

ПИТАННЯ-ВІДПОВІДІ
під час вебінару 28.12.2020 р.
ДП «Сумистандартметрологія»

1. ПИТАННЯ : ТОВ "ОМІКО" Яна Кішук : Переваги впровадження системи безпеки харчових продуктів на підприємстві (НАССР)

ВІДПОВІДЬ (Відповідає: **Галина Малимоненко** начальник відділу систем управління ДП «Сумистандартметрологія»)

Система дає змогу виявити всі потенційно небезпечні чинники у харчовому продукті і запобігти їх виникненню.

Порівняно з іншими системами якості НАССР має такі переваги:

- дає змогу підприємствам змінити підхід до гарантування якості та безпеки харчових продуктів із ретроспективного на превентивний;
- уможливорює визначання відповідальності за гарантування безпеки харчових продуктів;
- надає споживачам документальне підтвердження безпеки харчових продуктів;
- забезпечує системний підхід, який охоплює всі характеристики безпеки харчових продуктів від сировини до кінцевого продукту;
- уможливорює економне використання ресурсів для управління безпекою харчових продуктів;
- надає додаткові можливості в разі інтеграції з ISO 9000;
- покладає відповідальність за виконання умов, які гарантують якість продукції, безпосередньо на виробника;
- зменшує перепони на шляху до міжнародної торгівлі.

Використання такої системи на підприємстві дає змогу визначити, наскільки добре воно контролює виробничий процес, оцінити рівень гарантування ним безпеки харчової продукції відповідно до стандартів.

Систему НАССР визнано в багатьох країнах світу як спосіб гарантованого виробництва безпечних харчових продуктів, однак її прийнято не в усіх секторах харчової промисловості. Під час її впровадження виникло багато проблем: брак зобов'язань з боку керівництва; недостатнє розуміння її сутності; нестача ресурсів; недосконалий переклад принципів НАССР; нерозробленість науково обґрунтованих процедур оцінювання ступенів ризику та ін.

Система НАССР зосереджена більшою мірою на безпеці продукту, а не на його якості, її впровадження потребує додаткових матеріальних витрат, тому керівництво підприємства часто сприймає ці витрати як зайві. Крім того, впровадження системи НАССР на підприємстві істотно залежить від наявних ресурсів. Наприклад, невелике сімейне підприємство не матиме таких технічних засобів для мікробіологічного контролю, як у розпорядженні корпорації, тимчасом моніторинг ККТ можна провести і без використання мікробіологічних параметрів. Також рівень базових знань з гігієни харчових продуктів у персоналу може бути недостатнім, тому існує ризик впровадження спрощених планів НАССР, які не пов'язуватимуть ризики з ККТ.

Систему НАССР застосовують за поточного автоматизованого виробництва на більшості зарубіжних харчових підприємств. Вона постійно розвивається — уточнюються допуски контрольованих показників, підвищується точність методів аналізу. Завдяки дослідженням, проведеним Інститутом харчової промисловості Англії, систему суттєво удосконалили і поєднали з технологічним циклом виробництва. Удосконалену систему PRO-G FOOD було представлено на Лондонській виставці в 1994 р., нині вона впроваджується в країнах Європи.

В Україні система НАССР відома лише вузькому колу фахівців і досі не застосовується через невисоку оснащеність автоматичними методами аналізу харчових виробництв. Впровадження системи НАССР є перспективним для України, оскільки в ній розглядаються елементи не тільки ідентифікації і аналізу ризику, а й управління критичними точками з оцінюванням результатів цього управління. Це створить на підприємствах реальну можливість для організації і підтримання в належному стані ефективної і дієвої системи якості.



- 2. ПИТАННЯ : ФО САВЧЕНКО Світлана Савченко :** Як доказати аудитору, що пара яка використовується у технологічному процесі приготування харч продукту є безпечна, адже акредитована лабораторія по ДСТУ ISO 17025 не робить цих досліджень.

ВІДПОВІДЬ (Відповідає Шовкун Олександр - заступник генерального директора з питань підтвердження відповідності ДП “Сумистандартметрологія”)

Вода, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати із продуктами, повинна відповідати вимогам щодо питної води – вимогам Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10.

Вода питна, призначена для споживання людиною (питна вода) – вода, склад якої за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, паразитологічними та радіаційними показниками відповідає вимогам державних стандартів та санітарного законодавства (з водопроводу-водопровідна), призначена для забезпечення фізіологічних, санітарно-гігієнічних, побутових та господарських потреб населення, а також для виробництва продукції, що потребує використання питної води.

Підготовка питної води (водопідготовка, обробка) – технологічний процес, який здійснюється для доведення показників безпечності та якості питної води до рівнів гігієнічних нормативів.

Пара, що вступає в контакт із продуктами або поверхнями, які безпосередньо контактують із продуктами, повинна бути вироблена з питної води. Потужність подачі пари повинна бути достатньою для того, щоб відповідати експлуатаційним вимогам. Хімічне очищення котла необхідно здійснювати відповідно до інструкцій, для дотримання вимог з охорони довкілля, для застосування в контакт з продуктами або поверхнями. Слід вести записи щодо використання, кількості та періодичності проведення заходів з очистки.

Випробування щодо безпечності води (лід та пара – це фізичний стан води) проводить акредитована Санітарно-гігієнічна лабораторія ДУ «Сумський обласний лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України»

- 3. ПИТАННЯ : ТОВ Якобз Дау Егбертс Україна Олена Багмет:** Права та обов'язки бізнесу при перевірках

ВІДПОВІДЬ (Відповідає Анастасія ГОЛЬЦЕВА , консультант ТОВ «АЛІМЕНТАРІУС СМ», м. Суми)

Перевірити документи інспектора

Ця інформація має міститися в документах, що має надати Вам інспектор:

1. Наказ (рішення, розпорядження), який має містити
2. Найменування суб'єкта господарювання, щодо якого буде здійснюватися захід, та предмет перевірки.
3. Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного нагляду (контролю).
4. Службове посвідчення інспектора.
5. Перевірити форму уніфікованого акту, по якому буде здійснюватися перевірка.

Все це інспектор має показати Вам перед початком здійснення заходу, а також надати копію посвідчення (направлення).

Права операторів ринку

1. Одержувати інформацію від органу перевірки
2. Не допускати інспектора до перевірки
3. Оператор має право не допустити інспектора до перевірки, якщо він не пред'явив



посвідчення (направлення) на проведення контролю та документ, що засвідчує його особу.

У посвідченні на проведення заходу має бути зазначено:

- найменування органу контролю
- офіційне найменування оператора ринку місцезнаходження оператора ринку
- номер і дата наказу про здійснення контролю
- перелік посадових осіб, які беруть участь у контролі із зазначенням їх посади та

ПІБ

- дата початку та дата закінчення перевірки тип заходу – плановий чи позаплановий підстави для здійснення перевірки предмет перевірки
- інформація про здійснення попередньої перевірки – її тип заходу і строки

Оператор має право не допустити інспектора до перевірки, також якщо:

- 1) Строк перевірки, вказаний у посвідченні, вже закінчився
- 2) Контролер не надав оператору копію посвідчення (направлення).
- 3) Вимагати не розголошувати комерційну інформацію
- 4) Оскаржувати результати аналізів
- 5) Замовляти арбітражне дослідження
- 6) Оскаржувати рішення інспектора
- 7) Звертатися до суду
- 8) Вимагати відшкодування збитків
- 9) Бути звільненим від відшкодування збитків, завданих йому третіми особами
- 10) Бути звільненим від відшкодування збитків, завданих інспектором
- 11) Застосовувати методичні настанови
- 12) Безкоштовно отримувати нормативні акти
- 13) Застосовувати міжнародне законодавство
- 14) Бути присутнім під час здійснення заходів державного контролю.
- 15) Вести журнал перевірок

Обов'язки:

1. Допускати інспекторів до здійснення заходів державного контролю
2. Усувати недоліки
3. Оператор ринку зобов'язаний надавати документи, пояснення, іншу інформацію з питань, що виникають у зв'язку із здійсненням заходів державного контролю
4. Забезпечувати відбір зразків
5. Отримати документ за результатами контролю

4. ПИТАННЯ : ФОП Косінов Максим: Недобросовісна конкуренція. У своїй діяльності я зіткнувся з таким фактом: є так звані виробники з смт. Чутово, Полтавської області, що виробляють насіння «Полтавська лакомка», що користується попитом в нашому регіоні. Проаналізувавши інформацію, яка нанесена на маркуванні, я встановив, що вона не є дійсною і не відповідає реальності, а саме: адреса потужностей виробництва, номери телефонів – перевірено особисто. Сертифікати відповідності, які виробники надають в торгівельні мережі також викликають великі сумніви, щодо їх достовірності та легальності. Позначення на маркуванні – без ГМО не мають підтвердження.

ВІДПОВІДЬ (Відповідає: **Андрій Михайлов** д.е.н., професор, завідувач кафедри менеджменту Сумського НАУ, член координаційної ради мережі "КДК", сертифікований дорадник «Аналіз нової редакції про основні засади державного нагляду»)

Маркування харчових продуктів повинно відбуватись згідно з **ЗАКОНОМ УКРАЇНИ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»** (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41)

Цей Закон встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів.

У Розділі II «ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ІНФОРМАЦІЇ ПРО ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ОБОВ'ЯЗКИ ОПЕРАТОРІВ РИНКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» зазначено:

Стаття 4. Загальні вимоги до інформації про харчові продукти



1. Будь-який харчовий продукт, призначений для кінцевого споживача або закладу громадського харчування, має супроводжуватися інформацією про харчовий продукт відповідно до вимог цього Закону.

2. Інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача.

3. Інформація про харчовий продукт **не повинна вводити в оману**, зокрема щодо:

1) 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);

2) приписування харчовому продукту непритаманних йому властивостей або наслідків споживання;

3) 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;

4) 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.

Згідно з ЗАКОНОМ УКРАЇНИ «Про захист від недобросовісної конкуренції» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1996, № 36, ст.164)

У Статті 15 зазначено - **Поширення інформації, що вводить в оману**

Поширенням інформації, що вводить в оману, є повідомлення суб'єктом господарювання, безпосередньо або через іншу особу, одній, кільком особам або невизначеному колу осіб, у тому числі в рекламі, неповних, неточних, неправдивих відомостей, зокрема внаслідок обраного способу їх викладення, замовчування окремих фактів чи нечіткості формулювань, що вплинули або можуть вплинути на наміри цих осіб щодо придбання (замовлення) чи реалізації (продажу, поставки, виконання, надання) товарів, робіт, послуг цього суб'єкта господарювання.

Інформацією, що вводить в оману, є, зокрема, відомості, які:

містять неповні, неточні або неправдиві дані про походження товару, виробника, продавця, спосіб виготовлення, джерела та спосіб придбання, реалізації, кількість, споживчі властивості, якість, комплектність, придатність до застосування, характеристики, особливості реалізації товарів, робіт, послуг, ціну і знижки на них, а також про істотні умови договору;

містять неповні, неточні або неправдиві дані про фінансовий стан чи господарську діяльність суб'єкта господарювання;

приписують повноваження та права, яких не мають, або відносини, в яких не перебувають;

містять посилання на обсяги виробництва, придбання, продажу чи поставки товарів, виконання робіт, надання послуг, яких фактично не було на день поширення інформації.

А в Статті 21. чітко зазначені **штрафи за недобросовісну конкуренцію**

Вчинення суб'єктами господарювання дій, визначених цим Законом як недобросовісна конкуренція, тягне за собою накладення **штрафу** у розмірі до п'яти відсотків доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) суб'єкта господарювання за останній звітний рік, що передував року, в якому накладається **штраф**.

Якщо доходу (виручки) немає або відповідач на вимогу органів Антимонопольного комітету України, голови його територіального відділення не надав відомостей про розмір доходу (виручки), **штраф**, передбачений частиною першою цієї статті, накладається у розмірі до десяти тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян.



P.s. за підсумками роботи проведеного вебінару ДП «Сумистандартметрологія» було направлено запити для конструктивної і правомірної допомоги до Держпродсподивслужби та Антимонопольного комітету.

