужностях навіть власником, або одним із членів родини. Інспектор перевіряє надані відомості про пройдений медичний огляд.
6.20	Оператором ринку чи визначеною ним відповідальною особою ведуться записи щодо стану виконання вимог розділу VIII наказу № 118, в тому числі стосовно відповідних вказівок і зауважень компетентного органу					Абзаци перший, п'ятий пункту 12 розділу VIII наказу № 118	Інспектор перевіряє, а оператор ринку демонструє записи.
7. Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною							
7.1	Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною, не вводяться в обіг як харчові продукти					Речення перше пункту 2 розділу IX наказу № 118	Інспектор перевіряє, а оператор ринку демонструє записи щодо поводження із таким молоком. Інспектор має право пересвідчитися, що молоко було використано саме таким чином, тобто оглянути місце, де цей процес відбувається за можливості.
7.2	Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною,					Речення друге пункту 2	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку розуміє базові вимоги щодо поводження

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	8
	після відповідної обробки використовуються для технічних цілей чи як корм за погодженням компетентного органу або утилізуються у спосіб, який запобігає розповсюдженню інфекційних хвороб або інших небезпечних для здоров'я людей чи тварин факторів					розділу IX наказу № 118	із побічними продуктами не призначеними для споживання людьми. Засоби якими оператор ринку видаляє ПП або утилізує відповідає законодавству та не становить ризику виникненню резистентності до антимікробних засобів та не становить ризиків розповсюдження хвороботворних мікроорганізмів.

ПЕРЕЛІК

питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) операторів ринку,
які здійснюють транспортування молока та молозива

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	
1.	Молоко або молозиво завантажується в цистерни, контейнери, резервуари чи інші ємності за умови відсутності будь-якого забруднення					Пункт 1 розділу VI наказу № 118	Інспектор пересвідчується в цьому особисто, або запитує у працівників, які задіяні в цьому процесі особисто. Перевіряє записи у журналі про проведення миття та дезінфекції ємностей для транспортування молока.
2.	Ємності, що використовуються для транспортування молока та молозива, не використовуються для транспортування інших продуктів чи речовин					Пункт 1 розділу VI наказу № 118	Інспектор пересвідчується в цьому особисто, або запитує у працівників, які задіяні в цьому процесі особисто. При цьому інспектор може пересвідчитися в цьому за можливості заглянути до середини ємності, яка під час перевірки не використовується. Не порушуючи правила гігієни.
3.	Внутрішні поверхні ємностей, що використовуються для транспортування молока та молозива, виготовлені з нетоксичних матеріалів, дозволених до контакту з молочною сировиною, легко очищуються, миються та дезінфікуються					Абзац другий пункту 2 розділу VI наказу № 118	Оператор ринку демонструє докази (сертифікати, написи на маркуванні ємностей тощо). Огляд та констатація факту (наявність молочних каменів, сиру, слизу тощо).
4.	Конструкція ємностей, що					Абзац третій	Огляд цистерни зовні, якщо це можливо з

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	
	використовуються для транспортування молока та молозива, забезпечує щільне закриття отворів, що унеможлиблює потрапляння сторонніх предметів чи запахів і забруднення молока та молозива ззовні (у тому числі пилом), витікання вмісту, має систему вентиляції молочних секцій					пункту 2 розділу VI наказу № 118	середини. Технічна характеристика транспортного засобу та зовнішній огляд перепускних клапанів із клапаном зворотного ходу повітря.
5.	Транспортні засоби сконструйовані так, що унеможлиблює несанкціонований доступ до молока та молозива (наявні замки, пломбування тощо)					Абзац четвертий пункту 2 розділу VI наказу № 118	Зовнішній огляд та підтвердження оператором ринку застосування пломбування. Ведення записів щодо номерів встановлених пломб. Підтвердження наявності зворотного зв'язку із молокопереробного об'єкту про цілісність встановлених пломб. Оператор ринку має засвідчити ці дані записами.
6.	Зовнішня поверхня транспортного засобу легко миється, гладка і стійка до накопичення вологи та протікання					Абзац п'ятий пункту 2 розділу VI наказу № 118	Інспектор оглядає транспорт зовні пересвідчується у відсутності ознак протікання, або наявності застарілого бруду.
7.	Під час транспортування молока та молозива дотримується такий температурний режим, що температура молока та молозива після прибуття на переробне підприємство не перевищує					Абзац перший пункту 3 розділу VI наказу № 118	Оператор ринку демонструє записи щодо температурного режиму, за якого молоко транспортується на молокопереробну потужність, інспектор вибірково перевіряє записи, тощо, та дізнається щодо встановлених

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	
	10 °С						фактів невідповідностей. Та демонструє процедуру поводження щодо встановлення даної невідповідності.
8.	Транспортні засоби обладнані системами охолодження та підтримання постійної температури, у тому числі у разі повного завантаження					Абзац другий пункту 3 розділу VI наказу № 118	Тільки за наявності. Цистерни термоси не мають систем охолодження мова йде про спеціалізовані цистерни рефрижератори. В інших випадках вказуємо НЗ.
9.	Термоізольовані ємності без систем охолодження використовуються для транспортування молока виключно на відстані, які дозволяють зберігати температуру молока в межах 10 °С, а для молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводиться в обіг як харчовий продукт — в межах 6 °С					Абзац другий пункту 3 розділу VI наказу № 118	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку оцінив ризики та має дані щодо інерційності цистерн-термосів. Володіє інформацією щодо часу нагрівання молока в цистерні залежно від температури навколишнього середовища. Особливо це стосується літнього періоду року. Інспектор перевіряє графіки виїздів у різні пори року, оцінює відстань та час транспортування молока.
10.	Ємності для транспортування молока та молозива миються та дезінфікуються після кожного повного розвантаження за винятком випадку, коли завантаження, транспортування та розвантаження охолодженого молока здійснюються в межах двох годин					Пункт 4 розділу VI наказу № 118	Інспектор пересвідчується в цьому вивчаючи технологічний процес та самостійно оглядаючи ємності після розвантаження. Стан ємностей дозволить йому зрозуміти чи дійсно такий підхід є виправданим.

ПЕРЕЛІК

питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) операторів ринку,
які здійснюють збір чи переробку молока із зазначенням критеріїв підтвердження для кожного питання

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
1.	У разі використання пунктами зворотних ємностей для збору сирого молока такі ємності обліковуються на пункті					Пункт 8 розділу III наказу № 209	Використання зворотних ємностей передбачає миття чистку та дезінфекцію ємностей на пункті заготівлі молока, або в місці, де таку обробку можливо здійснити. Пункт вживає заходів щоб після миття ємності були висушені та закриті в умовах, що запобігають забрудненню їх внутрішньої поверхні. Після чого ємність має бути закрыта, за можливості опломбована, щоб підтвердити, що контамінація була неможлива. Пункт веде облік таких ємностей за номерами пломб або номери наносяться безпосередньо на ємності, де вони є незмінними. При заміні ємностей з молоком на очищені помиті та висушені пункт веде записи, які поєднують номер ємності із здавачем. Наприклад: Петренко здав – 18+19, отримав 32+33. Де перша пара - це номери отриманих ємностей, а друга пара це номери ємностей виданих власнику корів. Оператор ринку може зробити власний облік, який відрізняється від наведеного прикладу. Але мета обліку

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
							отриманих ємностей та виданих у прив'язці до власників корів має зберігатися з метою простежуваності та обліку. Такі записи можуть мати додаткові параметри, такі як вага, результати на чистоту, кислотність тощо.
2.	Ємності, призначенні для доїння, збирання та транспортування молока марковані					Пункт 7 розділу III наказу № 209	Оператор ринку самостійно визначає яким чином маркувати ємності. Але інспектор має пересвідчитися в тому, що оператор ринку чітко розуміє, що кожна окрема ємність використовується тільки для молока і ні для чого іншого. Ця вимога стосується також і власника тварин, які здійснюють доїння. Бажано щоб це була спеціалізована ємність, яка призначена саме для молока, наприклад, нержавіючий бідон для апарату машинного доїння або інша, яка легко миється та маркована.
3.	Вимоги щодо заборони змішування молока дотримані					Пункт 4 розділу IV наказу № 209	Молоко отримане різними шляхами та в різний час має зберігатись окремо без змішування. Тому, ємності для молока отриманого машинним шляхом, та молока, отриманого ручним методом, мають бути різні. Це саме стосується ранішнього та обіднього або вечірнього молока. Інспектор наголошує на цьому пояснюючи, що молоко отримане різними шляхами та в різний час є різним за показниками, що в свою чергу дає можливість визначити його придатність перед наступним змішуванням.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
							Оператор ринку може змішувати молоко отримане однаковим методом в різний час, якщо молоко швидко охолоджується (не довше ніж 2 години) до температури не вище +8°C. Інспектор контролює, щоб оператор ринку не мав практики та можливості змішувати молоко різних видів тварин та не змішував молоко від корів в перші 7 днів після отелу та останні 7 днів перед запуском. Інспектор спостерігає за результатами досліджень показників сирого молока в Молочному модулі та враховуючи тенденції визначає можливість змішування.
4.	Під час транспортування зібраного пунктом молока дотримується такий температурний режим, щоб температура молока не перевищувала 10 °С (за виключенням випадків, викладених у пункті 10 розділу IV наказу № 209)					Пункт 9 розділу IV наказу № 209	Інспектор чітко розуміє, що молоко має бути охолоджене протягом двох годин до температури не вище 10°C. Це стосується часу збору, зберігання та транспортування до молокопереробного підприємства. Якщо всі ці процеси займають менше ніж 2 години, температура молока може бути вищою за 10°C під час доставки на молокопереробну потужність. Інспектор має чітко відслідкувати час та внести пропозиції до процедур отримання та збору молока, якщо дані умови не витримуються.
5.	Конструкція та планування пунктів забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог					Пункт 1 розділу VI	Інспектор перевіряючи даний пункт спостерігає за черговістю заходів та виявляє ретроградні дії, які можуть

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	до молока, включаючи захист від забруднення, під час операцій з молоком та між такими операціями, та розроблені з урахуванням зонування, передбаченого підпунктами 1–3 пункту 1 розділу VI наказу № 209					наказу № 209	становити небезпеку щодо забруднення молока. Ризик забруднення молока пилом, атмосферними опадами, комахами, іншими забруднювачами чітко відстежується на всіх етапах, оператор ринку повідомляється про виявлені ризики та невідповідності. Прикладом самого частого порушення є завантаження молока через верхній люк молоковоза що робить процес вразливим до всіх видів забруднення одночасно. Пункт приймання молока має бути сконструйований таким чином, щоб ні предмети, ні люди не були джерелом забруднення молока. Працівники пункту повинні мати можливість помити руки, змінити за необхідності взуття та одяг.
6.	Розміри приміщення дозволяють вільно розміщувати обладнання і виконувати технологічні операції щодо його приймання, виконання досліджень, охолодження, повноцінного прибирання та інших необхідних заходів					Пункт 2 розділу VI наказу № 209	Інспектор пересвідчується в тому, що пункт заготівлі молока має достатньо простору для організації процесів без загрози ретроградного забруднення молока під час вивантаження, охолодження та завантаження. Пункт має можливість проводити дослідження молока на базові показники та має можливість відбору індивідуальних зразків від кожного постачальника. Лабораторний блок організований таким чином, щоб не заважати основній діяльності пункту та своєчасно надавати результати досліджень.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
7.	При вході у приміщення пункту встановлені скребки, решітки, металеві сітки чи інші засоби, що забезпечують достатнє очищення взуття від бруду, також обладнаний дезкилимочок або інші альтернативні засоби					Пункт 3 розділу VI наказу № 209	Оператор ринку вживає заходів щодо розділення зон спеціальними прилаштуваннями та заходами. Такими заходами можуть бути миття взуття, очистка, заміна взуття тощо. Використання дезкилимків, дезванночок тощо. Такі заходи запобігають швидкому забрудненню зони приймання молока та прямо впливає на запобігання забруднення повітря та поверхонь в цьому приміщенні.
8.	Для стін та підлоги приміщень, в яких проводиться первинна обробка та зберігання молока, використані непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до молока					Підпункт 1 пункту 4 розділу VI наказу № 209	Всі поверхні пункту збору молока в приміщенні, де відбувається приймання, охолодження та зберігання молока, мають бути гладкими без глибоких щілин, слідів використання пошматованих мотузок, проволочи, скотчу, відлущеної фарби, чорного металу, іржі тощо. За наявності поверхонь, які важко піддаються дезінфекції (дерево, зрізи монтажної піни, мотузки, ганчірки тощо) інспектор наполягає на їх видаленні із зони зберігання молока та створенню умов для якісної механічної очистки стелі, стін та підлоги між процесами отримання молока. Стеля над ємностями із молоком, особливо відкритими, має бути чистою, без нашарувань та забруднень, виготовлена з матеріалів, дозволених для використання в харчовій промисловості та легко миється.
9.	Стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення в приміщеннях, в яких проводиться					Підпункт 2 пункту 4	Інспектор чітко визначає та доводить результат оператору ринку загрози у випадку наявності павутини, плісняви,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	первинна обробка та зберігання молока, побудовані таким чином, щоб запобігти накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, є гладкою					розділу VI наказу № 209	відшарованої фарби, залишків скотчу або мотузок над ємностями, гнізд птахів - ластівок. Оператор ринку має привести у відповідність всі поверхні стелі, які мають бути гладкими, виготовленими із матеріалу, який легко миється дезінфікується та не руйнується із утворенням дрібних часточок, що можуть потрапити, падаючи, до ємностей.
10.	Вікна та інші отвори в приміщеннях, в яких проводиться первинна обробка та зберігання молока, побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час операцій з молоком зачинені					Підпункт 3 пункту 4 розділу VI наказу № 209	Інспектор особливу увагу приділяє вікнам. Вони мають бути зачинені, коли відбуваються маніпуляції із молоком. В проміжках між маніпуляціями, якщо вікна відкриваються, вони повинні бути облаштованими анти-москітними сітками. Вікна мають бути чистими гладкими, з матеріалів що легко миються та дезінфікуються, а підвіконня вільними від павуків та комах, як живих так і мертвих.
11.	Поверхня дверей в приміщеннях, в яких проводиться первинна обробка та зберігання молока, гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та в разі потреби дезінфікуються					Підпункт 4 пункту 4 розділу VI наказу № 209	Двері мають бути зроблені із матеріалу, що не накопичує вологу. Дерев'яні двері потрібно замінити на двері із матеріалу, поверхня якого є гладкою, легко миється та дезінфікується. Колір дверей має бути таким, щоб бруд було легко ідентифікувати та видаляти.
12.	Усі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з молоком,					Підпункт 5 пункту 4	Інспектор уважно оглядає усі поверхні, які контактують із молоком. Не допускається наявність розсатаних мотузок,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	утримуються в непошкодженому стані, легко чистяться, а в разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів					розділу VI наказу № 209	поверхонь із молочним каменем, іржавих поверхонь. Зварювальні шви мають бути чистими та не іржавими. З'єднання мають розбиратися та митися після кожного циклу роботи. Особлива увага приділяється молочному насосу, який не повинен бути джерелом забруднення молока миючими речовинами або мікробіологічними забруднювачами через наявність сліпих, погано доступних зон конструкції.
13.	Приміщення пунктів оснащені належною природною та/або механічною вентиляцією, яка сконструйована таким чином, щоб запобігти утворенню надмірного тепла та конденсату (механічний потік повітря не переміщується між зонами), належним природним та/або штучним освітленням, електрикою, водопроводом, каналізацією. У разі відсутності центральної каналізації обладнано локальні очисні споруди					Пункт 5 розділу VI наказу № 209	Інспектор спостерігає щоб вентилявання приміщення забезпечувало відсутність поверхонь із конденсатом, не створювало протягів. Рух повітря має бути організований таким чином, щоб його напрямок був із чистої зони в брудну, таким чином запобігає занесенню брудного повітря в чисті зони. Пункт має бути добре освітленим. Працівникам має бути зручно працювати, будь-яке забруднення має бути добре видно. Стоки води мають бути організовані таким чином, щоб на підлозі не утворювалися калюжі зі стоячою водою ні за яких умов. Всі ухили мають бути вивірені, а поверхня підлоги рівною, але не слизькою. Вода, яка утворюється під час миття обладнання, має одразу стікати або за допомогою насосів видалятися із

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
							приміщення. Системи збору води повинні регулярно очищуватись та не бути джерелом запаху та забруднення повітря випаровуванням.
14.	Вода, що використовується на пункті, відповідає вимогам до води питної або в установлених випадках — води чистої					Пункт 6 розділу VI наказу № 209	Вода досліджується та відповідає вимогам води питної. Інспектор пересвідчується в цьому шляхом вивчення результатів лабораторних досліджень, або відбирає зразок самостійно та пересвідчується за результатами лабораторних досліджень.
15.	Приміщення пунктів підтримуються в належному санітарному стані, обладнані згідно з призначенням технологічним і холодильним обладнанням, інвентарем, засобами вимірювання (ваги тощо), ємностями для зберігання молока, що виготовлені з матеріалів, дозволених до застосування для контакту із харчовими продуктами					Пункт 7 розділу VI наказу № 209	Інспектор уважно оглядає приміщення, де відбувається збір, охолодження та зберігання молока. Визначає розміщення миючих та дезінфікуючих засобів, умови їх зберігання, особливо якщо вони двокомпонентні (кислоти та луги маркуються і зберігаються окремо.) Не використовуються дерев'яні піддони, або інші порожнисті або спінені матеріали, як такі, які не можуть бути продезінфіковані. Ємності виготовлені із матеріалу призначеного для зберігання харчових продуктів, легко миються та дезінфікуються. Інші контактуючі матеріали не допускаються.
16.	Мийні і дезінфекційні засоби зберігаються в окремо відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом					Пункт 8 розділу VI наказу № 209	В залежності від кількості персоналу доступ до мийних засобів може бути обмеженим, а може бути просто відокремленим. Інспектор визначає ймовірність того, що

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
							деззасоби використовуються не за призначенням. Інспектор перевіряє чи є належні процедури миття та дезінфекції обладнання, яким чином оператор ринку контролює залишок миючих засобів після проведення миття.
17.	Персонал (особи), який обслуговує пункти, дотримується гігієнічних вимог, передбачених розділом V наказу № 209					Підпункт 1 пункту 9 розділу VI наказу № 209	Інспектор спостерігає як одягнений персонал. Яким чином спеціалісти відвідують санвузли, чи достатньо місць для того, щоб помити руки після відвідування санвузлів. Яким чином працівники перевдягаються, де вони це роблять, як вони змінюють взуття, якщо змінюють. Яким чином оператор ринку контролює проходження періодичних медичних оглядів персоналом. Хто відповідальний за це, як він нагадує працівнику, що прийшов час періодичного відвідування медичного закладу. Хто здійснює щоденний контроль здоров'я персоналу, який працює на пункті, якими знаннями він володіє де і коли отримав ці знання, які процедури застосовуються при виявленні хворих, яким чином відбувається заміна хворого персоналу. Скільки комплектів спецодягу наявні у працівників. Де і як відбувається прання спецодягу Наявність проведеного навчання з персоналом щодо правил безпеки, які передбачені розділом V .
18.	Персонал (особи), який здійснює заготівлю молока, володіє знаннями					Підпункт 2	Інспектор в розмові із персоналом пункту дізнається яким

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	щодо обліку дрібнотоварних виробників та визначення окремих критеріїв молока					пункту 9 розділу VI наказу № 209	чином пункт здійснює оцінку кожного окремого постачальника, як ведеться облік постачальників, яким чином здійснюється взаємодія із уповноваженою компетентним органом особою щодо здоров'я тварин, належних показників щорічних виводок (диспансеризацій), періодичних досліджень на скриті форми маститу тощо. За необхідності інспектор просить продемонструвати викладені на папері процедури, перевіряє знання даних процедур персоналом, який їх виконує. Інспектор звертає увагу на простежуваність показників отриманого молока до населеного пункту та за необхідності до кожного окремо взятого власника тварин.
19.	У разі ведення відповідних журналів у паперовому вигляді аркуші кожного журналу пронумеровані та прошнуровані					Абзац другий пункту 10 розділу VI наказу № 209	Облікові документи пункту заготівлі молока повинні мати наскрізну простежуваність із можливістю довести відсутність фактів внесення даних заднім числом. Це стосується паперових журналів та документів, які ведуться в електронному вигляді. З цією метою журнали прошивають а сторінки нумерують. Прошивку скріплюють печаткою та підписом.
20.	У разі ведення журналів в електронному вигляді електронна версія журналів враховує будь-які зміни та унеможливорює внесення змін до попередніх записів, фіксує будь-які					Абзац третій пункту 10 розділу VI наказу № 209	Простежуваність ведення електронних записів досягається використанням спеціальних програм ведення баз даних. Звичайні Ексель-таблиці не дають можливості відстежити зміну даних заднім числом. У разі ведення таких таблиць

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	спроби змін показників, надає можливість переглядати та співставляти записи на будь-яку дату						дані роздруковуються, підписуються відповідальною особою, та підшиваються на кшталт паперового журналу після кожної зміни, або із іншою періодичністю визначеною оператором ринку. Бажано щоб це було як мінімум раз у тиждень.
21.	Пункт здійснює облік дрібнотоварних виробників та веде відповідні записи в журналі обліку дрібнотоварних виробників згідно з додатком 1 до наказу № 209					Підпункт 1 пункту 1 розділу VII наказу № 209	Інспектор перевіряє відповідність ведення обліку дрібнотоварних виробників додатку до наказу. У разі виявленої різниці або наявності додаткової інформації інспектор дізнається причину та визначається щодо потреби у коригувальних заходах.
22.	Пункт заготовляє молоко від сільськогосподарських тварин, які утримуються дрібнотоварними виробниками лише за умов, що вони регулярно перевіряються на лейкоз, бруцельоз та туберкульоз згідно з планом протиепізоотичних заходів, затвердженим компетентним органом, та офіційно визнані вільними від зазначених хвороб відповідно до законодавства України					Підпункт 2 пункту 1 розділу VII наказу № 209	Інспектор пересвідчується в тому, що посадові особи пункту мають контактну інформацію спеціалістів державної лікарні або уповноваженого ветеринара, який опікується обслуговуванням територій звідки відбувається збір молока. Вони мають постійний канал обміну даними щодо стану здоров'я тварин на цих територіях, виявлених підозр на інфекційні захворювання та результатів щорічних досліджень тварин, лікування та періодів очікування. В свою чергу пункт при виявленні залишків протимікробних засобів повідомляє про це уповноважену особу з метою встановлення причини забруднення молока.
23.	Пункт веде відповідні записи в журналі обліку критеріїв молока згідно з додатком 4 до наказу № 209					Підпункт 3 пункту 1	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку веде записи та перелік критеріїв, які підлягають запису,

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
						розділу VII наказу № 209	відповідають вимогам наказу.
24.	Пункт веде журнал обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів згідно з додатком 5 до наказу № 209					Підпункт 4 пункту 1 розділу VII наказу № 209	У випадку виявлення відхилень або невідповідностей при здійсненні внутрішнього виробничого контролю оператор ринку розробляє та запроваджує коригування до процедур та алгоритмів дій персоналу. Такі коригування заносяться до відповідного журналу. Причиною запровадження коригувань може також бути зауваження інспектора та розробка плану коригувальних заходів у відповідь на припис за результатами акту державного контролю.
25.	Пункт зберігає записи щодо обліку дрібнотоварних виробників, обліку критеріїв молока та обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів у пункті протягом шести місяців після закінчення дати збирання молока					Підпункт 5 пункту 1 розділу VII наказу № 209	Інспектор пересвідчується в тому, що оператор ринку може йому продемонструвати записи подій та результатів досліджень, які були близько шести місяців тому від дня здійснення перевірки.
26.	Під час приймання молока пункт вимірює температуру молока та визначає критерій чистоти і вносить відповідні записи до журналу обліку критеріїв молока					Підпункт 1 пункту 2 розділу VII наказу № 209	Інспектор вивчає процедуру приймання молока та пересвідчується в тому, що оператор ринку здійснює її відповідно до встановленого алгоритму вносячи відповідні записи. Звертає увагу на записи що стосуються температури молока при прийманні.
27.	Під час приймання молока пункт відбирає зразок від партії молока					Підпункт 2 пункту 2	Відповідальна особа пункту заготівлі молока розробляє та впроваджує процедури простежуваності якості та

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	кожного дрібнотоварного виробника з дотриманням правил відбору зразків (індивідуальний зразок), який зберігається в охолодженому стані (за температури від 2 до 6 °С) до отримання відомостей про результати лабораторних досліджень (випробувань) збірного молока на переробній потужності чи в уповноваженій лабораторії					розділу VII наказу № 209	безпеки молока до кожного окремого постачальника сирого молока. Зазвичай це досягається відбором зразків від кожного постачальника з метою можливості встановлення джерела забруднення, якщо такий факт буде встановлено при дослідженні молока збірного. Оператор ринку може запропонувати альтернативну систему простежуваності.
28.	Під час приймання молока пункт фільтрує зібране молоко та піддає його невідкладному охолодженню					Підпункт 3 пункту 2 розділу VII наказу № 209	Інспектор пересвідчується в тому, що пункт використовує спеціально підготовлені одноразові або багаторазові фільтри для молока, дивиться на характер їх забруднень. Інспектор за технічними показниками визначає швидкість охолодження отриманого об'єму молока. Пересвідчується в тому, що оператор ринку починає охолодження молока одразу після його отримання.
29.	У разі встановлення за результатами лабораторних досліджень (випробувань) зразків збірного молока перевищення допустимих рівнів критеріїв до сирого молока та/або інших невідповідностей пункт фіксує невідповідності в журналі обліку критеріїв молока згідно					Підпункт 1 пункту 4 розділу VII наказу № 209	Інспектор просить продемонструвати записи у журналі, що свідчить про випадок виявлення невідповідності за одним із критеріїв. Після цього оператор ринку має розповісти та, за необхідності, підтвердити алгоритм дій та поведінки з невідповідним молоком. Записи про це інспектор перевіряє у відповідному

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	з додатком 4 до наказу № 209						журналі.
30.	Пункт невідкладно повідомляє компетентний орган про встановлення за результатами лабораторних досліджень (випробувань) зразків збірного молока перевищення допустимих рівнів критеріїв до сирого молока та/або інших невідповідностей					Підпункт 2 пункту 4 розділу VII наказу № 209	Оператор ринку демонструє інспектору наявну процедуру повідомлення про невідповідності критеріїв молока для переробної потужності та повідомлення інспектора про таку невідповідність у випадку проведення власних незалежних випробувань (без участі молочного модуля). Демонструє, за наявності, задокументований факт такого повідомлення. Зазвичай це стосується показників хімічного забруднення інгібуючими речовинами або залишками ветеринарних лікарських засобів.
31.	У разі встановлення невідповідностей пункт уживає відповідних коригувальних заходів. Результати вжитих заходів задокументовані в журналі обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів згідно з додатком 5 до наказу № 209 та доступні для перевірки під час заходу державного контролю					Підпункт 3 пункту 4 розділу VII наказу № 209	Якщо коригувальні заходи вживалися, ці записи мають бути внесені до журналу. Інспектор перевіряє внесені дані. Аналізує зроблені записи, визначає ефективність запроваджених заходів.
32.	У разі встановлення невідповідностей пункт проводить лабораторні дослідження (випробування) індивідуальних зразків, які відбирають від партії молока, яка підготовлена					Підпункт 4 пункту 4 розділу VII наказу № 209	Продовження питання № 27. З метою простежуваності забруднення молока до окремого постачальника пункт планує діяльність та закупівлю необхідних реактивів для можливості виявлення джерела забруднювача молока, або вказує на наявну процедуру у випадку залучення послуг

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	дрібнотоварним виробником для транспортування до пункту, в уповноважених лабораторіях						сторонньої лабораторії. Для підтвердження результатів дослідження можна провести і в уповноваженій Компетентним органом лабораторії.
33.	Пункт робить відмітку в журналі обліку критеріїв молока (додаток 4 до наказу № 209) про встановлені за результатами лабораторних досліджень (випробувань) індивідуальних зразків перевищення допустимих рівнів критеріїв до сирого молока та/або інших невідповідностей та не приймає молоко від відповідних дрібнотоварних виробників до усунення ними невідповідностей					Підпункт 5 пункту 4 розділу VII наказу № 209	Пункт заготівлі молока повідомляє власників тварини про тимчасове припинення збору молока від його тварин до встановлення причин забруднення молока та їх усунення. Уповноважена особа при цьому здійснює заходи, щоб утримувач тварин не відправляв молоко в інше місце з метою виробництва харчових продуктів.
34.	Пункт здійснює прості та/або лабораторні дослідження (випробування) кожної партії молока, яка відвантажується на переробну потужність, а саме дослідження на органолептичні показники (консистенцію, смак та запах, колір), густину, кислотність, масову частку жиру і білка. Результати простих та лабораторних досліджень					Пункт 8 розділу VII наказу № 209	Інспектор під час фізичної перевірки особисто пересвідчується у виконанні даного пункту. Перевіряє поточні та ретроспективні записи щодо показників якості та безпечності сирого молока. У випадку якщо записи не ведуться, інспектор вказує це, як рекомендацію для врахування у плани коригуючих заходів.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	(випробувань) вносяться до журналу обліку критеріїв молока та товаротранспортної накладної						
35.	Молоко, заготовлене в пункті, транспортується виключно на переробні потужності для подальшої термічної обробки з урахуванням вимог, установлених законодавством. Заготовлене пунктом молоко не використовується для виробництва продуктів дитячого харчування, не реалізується кінцевим споживачам та не постачається в заклади громадського харчування					Пункт 9 розділу VII наказу № 209	Інспектор пересвідчується в тому що пункт є джерелом постачання молока виключно на авторизовані молокопереробні потужності. Інспектор оцінює список отримувачів молока, визначає чи відсутні серед них ті, які можуть виготовляти молочні продукти не обробляючи молоко теплом, або з метою виробництва продуктів дитячого харчування, не відправляється на пряму продаж із бочки населенню та не постачається в заклади громадського харчування.
36.	Молоко, яке відповідає вимогам пункту 2 розділу II наказу № 118, не змішується з молоком, яке не відповідає цим вимогам, що підтверджено документально та технологічно					Пункт 5 розділу I наказу № 118	Перевіряється в два етапи. 1) оператор ринку демонструє на технологічній схемі виробництва та пояснює які саме прилади, заходи та процедури вживаються щоб виключити можливість змішування. 2) Фізично інспектор особисто, прямуючи за током молока переконується в тому, що можливість змішування молока виключена. У випадку коли така можливість встановлена та не може бути спростована оператором ринку дане питання

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
							визначається, як НІ.
37.	Інформація про виявлені невідповідності сирого молока критеріям загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин невідкладно повідомляється компетентному органу					Частина четверта статті 40 ЗУ № 2042	Оператор ринку демонструє затверджену процедуру щодо повідомлення та за наявності демонструє записи щодо останнього такого випадку. А також демонструє особистий кабінет в ММ із результатами досліджень.
38.	Оператором ринку впроваджено процедури контролю молока на залишки протимікробних речовин / антибіотиків з частотою не рідше одного разу на місяць скринінговим методом, у разі отримання невідповідного результату скринінговим методом проводиться дослідження референс-методом з метою встановлення діючої речовини або групи діючих речовин та їх кількісного вмісту					Підпункт 4 пункту 2 розділу II наказу № 118	Оператор ринку демонструє результати досліджень ММ відповідно до встановленої законодавством періодичності та за наявності випадків виявлення залишків протимікробних речовин / антибіотиків скринінговим методом, у разі якщо він не володіє інформацією щодо джерела їх потрапляння до молока та виду, демонструє результати дослідження юридично та аналітично ідентичного зразка молока референтним методом щодо виду виявлених залишки протимікробних речовин / антибіотиків та їх кількісного вмісту. .
39.	Загальна кількість залишків усіх протимікробних речовин / антибіотиків не перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством					Підпункт 4 пункту 2 розділу II наказу № 118	У разі наявності такого невідповідного випадку та встановлення факту того, що молоко не було відкликано/вилучено з обігу інспектор пересвідчується, що залишки протимікробних речовин / антибіотиків, які були наявні в зразку, не перевищували максимально допустимі рівні, встановлені законодавством для цих речовин у молоці. Для цього оператор ринку повинен надати результати

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
							дослідження уповноваженої компетентним органом лабораторії щодо дослідження юридично та аналітично ідентичного зразка молока референтним методом щодо визначення виду залишків протимікробних речовин / антибіотиків та їх кількісного вмісту
40.	Поводження з молоком від тварин на лікуванні здійснюється відповідно до чинного законодавства України					Абзац другий пункту 3 розділу V наказу № 118	Молоко від лікованих тварин утилізується. Небажано використовувати таке молоко в корм тваринам, враховуючи негативні наслідки такого явища, як антибіотикорезистентність. Молоко може вилитись у гноївку або утилізуватись на спеціальному обладнанні, або у спеціалізованих підприємствах.
41.	Оператор ринку, що переробляє молоко або молозиво, виконує свої обов'язки та здійснює визначені постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках					Абзац перший пункту 1 розділу X наказу № 118	Інспектор пересвідчується в запровадженні системи та отримує дані останнього аудиту (за можливості останнього державного, за відсутності - внутрішнього) до моменту здійснення перевірки. Інспектор пересвідчується, що всі рекомендації та зауваження надані під час аудиту системи НАССР враховані та виконуються на практиці.
42.	Кількість мікроорганізмів у сирому молоці, що використовується для виробництва молочних продуктів, безпосередньо перед його переробкою, є не більше ніж 1 500 000 КУО/мл					Абзац другий підпункту 3 пункту 3 наказу № 118 (норма застосовується	Оператор ринку демонструє записи щодо проведення даного виду дослідження перед запуском молока у виробництво. Демонструє, що показники відповідають встановленим у наказі № 118.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
						з 01 січня 2020 року та діє протягом одного року з дня припинення або скасування воєнного стану)	
43.	Кількість мікроорганізмів у сирому молоці, що використовується для виробництва молочних продуктів, безпосередньо перед його переробкою, є не більше ніж 900 000 КУО/мл					Абзац третій підпункту 3 пункту 3 наказу № 118 (норма застосовується через один рік з дня припинення або скасування воєнного стану та діє протягом одного року)	Оператор ринку демонструє записи, про проведення даного виду дослідження перед запуском молока у виробництво. Демонструє що показники відповідають встановленим у наказі № 118.
44.	Кількість мікроорганізмів у сирому молоці, що використовується для виробництва молочних продуктів,					Абзац перший підпункту 3 пункту 3	Оператор ринку демонструє записи, про проведення даного виду дослідження перед запуском молока у виробництво. Демонструє що показники відповідають встановленим у

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	безпосередньо перед його переробкою, є менше ніж 300 000 КУО/мл при температурі 30 °С					наказу № 118, абзац третій пункту 1 розділу IX наказу № 118 (норма застосовується через два роки з дня припинення або скасування воєнного стану)	наказі № 118.
45.	Кількість мікроорганізмів у сирому молоці, яке пройшло попередню термічну обробку і використовується для виробництва молочних продуктів, безпосередньо перед його переробкою, є менше ніж 100 000 КУО/мл при температурі 30 °С					Абзац перший підпункту 3 пункту 3 наказу № 118, абзац четвертий пункту 1 розділу IX наказу № 118 (норма застосовується	Оператор ринку демонструє записи, про проведення даного виду дослідження перед запуском молока у виробництво. Демонструє що показники відповідають встановленим у наказі № 118.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
						<i>через два роки з дня припинення або скасування воєнного стану)</i>	
46.	Процедури використання молока з максимально допустимою кількістю мікроорганізмів, що термічно не оброблялось безпосередньо під час приймання, розроблені, впроваджені та виконуються					Пункт 3 розділу IX наказу № 118	Оператор ринку демонструє запроваджену процедуру та записи, які засвідчують її виконання. В процедурі чітко зазначено для яких цілей використовується молоко з максимально допустимою кількістю мікроорганізмів, що термічно не обробляється безпосередньо під час приймання.
47.	Оператор ринку харчових продуктів забезпечує такі умови, щоб після прийняття переробною потужністю молоко швидко охолоджувалося до температури не вище ніж 6 °С					Абзаци перший, другий пункту 4 розділу IX наказу № 118	Оператор ринку демонструє запроваджену процедуру та записи, які засвідчують її виконання.
48.	Оператор ринку харчових продуктів забезпечує такі умови, щоб після прийняття переробною потужністю молозиво швидко охолоджувалося до температури не вище ніж 6 °С або заморожувалося та утримувалося					Абзаци перший, третій пункту 4 розділу IX наказу № 118	Оператор ринку демонструє запроваджену процедуру та записи, які засвідчують її виконання.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	за такої температури до переробки						
49.	Сире молоко підлягає термічній обробці або використовується відповідно до затверджених технічних умов негайно після приймання, якщо молоко не охолоджувалося					Абзац п'ятий пункту 4 розділу IX наказу № 118	Оператор ринку демонструє запроваджені процедури, технічні умови виробництва та записи, які засвідчують їх виконання.
50.	Сире молоко підлягає термічній обробці або використовується відповідно до затверджених технічних умов не пізніше ніж через 36 годин після приймання, якщо молоко зберігалось за температури не вище ніж 6 °С					Абзац шостий пункту 4 розділу IX наказу № 118	Є продовженням попереднього запитання, якщо відповідь на попереднє запитання. Інспектор має визначити який саме варіант використовується
51.	Сире молоко підлягає термічній обробці або використовується відповідно до затверджених технічних умов не пізніше ніж через 48 годин після приймання, якщо молоко зберігалось за температури не вище ніж 4 °С, або протягом 72 годин для молока буйволиць, овець і кіз					Абзац четвертий, сьомий пункту 4 розділу X наказу № 118	Є продовженням попереднього запитання, якщо відповідь на попереднє запитання. Інспектор має визначити який саме варіант використовується
52.	Оператор ринку зберігає молоко та молозиво за вищих температур					Пункт 5 розділу X	Оператор ринку демонструє таку процедуру. Інспектор визначає чи достовірні дані надані виробником у разі

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	за умови, якщо переробка розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю					наказу № 118	відповіді «так» на це питання.
53.	Вимоги до режимів пастеризації та/або високотемпературної обробки молока, молозива, молочних продуктів чи продуктів на основі молозива дотримані					Пункти 6, 7 розділу X наказу № 118	Інспектор вивчає технологічний процес та встановлює який саме підхід використовує оператор ринку. Порівнює із вимогами технічної документації щодо продукту.
54.	Реакція на виявлення лужної фосфатази під час дослідження продуктів безпосередньо після термічних обробок є негативною					Абзац п'ятий пункту 6 розділу IX наказу № 118	Оператор ринку демонструє записи/ результати лабораторних досліджень щодо виявлення лужної фосфатази. Надає докази інспектору, що метод визначення даного показника є достовірним (міжлабораторні раунди, підготовка персоналу тощо).
55.	Оператор ринку, який здійснює термічну обробку та переробку молока чи молозива, дотримується процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, вимог щодо відповідності санітарним заходам, які територіальний орган компетентного органу встановив під час видачі					Пункт 8 розділу X наказу № 118	Інспектор під час підготовки та власне на підприємстві пересвідчується якій саме продукт або продукти має виготовляти оператор ринку відповідно до виданого дозволу (наприклад пастеризоване молоко, молочні продукти тощо). Запроваджена система виробничого контролю має ідентифікацію загрозливих факторів, оцінку ризику та має інструменти управління ризиками, які стосуються саме переліку молочних продуктів, які зазначені у експлуатаційному дозволі. Надає плани виробничого

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	експлуатаційного дозволу або проведення перевірок, доводить відповідність затвердженим мікробіологічним критеріям						контролю щодо мікробіологічних критеріїв, зокрема критеріїв гігієни технологічного процесу та критерії безпеки. Надає результати досліджень лабораторних, за яким проводиться оцінка відповідності мікробіологічним критеріям.
56.	Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною, не вводяться в обіг як харчові продукти					Пункт 2 розділу IX наказу № 118	Інспектор пересвідчується у наявності процедури, або інструкції, яка забороняє використання молока та молозива непридатного для споживання людиною. Процедура має містити дані про поводження із такими продуктами, що має відповідати вимогам Закону про побічні продукти тваринного походження не призначені для споживання людьми. А саме: визначення категорії, місця зберігання, маркування та поводження із такими продуктами та ведення відповідних записів із подальшим повідомленням компетентного органу.
57.	Процес пакування молочних продуктів не відокремлений від технологічного циклу виробництва продукції (окрім пакування масла, сиру, сухих молочних продуктів структурними підрозділами одного переробного підприємства або переробними підприємствами, що входять до складу одного об'єднання)					Пункт 1 розділу XI наказу № 118	Інспектор засвідчує те в чому пересвідчується особисто під час огляду потужності на етапі процесів пакування.

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
58.	Тара й упаковка для молока та молочних продуктів виготовлені з матеріалів, дозволених для використання з цією метою відповідно до чинного законодавства України					Пункт 2 розділу X наказу № 118	Оператор ринку демонструє документи, які засвідчують придатність даного пакувального матеріалу вимогам України, або країни імпортера.
59.	Споживча тара одразу після наповнення герметизується на потужності, на якій проводилася остання термічна обробка рідких молочних продуктів і продуктів на основі молозива, засобами асептичного та герметичного фасування, що виключають забруднення					Пункт 3 розділу XI наказу № 118	Інспектор засвідчує те в чому пересвідчується особисто під час огляду потужності на етапі процесів фасування.
60.	Оператор ринку не використовує назв молочних продуктів та традиційних молочних продуктів, а також їх похідних у власних назвах продуктів і торговельних марках, якщо ці продукти виробляються з використанням сировини немолочного походження, крім дозволених харчових добавок та функціональних інгредієнтів					Пункт 4 розділу XI наказу № 118	Інспектор засвідчує те в чому пересвідчується особисто під час огляду потужності. Оператор ринку надає на запит інспектора асортиментний перелік продукцію, яку виготовляє. Інспектор пересвідчується у вірності твердження.
61.	Маркування продуктів, виготовлених із молока, процес виготовлення яких					Абзац другий пункту 5	Інспектор засвідчує те в чому пересвідчується особисто під час огляду продукції на наявність маркування згідно вимог

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	Н П		
1	2	3	4	5	6	7	
	не передбачає термічної обробки чи іншої фізичної або хімічної обробки, містить слова «із молока сирого»					розділу XI наказу № 118	законодавства . Оператор ринку надає на запит інспектора асортиментний перелік продукцію, яку виготовляє. Інспектор пересвідчується у вірності твердження.
62.	Маркування молозива містить слово «МОЛОЗИВО»					Абзац третій пункту 5 розділу XI наказу № 118	Інспектор засвідчує те в чому пересвідчується особисто під час огляду продукції на наявність маркування згідно вимог законодавства . Оператор ринку надає на запит інспектора асортиментний перелік продукцію, яку виготовляє. Інспектор пересвідчується у вірності твердження.
63.	Маркування продуктів на основі молозива містить слова «із молозива»					Абзац четвертий пункту 5 розділу XI наказу № 118	Інспектор засвідчує те в чому пересвідчується особисто під час огляду продукції на наявність маркування згідно вимог законодавства . Оператор ринку надає на запит інспектора асортиментний перелік продукцію, яку виготовляє. Інспектор пересвідчується у вірності твердження.
64.	Нанесення ідентифікаційної позначки на пакуванні відповідно до встановлених положень забезпечено					Пункт 7 розділу XI наказу № 118	Інспектор засвідчує те в чому пересвідчується особисто під час огляду запакованої на потужності продукції.
65.	Оператором ринку молока та молочних продуктів, який вводить в обіг сире молоко, розміщено на видному місці наступну інформацію:						Інспектор під час перевірки даного питання пересвідчується в тому, що оператор ринку має спеціальні повідомлення, які він використовує під час реалізації сирого молока та вони включають інформацію про господарство походження молока та повідомлення про необхідність кип'ятити молоко з метою усвідомлення споживачем ризиків, пов'язаних із вживанням сирого молока.
65.1	назва господарства з виробництва молока, номер державної реєстрації					Абзац другий пункту 9 розділу XI наказу № 118	

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування	Критерії підтвердження
		так	ні	НВ	НП		
1	2	3	4	5	6	7	
	та/або експлуатаційного дозволу, фактична адреса, номер телефону та адреса електронної пошти						
65.2	напис «Сире молоко, кип'ятити перед вживанням»					Абзац третій пункту 9 розділу XI наказу № 118	Споживач має бути повідомлений про те, що молоко є сирим та усвідомлювати ризики від вживання сирого молока. Надійним методом зниження ризиків є кип'ятіння молока та споживач має бути повідомлений про це!
65.3	напис «Вжити до (дата)». Дата зазначена не пізніше, ніж через 3 дні після першого доїння сирого молока, яке вводиться в обіг					Абзац четвертий пункту 9 розділу XI наказу № 118	Оператор ринку в місці продажу сирого молока обов'язково, в доступному та добре помітному місці, розміщує інформацію про дату до якої дати необхідно вжити придбане молоко.
65.4	напис «Зберігати за температури від 0 °С до 6 °С в захищеному від світла місці»					Абзац п'ятий пункту 9 розділу XI наказу № 118	Оператор ринку повідомляє споживачеві про умови зберігання придбаного молока.

Примітка. Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті перевірки:

"Так" – позитивна відповідь на поставлене питання;

"Ні" – негативна відповідь на поставлене питання;

"НВ" – не вимагається від зазначеного (конкретного) об'єкта контролю;

"НП" – не перевірялося на зазначеному об'єкті контролю.

**Схема оцінки критичності виявлених під час планових та позапланових заходів державного контролю невідповідностей,
ознаки їх системності***

№	Ознаки невідповідності	Критичні невідповідності	Некритичні невідповідності
1.	Документація	Документація не відображає реальної картини або відноситься до інших типів потужностей. Відсутність підтвердження походження сировини або контактуючих матеріалів, виявлення неправдивих, навмисне сфабрикованих даних. Ознаки переписаних журналів, записів щодо контрольних процесів, здоров'я персоналу.	Незначні помилки у веденні документації, незначні порушення термінів в угодах, що надаються в умовах надання послуг третіми особами щодо контролю за шкідниками, тощо. Відсутність документації, яку повинен вести офіційний лікар (акти на утилізацію)
2.	Біобезпека	Для господарств із утримання тварин в умовах епізоотичного неблагополуччя. Для підприємств, які виготовляють готові до вживання харчові продукти без герметичного пакування при ручному виготовленні продуктів тощо.	Для підприємств, які виготовляють герметично запаковані термічно оброблені харчові продукти із мінімальною участю персоналу. Автоматизовані підприємства із впровадженими вимогами GMP.
3.	Водопостачання, водовідведення	Візуальна невідповідність води. Невідповідність національним вимогам за результатами лабораторних досліджень. Якщо вода є компонентом харчового продукту. Використовується для миття контактуючих поверхонь обладнання.	Візуальна невідповідність. Лабораторна невідповідність національним вимогам та вимогам країн імпортерів за результатами лабораторних досліджень.

4.	Вентиляція, кондиціонування	У виробничих зонах підвищеного ризику щодо фізичного та мікробіологічного забруднення проміжного або кінцевого харчового продукту, які на блок схемах показані як зони надлишкового тиску із вказаними розрядами фільтрувальних елементів, фільтрувальні елементи відсутні або режим надлишкового тиску не витримується. Особливо критичним є в зонах над відкритою харчовою продукцією. Відкриті вентиляційні шахти без належного захисту, особливо припливні. Недостатність вентиляції в тваринницьких приміщеннях із обмеженим природним рухом повітря.	В технічних та складських, де відсутні відкриті поверхні харчових продуктів або контактуючих поверхонь пакувальних матеріалів. Відсутні плани-графіки по заміні фільтрувальних елементів, відсутні плани проведення робіт, пов'язані із заміною або очищенням даних елементів. Відсутність системи сигналізації щодо порушення параметрів мікроклімату в тваринницьких приміщеннях.
5.	Загальні ветеринарно-санітарні вимоги, гігієна процесів	Нерівні поверхні, застій та накопичення бруду, води у важкодоступних зонах, на підлогах, в стиках між стінами та підлогою в цехах із виробництва фінального продукту, особливо в зонах охолодження термічно оброблених готових до вживання продуктів. Отвори в стелі або стінах, які не закриті захисними сітками, які розміщені над продуктом, або поверхнями, які можуть контактувати із харчовим продуктом, або пакувальним матеріалом, який контактуватиме із споживчим пакуванням. Наявні порушення цілісності (а саме іржа, злущена фарба) решіток на вентиляційних отворах. Не закриті елементи двигунів над місцями, де можлива контамінація продукції.	Нерівні стіни та підлоги в технічних приміщеннях, які не мають режиму підвищеного тиску повітря під час виробництва. Сліпі отвори, які можна очистити та продезінфікувати маючи спеціальне обладнання. Незначні нерівності у виробничих зонах, які дозволяють вимити поверхні, або продезінфікувати із підтвердженою лабораторно ефективністю проведеної дезінфекції із чітко встановленими термінами врахування даних невідповідностей.
		Конденсат на стелі, на нерухомих та рухомих частинах обладнання на ділянках із розробки охолодженої	Конденсат на стелі, на нерухомих та рухомих частинах обладнання в приміщеннях, де продукція запакована

		продукції перед фасуванням або під час фасування, пакування, в т.ч. в герметичну упаковку. Особливо над ділянками, де розміщений харчовий продукт не закритий від потрапляння крапель зверху.	герметично. В цехах ванн охолодження, де вологість не дозволяє уникнути конденсації на більш холодних поверхнях із мікробіологічним контролем конденсату, що утворюється.
		Стікання з верхніх піддонів на нижні із продукцію, яка не закрита зверху захисним накриттям.	Стікання із продукції, яка розміщена вище при унеможливленні потрапляння цієї вологи на продукцію, яка розміщена нижче, має відмічені виключення.
		Стояча вода на підлозі виробничих приміщень із підвищеним повітряним тиском, в холодильних камерах, якщо її прибирання не організовано на постійній основі.	Стояча вода в приміщеннях, де немає відкритого контакту із харчовими продуктами. В технічних приміщеннях, або брудних зонах виробництва де кількість вологи не дозволяє уникати накопичення води, яка постійно стікає.
6.	Особиста гігієна	Контроль здоров'я персоналу не проводиться або помічено хворих людей на процесі (відсутні медичні книжки з відповідними записами про здоров'я та носійство на сальмонельоз, відсутній контроль за системою проведення медичних оглядів). У виробничих зонах немає можливості помити, продезінфікувати руки. В зонах, де персонал працює на межі умовної контамінації, немає можливості змити руки після контакту із твариною або тушею тварини, статус придатності якої ще не визначений. Персонал в зонах підвищеного ризику, який працює із готовим або призначеним для кінцевого споживача продуктом, не має чистого спеціального одягу, має не	В брудних зонах заходи особистої гігієни не потребують змивання рук для технічних працівників, вантажників. Але статус здоров'я повинен бути доведених для всіх працівників, які потрапляють на територію підприємства.

		закрите волосся, прикраси, інші дрібні фізичні, в т.ч. неметалеві аксесуари, які можуть потрапити до харчового продукту.	
7.	Запроваджена система НАССР	Запроваджена система має блок-схему процесів, яка не відповідає фактичним процесам виробництва. Дані моніторингу в критичних контрольних точках (ККТ) фальсифіковані та відображаються із навмисними викривленнями. Система не має ознак дієвості (при виявленні невідповідностей план не змінювався, коригуючі заходи не застосовувалися, персонал не володіє необхідним рівнем знань для розуміння та запровадження програм передумов та коригуючих дій).	Відмічені незначні помилки в документації, які не впливають на процеси системи, яка має всі ознаки дієвості. Запроваджені коригуючі заходи потребують вдосконалення та не відповідають найкращим практикам.
8.	Побічні продукти тваринного походження	Побічні продукти II категорії та/або I категорії становлять ризик забруднення харчового продукту.	Порушуються правила утилізації, які не загрожують перехресній контамінації готового харчового продукту від побічних продуктів тваринного походження.
9.	Маркування та пакування, простежуваність	Маркування не відповідає вимогам країни імпортера. Маркування не дозволяє виконати вправу по простежуваності до партії(й) забійних тварин/ сировини. Маркування навмисне вводить споживача в оману.	Маркування містить неточності, які не впливають на можливість простежуваності, або не вводять споживача в оману.
10.	Офіційний контроль	Наявний конфлікт інтересів між виробником та офіційним представником Держпродспоживслужби. Офіційний лікар або уповноважена особа, або державний ветеринарний інспектор залишає без уваги	Виявлені незначні порушення в формулюваннях, навчання не завершено або потребує додаткової оцінки знань.

		невідповідності, які визначені критичними відповідно до цього керівництва. Навчання уповноваженої особи не відповідає виду діяльності щодо якої вона уповноважена (при перевірці більш високого рівня - офіційний лікар не відсторонений від роботи хоча має невідповідність по перевірці знань, повторне навчання і перевірка знань відсутня).	
11.	Поверхні контактуючі, або розміщені над харчовим продуктом	Фарба що злущується зі стелі або стіни, або обладнання в приміщеннях, де продукція фасується або переміщується конвеєрами до моменту її герметичного пакування або споживчого фасування. Ця вимога стосується і обладнання, яке контактує із харчовим продуктом безпосередньо. Використання в такому обладнанні скотчу, ізоляційної стрічки, масляної фарби є критичною невідповідністю.	Використання пофарбованих поверхонь в приміщеннях, де харчовий продукт вже герметично запакований, тому потрапляння пилу, злущень виключено технологічним процесом.
12.	Мікробіологічний контроль	Кінцевий продукт або сировина, або змиви із обладнання містять патогенні мікроорганізми на підприємствах, де продукт може бути направлений в обробленому або напівобробленому, або необробленому стані кінцевому споживачу.	Кінцевий продукт або сировина, або змиви із обладнання містять індикаторні непатогенні мікроорганізми, що свідчить про потребу вдосконалення процедур миття та дезінфекції. На виробництві, де послідує процеси нівелюють ризики забруднення термічними режимами обробки.

*Джерело: Стандартна операційна процедура щодо оцінки стану відповідності потужностей оператора ринку вимогам ЄС та включення, призупинення або виключення з переліку експортерів харчових продуктів до країн-членів ЄС (СОП-експорт до ЄС від 26.02.2025))