



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ  
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В  
ЗАПОРІЗЬКІЙ ОБЛАСТІ

вул. Гоголя, 105<sup>А</sup>, м. Запоріжжя, 69002, тел. 228-04-64, 228-04-62, факс 228-04-64,  
<http://gudpss-zp.gov.ua/>, код ЄДРПОУ 40311343, e-mail: [office@gudpss-zp.gov.ua](mailto:office@gudpss-zp.gov.ua)

**РОЗПОРЯДЖЕННЯ**

**про тимчасове припинення виробництва харчових продуктів за порушення  
законодавства про харчові продукти**

від «10» липня 2019 р.

м. Запоріжжя

№28

Я, Головний державний інспектор, начальник Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області Шершнів Віктор Пилипович за результатами вивчення матеріалів щодо здійснення планового заходу

(прізвище, ім'я та по батькові особи, яка видала розпорядження)

державного контролю у формі інспектування, який фактично проводився 09.07.2019р. згідно наказу Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області від 02.07.2019р. № 1028, направлення Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області від 02.07.2019р. № 1311, на потужностях фізичної особи – підприємця Дубовської Тетяни Михайлівни – ідентифікаційний код 2425210189, за місцем здійснення господарської діяльності – 70500, Запорізька обл., м. Оріхів, вул. Покровська (Ленінградських Курсантів), будинок 43 (харчоблок закладу громадського харчування «Росинка» (стаціонарної потужності) та потужність з ведення іншого виду діяльності (переробки)), проведеного заступником начальника управління, начальником відділу державного контролю управління безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області Щьокіним Олексієм Едуардовичем, заступником начальника управління - начальником відділу безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Оріхівського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області Собком Іваном Івановичем, в присутності фізичної особи – підприємця Дубовської Тетяни Михайлівни, стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами,

(тип заходу - плановий або позаплановий, форма заходу – перевірка, ревізія, обстеження, огляд тощо, найменування та місцезнаходження суб'єкта господарювання, прізвище, ім'я та по батькові його керівника чи уповноваженої ним особи або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи - підприємця, щодо діяльності яких здійснювався захід, посада, прізвище, ім'я та по батькові посадової особи органу державного нагляду (контролю), яка здійснила захід, прізвище, ім'я та по батькові інших осіб, які взяли участь у здійсненні заходу)

встановив, що на потужності (харчоблоці закладу громадського харчування «Росинка» (стаціонарної потужності) та потужності з ведення іншого виду діяльності (переробки)) фізичної особи-підприємця Дубовської Тетяни Михайлівни за адресою: 70500, Запорізька обл., м. Оріхів, вул. Покровська (Ленінградських Курсантів), будинок 43, – здійснюється діяльність у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів з порушеннями вимог чинного законодавства, а саме:

1. Потужність не підтримується в чистоті та у робочому стані, а саме: не у всіх приміщеннях (приміщення для виробництва хлібобулочних та борошняних кулінарних виробів, допоміжні приміщення де розміщено холодильні камери для зберігання необроблених харчових продуктів, основний виробничий цех за обладнанням і устаткуванням) підприємства, які використовуються ФОП Дубовською Т.М. щодня проводиться ретельне прибирання: підмітання вологим способом і миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, підвіконь, дезінфекція(деззасоби відсутні) раковин і унітазів; відсутнє документальне та фактичне підтвердження: щотижневого, із застосуванням миючих засобів, миття стін, освітлювальної арматури, очищення скла вікон від пилу і кіптяви і т.п, а також щомісячного закриття і проведення санітарного дня з генеральним прибиранням, приміщень; приміщення для виробництва хлібобулочних та борошняних кулінарних виробів захищене склотарою, меблями, іншим устаткуванням і обладнанням, які не мають відношення до процесу виробництва харчових продуктів і сприяють накопиченню пилу та бруду; для прибирання залів, виробничих, складських та побутових приміщень відсутній відокремлений (промаркований) інвентар, який би зберігався роздільно в закритих, спеціально виділених шафах або стінних нішах; відсутні відра й ганчір'я для миття підлог в туалеті які мали б відповідне сигнальне фарбування і зберігалися б в спеціально відведеному місці, що несе ризик перехресного забруднення підлог в приміщеннях різного призначення, чим порушено вимоги п.1 ч.1 ст. 41 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771 (далі- Закон № 771);

2. Потужність не спланована, не сконструйована та не 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, а саме: на потужності, яка використовується ФОП Дубовською Т.М. відсутні приміщення та обладнання для продажу продукції, санітарної обробки одягу та взуття персоналу (угода про централізовану санобробку – відсутня); майданчик із сміттєзбірником розташований у внутрішньому дворі закладу на відстані ближчої ніж 20м. від двері в основне виробниче приміщення закладу; планування приміщень які використовуються ФОП Дубовською Т.М. для виробництва і обігу харчових продуктів, розміщення в них технологічного і холодильного обладнання не передбачає потоковий технологічний процес, не виключає зустрічні потоки

сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей; не передбачено роздільні входи для відвідувачів і персоналу; основний виробничий цех є прохідним, через який відбувається потрапляння до потужності харчових продуктів; не передбачено роздільні мийні кухонного посуду та внутрішньоцехової тари (з 3-х секційними ваннами) і столового посуду; для сушіння помитого інвентарю та обладнання не передбачено спеціальних зон із стелажми на висоті від підлоги не менше 0,5-0,7м.; на потужності не передбачено роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі; гаряча вода повинна підведена лише до мийних ванн для посуду, до всіх інших мийних ванн і раковин вона не підведена; виробничі і мийні ванни не приєднано до каналізаційної мережі з повітряним розривом не менше 20 мм від верху приймальної воронки; відсутнє місце для зберігання дезінфікуючих засобів яке було б обладнане в коморі для притирального інвентарю; на потужності, яку використовує ФОП Дубовською Т.М., відсутні раковини для миття рук персоналу з підведенням гарячої і холодної води із змішувачем, ті раковини які є не забезпечені електрорушниками, паперовими рулонними рушниками або індивідуальними серветками; для обробки яєць, які використовуються для приготування страв на виробництві, відсутні: відведене місце, спеціальні промарковані ємності (відра, котли), допускається зберігання у виробничих цехах необробленого яйця; розташування обладнання (приміщення для виробництва хлібобулочних та борошняних кулінарних виробів, основний виробничий цех) не забезпечує можливість ретельного прибирання території навколо нього (допускається розміщення стаціонарне понад стінами); чим порушено вимоги п.2 ч.1 ст.41 Закону № 771

3. Вікна та інші отвори не побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду; вікна, що відкриваються назовні, не обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення; вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва не зачинені, а саме: в основному цеху потужності відсутні вікна, а за рахунок відкриття дверей у внутрішній двір - здійснюється провітрювання, при тому, що двері не обладнані сіткою від комах, які несуть ризик забруднення харчових продуктів; вікна в приміщенні для виробництва хлібобулочних та борошняних кулінарних виробів мають брудну зовнішню, внутрішню та поверхню між склом; чим порушено вимоги п.3 ч.1 ст.42 Закону № 771

4. Не усі поверхні (включаючи поверхню 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, а саме: використовується інвентар з дерев'яними елементами, що схильний до адсорбції рідин і накопиченню речовин які в них містяться, що не виключає забруднення харчових продуктів

цими речовинами при контакті з таким інвентарем; на потужності заходи з дезінфекції не проводяться, відсутні дезінфікуючі засоби та документальне підтвердження проведення таких заходів, а саме графіки проведення дезінфекції, відповідальні особи, акти виконаних робіт, лабораторний контроль проведення якості дезінфекції; чим порушено вимоги п.5 ч.1 ст.42 Закону № 771

5. Обладнання та інвентар не продезінфіковані; чищення та дезінфекція не здійснюються так, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення, а саме: є ризик забруднення страв готових для споживання за рахунок одночасного використання немаркованого інвентарю для необроблених харчових продуктів та готових для споживання ("СМ" - сире м'ясо, "СР" - сира риба, "СО" - сирі овочі, "ВМ" - варене м'ясо, "ВР" - варена риба, "ВО" - варені овочі, "МГ" - м'ясна гастрономія, "Зелень", "КО" - квашені овочі, "Оселедець", "Х" - хліб, «РГ» - рибна гастрономія); відсутні умови для миття обробних дощок гарячою водою з додаванням миючих засобів ошпарювання окропом і зберігання поставленими на ребро на стелажах в спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені; в кінці робочого дня не проводиться дезінфекція всього столового посуду і приладів (дезінфекційні засоби та письмові докази проведення таких заходів - відсутні); не забезпечено постійний - не рідше одного разу на місяць - контроль виробництва за мікробіологічними показниками, готової продукція, напівфабрикатів, води, об'єктів, довкілля та ін.; чим порушено вимоги п.1 ч.1 ст.45 Закону № 771

6. Обладнання та інвентар не виготовлені з матеріалів та не утримуються у стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію, а саме: для зберігання чистого кухонного посуду та інвентарю відсутні стелажі з висотою не менше 0,5 - 0,7 м від підлоги; не ведеться облік документації інвентарю та посуду відповідно до їх можливості використання при роботі з харчовими продуктами (сертифікати відповідності, висновки санітарно - епідеміологічної експертизи); використовується інвентар з дерев'яними елементами, що схильний до адсорбції рідин і накопиченню речовин які в них містяться, що не виключає забруднення харчових продуктів цими речовинами при контакті з таким інвентарем; обладнання та інвентар не промарковані (столи, посуд, дошки для розробки), що дає можливість використання кухонного інвентарю одночасно для харчових продуктів які готові для вживання (овочі, фрукти, хліб, ...) і таких що можуть містити небезпечні фактори та потребують додаткової технологічної обробки (необроблені, риба, м'ясо, ...); чим порушено вимоги п.2 ч.1 ст.45 Закону № 771

7. Обладнання та інвентар не розміщені так, що є можливість чищення обладнання та навколишньої території, а саме: за умови об'єднання в одному приміщенні цехів з різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення вони не розділені; розташування обладнання (приміщення для виробництва хлібобулочних та борошняних кулінарних виробів, основний виробничий цех) не забезпечує можливість ретельного прибирання території

навколо нього (допускається розміщення стаціонарне понад стінами); чим порушено вимоги п.3 ч.1 ст.45 Закону № 771

8. Обладнання не каліброване відповідно до законодавства, а саме: для відстеження температурних показників зберігання харчових продуктів (холодильна камера для зберігання напівфабрикатів і готових страв; холодильна камера для зберігання напоїв, маргарину та дріжджів) використовуються засоби вимірювальної техніки, без чіткого відбитку перевірного тавра і проходження перевірки в установленому законодавством порядку; вимірювання температурно – вологісного режиму на інших етапах обігу харчових продуктів в цій потужності – не проводиться; чим порушено вимоги ч.2 ст.45 Закону № 771

9. Харчові відходи не розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію, а саме: для збирання харчових відходів відсутня спеціальна промаркована тара (відра, бачки з кришками, відкривання яких забезпечувало б захист рук персоналу від забруднення); чим порушено вимоги п.2 ч.1 ст.46 Закону № 771

10. Відповідні положення законодавства щодо зберігання харчових та інших відходів не дотримано, а саме: для збирання харчових відходів відсутні охолоджувані камери або в інші спеціально виділені для цієї мети приміщення, окреме місце для миття і сушіння тари для харчових відходів; чим порушено вимоги п.3 ч.1 ст.46 Закону № 771

11. Постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності, не забезпечено, а саме: використовується вода, щодо якої відсутня інформація про її відповідність вимогам, установленим до води питної; чим порушено вимоги п.1 ч.1 ст.47 Закону № 771

12. У виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), використовується вода, щодо якої відсутня інформація про її відповідність вимогам, установленим до води питної; чим порушено вимоги п.4 ч.1 ст.47 Закону № 771

13. Лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовлено з води щодо якої відсутня інформація про її відповідність вимогам, установленим до води питної; лід зберігається в умовах, які не захищають його від забруднення – в одній низькотемпературній холодильній камері з необробленими харчовими продуктами, в яких існує ризик мікробіологічного забруднення льоду; чим порушено вимоги п.5 ч.1 ст.47 Закону № 771

14. На потужності допускається персонал, який не пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів що підтверджувалось би

відповідними записами (програми, протоколи, журнали, накази щодо періодичності та відповідальних осіб, угоди щодо надання таких послуг сторонніми організаціями, тощо) оператора ринку, а саме: на потужності працює весь персонал щодо якого не забезпечено та не визначено періодичність проведення таких занять особами, які надходять на роботу, а також щорічну перевірку санітарно-гігієнічних знань персоналу, вибірккову перевірку санітарно-гігієнічних знань на робочих місцях і повторне вивчення з прийняттям заліків при виявленні порушення санітарних вимог або за відсутності необхідних знань (відсутність таких знань виявлено під час інспектування – персонал використовує брудний санітарний одяг, персонал має лише один комплект санітарного одягу, допускається прання одягу в домашніх умовах, кухар не має коротко – стрижених нігтів, нігті пальців рук, які не захищенні рукавичками, вкриті кольоровим лаком) відповідні записи - відсутні; чим порушено вимоги п.1 та п.2 ч.1 ст.48 Закону № 771

15. Прийняття об'єктів санітарних заходів, що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не заборонено, а саме: встановлено зберігання для подальшого виробництва готових страв – в замороженому стані «Булка гамбургерна чорна з кунжутом» - пакування без маркування щодо назви виробника та виробу, партія №2 - виготовлена 28.03.2019 - 3 упаковки; в замороженому стані крабові палички «Водний мир» без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей – 1 пласт вагою 2,0кг; в замороженому стані ковбаса з філе індички ТДВ "М'ясокомбінат Ятрань" з кінцевим терміном до споживання до 07.07.2019р. 1 гатунку, 2 шт по 0,5 кг.; в замороженому стані шия яловича, згідно маркування – охолоджена, виробник «М'ясна гільдія» в кількості 2,2 кг. з кінцевим терміном до споживання до 24.06.2019р. ; в замороженому стані «Шинка мармурова», згідно маркування - виробництва МТП «Весна», варена, 1 гатунку, 2 шт. по 1,2 кг, без дати виготовлення; в замороженому стані «Філе куряче охолоджене», згідно маркування виробництва ТОВ «Ашан Україна» виготовлене 04.07.2019. дата використання 06.07.2019- 2,6 кг.; без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей в замороженому стані: філе куряче -1,3 кг., н/ф пельмені власного виробництва (зі слів кухаря) з фаршу власного виробництва - 2 кг, вареники з картоплею власного виробництва (зі слів кухаря) -0,7 кг, язик яловичий відварений власного виробництва (зі слів кухаря) - 0,3 кг; сало свиняче сире (нарізане) - 0,3 кг ; н/ф котлети відбивні курячі власного виробництва (зі слів кухаря) - 20 шт. вагою 2,0 кг., н/ф котлети відбивні свинячі власного виробництва (зі слів кухаря виготовлені 06.07.2019) - 10 шт. вагою 1,0кг.; риба невідомої видової належності 2,0кг, субпродукти – печінка, невідомої видової належності – 3,0кг; 120шт.яець курячих без маркування виробника, в т.ч. щодо

дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей; чим порушено вимоги п.1 ч.1 ст.49 Закону № 771

16. Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, не утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення, а саме: вимірювання температурно – вологісного режиму на всіх етапах обігу харчових продуктів (виключення 2 холодильні камери) – не проводиться, або проводиться некаліброваними вимірювальними засобами (2 холодильні камери), документальне підтвердження дотримання такого режиму в минулому (журнали, чек-листи, ...) – відсутнє, чим не забезпечено контроль за таким режимом, та не виключено його порушення, що може спровокувати розвиток в ньому небезпечних факторів; зазначені в цьому описі порушення сприяють можливості забруднення первинної продукції та всіх інгредієнтів; чим порушено вимоги п.2 ч.1 ст.49 Закону № 771

17. Харчові продукти не захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу, а саме: при виготовленні продукції власного виробництва не визначено технологічні режими виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозамінність, режим кулінарного оброблення сировини тощо); виготовлення партій страв (пюре картопляне) не передбачене в таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію в терміни, визначені нормативною документацією; суб'єктом господарювання не контролюються умови доставки харчових продуктів (наявність спеціального автотранспорту з документальним підтвердженням проведення його санітарної обробки, в т.ч. дезінфекції; наявність у осіб, які супроводжують продукти в дорозі і виконують завантаження і вивантаження їх, повинні медичної книжки і санітарного одягу (халат, рукавиці)); харчові продукти, що надходять на склад підприємства, не відповідають вимогам діючої нормативно-технічної документації, знаходяться в пошкодженій, брудній тарі і не супроводжуються документами, що засвідчують їх походження, а також маркувальним ярликом з вказівкою дати виготовлення і кінцевого терміну реалізації; допускається приймання особливо швидкопсувних продуктів з простроченим терміном реалізації (на момент інспектування зберігається ковбаса з філе індички ТДВ "М'ясокомбінат Ятрань" в замороженому стані з кінцевим терміном до споживання до 07.07.2019р., філе куряче виробництва ТОВ «Ашан Україна» з кінцевим терміном до споживання 06.07.2019р.); на підприємстві відсутнє документальне підтвердження дотримання вимог, що пред'являються до зберігання продуктів, що запобігають їх псуванню (не надано документи що підтверджують дотримання температурних режимів зберігання харчових продуктів; допускається зберігання готових продуктів та напівфабрикатів – м'ясні, овочеві, без зазначення дати і часу їх виготовлення, м'ясні готові страви піддаються повторному розігріванню в усій кількості після чого розміщуються на підлозі для остигання і не виключене їх повторне залишення для охолодження на наступний робочий день враховуючи їх кількість та

кількість відвідувачів); прийняті на зберігання продукти перекладають в брудну виробничу тару (кетчуп), і допускається зберігання не в тарі постачальника (субпродукти, м'ясні напівфабрикати, рослинні консерви) без зазначення дати і часу закладання на зберігання; риба морожена зберігається з іншими видами харчових продуктів без тари постачальника; яйця зберігають без тари безпосередньо в виробничому приміщенні на обладнанні цього приміщення та в холодильній камері спільно з іншими продуктами (дріжджі, маргарин, особисті продукти співробітників, та продукти харчування іншого суб'єкта господарювання); допускається обробка сировини і готової продукції в одному приміщенні без визначення належності столів до технологічного процесу обробки чи то сировини чи то готової продукції; допускається залишення на наступний день для приготування і видачі страв – супів, картопляного пюре; чим порушено вимоги п.3 ч.1 ст.49 Закону № 771

18. Не ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами, а саме: інспектуванням встановлено наявність тарганів на низькотемпературній холодильній камері, що розташована в основному виробничому цеху; велика кількість мух в приміщенні основного виробничого цеху - заходи боротьби з мухами (липкі стрічки) неефективні з огляду на відкриті зовнішні двері до цього приміщення; документи щодо проведення моніторингу наявності шкідників, заходів з їх знищення та періодичного визначення їх ефективності – відсутні; чим порушено вимоги п.4 ч.1 ст.49 Закону № 771

19. Температурний режим, який унеможливило розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, не дотримується, такий режим переривається, а саме: партії страв виготовлюються в таких обсягах, що не забезпечується їх реалізація в терміни, визначені нормативною документацією (супи, картопляне пюре); не контролюються параметри метеорологічних умов зберігання харчових продуктів - температури, відносної вологості згідно з чинними санітарними нормами мікроклімату виробничих приміщень; вимірювання температурно – вологісного режиму на всіх етапах обігу харчових продуктів (виключення 2 холодильні камери) – не проводиться, або проводиться некаліброваними вимірювальними засобами (2 холодильні камери), документальне підтвердження дотримання такого режиму в минулому (журнали, чек-листи, ...) – відсутнє, чим не забезпечено контроль за таким режимом, та не виключено його порушення, що може спровокувати розвиток в ньому небезпечних факторів; чим порушено вимоги п.5 ч.1 ст.49 Закону № 771.

20. Потужності з виробництва, обробки, зберігання перероблених харчових продуктів не мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру, а саме: на потужності не передбачено роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: м'ясні; рибні; гастрономічні; овочі; чим порушено вимоги п.6 ч.1 ст.49 Закону № 771.



21. Харчові продукти які зберігаються або пропонуються до споживання при низьких температурах, не охолоджуються якнайшвидше після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів, а саме: відсутні умови (охолоджуючі камери), які унеможливають розмноження мікроорганізмів, формування токсинів під час охолодження харчових продуктів після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів; в асортименті закладу є харчові продукти, які виробляються на власних потужностях (напої, холодні салати і закуски) які подаються для споживання охолодженими, але окреме обладнання для їх охолодження під час заходу контролю не представлено; чим порушено вимоги п.7 ч.1 ст.49 Закону № 771

22. Відсутні умови для розморожування харчових продуктів так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів у харчових продуктах (камери для дефростації або окремий промаркований посуд для розмороження сировини, що не виключає його несумісне використання для сировини тваринного походження та овочів і фруктів, які в подальшому не будуть піддані термічній обробці); чим порушено вимоги п.8 ч.1 ст.49 Закону № 771.

23. Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, не маркуються та не зберігаються в окремих безпечних контейнерах, а саме: для зберігання миючих та дезінфікуючих засобів відсутній промаркований посуд і спеціально виділені місця; для збирання харчових відходів відсутня спеціальна промаркована тара; чим порушено вимоги п.9 ч.1 ст.49 Закону № 771

(сплиий вигляд об'єкта посилання на акт, у якому були зазначені виявлені під час заходу державного нагляду (контролю) порушення)

що зафіксовано матеріалами відеофіксації планового заходу державного контролю від 09.07.2019 року - відеофайли:  
080002\_000000\_20190709123205\_0001\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709123927\_0002\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709125928\_0003\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709131929\_0004\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709133929\_0005\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709135930\_0006\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709141929\_0007\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709143930\_0008\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709145930\_0009\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709151929\_0010\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709153929\_0011\_N.MP4;  
080002\_000000\_20190709155929\_0012\_N.MP4;

що є порушенням вимог ЗУ №771, а споживання продуктів харчування виготовлених та/або тих які зберігаються за описаних вище порушень є небезпечним, що також встановлено із врахуванням:

- відсутності на частині готових харчових продуктів та деяких харчових продуктах які призначені для переробки (зазначенні в п.1 цієї постанови) маркування виробника з інформацією:

- щодо звичайних умов використання харчових продуктів споживачами;
  - щодо кожної стадії виробництва переробки та обігу;
  - про уникнення негативних для здоров'я наслідків пов'язаних з харчовим продуктом;
  - про дату кінцевого продажу та іншої загальнодоступної споживачеві інформації;
  - щодо можливого короткострокового чи довгострокового впливу харчового продукту на здоров'я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління; можливого накопичувального ефекту токсичності; особливої чутливості організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів;
- наявності порушень гігієнічних умов виробництва та зберігання, які обумовлюють виникнення:

- ризику потрапляння та /або розвитку та/або збільшення кількості в харчових продуктах мікроорганізмів, які можуть бути в т.ч. умовно – патогенними, патогенними, хвороботворними (призводять до бактеріальних харчових отруєнь людини та/або захворювання гострими кишковими інфекціями в залежності від властивостей і виду збудника);
- ризику утворення та/або потрапляння до харчових продуктів фізичних небезпечних факторів / речовин (призводять до травмування людини, в т.ч. її внутрішніх органів, в залежності від шляхів споживання, матеріалу, кількості, форм та розмірів небезпечних об'єктів);
- ризику утворення та/або потрапляння до харчових продуктів хімічних небезпечних факторів / речовин (призводять до отруєння людини в залежності від природи і кількості небезпечних об'єктів);

а продукти які містять сторонні речовини та/або предмети, пошкоджені в інший спосіб та/або зіпсовані у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів вважаються небезпечними та шкідливими і за звичайних умов їх використання споживачем матимуть негативний вплив для його життя та/або здоров'я.

(вказати пункти (статті) Законів 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», «Про безпечність та гігієну кормів», «Про ветеринарну медицину» або інших актів законодавства про харчові продукти та корми)

На підставі ч. 9 ст. 7 Закону України від 5 квітня 2007 року № 877-V «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності, п.3 ч.4 ст.11, ч.1, 2 ст. 67 Закону України від 18 травня 2017 року №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», у зв'язку з існуванням загрози для здоров'я людини та з метою недопущення спричинення шкоди здоров'ю людей

## **З О Б О В ' Я З У Ю :**

1. Припинити виробництво харчових продуктів на потужності (харчоблоці закладу громадського харчування «Росинка» (стаціонарної потужності) та потужності з ведення іншого виду діяльності (переробки)) фізичної особи-підприємця Дубовської Тетяни Михайлівни за адресою: 70500, Запорізька обл., м. Оріхів, вул. Покровська (Ленінградських Курсантів), будинок 43

### Припинити обіг харчових продуктів:

в замороженому стані «Булка гамбургерна чорна з кунжутом» - пакування без маркування щодо назви виробника та виробу, партія №2 - виготовлена 28.03.2019 - 3 упаковки; в замороженому стані крабові палички «Водний мир» без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей – 1 пласт вагою 2,0кг; в замороженому стані ковбаса з філе індички ТДВ "М'ясокомбінат Ятрань" з кінцевим терміном до споживання до 07.07.2019р. 1 гатунку, 2 шт по 0,5 кг.; в замороженому стані шия яловича, згідно маркування – охолоджена, виробник «М'ясна гільдія» в кількості 2,2 кг. з кінцевим терміном до споживання до 24.06.2019р. ; в замороженому стані «Шинка мармурова», згідно маркування - виробництва МТП «Весна», варена, 1 гатунку, 2 шт. по 1,2 кг, без дати виготовлення; в замороженому стані «Філе куряче охолоджене», згідно маркування виробництва ТОВ «Ашан Україна» виготовлене 04.07.2019. дата використання 06.07.2019- 2,6 кг.; без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей в замороженому стані: філе куряче -1,3 кг., н/ф пельмені власного виробництва (зі слів кухаря) з фаршу власного виробництва - 2 кг, вареники з картоплею власного виробництва (зі слів кухаря) -0,7 кг, язик яловичий відварений власного виробництва (зі слів кухаря) - 0,3 кг; сало свиняче сире (нарізане) - 0,3 кг ; н/ф котлети відбивні курячі власного виробництва (зі слів кухаря) - 20 шт. вагою 2,0 кг., н/ф котлети відбивні свинячі власного виробництва (зі слів кухаря виготовлені 06.07.2019) - 10 шт. вагою 1,0кг.; риба невідомої видової належності 2,0кг, субпродукти – печінка, невідомої видової належності – 3,0кг; 120шт.яець курячих без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей; які зберігаються в холодильних та морозильних камерах ФОП Дубовської Т.М. за адресою: 70500, Запорізька обл., м. Оріхів, вул. Покровська (Ленінградських Курсантів), будинок 43,

(конкретний вид господарської діяльності, назва та адреса потужності (її частини), найменування або прізвище, ім'я, по батькові оператора ринку, найменування харчового продукту, інших об'єктів санітарних заходів, щодо яких застосовано захід)

на 10 робочих днів з 10 липня 2019 р. по 23 липня 2019 р.

(дата, час, або інше)

(дата, час, або інше)

2. У зазначений вище період часу вжити заходів щодо усунення невідповідностей, які стали причиною для припинення виробництва харчових продуктів на потужності (харчоблоці закладу громадського харчування «Росинка» (стаціонарної потужності) та потужності з ведення іншого виду діяльності (переробки)) фізичної особи-підприємця Дубовської Тетяни Михайлівни за адресою: 70500, Запорізька обл., м. Оріхів, вул. Покровська (Ленінградських Курсантів), будинок 43.

У зазначений вище період часу вжити заходів щодо усунення невідповідностей зазначених вище харчових продуктів: в замороженому стані «Булка гамбургерна чорна з кунжутом» - пакування без маркування щодо назви виробника та виробу, партія №2 - виготовлена 28.03.2019 - 3 упаковки; в замороженому стані крабові палички «Водний мир» без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей – 1 пласт вагою 2,0кг; в замороженому стані ковбаса з філе індички ТДВ "М'ясокомбінат Ятрань" з кінцевим терміном до споживання до 07.07.2019р. 1 гатунку, 2 шт по 0,5 кг.; в замороженому стані шия яловича, згідно маркування – охолоджена, виробник «М'ясна гільдія» в кількості 2,2 кг. з кінцевим терміном до споживання до 24.06.2019р. ; в замороженому стані «Шинка мрамурова», згідно маркування - виробництва МТП «Весна», варена, 1 гатунку, 2 шт. по 1,2 кг, без дати виготовлення; в замороженому стані «Філе куряче охолоджене», згідно маркування виробництва ТОВ «Ашан Україна» виготовлене 04.07.2019. дата використання 06.07.2019- 2,6 кг.; без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей в замороженому стані: філе куряче -1,3 кг., н/ф пельмені власного виробництва (зі слів кухаря) з фаршу власного виробництва - 2 кг, вареники з картоплею власного виробництва (зі слів кухаря) -0,7 кг, язик яловичий відварений власного виробництва (зі слів кухаря) - 0,3 кг; сало свиняче сире (нарізане) - 0,3 кг ; н/ф котлети відбивні курячі власного виробництва (зі слів кухаря) - 20 шт. вагою 2,0 кг., н/ф котлети відбивні свинячі власного виробництва (зі слів кухаря виготовлені 06.07.2019) - 10 шт. вагою 1,0кг.; риба невідомої видової належності 2,0кг, субпродукти – печінка, невідомої видової належності – 3,0кг; 120шт.яець курячих без маркування виробника, в т.ч. щодо дати виробництва, кінцевого терміну споживання та адреси виробничих потужностей; які зберігаються в холодильних та морозильних камерах ФОП Дубовської Т.М. за адресою: 70500, Запорізька обл., м. Оріхів, вул. Покровська (Ленінградських Курсантів), будинок 43.

3. Оператор ринку має право відновити виробництво та обіг харчових продуктів на підставах, визначених в пп. 1-4 ч. 4 ст. 67 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18 травня 2017 року № 2042-VIII.

4. Відповідальність за виконання розпорядження покладається на фізичну особу – підприємця Дубовську Тетяну Михайлівну (ідентифікаційний код 2425210189).

5. Письмове повідомлення про виконання цього розпорядження прошу надати до Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області за адресою: 69002, м. Запоріжжя, вул. Гоголя, 105<sup>А</sup> в термін до 23 липня 2019 року. Копію повідомлення надати до Оріхівського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області за адресою: вул. Овчаренка, 64, м. Оріхів, Оріхівський район, Запорізька область, 70502.

6. Це розпорядження може бути оскаржене у адміністративному та судовому порядку у визначені законодавством строки. Оскарження розпорядження не припиняє його дії та не звільняє від обов'язку виконання його вимог.

7. Попереджаю, що невиконання розпорядження тягне відповідальність згідно з п. 18 ч. 1 ст. 65 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18 травня 2017 року № 2042-VIII.

Головний державний інспектор,  
начальник Головного управління  
Держпродспоживслужби в Запорізькій області



В.П. Шершнев

З розпорядженням ознайомлений (на) і один примірник отримав (ла)  
Керівник або уповноважена особа  
суб'єкта господарювання \_\_\_\_\_

(посада, ПІБ)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

(дата одержання)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Копії розпорядження вручені (направлені): \_\_\_\_\_

Розпорядження від « \_\_\_\_\_ » № \_\_\_\_\_ надіслано \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (найменування суб'єкта господарювання)

Рекомендованим листом від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_,

Квитанція від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_

Поштове повідомлення про вручення суб'єкту господарювання розпорядження отримано « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Примітка. Запис здійснюється на примірнику Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області у разі відмови суб'єкта господарювання особисто отримати Розпорядження.