

**МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ**

**НАКАЗ**

**21.01.2022 № 143-22**

**Зареєстровано в  
Міністерстві  
юстиції України  
07 лютого 2022 р.  
за № 151/37487**

**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, та інших форм розпорядчих документів**

{Зміни до Наказу див. в Наказі Міністерства економіки  
[№ 280-22 від 11.02.2022](#)}

Відповідно до [пункту 1 частини першої](#) статті 6 та [частини сьомої](#) статті 18 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», [частин першої - четвертої, шостої, восьмої - десятої](#) статті 7 Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності», [пункту 9](#) Положення про Міністерство економіки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 серпня 2014 року № 459 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 17 лютого 2021 року № 124), **НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити такі, що додаються:

1) [форму акта, складеного за результатами проведення планового \(позапланового\) заходу державного контролю \(інспектування\) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти;](#)

2) форму акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про корми;

3) форму посвідчення (направлення) на проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

4) форму припису про усунення порушень вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

5) форму акта, складеного 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.

2. Директорату державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів забезпечити в установленому порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

3. Визнати таким, що втратив чинність, [наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року № 447](#) «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 23 серпня 2019 року за № 963/33934.

4. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування, крім [додатка 15](#) до форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, затвердженої цим наказом, який набирає чинності з 18 травня 2024 року.

5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра економіки України згідно з розподілом обов'язків.

<b>Виконувач обов'язків Міністра економіки України</b>	<b>Т. Качка</b>
--	-----------------

ПОГОДЖЕНО:	
Міністр охорони здоров'я України	В. Ляшко
В.о. Голови Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів	А. Вовнюк
Міністр аграрної політики та продовольства України	Р. Лещенко

	<b>ЗАТВЕРДЖЕНО</b> Наказ Міністерства економіки України 21 січня 2022 року № 143-22
--	---

**АКТ**

**складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти**

	<b>ЗАТВЕРДЖЕНО</b> Наказ Міністерства економіки України 21 січня 2022 року № 143-22
--	---

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Наказ Міністерства економіки України  
21 січня 2022 року № 143-22



**УКРАЇНА**





від <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> № <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Посвідчення від <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> . <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> № <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> позаплановий
---	---------------------------------------

Інформація про відмову в допуску посадової особи компетентного органу та/або його територіального органу до здійснення державного контролю з підстав, не передбачених законом, або інше перешкоджання її законній діяльності<sup>2</sup>:

---



---



---

Акт складений стосовно неможливості здійснення заходу державного контролю додається

---



---



---

(дата складання та номер акта)

**Строк проведення заходу державного контролю (інспектування)<sup>3</sup>:**

Початок					Завершення				
<input type="text"/>									
числ о	місяц ь	рік	годин и	хвилин и	числ о	місяц ь	рік	годин и	хвилин и

<sup>2</sup> У разі відмови у допуску посадової особи компетентного органу та/або його територіального органу до здійснення державного контролю перелік питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування) не заповнюється.

<sup>3</sup> У випадку коли відповідно до пункту 3 частини першої статті 64 ЗУ № 2042 позаплановий захід державного контролю (інспектування) фінансується за рахунок оператора ринку або уповноваженої ним особи і триває більше одного робочого дня, зазначається фактично відпрацьований час за кожний день.

**Дані про останній проведений захід державного контролю (інспектування):**

Плановий	Позаплановий
<input type="checkbox"/> не було;	<input type="checkbox"/> не було;
<input type="checkbox"/> був з <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> по <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Акт перевірки від <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> № <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався та його вимоги: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не виконано.	<input type="checkbox"/> був з <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> по <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Акт перевірки від <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> . <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> № <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався та його вимоги: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не виконано.

План коригувальних дій розроблено та впроваджено оператором ринку за результатами попередніх заходів державного контролю:  так;  ні.

**Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю (інспектування):**

посадові  особи  Держпродспоживслужби:

---



---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

---



---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

---



---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа:

---



---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

---



---

треті особи:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

**Процес проведення заходу (його окремої дії) фіксувався:**

<input type="checkbox"/> суб'єктом господарювання	<input type="checkbox"/> засобами аудіотехніки
	<input type="checkbox"/> засобами відеотехніки
<input type="checkbox"/> посадовою особою Держпродспоживслужби	<input type="checkbox"/> засобами аудіотехніки
	<input type="checkbox"/> засобами відеотехніки

**Інформація про відбір зразків для проведення простих або лабораторних досліджень (випробувань):**

Проводився відбір зразків	<input type="checkbox"/> ні <input type="checkbox"/> так
Проводилися прості або лабораторні дослідження (випробування)	<input type="checkbox"/> ні <input type="checkbox"/> так

Додаткові

пояснення

\_\_\_\_\_

(пояснення щодо відбору зразків із зазначенням мети, дати та номера акта відбору;

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

виду та результатів простих або лабораторних досліджень (випробувань))

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ПЕРЕЛІК**

**питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)**

№ з/п	Відповіді на питання	Нормативне обґрунтування
-------	----------------------	--------------------------

	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1. Загальні вимоги до операторів ринку</b>						
1.1	Потужність має актуальний експлуатаційний дозвіл					Частини перша, дев'ятнадцята статті 23 ЗУ № 771
1.2	Потужність має державну реєстрацію					Частина перша статті 25 ЗУ № 771
1.3	Повідомлення про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності надсилались територіальному органу протягом 10 робочих днів					Частина восьма статті 25 ЗУ № 771
1.4	Попередньо виявлені невідповідності, шляхом корекцій та коригувальних дій, усунуто					Пункт 2 частини першої статті 16 ЗУ 2042
1.5	Систему простежуваності забезпечено					Стаття 22 ЗУ № 771
1.6	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

1.7	Оператор ринку використовує харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, зареєстровані відповідно до ЗУ № 771				Частина четверта статті 32 ЗУ № 771
1.8	Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів дотримуються				Частини перша, друга статті 37 ЗУ № 771
1.9	Вимоги щодо вилучення/відкликання з обігу харчових продуктів, що не відповідають параметрам безпеки та інформування компетентного органу про такі випадки виконуються				Підпункт 3 частини другої, частини третя - п'ята статті 20 ЗУ № 771-
1.10	Потужності з виробництва харчових продуктів, призначених для експорту з України, відповідають вимогам країни призначення				Частина друга статті 26 ЗУ № 771
<b>2. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво</b>					
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
2.2	Оператор ринку здійснює заходи із забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я				Пункт 2 частини

	людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників				першої статті 40 ЗУ № 771
2.3	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
2.4	Обладнання, інвентар і транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції				Пункт 2 частини другої статті 40 ЗУ № 771
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
2.6	На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню				Пункт 4 частини другої статті 40 ЗУ № 771
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
2.8	Здійснення ефективних заходів щодо боротьби зі шкідниками забезпечено				Пункт 6 частини другої статті 40 ЗУ № 771

2.9	З метою запобігання перехресному забрудненню харчових продуктів, відходи, небезпечні речовини, побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною, зберігаються та вивозяться (направляються) у максимально безпечний спосіб на оброблення, переробку з метою подальшої утилізації або для здійснення операцій з видалення				Пункт 7 частини другої статті 40 ЗУ № 771, пункт 1 частини першої статті 20 ЗУ 287
2.10	Компетентний орган повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин				Пункт 8 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.11	Результати досліджень (випробувань) зразків використовуються для вдосконалення управління небезпечними факторами				Пункт 9 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.12	Ветеринарні препарати та кормові добавки використовуються відповідно до вимог законодавства				Пункт 10 частини другої статті 40 ЗУ № 771
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
2.14	У разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам законодавства, виявлені під час здійснення державного контролю, оператором ринку вживаються всі				Частина Четверта статті 40 ЗУ № 771

	необхідні заходи для усунення таких невідповідностей				
2.15	Записи про заходи, що вживаються для управління небезпечними факторами, наявні, ведуться та зберігаються протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні				Пункт 1 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.16	Інформація щодо загальних вимог до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпеки харчових продуктів, надається на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію				Пункт 2 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.17	Записи щодо виду та походження кормів наявні та ведуться				Пункт 1 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.18	Записи щодо ветеринарних препаратів 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
2.19	Записи щодо наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпеку харчових продуктів, наявні та ведуться				Пункт 3 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
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

2.21	Записи щодо даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів наявні та ведуться				Пункт 5 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
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
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
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
<b>3. Загальні гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів</b>					
3.1	Потужність підтримується в чистому та робочому стані				Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771
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				Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771

	накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів				
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
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
3.5	Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. У разі відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони				Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771
<b>4. Загальні гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти</b>					
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				Пункт 1 частини першої, частина друга статті 42 ЗУ № 771

	продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стіни та підлога				
	таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо непроникнення та непоглинання)				
4.2	<p>Стеля (або, якщо її немає, внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшенню конденсату.</p> <p>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 не відповідати вимогам щодо непроникнення та непоглинання)</p>				Пункт 2 частини першої, частина друга статті 42 ЗУ № 771
4.3	<p>Вікна та інші отвори побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду.</p> <p>Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнано сіткою від комах, що легко знімається для чищення.</p> <p>Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені</p>				Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.4	<p>Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів.</p> <p>Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються</p>				Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ № 771

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
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
<b>5. Загальні гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)</b>						
5.1	Потужність утримується в чистоті та належному стані					Пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.2	Захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, забезпечено					Пункт 2 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.3	Потужність засобами для підтримання належної особистої гігієни обладнано					Пункт 3 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.4	Поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів					Пункт 4 частини першої статті 43 ЗУ № 771

5.5	Потужність забезпечено гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості				Пункт 5 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.6	Належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неістівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або відповідний договір щодо їх утилізації (знищення) наявні				Пункт 6 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.7	Належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю наявні				Пункт 7 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.8	Розміщення харчових продуктів у такий спосіб, щоб максимально знизити ризик їх забруднення забезпечено				Пункт 8 частини першої статті 43 ЗУ № 771
<b>6. Загальні гігієнічні вимоги до транспортних засобів</b>					
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
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

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 унеможлиблює їх забруднення					Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771
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
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
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
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
<b>7. Загальні гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, з якими контактують харчові продукти</b>						
7.1	Обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані.					Пункт 1 частини

	Чищення та дезінфекція здійснюються у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення				першої статті 45 ЗУ № 771
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
7.3	Обладнання та інвентар розміщено у такий спосіб, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території				Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.4	Обладнання калібровано відповідно до законодавства				Частина друга статті 45 ЗУ № 771
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
<b>8. Загальні гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки)</b>					
8.1	Видалення харчових відходів якомога швидше з приміщень, де є харчові продукти забезпечено				Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ № 771
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
8.3	Оператор ринку дотримується відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації				Пункт 3 частини

	(знищення) харчових та інших відходів та/або має договори щодо їх утилізації (знищення)					першої статті 46 ЗУ № 771
8.4	Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства					Частина друга статті 46 ЗУ № 771
8.5	Вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції забезпечено					Стаття 5 ЗУ № 1393
<b>9. Загальні гігієнічні вимоги щодо постачання води</b>						
9.1	Постачання води питної на потужностях у кількості, що відповідає розміру та типу потужності, забезпечено					Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.2	Вода чиста використовується виключно під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття					Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.3	Вода морська чиста використовуватися виключно для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих					Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.4	Наявність окремої чітко ідентифікованої водогінної мережі для циркуляції води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, забезпечено					Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.5	Будь-яке з'єднання води непитної з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної відсутнє (заборонене)					Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.6	Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у					Пункт 4 частини

	технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної					першої статті 47 ЗУ № 771
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
9.8	Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення					Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.9	Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів					Пункт 6 частини першої статті 47 ЗУ № 771
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
<b>10. Загальні вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами</b>						
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 оператора ринку					Пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771

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
<b>11. Загальні гігієнічні вимоги до харчових продуктів</b>						
11.1	Прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не здійснюється (заборонено)					Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771
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
11.3	Харчові продукти захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу					Пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.4	Ведеться результативна боротьба зі шкідниками та гризунами					Пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.5	Температурний режим харчових продуктів, який унеможлиблює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується та не переривається протягом усього технологічного процесу (виключення щодо дотримання температурного режиму який унеможлиблює розмноження мікроорганізмів,					Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771

	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)				
11.6	Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру				Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.7	Харчові продукти, що зберігаються або пропонуються до споживання за низьких температур, як найшвидше 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
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
11.9	Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача				Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.10	Рідина, яка виникає внаслідок розморожування харчових продуктів та				Пункт 8 частини

	може спричинити ризик здоров'ю, зливається у безпечний спосіб					першої статті 49 ЗУ № 771
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
11.12	Небезпечні та/або неістівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих контейнерах					Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.13	Гігієнічних вимог до виробництва та обігу рибних продуктів, у тому числі до їх розвантаження, зберігання, транспортування та реалізації дотримано					Частина перша статті 39 ЗУ № 2042
<b>12. Загальні гігієнічні вимоги до пакування та маркування харчових продуктів, включаючи первинне пакування</b>						
12.1	Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення					Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.2	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможлиблює їх забруднення					Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.3	Пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможлиблює забруднення продуктів та цілісність упаковки					Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.4	Матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і за потреби дезінфікуються					Частина друга статті 50 ЗУ № 771

12.5	Будь-який харчовий продукт, призначений для кінцевого споживача або закладу громадського харчування, супроводжується інформацією про харчовий продукт				Частина перша статті 4 ЗУ № 2639
12.6	Інформація про харчовий продукт є точною, достовірною та зрозумілою для споживача				Частина друга статті 4 ЗУ № 2639
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
12.8	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо приписування харчовому продукту неприцанних йому властивостей або наслідків споживання				Пункт 2 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639
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
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				Пункт 4 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639

	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				
12.11	Інформація про харчові продукти не приписує їм властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню захворювань, за винятком випадків, передбачених законодавством				Частина четверта статті 4 ЗУ № 2639
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
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
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

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
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
12.17	На зовнішній упаковці (контейнері), в якій фасовані харчові продукти перебувають в обігу, обов'язково зазначається інформація щодо назви харчового продукту, мінімального терміну придатності або дата «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				Частина сьома статті 5 ЗУ № 2639
12.18	Необхідна інформація про харчові продукти, не призначені для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, надається в обов'язковому				Частина восьма статті 5 ЗУ № 2639

	порядку іншим операторам ринку харчових продуктів				
12.19	Обов'язкова інформація для фасованих харчових продуктів, з урахуванням винятків, надається				Стаття 6 ЗУ № 2639
12.20	Вимоги до розміщення та представлення обов'язкової інформації про харчові продукти дотримані				Стаття 8 ЗУ № 2639
12.21	Вимоги до інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, виконуються				Стаття 9 ЗУ № 2639
12.22	Інформація про харчові продукти надається державною мовою				Частина перша статті 10 ЗУ № 2639
12.23	Назва харчового продукту надає споживачу коректну інформацію				Стаття 11 ЗУ № 2639
12.24	Перелік інгредієнтів містить усі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту				Статті 12–14 ЗУ № 2639
12.25	Інформацію про речовини або продукти, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, надано				Стаття 15 ЗУ № 2639
12.26	Кількісне зазначення інгредієнтів або категорій інгредієнтів харчового продукту надано				Стаття 16, 17 ЗУ № 2639
12.27	Мінімальний термін придатності, дату «вжити до...» та дату замороження харчового продукту зазначено, вимоги щодо них дотримано				Стаття 18 ЗУ № 2639

12.28	Умови зберігання або умови використання харчового продукту зазначено					Стаття 19 ЗУ № 2639
12.29	Країну походження або місця походження харчового продукту у передбачених законодавством випадках зазначено					Стаття 20 ЗУ № 2639
12.30	Інструкції із використання або приготування харчового продукту містять необхідну інформацію для використання споживачем харчового продукту за призначенням					Стаття 21 ЗУ № 2639
12.31	Фактичний вміст спирту в напоях із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць, крім продукції, що класифікується за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД, зазначено					Стаття 22 ЗУ № 2639
12.32	Інформація про поживну цінність харчових продуктів наявна та включає обов'язкову інформацію					Статті 23–27 ЗУ № 2639
12.33	Вимоги до нанесення та видалення позначки придатності, ідентифікаційної позначки та порядок їх нанесення дотримано					Стаття 32 ЗУ № 2042
12.34	Харчові продукти вводяться в обіг та перебувають в обігу за умови наявності на їх маркуванні позначення, що ідентифікує партію, до якої належать такі харчові продукти, крім випадків: 1) якщо харчові продукти після виходу з виробничої зони підлягають продажу або постачаються на склади тимчасового зберігання, підготовки чи пакування, або транспортуються до потужностей з їх обробки чи переробки, або гуртуються для негайної обробки чи переробки;					Стаття 221 ЗУ № 771

	<p>2) якщо нефасований харчовий продукт вміщується в упаковку в місцях продажу кінцевому споживачеві, у тому числі на прохання споживача;</p> <p>3) якщо найбільша поверхня упаковки або тари має площу менше 10 квадратних сантиметрів;</p> <p>4) маркування індивідуальних порцій морозива (позначення, що ідентифікує партію морозива, наноситься на групову упаковку);</p> <p>5) якщо маркування харчового продукту містить мінімальний термін його придатності або дату «вжити до...», що складається з дня і місяця у відповідному порядку та у незакодованій формі</p>					
<b>13. Загальні гігієнічні вимоги під час термічної обробки (для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах))</b>						
13.1	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, включає нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу					Пункт 1 частини другої статті 51 ЗУ № 771
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
13.3	Оператор ринку забезпечує відповідність процесів термічної					Частина третя

	обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники)					статті 51 ЗУ № 771
<b>14. Вимоги до запровадження процедур, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках</b>						
14.1	Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено та запроваджено					Частина перша статті 21 ЗУ 771
<b>15. Специфічні гігієнічні вимоги до операторів ринку та харчових продуктів<sup>4</sup></b>						
15.1	Вимоги до забою тварин					Додаток 1

<sup>4</sup> Питання для перевірки дотримання вимог законодавства, які застосовуються лише до певної категорії потужностей суб'єктів господарювання (залежно від виду господарської діяльності), визначені в додатках 1–16, є невід'ємною частиною акта в разі здійснення заходу державного контролю (інспектування) на цих потужностях.

15.2	Вимоги до операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво молока	Додаток 2
15.3	Вимоги до транспортування молока та молозива	Додаток 3
15.4	Вимоги до операторів ринку, які здійснюють збір чи переробку молока	Додаток 4
15.5	Вимоги до операторів ринку, що здійснюють виробництво та обіг харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти	Додаток 5

15.6	Вимоги до операторів ринку, що здійснюють транспортування харчових продуктів до потужностей, розташованих у закладах загальної середньої освіти	Додаток 6
15.7	Гігієнічні вимоги до боєнь та забою птиці	Додаток 7
15.8	Гігієнічні вимоги до переробних підприємств та розрізання і обвалювання м'яса птиці	Додаток 8
15.9	Вимоги до виробництва подрібненого м'яса, напівфабрикатів з м'яса і м'яса птиці, відокремленого за допомогою механічних засобів (далі - МВМЗ), в тому числі м'яса птиці механічно відокремленого (далі - ММВ) та м'яса птиці механічного обвалювання (далі - ММО)	Додаток 9
15.10	Класифікація м'яса птиці	Додаток 10
15.11	Вимоги до тушок свійської птиці для продажу кінцевому споживачу	Додаток 11
15.12	Вимоги до упакування та маркування м'яса птиці	Додаток 12
15.13	Гігієнічні вимоги до вмісту води у тушках птиці	Додаток 13
15.14	Вимоги до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів	Додаток 14
15.15	Спеціальні вимоги до маркування харчових продуктів (зазначення країни походження або місця походження)	Додаток 15
15.16	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу вод природних мінеральних і вод джерельних	Додаток 16

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

«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.

## **ПЕРЕЛІК**

**нормативно-правових актів, відповідно до яких складено перелік**

**питань**  
**щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)**

№ з/п	Нормативно-правовий акт		Дата і номер державної реєстрації нормативно-правового акта у Мін'юсті	Позначення
	найменування	дата і номер		
1	2	3	4	5
<b>1. Закони України</b>				
1	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	23 грудня 1997 року № 771/97-ВР	Ч	ЗУ № 771
2	Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»	14 січня 2000 року № 1393-XIV	Ч	ЗУ № 1393
3	Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	18 травня 2017 року № 2042-VIII	Ч	ЗУ № 2042
4	Закон України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною»	07 квітня 2015 року № 287-VIII	Ч	ЗУ № 287
5	Закон України «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин»	04 червня 2009 року № 1445-VI	Ч	ЗУ № 1445

6	Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	06 грудня 2018 року № 2639-VIII	Ч	ЗУ № 2639
<b>2. Постанови КМУ</b>				
1	Порядок державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затверджений постановою Кабінету Міністрів України	03 липня 2006 року № 908	Ч	Постанова КМУ № 908
2	Технічний регламент мийних засобів, затверджений постановою Кабінету Міністрів України	20 серпня 2008 року № 717	Ч	Постанова КМУ № 717
<b>3. Накази</b>				
1	Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджені наказом Міністерства аграрної політики і продовольства України	12 березня 2019 року № 118	07 червня 2019 року за № 593/33564	Наказ № 118
2	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджені наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України	03 грудня 2020 року № 2532	22 грудня 2020 року за № 1275/35558	Наказ № 2532
3	Гігієнічні вимоги до м'яса птиці та окремі показники його якості, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України	06 серпня 2013 року № 694	13 серпня 2013 року за № 1379/23911	Наказ № 694
4	Вимоги до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України	15 травня 2020 року № 1145	04 серпня 2020 року за № 745/35028	Наказ № 1145

5	Порядок і спеціальні вимоги до маркування харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження, затверджений наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства	01 квітня 2021 року № 679	06 травня 2021 року за № 601/36223	Порядок № 679
6	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу вод природних мінеральних і вод джерельних, затверджені наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства	12 квітня 2021 року № 741	19 травня 2021 року за № 657/36279	Наказ № 741
7	Державні санітарні норми та правила «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України	12 травня 2010 року № 400	01 липня 2010 року за № 452/17747	ДСанПіН 2.2.4-171-10

## ОПИС

### виявлених порушень вимог законодавства

**За результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) встановлено:**

- відсутність порушень вимог законодавства;  
 наявність порушень вимог законодавства.

№ з/п	Вимоги законодавства, які було порушено, із зазначенням відповідних статей (частин, пунктів, абзаців тощо)	Опис фактичних обставин та відповідних доказів (письмових, речових, електронних або інших), що підтверджують наявність порушення вимог законодавства
1	2	3

**Інформація про потерпілих (за наявності):**

(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності), дата народження, місце проживання, номер телефону тощо)

**Положення Закону, яким встановлено відповідальність за порушення вимог законодавства (за наявності):**

(найменування Закону та реквізити його відповідних положень)

**ПЕРЕЛІК**

**питань для операторів ринку щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб компетентного органу та/або його територіального органу**

№ з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання			Законодавство України про контроль
		так	ні	дотримання вимог законодавства не є обов'язковим для посадових осіб	
1	2	3	4	5	6
1	Посвідчення на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що посвідчує посадову особу органу державного контролю, пред'явлено				Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт «б» пункту 4, пункт 2 частини

				першої статті 15 ЗУ № 2042
2	Копію посвідчення на проведення заходу державного контролю надано			Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт «б» пункту 4 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
3	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного контролю внесено запис про проведення такого заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)			Частина дванадцята статті 4 ЗУ № 877, пункт 10 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
4	Під час проведення позапланового заходу державного контролю розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу			Частина перша статті 6 ЗУ № 877

**Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведеного заходу державного контролю (інспектування) та цього Акта<sup>5</sup>**

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення

<sup>5</sup> Акт за результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) складається у двох примірниках, один із яких надається оператору ринку (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій ним особі, другий - залишається в компетентному органі та/або його територіальному органі.

**Посадові особи Держпродспоживслужби:**

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

**Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) та/або уповноважена ним особа:**

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

**Треті особи, які брали участь у проведенні заходу державного контролю (інспектування):**

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

Примірник цього Акта на 00 сторінках отримано 00.00.0000:

_____	_____	_____
(найменування посади)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

Відмітка про відмову від підписання керівником суб'єкта господарювання або  
уповноваженою  
ним особою, третіми особами цього Акта

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Заступник директора  
директорату державної політики  
у сфері санітарних та фітосанітарних заходів -  
начальник головного управління з питань  
підакцизної продукції та органічного виробництва  
Людмила ХОМІЧАК**

Додаток 1  
до Акта, складеного за  
результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання  
операторами ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

**ВИМОГИ**  
**до забою тварин**

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Забій тварин проводиться у супроводі ветеринарного документа, що засвідчує здоров'я тварин					Частина перша статті 34 ЗУ № 771
2	Тварини, що підлягають забою для споживання людиною, ідентифіковані відповідно до законодавства про ідентифікацію та реєстрацію тварин					Пункт 1 частини першої статі 35 ЗУ № 2042, абзац восьмий частини першої статті 5 ЗУ № 1445
3	Забій тварин, що не ідентифіковані відповідно до законодавства про ідентифікацію та реєстрацію тварин, а також зберігання відповідного м'яса здійснюються окремо від інших тварин					Пункт 2 частини першої статі 35 ЗУ № 2042

4	Надання інформації про харчовий ланцюг за 24 години до відправлення тварин на бійню оператором ринку відповідальним за господарство походження тварин забезпечено. Перевірку інформації про харчовий ланцюг оператором ринку відповідальним за бійню забезпечено				Частина перша статті 34 ЗУ № 2042
5	Оператором ринку, відповідальним за бійню надається державному ветеринарному інспектору інформація про харчовий ланцюг невідкладно після її отримання від господарства походження тварини, але у будь-якому разі не пізніше ніж за 24 години до прибуття тварини на бійню. Забій тварини проводиться з дозволу державного ветеринарного інспектора після перевірки ним інформації про харчовий ланцюг				Частина друга статті 34 ЗУ № 2042
6	У разі несвоєчасного надання інформації про харчовий ланцюг, з технічних або інших поважних причин, забій тварини здійснюється після отримання дозволу від державного ветеринарного інспектора. У такому разі відповідна туша зберігається окремо від іншого м'яса та може бути визнана придатною для споживання людиною не раніше отримання і перевірки державним ветеринарним інспектором інформації про харчовий ланцюг тварини				Частина третя статті 34 ЗУ № 2042
7	У разі ненадання інформації про харчовий ланцюг протягом 24 годин з моменту прибуття тварини на бійню все м'ясо, отримане з цієї тварини, визнається не придатним для споживання людиною. Якщо тварина протягом				Частина четверта статті 34 ЗУ № 2042

	зазначеного періоду не була забита, її забивають окремо від інших тварин, а отримане м'ясо визнається не придатним для споживання людиною				
8	Тварини, стан шкіри або шерсті яких загрожує забрудненням м'яса під час забою, забиваються лише після очищення їх шкіри та шерсті, крім випадків, коли відповідне м'ясо не призначається для споживання людиною				Пункт 3 частини першої статі 35 ЗУ № 2042
9	Забій тварин із ознаками виснаження, захворювань або перебування у стані, що становить загрозу для здоров'я людини та/або тварини, а також зберігання відповідного м'яса здійснюється окремо від інших тварин та/або м'яса та з дотриманням умов, що унеможливають їх зараження				Частина третя статті 35 ЗУ № 2042
10	Присутність державного ветеринарного інспектора та/або помічника державного ветеринарного інспектора на бійні під час передзабійного та післязабійного огляду, на потужностях з переробки диких тварин під час післязабійного огляду забезпечено відповідно до вимог ЗУ № 2042				Пункти 1, 2 частини першої статті 29 ЗУ № 2042
11	Тварини, доставлені на бійню для забою, забиваються на цій бійні. Якщо з технічних або інших поважних причин забій на такій бійні неможливий, перевезення відповідних тварин для забою на іншу бійню здійснюється тільки з дозволу державного ветеринарного інспектора				Частина п'ята статті 35 ЗУ № 2042
12	Процедури, щодо видалення ризикового матеріалу, побічних продуктів тваринного походження, а також за				Пункт 3 частини першої,

	потреби їх маркування, наявні та запобігають забрудненню м'яса				частина шоста статті 30 ЗУ № 2042
13	Позначка придатності наноситься лише на туші свійських копитних тварин, диких ссавців, вирощених на фермі, відмінних від зайцеподібних, та великих диких тварин, а також на напівтуші, четвертини та шматки, що отримані шляхом розроблення напівтуш на три шматки, та лише якщо в результаті передзабійного та післязабійного огляду встановлено відсутність причин, через які це м'ясо визнається не придатним для споживання людиною				Частина перша статті 32 ЗУ № 2042
14	Ідентифікаційна позначка, яка містить реєстраційний номер потужності, наноситься з метою забезпечення простежуваності на харчові продукти тваринного походження, щодо яких ЗУ № 2042 не передбачене нанесення позначки придатності та які вироблені на потужностях, на які видано експлуатаційний дозвіл				Частина друга статті 32 ЗУ № 2042
15	Оператор ринку харчових продуктів у разі виявлення ознак порушення законодавства про ветеринарну медицину та благополуччя тварин під час забою, застосовує коригувальні дії та запобіжні заходи				Пункт 2 частини першої статті 16, частина перша статті 36 ЗУ № 2042

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

«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.

Додаток 2  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

### ВИМОГИ

до операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво молока

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Тварини, що використовуються оператором ринку для виробництва сирого молока та/або молозива, знаходяться під державним контролем, з метою перевірки стану їх здоров'я, використання ветеринарних препаратів та відповідності вимогам законодавства щодо виробництва сирого молока					Пункт 1 частини першої статті 16, частина перша статті 40 ЗУ № 2042
2	Потужності, де утримуються тварини, що використовуються для виробництва сирого молока та/або молозива, знаходяться під державним контролем, з метою перевірки дотримання оператором ринку гігієнічних вимог, встановлених законодавством про харчові продукти					Пункт 1 частини першої статті 16, частина друга статті 40 ЗУ № 2042
3	Процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення загального					Частина четверта

	бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин розроблено та впроваджено				статті 40 ЗУ № 2042
4	Результати лабораторних досліджень (випробувань) показників безпечності сирого молока та/або молозива, проведених оператором ринку або на його замовлення, наявні та надані під час державного контролю				Частина третя статті 40 ЗУ № 2042
5	Процедури, які забезпечують, що молоко чи молозиво не вводиться в обіг, якщо воно містить залишки ветеринарних препаратів та/або інших забруднюючих речовин (у тому числі інгібуючих), щодо вмісту яких встановлено законодавчі обмеження та/або у кількості, що перевищує максимально допустимі рівні впроваджено, результати лабораторних досліджень доступні під час здійснення державного контролю				Підпункт 4 пункту 2 розділу II наказу № 118
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
7	Періодичність (частота) відбору зразків сирого молока відповідає встановленим вимогам або є вищою, ніж встановлено законодавством				Пункт 4 розділу II наказу № 118
8	Відповідність молока встановленим законодавством критеріям та вимогам забезпечено				Пункт 2 розділу II наказу № 118
9	Про випадки невідповідності сирого молока критеріям вмісту мікроорганізмів та/або кількості соматичних клітин та про вжитті коригувальні заходи, з метою виправлення ситуації, невідкладно				Абзац перший пункту 5 розділу II наказу № 118

	повідомляється компетентний орган. Результати вжитих заходів задокументовані та доступні для перевірки компетентним органом				
10	Аналіз тенденцій результатів досліджень молока чи молозива та своєчасне вжиття заходів, спрямованих на виправлення ситуації та запобігання появи ризиків забруднення, за наявної тенденції погіршення результатів, забезпечено				Пункт 7 розділу II наказу № 118
11	Документально та технологічно доведено, що змішування молока, яке відповідає встановленим критеріям та вимогам чинного законодавства України, з молоком, що не відповідає цим критеріям та вимогам, не відбувається				Пункт 5 розділу I наказу № 118
12	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 молока та молозива, зокрема не страждають на будь-які інфекції сечостатевої системи, які супроводжуються виділеннями, ентеритом з діареєю та лихоманкою, не мають ознак запалення вимені тощо				Абзац другий пункту 1 розділу III наказу № 118
13	Програма виявлення прихованих форм маститів впроваджена, докази щодо її ефективності надано				Абзац другий пункту 1 розділу III наказу № 118
14	Молоко та молозиво походять від тварин, які не піддавалися незаконному лікуванню				Абзац третій пункту 1 розділу III наказу № 118

15	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 четвертий пункту 1 розділу III наказу № 118
16	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				Абзац п'ятий пункту 1 розділу III наказу № 118
17	Оператор ринку використовує молоко, яке не відповідає вимогам зазначених в пунктах 12, 14–16 цього додатка, відповідно до чинного законодавства України				Пункт 2 розділу III наказу № 118
18	Вимоги, що молоко від будь-якої тварини з індивідуальною позитивною реакцією на туберкульоз чи бруцельоз не може використовуватися для споживання людиною виконуються (поводження з таким молоком здійснюється згідно із чинним законодавством України)				Пункт 3 розділу III наказу № 118
19	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
20	Облік усіх хворих тварин та застосування до них ветеринарних лікарських засобів, ветеринарних імунобіологічних засобів і лікувальних кормів ведеться спеціалістом ветеринарної медицини господарства				Абзац другий пункту 4 розділу III наказу № 118

21	У випадку відсутності штатного спеціаліста ветеринарної медицини, оператором ринку забезпечено ведення журналу відвідування ветеринарних спеціалістів, у якому робляться записи про проведені лікування, обробки та інші маніпуляції із зазначенням періодів каренції (очікування) застосованих лікувальних засобів, рекомендації тощо				Абзац другий пункту 4 розділу III наказу № 118
22	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
23	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)				Пункт 2 розділу IV наказу № 118
24	Посуд, призначений для обмивання вимені, ідентифікований, легко мисться та дезінфікується				Пункт 2 розділу IV наказу № 118
25	За наявності автоматизованого мийного обладнання для нього використовується виключно рекомендований виробником обладнання мийно-дезінфекційний засіб, що зареєстрований згідно з вимогами чинного законодавства України				Пункт 3 розділу IV наказу № 118
26	Для ополіскування молочного обладнання та приготування мийних і дезінфекційних розчинів використовуватися вода, що відповідає вимогам, встановленим				Пункт 4 розділу IV наказу № 118

	чинним законодавством України для питної води				
27	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
28	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
29	Контроль якості миття та дезінфекції доїльного обладнання і молочного посуду в порядку проведення внутрішніх процедур контролю шляхом візуального огляду (контролю), хімічного та/або бактеріологічного досліджень змивів (зразків) з робочих поверхонь забезпечено				Пункт 7 розділу IV наказу № 118
30	Частота відбору зразків з метою контролю якості миття та дезінфекції доїльного обладнання і молочного посуду розроблена в межах своїх процедур управління небезпечними факторами та належної гігієнічної практики, із врахуванням настанов з використання харчових продуктів із молока або виготовлених із використанням молока та не є нижчою, ніж визначено чинним законодавством України				Пункт 8 розділу IV наказу № 118
31	Відбір зразків здійснюється на технологічних дільницях та з				Пункт 9 розділу IV

	устаткування, що безпосередньо використовується у виробництві молочної сировини				наказу № 118
32	Доїння проводиться з дотриманням належної гігієни, в окремих приміщеннях (за можливості), що не передбачають утримання тварин				Пункт 1 розділу V наказу № 118
33	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 показники методом, еквівалентним візуальному				Пункту 2 розділу V наказу № 118
34	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
35	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
36	Ведення записів про всі проведені маніпуляції з хворою твариною лікарем ветеринарної медицини, який здійснює лікування, забезпечено				Абзац перший пункту 3 розділу V наказу № 118
37	Про заборону самостійного використання препаратів, які можуть вплинути на якість та безпечність молока, персонал попереджений				Абзац перший пункту 3 розділу V наказу № 118
38	Тварини, які піддаються лікуванню або перебувають в періоді очікування				Абзац другий пункту 3

	маркуються (позначаються) та доїння таких тварин проводиться в окрему ємність					розділу V наказу № 118
39	Поводження з молоком від тварин на лікуванні здійснюється відповідно до чинного законодавства України					Абзац другий пункту 3 розділу V наказу № 118, статті 14, 15 розділу III ЗУ 287-VIII
40	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
41	Молоко одразу після доїння охолоджується до температури не вище ніж 8 °С (у разі, якщо воно збирається рідше ніж один раз на добу,- до температури не вище ніж 6 °С)					Пункт 5 розділу V наказу № 118
42	Молозиво та молоко зберігаються окремо					Пункт 6 розділу V наказу № 118
43	За умови, що молозиво збирається щодня, воно одразу після доїння охолоджується до температури не вище ніж 8 °С та протягом 24 годин переробляється					Пункт 6 розділу V наказу № 118
44	За умови, що молозиво збирається не щодня та/або не може одразу бути переробленим, молозиво охолоджується до температури не вище ніж 6 °С або заморожується протягом двох годин після отримання та відповідно маркується					Пункт 6 розділу V наказу № 118
45	Оператор ринку зберігає молоко чи молозиво при вищих температурах, ніж зазначених у пунктах 41, 43 та 44 цього					Пункт 7 розділу V наказу № 118

	додатка, за умови, що вони відповідають встановленим вимогам та переробляються протягом двох годин після доїння або якщо з технологічних причин необхідна вища температура, що пов'язано з виготовленням певних молочних продуктів, та є необхідні погодження компетентного органу				
46	Особи, які проводять доїння та/або інші операції з молоком та молозивом, спеціальним чистим одягом забезпечені				Пункт 1 розділу VII наказу № 118
47	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
48	Докази, що процес миття рук не є джерелом перехресної контамінації, наявні та надані для перевірки компетентними органом				Пункт 2 розділу VII наказу № 118
49	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 тварин, у тому числі паразитарні) згідно з вимогами чинного законодавства України				Пункт 3 розділу VII наказу № 118
50	Особи, стан здоров'я яких становить загрозу безпечності харчових продуктів та які не пройшли медичний огляд, до роботи з тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами не допускаються				Пункт 4 розділу VII наказу № 118

51	Контроль за виконанням персоналом господарства правил особистої гігієни забезпечено					Пункт 6 розділу VII наказу № 118
52	Щоденний огляд відкритих частин тіла осіб, які контактують з тваринами під час доїння, на відсутність гнійничкових захворювань проводиться					Пункт 6 розділу VII наказу № 118
53	Відповідальна особа за дотримання чистоти і порядку на виробничих потужностях визначена					Пункт 6 розділу VII наказу № 118
54	Контроль проходження персоналом профілактичних медичних оглядів забезпечено					Пункт 6 розділу VII наказу № 118
55	Аптечки для надання першої долікарської допомоги наявні					Пункт 6 розділу VII наказу № 118
56	Журнали реєстрації медичних оглядів, особистих медичних книжок працівників наявні та ведуться					Пункт 6 розділу VII наказу № 118
57	Особа, 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 VII наказу № 118
58	Особа, які контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами, знімають спецодяг перед відвідуванням туалету, після чого ретельно миють руки мийним засобом і лише після цього одягають спецодяг					Пункт 8 розділу VII наказу № 118
59	Особа, у яких встановлено підвищення температури, нудота, появи гнійничкових та інших пошкоджень шкіри, не допускаються до роботи з тваринами,					Пункт 9 розділу VII наказу № 118

	молоком, молозивом та молочними продуктами				
60	Вихід з доїльної зали персоналу у спецодязі заборонено				Пункт 10 розділу VII наказу № 118
61	Особам, які контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами, користуватися шпильками і голками, зберігати в кишенях шпильки, люстерка та інші предмети особистого використання, з метою запобігання потраплянню сторонніх предметів у корм тварин та/або молоко чи молочні продукти, заборонено				Пункт 11 розділу VII наказу № 118
62	Приймання персоналом їжі та паління в спеціально відведених для цього місцях забезпечено				Пункт 11 розділу VII наказу № 118
63	Регулярне прання спеціального одягу, заміна спеціального одягу по мірі його забруднення, але не рідше одного разу на три дні забезпечено				Пункт 12 розділу VII наказу № 118
64	Навчання з питань гігієни усіх новоприбулих працівників та іншого виробничого персоналу не рідше одного на два роки проводиться				Пункт 12 розділу VII наказу № 118
65	Оператор ринку чи визначена ним відповідальна особа веде записи щодо стану виконання вимог зазначених в пунктах 49–54, 59, 64 цього додатка, в тому числі відповідних вказівок і зауважень компетентного органу				Пункт 12 розділу VII наказу № 118
66	Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною, не вводяться в обіг як харчові продукти. Такі продукти після відповідної обробки використовуються для технічних цілей чи				Пункт 2 розділу VIII наказу № 118

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					
---	--	--	--	--	--

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

Додаток 3  
до Акта, складеного за  
результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

**ВИМОГИ**  
до транспортування молока та молозива

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		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
2	Ємності, що використовуються для транспортування молока та молозива, не використовуються для транспортування інших продуктів чи речовин					Пункт 1 розділу VI наказу № 118
3	Внутрішні поверхні ємностей, що використовуються для транспортування молока та молозива, виготовлені з нетоксичних матеріалів, дозволених до контакту з молочною сировиною					Абзац другий пункту 2 розділу VI наказу № 118
4	Внутрішні поверхні ємностей, що використовуються для транспортування молока та молозива, легко очищуються, миються та дезінфікуються					Абзац другий пункту 2 розділу VI наказу № 118

5	Конструкція ємностей, що 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				Абзац третій пункту 2 розділу VI наказу № 118
6	Ємності, що використовуються для транспортування молока та молозива, мають систему вентиляції молочних секцій				Абзац третій пункту 2 розділу VI наказу № 118
7	Транспортні засоби сконструйовані так, що унеможлиблює несанкціонований доступ до молока та молозива (наявні замки, пломбування тощо)				Абзац четвертий пункту 2 розділу VI наказу № 118
8	Зовнішня поверхня транспортного засобу легко миється, гладка і стійка до накопичення вологи та протікання				Абзац п'ятий пункту 2 розділу VI наказу № 118
9	Під час транспортування молока та молозива дотримується такий температурний режим, що температура молока та молозива після прибуття на переробне підприємство не перевищує 10 °С				Абзац перший пункту 3 розділу VI наказу № 118
10	Транспортні засоби обладнані системами охолодження та підтримання постійної температури, у тому числі у разі повного завантаження				Абзац другий пункту 3 розділу VI наказу № 118
11	Термоізольовані ємності без систем охолодження використовуються для транспортування молока виключно на відстані, які дозволяють зберігати температуру молока в межах 10 °С				Абзац другий пункту 3 розділу VI наказу № 118

12	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
----	---	--	--	--	--	---------------------------------

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

Додаток 4  
до Акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти

**ВИМОГИ**  
до операторів ринку, які здійснюють збір чи переробку молока

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вимоги до молочної сировини, запроваджені оператором ринку, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів і контролю у					Пункт 4 розділу I наказу № 118

	критичних точках та містять показники і процедури, що еквівалентні та/або мають рівень вищий, ніж визначений наказом № 118				
2	Молоко, яке відповідає встановленим законодавством критеріям та вимогам не змішується з молоком, що не відповідає цим критеріям та вимогам, що підтверджено документально та технологічно				Пункт 5 розділу I наказу № 118,
3	Періодичність (частота) відбору зразків сирого молока відповідає встановленим вимогам або є вищою, ніж встановлено наказом № 118				Пункт 3 розділу II наказу № 118, пункт 4 розділу II наказу № 118
4	Результати періодичної перевірки сирого молока репрезентативною кількістю зразків, що відібрані рандомізованим методом у місці його первинного виробництва чи зберігання, для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин, доступні під час здійснення державного контролю				Частина 3 статті 40 ЗУ № 2042, пункт 3 розділу II наказу № 118
5	Інформація про виявлені невідповідності сирого молока критеріям загального бактеріологічного забруднення та/або кількості соматичних клітин невідкладно повідомляється компетентному органу				Частина 4 статті 40 ЗУ № 2042, пункт 5 розділу II наказу № 118
6	Процедури, які забезпечують, що молоко чи молозиво не вводиться в обіг, якщо воно містить залишки ветеринарних препаратів та/або інших забруднюючих речовин (у тому числі інгібуючих), щодо вмісту яких				Підпункт 4 пункту 2 розділу II наказу № 118

	встановлено законодавчі обмеження та/або у кількості, що перевищує максимально допустимі рівні впроваджено та результати лабораторних досліджень доступні під час здійснення державного контролю				
7	Оператор ринку невідкладно повідомляє територіальний орган компетентного органу про випадки невідповідності сирого молока з виявленими залишками ветеринарних препаратів та/або інших забруднюючих речовин (у тому числі інгібуючих),				Абзац перший пункту 6 розділу II наказу № 118
	щодо вмісту яких встановлено законодавчі обмеження та/або у кількості, що перевищує максимально допустимі рівні. Результати вжитих заходів задокументовані та надані для перевірки компетентним органом				
8	Поводження з контамінованим молоком здійснюється відповідно до чинного законодавства України				Абзац другий пункту 3 розділу V наказу № 118, статті 14, 15 розділу III ЗУ 287-VIII
9	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 IX наказу № 118
10	Кількість мікроорганізмів у сирому молоці, що використовується для виробництва молочних продуктів,				Абзац другий підпункту 3

	безпосередньо перед його переробкою, є не більше ніж 1 500 000 КУО/мл				пункту 3 наказу № 118 (чинний до 31 грудня 2022 року)
11	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 (набуває чинності 01 січня 2023 року)
12	Кількість мікроорганізмів у сирому молоці, що використовується для виробництва молочних продуктів, безпосередньо перед його переробкою, є менше ніж 300 000 КУО/мл при температурі 30 °С				Абзац перший підпункту 3 пункту 3 наказу № 118, абзац третій пункту 1 розділу ІХ наказу № 118 (набуває чинності 01 січня 2024 року)
13	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 ІХ наказу № 118 (набуває чинності 01 січня 2024 року)

14	Оператор ринку забезпечує фіксацію виявлених невідповідностей сирого молока встановленим критеріям безпосередньо перед переробкою, інформує про це компетентний орган та вживає заходів з метою виправлення ситуації. Результати вжитих заходів задокументовані та доступні для перевірки компетентним органом				Пункт 2 розділу IX наказу № 118
15	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
16	Оператор ринку харчових продуктів забезпечує, такі умови, щоб після прийняття переробною потужністю молоко швидко охолоджувалося до температури не вище ніж 6 °С				Абзац другий пункту 4 розділу IX наказу № 118
17	Молозиво швидко охолоджується до температури не вище ніж 6 °С або заморожується та утримується за такої температури до переробки				Абзац третій пункту 4 розділу IX наказу № 118
18	Сире молоко піддається 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
19	Сире молоко піддається 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

20	Сире молоко піддається 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				Абзац сьомий пункту 4 розділу IX наказу № 118
21	Сире молоко від буйволиць, овець і кіз піддається термічній обробці або використовується відповідно до затверджених технічних умов протягом 72 годин, якщо молоко зберігалось за температури не вище ніж 4 °С				Абзац сьомий пункту 4 розділу IX наказу № 118
22	Оператор ринку має затверджену процедуру повідомлення компетентного органу про зміни в технології виробництва, якщо воно передбачає зміну термінів або температурних режимів зазначених в пунктах 16–21 цього додатка, або про факти відхилення цих показників із вказанням причин. Записи про відхилення доступні для перевірки компетентним органом				Абзац восьмий пункту 4 розділу IX наказу № 118
23	Оператор ринку допускає зберігання молока та молозива за вищих температур, ніж зазначено в пунктах 16–21 цього додатка, за умови якщо переробка розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю				Пункт 5 розділу IX наказу № 118
24	Якщо молоко, молозиво, молочні продукти чи продукти на основі молозива підлягають термічній обробці, оператор ринку забезпечує його обробку шляхом пастеризації або шляхом високотемпературної обробки				Пункти 6, 7 розділу IX наказу № 118

25	Якість пастеризації молочних продуктів перевіряється безпосередньо після їх пастеризації реакцією на виявлення лужної фосфатази (має бути негативною). Докази про такі дослідження наявні та надані компетентному органу для перевірки				Абзац п'ятий пункту 6 розділу IX наказу № 118
26	Високотемпературна обробка достатня, про що свідчать наявні підтвердження, що продукти залишаються мікробіологічно стабільними після 15-денної інкубації за температури 30 °С у закритих контейнерах чи протягом семиденної інкубації за температури 55 °С у закритих контейнерах або після будь-якого іншого методу				Абзац другий пункту 7 розділу IX наказу № 118
27	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 експлуатаційного дозволу або проведення перевірок, а також має докази відповідності харчових продуктів затвердженим мікробіологічним критеріям				Пункт 8 розділу IX наказу № 118
28	Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною, не вводяться в обіг як харчові продукти				Пункт 2 розділу VIII наказу № 118
29	Процес пакування молочних продуктів не відокремлений від технологічного циклу виробництва продукції (окрім пакування масла, сиру, сухих молочних продуктів				Пункт 1 розділу X наказу № 118

	структурними підрозділами одного переробного підприємства або переробними підприємствами, що входять до складу одного об'єднання)				
30	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
31	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 X наказу № 118
32	Система герметизації споживчої тари розроблена так, що факт її відкриття візуально розпізнається та легко контролюється				Пункт 3 розділу X наказу № 118
33	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 X наказу № 118
34	Для продуктів, виготовлених із молока, процес виготовлення для яких не передбачає термічної обробки чи іншої фізичної або хімічної обробки, у маркуванні - слова «із молока сирого» зазначені				Абзац другий пункту 5 розділу X наказу № 118
35	У маркуванні для молозива - слово «молозиво» зазначено				Абзац третій пункту 5

					розділу X наказу № 118
36	У маркуванні для продуктів на основі молозива - слова «із молозива» зазначені				Абзац четвертий пункту 5 розділу X наказу № 118
37	За необхідності допускаються такі винятки щодо маркування: - ідентифікаційна позначка замість реєстраційного номера потужності містить дані про те, де саме (на первинному чи подальшому пакуванні) зазначено вказаний номер; - для пляшок повторного використання ідентифікаційна позначка містить лише реєстраційний номер потужності				Абзаци п'ятий - сьомий пункту 5 розділу X наказу № 118
38	Вимоги зазначені в пунктах 34–37 цього додатка обов'язково застосовуються до продуктів призначених для роздрібного продажу				Пункт 6 розділу X наказу № 118
39	Нанесення ідентифікаційної позначки на пакуванні відповідно до встановлених положень забезпечено				Пункт 7 розділу X наказу № 118

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

Додаток 5  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу

державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

**ВИМОГИ**  
**до операторів ринку, що здійснюють виробництво та обіг харчових**  
**продуктів**  
**на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти**

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Виробничі та складські приміщення, що входять до складу потужності, яка задіяна у процесі виробництва та обігу харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти, належним чином ідентифіковані					Пункт 1 розділу II наказу № 2532
2	Приміщення потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів включають: 1. Виробничі приміщення: 1) кухня, що складається з наступних виробничих ділянок: - гаряча ділянка; - холодна ділянка та ділянка різання хліба; - м'ясна та рибна ділянки; - ділянка борошняних виробів; - ділянка первинної обробки харчових продуктів (у разі поставки на потужність готових страв, на такій потужності можуть бути відсутні такі виробничі ділянки: ділянка первинної обробки харчових продуктів; м'ясна та рибна ділянки; ділянка борошняних виробів);					Пункт 1 розділу II наказу № 2532

	<p>2) приміщення для миття кухонного і столового посуду, зворотної тари.</p> <p>2. Складські приміщення:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- склад сухих продуктів, овочів, напоїв, соків;</li> <li>- охолоджувальна та/або морозильна камера;</li> <li>- завантажувальна і тарна.</li> </ul> <p>3. Обідній зал та умивальники для миття рук.</p> <p>4. Гардеробна та туалет для персоналу</p>				
3	<p>Виробничі та складські приміщення технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, засобами вимірювання, а також кухонним інвентарем оснащені</p>				Пункт 2 розділу II наказу № 2532
4	<p>У разі постачання на потужність готових страв, забезпечено наявність:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зони для приймання готових страв;</li> <li>- обладнання для тимчасового зберігання готових страв;</li> <li>- обладнання для термічної обробки готових страв</li> </ul>				Пункт 3 розділу II наказу № 2532
5	<p>Належне утримання, чищення та дезінфекцію приміщень та обладнання, здійснення ефективних заходів контролю шкідників, запобігання перехресному забрудненню під час здійснення технологічних процесів, розділення потоків фізичне чи у часі:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готових страв із непереробленими та частково переробленими харчовими продуктами, а також харчовими відходами;</li> <li>- чистого з використаним столовим і кухонним посудом;</li> </ul>				Пункт 4 розділу II наказу № 2532

	<p>- чистої з використаною зворотною тарою;</p> <p>- переміщення персоналу з робочої зони з непереробленими харчовими продуктами до робочої зони з готовими стравами забезпечено шляхом належного розташування приміщень</p>				
	та обладнання, організації потоків руху харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, відвідувачів				
6	Виробничі приміщення проточною гарячою і холодною питною водою, що відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 та у кількості, що відповідає потребам діяльності, яка здійснюється в таких приміщеннях забезпечені				Пункт 12 розділу II наказу № 2532
7	Оснащення виробничих приміщень умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук, а також засобами для сушіння рук (паперовими рушниками або індивідуальними серветками для рук або електрорушниками для рук (за умови відсутності ризику попадання повітря з електрорушника на харчові продукти чи поверхні, які з ними контактують) забезпечено				Пункт 13 розділу II наказу № 2532
8	Зберігання мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю для прибирання здійснюється в окремих відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом				Пункт 14 розділу II наказу № 2532

9	Інвентар для прибирання промаркований або має кольорове сигнальне забарвлення, відповідно до призначення				Пункт 15 розділу II наказу № 2532
10	Дезінфекційні засоби зареєстровані відповідно до вимог постанови КМУ № 908				Пункт 16 розділу II наказу № 2532
11	Мийні засоби відповідають вимогам Технічного регламенту мийних засобів, затвердженого постановою КМУ № 717				Пункт 17 розділу II наказу № 2532
12	Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари мийними ваннами (у разі потреби посудомийною машиною) обладнані				Пункт 18 розділу II наказу № 2532
13	Посудомийна машина використовується за призначенням з дотриманням вимог правил експлуатації, визначених виробником такої машини				Пункт 19 розділу II наказу № 2532
14	Миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання здійснюються в порядку, наведеному в додатку 2 до наказу № 2532				Пункт 20 розділу II наказу № 2532
15	Виробничі столи, обробні дошки, кухонний інвентар та кухонний посуд маркуються відповідно до призначення				Пункт 21 розділу II наказу № 2532
16	Харчові відходи з приміщення, в якому наявні харчові продукти, видаляються по мірі заповнення контейнерів, але не рідше, ніж 1 раз у зміну				Підпункт 1 пункту 1 розділу IV наказу № 2532
17	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, на відстані не менше 10 метрів від закладу загальної середньої освіти				Підпункт 2 пункту 1 розділу IV наказу № 2532

18	Контейнери сконструйовані таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту від доступу шкідників, легко піддаються миттю та в разі потреби дезінфекції				Підпункт 3 пункту 1 розділу IV наказу № 2532
19	Видалення харчових відходів здійснюється на підставі договору з суб'єктом господарювання, який надає послуги з видалення таких відходів. У договорі визначено періодичність вивезення відходів, а також випадки, коли таке вивезення здійснюється негайно				Підпункт 4 пункту 1 розділу IV наказу № 2532
20	Харчові відходи не передаються чи іншим чином відчужуються на користь фізичних осіб				Пункт 2 розділу IV наказу № 2532
21	Персонал, який здійснює розвантаження харчових продуктів, при переході у зону поводження з харчовими продуктами змінює одяг та миє руки				Пункт 2 розділу V наказу № 2532
22	До роботи в зоні поводження із харчовими продуктами допускається персонал, який пройшов обов'язковий профілактичний медичний огляд відповідно до законодавства, про що свідчать записи в особистих медичних книжках				Підпункт 1 пункту 3 розділу V наказу № 2532
23	Персонал допущений до роботи в зоні поводження із харчовими продуктами пройшов навчання щодо вимог до гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами				Підпункт 2 пункту 3 розділу V наказу № 2532
24	Записи щодо відсутності в персоналу ознак простудних захворювань, кишкової дисфункції, а також нагноєння, порізів, опіків ведуться та надані для перевірки компетентному органу				Пункт 4 розділу V наказу № 2532

25	Особи, які хворіють є носіями чи мають симптоми захворювання, яке може переноситися харчовими продуктами, або які мають інфекційні рани, шкірні інфекції, нариви чи діареєю, до роботи з харчовими продуктами чи до перебування в зонах, де проводиться їх опрацювання, у будь-якій ролі, якщо існує потенційна ймовірність прямого чи непрямого забруднення не допускаються				Пункт 4 розділу V наказу № 2532
26	Відповідальні за організацію харчування дітей володіють інформацією щодо інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів, за принципом «крок назад», доступність такої інформації для компетентного органу за його запитом забезпечена				Пункт 1 розділу VI наказу № 2532
27	Інформація про операторів ринку, які постачають харчові продукти, зберігається в закладі загальної середньої освіти протягом шести місяців після дня закінчення мінімального терміну придатності харчових продуктів або дати «вжити до...»				Пункт 2 розділу VI наказу № 2532
28	Непридатні для споживання людиною харчові продукти, а також після спливу їх мінімального терміну придатності та після дати «вжити до...» до закладу не постачаються та не зберігаються				Пункт 3 розділу VI наказу № 2532
29	Вода, що використовується у технологічному процесі та/або для миття відповідає вимогам до води питної ДСанПіН 2.2.4-171-10				Пункт 4 розділу VI наказу № 2532
30	Контроль щодо нагрівання кожної частини харчового продукту, що				Пункт 5 розділу VI

	обробляється, до визначеної температури протягом визначеного часу оператором ринку забезпечено, докази надані				наказу № 2532
31	Виробництво готових страв здійснюється відповідно до технологічної документації на страви чи вироби в умовах, що забезпечують захист харчових продуктів від забруднення				Пункт 6 розділу VI наказу № 2532
32	Харчові продукти зберігаються в умовах, які зазначені в маркуванні				Пункт 7 розділу VI наказу № 2532
33	Харчові продукти, у тому числі готові страви, зберігаються в умовах, що забезпечують захист таких харчових продуктів від забруднення				Пункт 8 розділу VI наказу № 2532
34	Готові страви зберігаються окремо від неперероблених та частково перероблених харчових продуктів				Пункт 9 розділу VI наказу № 2532
35	На потужностях здійснюється ефективний контроль шкідників				Пункт 10 розділу VI наказу № 2532

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

- «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.

Додаток 6  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку

ВИМОГ законодавства про харчові  
продукти

**ВИМОГИ**  
**до операторів ринку, що здійснюють транспортування харчових**  
**продуктів**  
**до потужностей, розташованих у закладах загальної середньої освіти**

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Для перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, використовується спеціалізований та відповідно обладнаний рухомий склад згідно з вимогами санітарних правил та нормативів					Пункт 2 розділу III наказу № 2532
2	Перевезення готових страв здійснюється в герметичній упаковці (контейнері) та/або іншій тарі, маркування якої здійснюється згідно з додатком 3 до наказу № 2532					Пункт 3 розділу III наказу № 2532
3	Упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі багаторазові, виготовлені із гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття					Підпункт 1 пункту 4 розділу III наказу № 2532
4	Упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі багаторазові, утримуються у непошкодженому стані					Підпункт 2 пункту 4 розділу III наказу № 2532
5	Упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі багаторазові, є стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів					Підпункт 3 пункту 4 розділу III наказу № 2532
6	Після кожного використання упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, миються,					Пункт 5 розділу III наказу № 2532

	просушуються та в разі потреби дезінфікуються					
7	Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливило розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливило їх забруднення					Пункт 6 розділу III наказу № 2532

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

«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.

#### Додаток 7

до Акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти

### ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ до боєнь та забою птиці

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Бойня забезпечена окремим приміщенням або закритою ділянкою, на території якої					Підпункт 1 пункту 3.1

	здійснюються приймання птиці та проведення інспекції перед їх забоєм				розділу III наказу № 694
2	Бойня забезпечена обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82 °С або альтернативної системи, за допомогою якої досягається еквівалентний ефект				Підпункт 2 пункту 3.1 розділу III наказу № 694
3	Бойня забезпечена обладнанням для миття рук, яке використовується працівниками, що займаються обробкою м'яса, з кранами, сконструйованими у такий спосіб, щоб запобігти поширенню забруднень				Підпункт 3 пункту 3.1 розділу III наказу № 694
4	Бойня забезпечена закритими охолоджувальними камерами для тимчасового зберігання м'яса та окремими закритими камерами для зберігання м'яса, яке визнано не придатним для споживання людиною				Підпункт 4 пункту 3.1 розділу III наказу № 694
5	Бойня забезпечена окремими місцями з необхідним обладнанням для очищення, миття та дезінфекції: транспортного обладнання, у тому числі тари, транспортних засобів				Підпункт 5 пункту 3.1 розділу III наказу № 694
6	Бойня забезпечена приміщенням або кімнатою з відповідним обладнанням для проведення ветеринарного контролю				Підпункт 6 пункту 3.1 розділу III наказу № 694
7	Бойня забезпечена достатньою кількістю приміщень, що відповідають вимогам операцій, які в них здійснюються.				Підпункт 1 пункту 3.2 розділу III наказу № 694

8	Бойня забезпечена окремим приміщенням для потрошіння та подальшого обвалювання тушок, включаючи додавання спецій до цілих тушок птиці				Підпункт 2 пункту 3.2 розділу III наказу № 694
9	Бойня забезпечена розмежуванням у просторі або у часі виконання таких операцій: оглушення та знекровлення, зняття пір'я та шкіри, а також будь-яких операцій з ошпарювання тушок, відправлення м'яса				Підпункт 3 пункту 3.2 розділу III наказу № 694
10	Бойня забезпечена обладнанням, що запобігає виникненню контакту між м'ясом та підлогою, стінами і нерухомими частинами обладнання				Підпункт 4 пункту 3.2 розділу III наказу № 694
11	Бойня забезпечена переробними лініями (у тих випадках, коли вони застосовуються) з метою сприяння поетапному процесу забою та запобігання перехресному забрудненню у процесі перероблення. За умови, що на потужності діє більше однієї переробної лінії в одному приміщенні, розмежування між ними з метою запобігання перехресному забрудненню забезпечено				Підпункт 5 пункту 3.2 розділу III наказу № 694
12	До приміщення бойні переміщується, тільки жива птиця, призначена для забою, за винятком випотрошених із затримкою гусаків та качок, які розводилися для виробництва фуа-гра, та птахів, які не вважаються домашніми, але які розводилися як домашні, у випадку, якщо їх було забито на підприємстві				Пункт 5.2 розділу V наказу № 694
13	Птиця, яка переміщена до приміщення, де здійснюється забій, забивається без зайвої затримки				Пункт 5.3 розділу V наказу № 694
14	Оглушення, знекровлення, видалення пір'я, зняття шкіри, потрошіння та інші				Пункт 5.4 розділу V

	операції з перероблення тушок птиці проводяться без зайвої затримки та у спосіб, що дозволяє уникнути забруднення м'яса. Заходів для запобігання виливу вмісту шлунково-кишкового тракту під час його видалення вжито				наказу № 694
15	Належні умови для проведення післязабійної інспекції тушок забитої птиці забезпечено				Пункт 5.5 розділу V наказу № 694
16	При проведенні післязабійної інспекції частини тушок птиці, які є не придатними для споживання людиною, негайно видаляються				Підпункт 1 пункту 5.6 розділу V наказу № 694
17	При проведенні післязабійної інспекції м'ясо, яке було затримане або заявлене як таке, що є не придатним для споживання людиною, та неїстівні субпродукти не контактують з м'ясом, яке заявлене як таке, що є придатним для споживання людиною				Підпункт 2 пункту 5.6 розділу V наказу № 694
18	При проведенні післязабійної інспекції нутрощі та частини нутрощів, що залишаються всередині тушки, за винятком нирок, негайно повністю видаляються				Підпункт 3 пункту 5.6 розділу V наказу № 694
19	Після обстеження та потрошіння тушки забитої птиці очищаються та якомога швидше охолоджуються до температури не вище +4 °С, крім випадків, коли м'ясо розрізається ще теплим				Пункт 5.7 розділу V наказу № 694
20	У разі коли тушки охолоджуються шляхом занурення у воду, всіх можливих запобіжних заходів з метою уникнення забруднення тушок, враховуючи такі параметри, як вага тушки, температура				Підпункт 1 пункту 5.8 розділу V наказу № 694

	води, об'єм і напрямок її течії та період охолодження, вжито				
21	У разі коли тушки охолоджуються шляхом занурення у воду, вивільнення, очищення та дезінфекцію обладнання за необхідності, але не рідше ніж один раз на день, забезпечено				Підпункт 2 пункту 5.8 розділу V наказу № 694
22	Хвора птиця, або птиця з підозрою на наявність захворювання, або птиця, яка повинна бути забита в рамках програм боротьби із хворобами або контрольних програм, не забивається на підприємстві, за винятком встановлених законодавством випадків. У цьому разі забій здійснюється під офіційним наглядом				Абзац перший пункту 5.9 розділу V наказу № 694
23	Після забою на бойні птиці, зазначеної в пункті 22 цього додатка, приміщення очищаються та дезінфікуються перед їх подальшим використанням				Абзац другий пункт 5.9 розділу V наказу № 694

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

- «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.

Додаток 8  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами

ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

### ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ

до переробних підприємств та розрізання і обвалювання м'яса птиці

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Потужність спроектована таким чином, що забезпечує поточність технологічного процесу та розмежування між різними етапами виробництва					Пункт 4.1 розділу IV наказу № 694
2	Потужність забезпечена приміщенням для окремого зберігання упакованого та неупакованого м'яса, крім випадків, коли це робиться в різні проміжки часу або у такий спосіб, щоб матеріал упаковки та його зберігання не стали джерелом забруднення м'яса					Підпункт 1 пункту 4.2 розділу IV наказу № 694
3	Потужність забезпечена приміщенням для розрізання та обвалювання м'яса					Підпункт 2 пункту 4.2 розділу IV наказу № 694
4	Потужність забезпечена обладнанням для миття рук, яке використовується працівниками, що займаються обробкою м'яса, з кранами, сконструйованими в такий спосіб, щоб запобігти розповсюдженню забруднень					Підпункт 3 пункту 4.2 розділу IV наказу № 694
5	Потужність забезпечена обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82 °С або					Підпункт 4 пункту 4.2 розділу IV наказу № 694

	альтернативної системи, за допомогою якої досягається відповідний ефект				
6	Потужність забезпечена окремими приміщеннями для потрошіння гусаків та качок, які розводилися для виробництва фуа-гра та були оглушені, знекровлені та з яких видалили пір'я на птахофермі, а також для потрошіння тушок птахів, які не були вичищені раніше				Підпункт 5 пункту 4.2 розділу IV наказу № 694
7	М'ясо, призначене для розрізання, надходить у цехи поступово, в міру потреби				Підпункт 1 пункту 6.1 розділу VI наказу № 694
8	Під час розрізання, обвалювання, обрізки, розрізання на скибочки, обгортання та пакування м'ясо має температуру не вище +4 °С при температурі повітря не вище +12 °С, чи застосовано альтернативну систему, яка призводить до еквівалентного ефекту				Підпункт 2 пункту 6.1 розділу VI наказу № 694
9	Обвалювання та розрізання м'яса здійснюється до моменту, коли воно досягне температури не вище +4 °С при температурі повітря не вище +12 °С, за умови, коли приміщення, у якому здійснюється розрізання м'яса, розташоване на тій самій території, що й приміщення бойні, та за умови, якщо воно переноситься до приміщення, де здійснюється його розрізання, безпосередньо з приміщення бойні або після періоду охолодження чи витримки в холодильній камері				Пункт 6.2 розділу VI наказу № 694
10	Після того, як м'ясо розрізане та, якщо необхідно, упаковане, воно				Пункт 6.3 розділу VI наказу № 694

	охолоджується до температури не вище +4 °С					
11	Неупаковане м'ясо зберігається та транспортується окремо від упакованого м'яса, крім випадків, коли вони перевозяться в різні проміжки часу або в такий спосіб, щоб пакувальний матеріал та технологія зберігання або транспортування не призводили до забруднення м'яса					Пункт 6.4 розділу VI наказу № 694
12	Температура замороженого м'яса птиці є стабільною та утримується в усіх точках на рівні -12 °С чи нижче з незначними коливаннями не більше 3 °С у менший бік. Такі відхилення температури відбуваються під час місцевої дистрибуції та у шафах-вітринах точок роздрібного продажу					Пункт 6.5 розділу VI наказу № 694

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

«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.

Додаток 9

до Акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти

## ВИМОГИ

до виробництва подрібненого м'яса, напівфабрикатів з м'яса і м'яса птиці,

відокремленого за допомогою механічних засобів (далі - МВМЗ), в тому числі м'яса птиці механічно відокремленого (далі - ММВ) та м'яса птиці механічного обвалювання (далі - ММО)

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Потужності, що виробляють подрібнене м'ясо, напівфабрикати з м'яса або МВМЗ, спроектовані таким чином, щоб запобігти забрудненню м'яса і м'ясних продуктів шляхом забезпечення поточності операцій, а також розмежування різних партій					Пункт 7.1 розділу VII наказу № 694
2	Потужності забезпечені приміщенням для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса і м'ясних продуктів, за винятком, коли вони зберігаються в різний час і таким чином, щоб матеріал для пакування та спосіб зберігання не могли бути джерелом забруднення					Підпункт 1 пункту 7.2 розділу VII наказу № 694
3	Потужності забезпечені приміщенням, обладнаним таким чином, щоб забезпечити виконання вимог щодо температури, встановлених відповідно до вимог технологічного процесу					Підпункт 2 пункту 7.2 розділу VII наказу № 694
4	Потужності забезпечені обладнанням для миття рук з кранами для персоналу, що займається обробкою незапакованого м'яса і м'ясних продуктів, сконструйованими таким чином, щоб запобігати поширенню забруднення					Підпункт 3 пункту 7.2 розділу VII наказу № 694

5	Потужності забезпечені устаткуванням для дезінфекції інструментів гарячою водою, яка постачається при температурі не менше +82 °С, або альтернативною системою, що має еквівалентний ефект.				Підпункт 4 пункту 7.2 розділу VII наказу № 694
6	Сировина, яка використовується для виготовлення подрібненого м'яса, відповідає вимогам щодо свіжого м'яса				Підпункт 1 пункту 8.1 розділу VIII наказу № 694
7	Сировина, яка використовується для виготовлення подрібненого м'яса, складається з м'язової тканини, включаючи сегменти жирової та сполучної тканин				Підпункт 2 пункту 8.1 розділу VIII наказу № 694
8	Сировина, яка використовується для виготовлення подрібненого м'яса не виробляється із залишків або шматків, що залишаються під час розбирання та обвалювання м'яса птиці (крім вирізок) та ММО				Підпункт 3 пункту 8.1 розділу VIII наказу № 694
9	Для виготовлення напівфабрикатів та м'ясних продуктів використовують виключно: - свіже м'ясо; - м'ясо, що відповідає вимогам зазначеним у пунктах 6–8 цього додатка; - ММВ, що відповідає вимогам зазначеним у пунктах 13–17 цього додатка; - ММО, що відповідає вимогам зазначеним у пунктах 18–24 цього додатка				Пункт 8.2 розділу VIII наказу № 694
10	Сировина, що використовується для виробництва МВМЗ, відповідає встановленим вимогам щодо свіжого м'яса. Голови, лапи (ноги) до заплюсневого суглоба не				Пункт 8.3 розділу VIII наказу № 694

	використовуються як сировина для виробництва МВМЗ				
11	Робота з м'ясом організована таким чином, що запобігає або мінімізує його забруднення. М'ясо має температуру не вище +4 °С та доставляється в приміщення для виробництва поступово за необхідності				Пункт 9.1 розділу ІХ наказу № 694
12	Подрібнене м'ясо виготовляється з охолодженого м'яса, строк зберігання якого не більше 3 діб після забою птиці. Подрібнене м'ясо та напівфабрикати з м'яса запаковуються одразу після виробництва, охолоджуються до внутрішньої температури не вище +2 °С - для подрібненого м'яса та не вище +4 °С - для напівфабрикатів або заморожуються до внутрішньої температури не вище -18 °С. Зазначений температурний режим підтримується під час зберігання і транспортування				Пункт 9.2 розділу ІХ наказу № 694
13	Сировина, що застосовується для виробництва ММВ, зберігається не більше 3 діб				Абзац перший пункту 9.3 розділу ІХ наказу № 694
14	ММВ, що не використовується одразу, упаковується та охолоджується до температури не вище +2 °С або заморожується до температури не вище -18 °С. Зазначений температурний режим підтримується під час зберігання і транспортування				Абзац другий пункту 9.3 розділу ІХ наказу № 694
15	ММВ використовується для виготовлення напівфабрикатів, які призначені для споживання з попереднім підігрівом, та				Абзац третій пункту 9.3 розділу ІХ

	для виготовлення м'ясних продуктів лише за умови підтвердження оператором ринку шляхом проведення лабораторних досліджень (випробувань) відповідності ММВ мікробіологічним критеріям для м'яса птиці				наказу № 694
16	ММВ, яке не відповідає мікробіологічним критеріям для сирого м'яса птиці, використовується тільки для виробництва м'ясних продуктів, що проходять термічну обробку				Абзац четвертий пункту 9.3 розділу IX наказу № 694
17	Масова частка кальцію в МВВ не перевищує 0,07 %				Абзац п'ятий пункту 9.3 розділу IX наказу № 694
18	Сировина, що застосовується для виробництва ММО, зберігається не більше 3 діб				Абзац перший пункту 9.4 розділу IX наказу № 694
19	ММО, що не використовується одразу, упаковується та охолоджується до температури не вище +2 °С або заморожується до температури не вище -18 °С. Зазначений температурний режим підтримується під час зберігання і транспортування				Абзац другий пункту 9.4 розділу IX наказу № 694
20	У разі якщо протягом однієї години після його отримання ММО не використовується, воно негайно охолоджується до температури не вище +2 °С				Абзац третій пункту 9.4 розділу IX наказу № 694
21	У разі якщо після охолодження ММО не було перероблено протягом 24 годин, воно заморожується протягом 12 годин та досягає температури не вище -18 °С протягом шести годин				Абзац четвертий пункту 9.4 розділу IX наказу № 694

22	Заморожене ММО пакується перед зберіганням або транспортуванням та зберігається не більше трьох місяців при температурі не вище -18 °С				Абзац п'ятий пункту 9.4 розділу ІХ наказу № 694
23	ММО використовується тільки для виробництва м'ясних продуктів, що проходять термічну обробку				Абзац шостий пункту 9.4 розділу ІХ наказу № 694
24	Масова частка кальцію в ММО не перевищує 0,1 %				Абзац сьомий пункту 9.4 розділу ІХ наказу № 694
25	Повторне замороження подрібненого м'яса, напівфабрикатів з м'яса та з МВМЗ, після їх розмороження, не здійснюється				Пункт 9.5 розділу ІХ наказу № 694

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

Додаток 10  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

## КЛАСИФІКАЦІЯ м'яса птиці

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Тушки птиці та їх частини, віднесені до класів А та В відповідають наступним вимогам: 1) цілі, без пошкоджень, беручи до уваги упакування; 2) чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові; 3) без стороннього запаху; 4) без видимих плям крові, за винятком дрібних та незначних; 5) без поламаних кісток, що стирчать; 6) без серйозних ударів					Абзац перший пункту 10.1 розділу X наказу № 694
1.1	Птиця, яка надається як свіжа, не має жодних ознак попереднього охолодження чи заморожування					Абзац другий пункту 10.1 розділу X наказу № 694
2	Віднесені до класу А тушки є правильної форми, грудинка добре розвинута, широка, довга та м'ясиста, ніжки повинні бути м'ясисті. На курчатах, молодих качках чи каченятах та індиках є тонкий нормальний шар жиру на грудинці, на спині та стегнах. На півнях, курках, качках та гусенятах допускається тонший шар жиру. На гусаках присутній шар жиру від середнього до тонкого					Підпункт 1 пункту 10.2 розділу X наказу № 694
3	Віднесені до класу А тушки мають на грудинці, ніжках, спині, суглобах та кінцівках крил наявність незначної кількості невеликих пір'інок, кореневих					Підпункт 2 пункту 10.2 розділу X наказу № 694

	кінцівок пір'я та волосяного покриву (ниткоподібні пера). У разі ошпарювання свійської птиці, качок, індиків та гусок незначна кількість пір'я допускається на інших частинах				
4	Віднесені до класу А тушки мають малих розмірів та непомітні пошкодження та знебарвлення, які не присутні на грудинці чи на ніжках. Кінцівки крил можуть бути відсутні. Слабкі почервоніння допускаються на кінцівках крил та фолікулах				Підпункт 3 пункту 10.2 розділу X наказу № 694
5	Віднесені до класу А заморожені або швидкозаморожені тушки птиці не мають слідів морозопіків, за винятком випадкових, невеликих та непомітних, які не присутні на грудях чи ніжках				Підпункт 4 пункту 10.2 розділу X наказу № 694

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

- «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.

Додаток 11  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

**ВИМОГИ**  
до тушок свійської птиці для продажу кінцевому споживачу

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Тушки свійської птиці представлені для кінцевого споживача у такому вигляді: 1) напівпатрана (без кишок, зв'язана); 2) з потрухом (з другим шлуночком, печінкою, серцем та шиєю); 3) без потруху (без другого шлуночка, печінки, серця та шиї). Слово «патрана» наявне					Пункт 12.1 розділу XII наказу № 694
2	У всіх тушок із залишеною головою також залишені трахея, стравохід та воло					Пункт 12.2 розділу XII наказу № 694
3	Потрухи включають лише серце, шию, другий шлуночок, печінку, а також інші частини, які вважаються їстівними. Печінка без жовчного міхура. Другий шлуночок без рогоподібної плівки, його вміст видалений. Серце з перикардом або без нього. Якщо шия залишена з'єднаною з тушкою, вона не вважається потрухом. Якщо один із зазначених чотирьох органів не включається до складу тушки при продажу, його відсутність зазначається у маркуванні					Пункт 12.3 розділу XII наказу № 694

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

Додаток 12  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

**ВИМОГИ**  
**до упакування та маркування м'яса птиці**

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Упакування розфасованого замороженого або швидкозамороженого м'яса свійської птиці містить одну тушку птиці або одну чи більше одиниць частин тушки птиці одного виду					Пункт 13.1 розділу XIII наказу № 694
2	Упакування розфасованого замороженого чи швидкозамороженого м'яса птиці класифікується за категоріями номінальної маси					Пункт 13.2 розділу XIII наказу № 694
3	Фактичний вміст товару в упакуванні є в середньому не меншим ніж номінальна маса					Підпункт 1 пункту 13.3 розділу XIII наказу № 694
4	Пропорція упакувань, які мають негативне відхилення за масою більше допустимого негативного відхилення, є незначною для партій розфасованого					Підпункт 2 пункту 13.3 розділу XIII наказу № 694

	товару для лабораторних досліджень (випробувань), визначених у пункті 13.8 розділу XIII наказу № 694				
5	Упакування, які мають негативне відхилення вдвічі більше за допустимі рівні в обіг не вводяться				Підпункт 3 пункту 13.3 розділу XIII наказу № 694
6	Перевірка упакувань розфасованого товару проводиться шляхом відбору зразків та передбачає: 1) перевірку, яка покриває фактичний вміст кожного упакування відібраних зразків; 2) перевірку середнього фактичного вмісту упакувань відібраних зразків				Пункт 13.4 розділу XIII наказу № 694
7	Для розфасованого м'яса свійської птиці в маркуванні вказана така додаткова інформація: 1) клас А або Б, визначений відповідно до вимог наказу № 694; 2) реєстраційний номер бойні чи переробного підприємства, за винятком випадків, коли оброблення та зняття м'яса з кісток здійснюється за місцем продажу; 3) у разі імпорту м'яса свійської птиці зазначається країна, де здійснено забій птиці				Пункт 14.2 розділу XIV наказу № 694
8	У маркуванні частин тушок, що пропонуються для продажу кінцевому споживачу, зазначається інформація щодо відсутності або присутності шкіри у продукції				Пункт 14.3 розділу XIV наказу № 694
9	У маркуванні для позначення методу утримання та годівлі птиці, за винятком органічного виробництва, використовуються визначені нижче терміни:				Пункт 15.1 розділу XV наказу № 694

	1) «Відгодовано... % ...»;				
	2) «Екстенсивне утримування» або «Вирощено у приміщенні»;				
	3) «Вільний вигул»;				
	4) «Традиційний вільний вигул»;				
	5) «Вільний вигул - повна свобода» Якщо в маркуванні зазначається про виробництво в умовах вигулу, для м'яса з качок та гусей, які тримаються для виробництва фуа-гри, також зазначається «з виробництва фуа-гри»				
10	Зазначення віку забою або тривалості періоду відгодовування проводиться лише, коли використовується один із термінів, зазначених у пункті 9 цього додатка та для віку не менше вказаного у пунктах 2,3 або 4 додатка 1 до наказу № 694 (це положення не застосовується до курчат з вагою тушки менше 650 г без потруху (другого шлунка, печінки, серця, шиї, голови та лап) та курчат вагою від 650 г до 750 г, якщо вік їх забою не перевищує 28 днів)				Пункт 15.2 розділу XV наказу № 694

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

«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.

Додаток 13  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

**ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ**  
**до вмісту води у тушках птиці**

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	У заморожених та швидкозаморожених тушках птиці вміст води не перевищує технічно невідворотних значень					Пункт 16.1 розділу XVI наказу № 694
2	У свіжих, заморожених та швидкозаморожених частинах тушок птиці, що перелічені нижче, вміст води не перевищує технічно невідворотних значень: 1) куряче філе грудинки з дужкою або без неї, без шкіри; 2) куряча грудинка зі шкірою; 3) курячі стегенця, гомілки, ніжки, ніжки з частиною спини, одна ніжка, зі шкірою; 4) філе індичої грудинки без шкіри; 5) індича грудинка зі шкірою; 6) індичі гомілки, стегенця, ніжки зі шкірою; 7) м'ясо ніжки індички без кістки, без шкіри					Пункт 16.2 розділу XVI наказу № 694

3	Перевірки на вбирання води тушками курчат або індичок, призначених для виробництва свіжих, заморожених та свіжозаморожених частин тушок, проводяться не рідше одного разу за робочу зміну тривалістю вісім годин				Абзац перший пункту 16.3 розділу XVI наказу № 694
4	Результати перевірок зазначених в пункті 3 цього додатка реєструються та зберігаються протягом одного року				Абзац третій пункту 16.3 розділу XVI наказу № 694
5	У разі охолодження повітрям тушок курчат перевірки проводяться не рідше, ніж 1 раз на місяць, результати перевірок реєструються та зберігаються протягом шести місяців				Абзац четвертий пункту 16.3 розділу XVI наказу № 694
6	Проведення перевірки вмісту води не менше одного разу на три місяці шляхом відбору зразків заморожених та швидкозаморожених частин тушок птиці на потужностях, що виробляють таку продукцію, забезпечено				Абзац перший пункту 16.4 розділу XVI наказу № 694
7	У разі відповідності протягом року вмісту води встановленим критеріям, частота перевірок зазначених в пункті 6 цього додатка зменшується до однієї на шість місяців				Абзац другий пункту 16.4 розділу XVI наказу № 694
8	Вжиття невідкладних заходів коригування у технологічному процесі бойні, у випадках виявлення щозмінними перевірками, що обсяг ввібраної води більший за загальний дозволений вміст води, із урахуванням вбирання води тушками протягом стадій їх обробки, які не є предметом перевірок, забезпечено				Абзац другий пункту 17.1 розділу XVII наказу № 694
9	Вимоги щодо перевірок заморожених та швидкозаморожених тушок птиці до				Пункт 17.2 розділу XVII

	одного разу на два місяці, у випадках виявлення щозмінними перевірками, що обсяг ввібраної води більший за загальний дозволений вміст води, із урахуванням вбирання води тушками протягом стадій їх обробки, які не є предметом перевірок, виконуються				наказу № 694
10	Визначення відповідної партії продукції як такої, що не відповідає встановленим вимогам, якщо результати перевірок перевищують допустимі межі, забезпечено				Пункт 17.5 розділу XVII наказу № 694
11	Реалізація партії продукції, невідповідність якої встановленим вимогам підтверджена за результатами арбітражного дослідження (випробування), здійснюється тільки за умови, що на упакуванні тушок зазначено «Вміст води перевищує встановлений законодавством рівень». Ця фраза нанесена на помітному місці, легко видима, розбірлива та незмивна, літери не менше 1см заввишки				Пункт 17.6 розділу XVII наказу № 694

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

«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.

Додаток 14  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

### ВИМОГИ

до тверджень про поживну цінність харчових продуктів  
та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Твердження про поживну цінність та/або твердження про користь для здоров'я використані у маркуванні, та (або) в інших супровідних документах, та (або) рекламі, відповідають встановленим вимогам, а також відповідають умовам застосування та використання					Пункт 1 розділу II наказу № 1145
2	Твердження про поживну цінність та твердження про користь для здоров'я відповідають наступним вимогам: 1) є правдиві, однозначні або такі, що не вводять споживача в оману; 2) не спричиняють сумніви стосовно безпеки або поживних властивостей інших харчових продуктів;					Пункт 2 розділу II наказу № 1145

	<p>3) не заохочують або не спонукають до надмірного споживання певного харчового продукту;</p> <p>4) не стверджують, не вказують, не мають на увазі (не натякають), що збалансоване та різноманітне харчування не може забезпечити отримання організмом необхідної кількості поживних речовин;</p> <p>5) не посилаються на зміни у функціях організму шляхом надання текстової інформації або графічних зображень (за допомогою піктограм або символів), що можуть викликати та (або) підсилювати страх споживача</p>					
3	Твердження про користь для здоров'я у маркуванні, презентації або рекламі напоїв, що містять понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць спирту, не використовуються					Пункт 3 розділу II наказу № 1145
4	Твердження про поживну цінність та твердження про користь для здоров'я використовуються тільки при дотриманні визначених умов					Пункт 4 розділу II наказу № 1145
5	Твердження про поживну цінність та твердження про користь для здоров'я використовуються лише у випадку, якщо можна очікувати, що споживач може зрозуміти корисний вплив, про який йдеться у твердженні					Пункт 5 розділу II наказу № 1145
6	Твердження про поживну цінність та твердження про користь для здоров'я застосовуються до харчових продуктів, готових до споживання відповідно до інструкцій виробника					Пункт 6 розділу II наказу № 1145

7	Докази відповідності харчового продукту умовам використання твердження про поживну цінність або твердження про користь для здоров'я цього продукту наявні					Пункт 7 розділу II наказу № 1145
8	Твердження про поживну цінність, що відсутні у додатку 1 до наказу № 1145 не використовуються					Пункт 1 розділу III наказу № 1145
9	Порівняльні твердження про поживну (харчову) цінність використовуються за таких умов: - таке твердження стосується лише харчових продуктів однієї і тієї ж категорії, беручи до уваги інші харчові продукти цієї категорії;					Пункт 2 розділу III наказу № 1145
	- вказується різниця у кількості поживної речовини та/або енергетичній цінності; - порівняння стосується однакової кількості харчового продукту. Порівняльні твердження про поживну цінність порівнюють склад харчового продукту, щодо якого застосовується порівняльне твердження про поживну цінність, з продуктами тієї ж категорії, в тому числі, харчовими продуктами інших торговельних марок, для яких внаслідок особливостей складу не можуть застосовуватися твердження про поживну цінність					
10	Твердження про поживну цінність вказується словами і числами, додатково виражається графічно (за допомогою піктограм або символів)					Пункт 3 розділу III наказу № 1145
11	Твердження про користь для здоров'я які не містяться у додатку 2 або додатку 3 до наказу № 1145 не використовуються					Пункт 1 розділу IV наказу № 1145

12	<p>Твердження про користь для здоров'я використовуються лише у випадку якщо у маркуванні та/або у інших супровідних документах та матеріалах, та/або рекламі, міститься така інформація:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) важливість різноманітного і збалансованого харчування та здорового способу життя;</li> <li>2) кількість та умови (рекомендації) щодо споживання харчового продукту, необхідна для отримання заявленого корисного ефекту;</li> <li>3) у випадку необхідності, застереження для осіб, яким слід уникати вживання харчового продукту в їжу;</li> <li>4) відповідне попередження для харчових продуктів, які можуть становити небезпеку для здоров'я у випадку споживання у надлишкових кількостях</li> </ol>				Пункт 2 розділу IV наказу № 1145
13	<p>Посилання на загальні переваги поживної речовини або харчового продукту для здоров'я або якості життя, пов'язаної зі станом здоров'я робляться лише у супроводі твердження про користь для здоров'я, що міститься у додатку 2 до наказу № 1145</p>				Пункт 3 розділу IV наказу № 1145
14	<p>Рекомендації або схвалення медичними асоціаціями, асоціаціями дієтологів та інших організацій, що мають на меті покращення здоров'я людей, застосовуються лише за наявності науково обґрунтованих доказів для таких рекомендацій та схвалень</p>				Пункт 4 розділу IV наказу № 1145

15	Не використовуються твердження про користь для здоров'я якщо: 1) твердження вказує та/або передбачає, що здоров'ю може бути нанесена шкода у разі не споживання певного харчового продукту; 2) твердження прямо вказують кількість або відсоток ваги, яка може бути втрачена у випадку споживання харчового продукту; 3) твердження, що посилаються на рекомендації окремих лікарів або фахівців у сфері охорони здоров'я					Пункт 5 розділу IV наказу № 1145
16	Твердження про зниження ризику захворювань та твердження, які стосуються розвитку і здоров'я дітей, що не містяться у додатку 3 до наказу № 1145 не використовуються					Пункт 1 розділу V наказу № 1145
17	Маркування харчових продуктів, в якому зазначені твердження про зниження ризику захворювань, або презентація чи реклама харчових продуктів, до яких застосовуються твердження про зниження ризику захворювань, містить інформацію про те,					Пункт 2 розділу V наказу № 1145
	що захворювання на яке посилається твердження, має декілька факторів ризику, і що зміна одного з цих факторів може або не може мати сприятливий ефект					

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

Додаток 15  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

**СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ**  
**до маркування харчових продуктів**  
**(зазначення країни походження або місця походження)**

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
<b>I. Простежуваність</b>						
1.1	Зв'язок між тушами, напівтушами, четвртинами, відрубками та шматками м'яса і твариною або групою тварин, від яких їх було отримано, на всіх етапах виробництва та реалізації харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження, забезпечено (на етапі забою встановлення цього зв'язку забезпечено оператором потужності, що є бійнею)					Підпункт 1 пункту 2 розділу II порядку № 679
1.2	Передавання інформації про країну походження або місце походження на всіх етапах виробництва та реалізації харчових продуктів забезпечено					Підпункт 2 пункту 2 розділу II порядку № 679

1.3	Система ідентифікації та комплексна система реєстрації забезпечує, щонайменше, реєстрацію прибуття на потужність тварин, туш, напівтуш, четвертин або відрубів, залежно від випадку, та вибуття з неї харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження, а також забезпечує взаємозв'язок між таким прибуттям і вибуттям				Пункт 3 розділу II порядку № 679
1.4	Оператор ринку харчових продуктів, який здійснює пакування або маркування харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження, забезпечує взаємозв'язок між номером партії, що ідентифікує зазначені харчові продукти, що їх постачають кінцевим споживачам або закладам громадського харчування, і відповідною партією або партіями м'яса, з яких складається упаковка або маркована партія. Усі одиниці пакування з однаковим кодом партії містять однакові зазначення країни походження або місця походження				Пункт 4 розділу II порядку № 679
<b>II. Розмір і склад групи тварин</b>					
2.1	Розмір групи тварин визначено за допомогою кількості туш або четвертин, що їх розібрали разом і що складають одну партію для відповідної потужності з розбирання та обвалювання м'яса в разі розбирання туш				Підпункт 1 пункту 1 розділу III порядку № 679
2.2	Розмір групи тварин визначено за допомогою кількості туш або четвертин, м'ясо яких становить одну партію для відповідної потужності з розбирання та				Абзац перший підпункту 2 пункту 1 розділу III

	обвалювання м'яса або потужності з виробництва м'ясних напівфабрикатів у випадку подальшого розбирання або подрібнення				порядку № 679
2.3	Розмір групи тварин не перевищує обсяг виробництва потужності з розбирання та обвалювання м'яса або потужності з виробництва м'ясних напівфабрикатів за один день				Абзац другий підпункту 2 пункту 1 розділу III порядку № 679
2.4	Усі туші або четвертини в одній партії, розібрані разом, походять від тварин, що народилися в одній країні, були вирощені в одній країні або країнах, а також були забиті в одній країні, на одній потужності				Підпункт 1 пункту 2 розділу III порядку № 679
2.5	Усі туші в партії, м'ясо яких піддають подальшому розбиранню, відповідають вимогам п. 2.4 цього додатка, розібрані на одній потужності з розбирання та обвалювання м'яса (ці вимоги не поширюються на випадки передбачені пунктами 2.7–2.8 цього додатка)				Підпункт 2 пункту 2 розділу III порядку № 679
2.6	Усе м'ясо в партії, що піддають подрібненню, походить від тварин, забитих в одній країні				Підпункт 3 пункту 2 розділу III порядку № 679
2.7	Під час виробництва нарізаного м'яса партії складаються з м'яса тварин, забитих не більш як на трьох різних бійнях, та з туш тварин, розібраних максимум на трьох різних потужностях з розбирання та обвалювання м'яса				Пункт 3 розділу III порядку № 679
2.8	Вимога щодо виготовлення та складання партій м'ясної обрізі із сировини отриманої від				Пункт 4 розділу III

	тварин забитих виключно в одній країні виконується				порядку № 679
2.9	При складанні партій на потужності з розбирання та обвалювання м'яса і потужності з виробництва м'ясних напівфабрикатів забезпечено, щоб усі туші в партії відповідали тваринам, на м'ясо яких наносяться ідентичні зазначення в маркуванні відповідно до вимог пунктів 1–3 розділу IV порядку № 679 крім випадків, коли застосовують вимоги пункту 6 розділу IV порядку № 679				Пункт 5 розділу III порядку № 679
<b>III. Спеціальні вимоги до зазначення країни походження або місця походження свинини свіжої, охолодженої та мороженої (код УКТ ЗЕД 0203), баранини і козлятини свіжої, охолодженої та мороженої (код УКТ ЗЕД 0204), м'яса та їстівних субпродуктів свійської птиці (код УКТ ЗЕД 0207)</b>					
3.1	Маркування свинини свіжої, охолодженої та мороженої, призначеної для постачання кінцевим споживачам або закладам громадського харчування, у полі «Країна вирощування тварин: (назва країни)» містить інформацію про назву країни, в якій відбувалося вирощування тварин: - якщо свиней забито у віці старше шести місяців, зазначено назву країни, в якій відбувався останній період їх вирощування тривалістю не менше чотирьох місяців; - якщо свиней забито у віці молодше шести місяців і які мають живу масу не менше як 80 кг, зазначено назву країни, в якій відбувався період вирощування, після досягнення ними маси у 30 кг;				Абзаци перший - шостий підпункту 1 пункту 1 розділу IV порядку № 679

	- якщо свиней забито у віці молодше шести місяців і які мають живу масу менше 80 кг, зазначено назву країни, в якій відбувався весь період їх вирощування				
3.2	Маркування баранини і козлятини свіжої, охолодженої та мороженої, призначеної для постачання кінцевим споживачам або закладам громадського харчування, у полі «Країна вирощування тварин: (назва країни)» містить інформацію про назву країни, в якій відбувалося вирощування тварин: - назву країни, в якій відбувався останній період вирощування овець або кіз тривалістю не менше шести місяців; - якщо овець або кіз забито у віці молодше шести місяців, зазначено назву країни, в якій відбувався весь період їх вирощування				Абзаци сьомий - дев'ятий підпункту 1 пункту 1 розділу IV порядку № 679
3.3	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів свійської птиці, призначених для постачання кінцевим споживачам або закладам громадського харчування, у полі «Країна вирощування тварин: (назва країни)» містить інформацію про назву країни, в якій відбувався останній період вирощування свійської птиці тривалістю не менше одного місяця; - якщо свійську птицю забито у віці молодше одного місяця, зазначена назва країни, в якій відбувався весь період вирощування тварин, після їх переведення на відгодівлю				Абзаци десятий - дванадцятий підпункту 1 пункту 1 розділу IV порядку № 679
3.4	У маркуванні назва країни, в якій відбувся забій тварин зазначена				Підпункт 2 пункту 1 розділу IV

					порядку № 679
3.5	Номер партії, який ідентифікує м'ясо, що його постачають кінцевому споживачу або закладу громадського харчування у маркуванні зазначено				Підпункт 3 пункту 1 розділу IV порядку № 679
3.6	У разі, якщо визначені законодавством періоди вирощування свиней, овець, кіз, свійської птиці не були витримані в жодній із країн, зазначення у маркуванні переліку країн, в яких відбувалося вирощування тварин забезпечено				Пункт 2 розділу IV порядку № 679
3.7	Наявність у маркуванні зазначення «Країна походження тварин: (назва країни)» за умови, що свинину свіжу, охолоджену та морожену, баранину і козлятину свіжу, охолоджену та морожену, м'ясо та їстівні субпродукти свійської птиці, було отримано від тварин, народжених, вирощених і забитих в одній країні, забезпечено (докази того, що тварини народилися, були вирощені і забиті в одній країні наявні та надані на вимогу компетентного органу)				Пункт 3 розділу IV порядку № 679
3.8	Якщо в одній упаковці, що її постачають кінцевому споживачу або закладу громадського харчування, містяться декілька шматків м'яса від одного або різних видів тварин, які відповідають різним критеріям маркування, маркування містить таку інформацію: - назву країни або перелік країн вирощування та назву країни забою для кожного виду тварин;				Пункт 4 розділу IV порядку № 679

	- номер партії, який ідентифікує м'ясо, що його постачають кінцевому споживачу або закладу громадського харчування				
3.9	Маркування свинини свіжої, охолодженої та мороженої, баранини і козлятини свіжої, охолодженої та мороженої, м'яса та їстівних субпродуктів свійської птиці, що ввозяться в Україну з метою введення в обіг і для яких відсутня інформація, передбачена в пунктах 1 і 2 розділу IV порядку № 679, містить зазначення «Країна вирощування тварин: не Україна» і «Країна забою тварин: (назва країни)»				Пункт 5 розділу IV порядку № 679
3.10	Якщо подрібнене (січене) м'ясо, м'ясна обрізь або м'ясо механічного обвалювання, вироблені виключно із м'яса тварин, народжених, вирощених і забитих в Україні, маркування «Країна походження: Україна», наявне				Підпункт 1 пункту 6 розділу IV порядку № 679
3.11	Якщо подрібнене (січене) м'ясо, м'ясна обрізь або м'ясо механічного обвалювання, вироблені виключно із м'яса тварин, вирощених і забитих в Україні, маркування «Країна вирощування і забою тварин: Україна», наявне				Підпункт 2 пункту 6 розділу IV порядку № 679
3.12	Якщо подрібнене (січене) м'ясо, м'ясна обрізь або м'ясо механічного обвалювання, вироблені виключно із м'яса, ввезеного в Україну, маркування «Країна вирощування і забою тварин: (назва країни)», наявне				Підпункт 3 пункту 6 розділу IV порядку № 679

3.13	Якщо подрібнене (січене) м'ясо, м'ясна обрізь або м'ясо механічного обвалювання вироблені виключно із м'яса, отриманого від тварин, ввезених в Україну як забійні тварини і забитих в Україні, маркування «Країна вирощування тварин: (назва країни)» і «Країна забою тварин: Україна», наявне				Підпункт 4 пункту 6 розділу IV порядку № 679
3.14	Якщо подрібнене (січене) м'ясо, м'ясна обрізь або м'ясо механічного обвалювання, вироблені з: - м'яса, отриманого від тварин, вирощених і забитих в Україні, та з м'яса, ввезеного в Україну; - м'яса, отриманого від тварин, ввезених і забитих в Україні; маркування «Країна вирощування і забою тварин: Україна та (назва країни)», наявне				Підпункт 5 пункту 6 розділу IV порядку № 679
3.15	Додаткова інформація, яку оператор ринку харчових продуктів вводить у маркування: - не суперечить зазначенням, передбаченим у пунктах 1–6 розділу IV порядку № 679; - надається відповідно до вимог розділу IV ЗУ № 2639				Пункт 7 розділу IV порядку № 679

**IV. Спеціальні вимоги до зазначення країни походження або місця походження м'яса великої рогатої худоби, свіжого або охолодженого (код УКТ ЗЕД 0201) та мороженого (код УКТ ЗЕД 0202), їстівних субпродуктів великої рогатої худоби, свіжих або охолоджених (код УКТ ЗЕД 0206 10 95) та морожених (код УКТ ЗЕД 0206 29 91) ( далі - м'ясо та їстівні субпродукти великої рогатої худоби)**

4.1	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби забезпечує простежуваність туші, четвертини або шматків м'яса та окремої тварини або, якщо цього достатньо для забезпечення точності інформації на етикетці, групи тварин, від яких їх отримано				Пункт 2 розділу V порядку № 679
4.2	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить назву країни народження тварин: «Країна народження тварин: (назва країни)»				Підпункт 1 пункту 3 розділу V порядку № 679
4.3	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби, містить назви всіх країн, в яких здійснювали відгодівлю тварин: «Країни відгодівлі тварин: (назви країн)»				Підпункт 2 пункту 3 розділу V порядку № 679
4.4	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби, містить назву країни забою тварин: «Країна забою тварин: (назва країни)»				Підпункт 3 пункту 3 розділу V порядку № 679
4.5	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить номер або код для посилання (наприклад, індивідуальний або груповий ідентифікаційний номер, що його присвоюють тварині (або їх групі), від якої було отримано м'ясо), що забезпечує зв'язок між м'ясом і твариною або групою тварин, від яких було отримано м'ясо				Підпункт 4 пункту 3 розділу V порядку № 679

4.6	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить реєстраційний номер потужності, що є бійнею, на якій було забито тварину або групу тварин, і назву країни, в якій вона знаходиться: «Країна забою тварин: (назва країни) (реєстраційний номер бійні)»				Підпункт 5 пункту 3 розділу V порядку № 679
4.7	Маркування м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить реєстраційний номер потужності з розбирання та обвалювання м'яса, на якій здійснювали операції з розбирання та обвалювання туші або партії туш, а також назву країни, в якій розташована така потужність: «Країна розбирання та обвалювання м'яса: (назва країни) (реєстраційний номер потужності з розбирання та обвалювання м'яса)»				Абзац перший підпункту 6 пункту 3 розділу V порядку № 679
4.8	Якщо м'ясо отримано від тварин, народжених, вирощених та забитих в одній країні, маркування містить зазначення: «Країна походження тварини: (назва країни)»				Абзац другий підпункту 6 пункту 3 розділу V порядку № 679
4.9	Маркування подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби містить зазначення «Країна приготування: (назва країни)», якщо країна походження м'яса великої рогатої худоби та країна приготування подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби збігаються				Підпункт 1 пункту 4 розділу V порядку № 679
4.10	Маркування подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби містить зазначення «Країна походження тварин: (назва країни)» і «Країна приготування:				Підпункт 2 пункту 4 розділу V

	(назва країни)», якщо країна походження м'яса великої рогатої худоби відрізняється від країни приготування подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби				порядку № 679
4.11	Маркування подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби містить назву країни забою тварин: «Країна забою тварин: (назва країни)»				Підпункт 3 пункту 4 розділу V порядку № 679
4.12	Якщо оператор ринку додатково вказує в маркуванні подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби назву країни народження тварин, то маркування містить зазначення: «Країна народження тварин: (назва країни)»				Підпункт 1 пункту 5 розділу V порядку № 679
4.13	Якщо оператор ринку додатково вказує в маркуванні подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби назви всіх країн, в яких здійснювали відгодівлю тварин, то маркування містить зазначення: «Країни відгодівлі тварин: (назви країн)»				Підпункт 2 пункту 5 розділу V порядку № 679
4.14	Якщо оператор ринку додатково вказує в маркуванні подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби реєстраційний номер потужності, що є бійнею, на якій було забито тварину або групу тварин, і назву країни, в якій вона знаходиться, то маркування містить зазначення: «Країна забою тварин: (назва країни) (реєстраційний номер бійні)»				Підпункт 3 пункту 5 розділу V порядку № 679

4.15	Якщо оператор ринку додатково вказує в маркуванні подрібненого (січеного) м'яса великої рогатої худоби реєстраційний номер потужності з розбирання та обвалювання м'яса, на якій здійснювали операції з розбирання та обвалювання туші або партії туш, а також назву країни, в якій розташована така потужність, то у маркуванні містить зазначення: «Країна розбирання та обвалювання м'яса: (назва країни) (реєстраційний номер потужності з розбирання та обвалювання м'яса)»				Підпункт 4 пункту 5 розділу V порядку № 679
4.16	Маркування нарізаного фасованого м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить назву країни народження тварин: «Країна народження тварин: (назва країни)»				Підпункт 1 пункту 6 розділу V порядку № 679
4.17	Маркування нарізаного фасованого м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить назви всіх країн, в яких здійснювали відгодівлю тварин: «Країни відгодівлі тварин: (назви країн)»				Підпункт 2 пункту 6 розділу V порядку № 679
4.18	Маркування нарізаного фасованого м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить назву країни забою тварин, після якої вказано реєстраційний номер бійні, на якій було забито тварин, або у відповідних випадках реєстраційні номери двох або трьох боень, на яких було забито тварин, що складають одну групу: «Країна забою групи тварин: (назва країни) (реєстраційні номери однієї, двох або трьох боень, на яких було забито тварин, що складають одну групу)»				Підпункт 3 пункту 6 розділу V порядку № 679

4.19	<p>Маркування нарізаного фасованого м'яса та їстівних субпродуктів великої рогатої худоби містить назву країни, в якій здійснювали розбирання туш тварин, після якої вказують реєстраційний номер потужності з розбирання або обвалювання м'яса, на якій здійснювали розбирання або обвалювання м'яса, або у відповідних випадках реєстраційні номери двох або трьох потужностей з розбирання або обвалювання м'яса, на яких здійснювали розбирання або обвалювання м'яса тварин, що складають одну групу: «Країна розбирання або обвалювання м'яса в партії: (назва країни, в якій здійснювали розбирання або обвалювання м'яса) (реєстраційні номери однієї, двох або трьох потужностей з розбирання або обвалювання м'яса, на яких здійснювали розбирання або обвалювання м'ясо тварин, що складають одну групу)»</p>					Підпункт 4 пункту 6 розділу V порядку № 679
4.20	<p>Маркування нарізаного м'яса не фасованого, що виставлене у точках продажу кінцевим споживачам, містить зазначення назви країни в якій народилися, були вирощені та забиті тварини, від яких отримане м'ясо, після якої зазначено назву країни, в якій здійснювалося розбирання туш</p>					Абзац перший пункту 7 розділу V порядку № 679
4.21	<p>У точках продажу м'ясо тварин, народжених та/або вирощених, та/або забитих у різних країнах, чітко відокремлене одне від одного. Інформація в точках продажу розміщена поруч із такими видами м'яса у спосіб, що дає можливість кінцевим</p>					Абзац другий пункту 7 розділу V порядку № 679

	споживачам легко розрізнити м'ясо за їх походженням				
4.22	Оператор ринку харчових продуктів, який щодня виставляє на продаж нарізане нефасоване м'ясо різних видів, веде записи, що містять таку інформацію: - дата (виставлення на продаж); - реєстраційний номер бійні, на якій тварин було забито; - реєстраційний номер потужності з розбирання та обвалювання м'яса, на якій здійснювали розбирання туш забитих тварин. Зазначена інформація надається кінцевим споживачам у відповідь на їх запит				Пункт 8 розділу V порядку № 679
4.23	Маркування м'ясної обрізі з м'яса великої рогатої худоби містить назви країн народження та вирощування тварин, які входять до однієї групи тварин: «Країни народження та вирощування групи тварин: (назви країн, в яких тварини народилися та були вирощені)»				Підпункт 1 пункту 9 розділу V порядку № 679
4.24	Маркування м'ясної обрізі з м'яса великої рогатої худоби містить назву країни забою тварин, від яких отримано м'ясну обрізь: «Країна забою: (назва країни забою тварин)»				Підпункт 2 пункту 9 розділу V порядку № 679
4.25	Маркування м'ясної обрізі з м'яса великої рогатої худоби містить назву країни, в якій було вироблено м'ясну обрізь, після якої вказують реєстраційний номер потужності з розбирання або обвалювання м'яса, на якій було вироблено м'ясну обрізь: «Країна виробництва: (назва країни				Підпункт 3 пункту 9 розділу V порядку № 679

	виробництва та реєстраційний номер потужності з розбирання або обвалювання м'яса, на якій здійснювали виробництво м'ясної обрізі)), або «Країна походження: (назва країни, в якій тварини народилися, були вирощені та забиті)» за умови, що всі тварини у групі народилися, були вирощені та забиті в одній країні					
<b>V. Спеціальні вимоги до маркування необробленої оливкової олії (код УКТ ЗЕД 1509 10) і оливкової олії екстра-класу (код УКТ ЗЕД 1509 10 20)</b>						
5.1	Маркування необробленої оливкової олії (virgin olive oil) (код УКТ ЗЕД 1509 10) і оливкової олії екстра-класу (extra virgin olive oil) (код УКТ ЗЕД 1509 10 20) містить позначення походження					Пункт 1 розділу VI порядку № 679
5.2	Позначення походження, що посилається на країну походження відповідає географічному регіону, в якому оливки було зібрано або в якому знаходиться екстракційний завод, на якому з цих оливок було виготовлено оливкову олію					Абзац другий пункту 2 розділу VI порядку № 679
5.3	Якщо оливки було зібрано в іншій країні, ніж країна розташування екстракційного заводу, на якому з них було виготовлено оливкову олію, маркування містить такі зазначення: «Необроблена оливкова олія, виготовлена в (назва країни) із оливок, зібраних в (назва країни)» або «Оливкова олія екстра-класу, виготовлена в (назва країни) із оливок, зібраних в (назва країни)»					Абзац третій пункту 2 розділу VI порядку № 679

5.4	Маркування сумішей оливкових олій містить зазначення: «Суміш оливкових олій, виготовлених в (назви країн)»					Пункт 3 розділу VI порядку № 679
<b>VI. Спеціальні вимоги до маркування меду</b>						
6.1	Маркування меду містить зазначення країни походження або місця походження, в якому мед було зібрано, а саме: «Мед, зібраний в: (назва країни)»					Пункт 1 розділу VII порядку № 679
6.2	Якщо мед походить із декількох країн, маркування містить одне із цих зазначень: - «Суміш меду, зібраного в Україні та (назви інших країн)»; - «Суміш меду, зібраного в (назви країн, крім України)»					Пункт 2 розділу VII порядку № 679

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

Додаток 16  
до Акта, складеного за результатами  
проведення планового  
(позапланового) заходу  
державного контролю  
(інспектування)  
стосовно дотримання операторами  
ринку  
вимог законодавства про харчові  
продукти

## ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ

### до виробництва та обігу вод природних мінеральних і вод джерельних

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
<b>I. Вимоги до виробництва та обігу води природної мінеральної</b>						
1.1	Вода природна мінеральна видобувається та виводиться на поверхню за допомогою водозабірних споруд, які забезпечують максимально можливу швидкість витoku води з джерела (дебіт) та не допускають втрат води					Пункт 6 розділу III наказу № 741
1.2	Навколо водозабору встановлені зони санітарної охорони відповідно до вимог законодавства					Пункт 7 розділу III наказу № 741
1.3	Водозабір та устаткування для виробництва води природної мінеральної забезпечує її захист від забруднення та збереження хімічних, фізико-хімічних і мікробіологічних властивостей, притаманних їй					Пункт 8 розділу III наказу № 741
1.4	Обладнання, що контактує з водою природною мінеральною (труби, резервуари тощо), виготовлене з матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами					Пункт 9 розділу III наказу № 741
1.5	Умови виробництва води природної мінеральної, зокрема обладнання для промивки та фасування води природної мінеральної у споживчу тару, відповідають вимогам наказу № 741					Пункт 10 наказу № 741
1.6	Споживча тара, у яку фасується вода природна мінеральна, закривається у					Пункт 11 розділу III

	спосіб, що запобігає можливості її фальсифікації або забрудненню				наказу № 741
1.7	Транспортування води природної мінеральної здійснюється в тарі у якій вона реалізується кінцевому споживачу (ця вимога не поширюється на виробників вод природних мінеральних, які автоцистернами транспортували ці води від джерела/свердловини до заводу з виробництва цих вод до дня набрання чинності наказу № 741)				Пункт 12 розділу III наказу № 741
1.8	Зберігання та транспортування води природної мінеральної здійснюються в умовах, що унеможливають її забруднення мікроорганізмами та/чи інтенсифікацію їх розмноження, а також пошкодження та забруднення споживчої тари, зокрема в місцях, захищених від впливу прямих сонячних променів				Пункт 13 розділу III наказу № 741
1.9	Якщо під час виробництва виявляється, що мікробіологічні параметри (показники) води природної мінеральної не відповідають установленим показникам безпечності, оператор ринку негайно припиняє виробництво води природної мінеральної, зокрема її розлив у споживчу тару, до усунення причин забруднення та приведення показників безпечності у відповідність із вимогами законодавства				Пункт 14 розділу III наказу № 741
1.10	Спосіб облаштування підприємства з виробництва вод природних мінеральних та умови їх виробництва визначені операторами ринку з урахуванням вимог				Пункт 15 розділу III наказу № 741

	законодавства України. Параметри (показники) безпечності та окремі показники якості води, що використовується для технологічних, санітарно-гігієнічних, господарських, побутових і питних потреб, відповідають вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10				
<b>II. Вимоги до обробки води природної мінеральної</b>					
2.1	<p>Вимоги, що вода природна мінеральна у процесі її виробництва не є об'єктом обробки (крім таких встановлених законодавством випадків:</p> <p>1) видалення нестабільних сполук заліза та сірки шляхом фільтрації та відстоювання; перед цими операціями допускається обробка води повітрям, якщо така обробка не змінює її основного складу;</p> <p>2) видалення сполук заліза, марганцю, сірки та миш'яку шляхом обробки повітрям, збагаченим озоном, якщо така обробка не змінює її основного складу;</p> <p>3) видалення інших небажаних складових з води природної мінеральної, якщо така обробка води не змінює її основного складу;</p> <p>4) повне або часткове видалення вільного діоксиду вуглецю, яке здійснюється виключно фізичними методами) виконуються</p>				<p>Пункт 16 розділу IV наказу № 741</p> <p>Підпункт 1 пункту 16 розділу IV наказу № 741</p> <p>Підпункт 2 пункту 16 розділу IV наказу № 741</p> <p>Підпункт 3 пункту 16 розділу IV наказу № 741</p> <p>Підпункт 4 пункту 16 розділу IV</p>
2.2	Оператор ринку застосовує види обробки, зазначені в підпунктах 1–3 пункту 2.1 цього додатка, за умови якщо вони відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.				Пункт 17 розділу IV наказу № 741

	При цьому оператор ринку інформує компетентний орган та/або його територіальні органи про наміри застосування обробок, не пізніше ніж за 15 календарних днів до дати початку застосування такої обробки шляхом надсилання письмового повідомлення в довільній формі				
2.3	Всіх необхідних заходів з метою забезпечення результативності обробки та безпечності води природної мінеральної, яка отримується в її результаті вжито				Пункт 18 розділу IV наказу № 741
2.4	До води природної мінеральної в тому стані, у якому вона перебуває в джерелі, і в процесі її виробництва не додаються будь-які речовини (за виключенням діоксиду вуглецю)				Пункт 19 розділу IV наказу № 741
2.5	Обробка з метою знезаражування, введення бактеріостатичних речовин або інша обробка, яка може змінити кількість життєздатних колоній мікроорганізмів води природної мінеральної, не здійснюється				Пункт 20 розділу IV наказу № 741
2.6	При використанні вод природних мінеральних для подальшого виробництва безалкогольних напоїв, вимоги щодо не поширення методів обробки зазначених в пунктах 2.1–2.5 цього додатка, оператором ринку враховано				Пункт 21 розділу IV наказу № 741
<b>III. Вимоги до маркування води природної мінеральної</b>					
3.1	Маркування води природної мінеральної здійснюється відповідно до вимог ЗУ № 2639				Пункт 22 розділу V наказу № 741

3.2	У маркуванні води природної мінеральної, що була оброблена повітрям та збагаченим озоном, після основного складу зазначається: «оброблена озоном»				Пункт 23 розділу V наказу № 741
3.3	Назва місцевості, населеного пункту або місцезнаходження, назва свердловини/джерела (за наявності) та похідні від них використовуються у маркуванні як власна назва води природної мінеральної з дотриманням законодавства України, що регулює правові засади охорони прав на зазначення походження товарів в Україні та відносини, що виникають				Пункт 24 розділу V наказу № 741
	у зв'язку з їх набуттям, використанням та захистом, за умови, що власна назва води не вводить в оману споживачів стосовно місцевості, населеного пункту чи місця видобування або фасування води природної мінеральної				
3.4	Оператор ринку не пропонує для реалізації воду природну мінеральну, яку видобуто з одного і того самого джерела/свердловини більше ніж під однією власною назвою				Підпункт 1 пункту 25 розділу V наказу № 741
3.5	Оператор ринку не використовує позначення, що приписують воді природній мінеральній властивості, які стосуються профілактики або лікування захворювань				Підпункт 2 пункту 25 розділу V наказу № 741
3.6	Оператор ринку під час виробництва, у тому числі під час пакування, маркування, обігу та/або рекламування води природної мінеральної, не використовує об'єкти права інтелектуальної власності, які:				Підпункт 3 пункту 25 розділу V наказу № 741

	<p>- вводять в оману щодо характеристик води природної мінеральної (у тому числі невідповідність води природної мінеральної зазначеним характеристикам);</p> <p>- вводять в оману щодо місцевості, населеного пункту або місця видобутку чи фасування води природної мінеральної</p>				
3.7	<p>Оператор ринку у маркуванні та рекламі упакованої у споживчу тару води питної, що не внесена до Державного реєстру вод природних мінеральних, не використовує в будь-якій формі вказівки, позначення, знаки для товарів та послуг, назву, зображення або інші позначки, які можуть призвести до переплутування води питної з водою природною мінеральною, зокрема слова «мінеральна», «природна» або їх похідні</p>				<p>Підпункт 4 пункту 25 розділу V наказу № 741</p>
3.8	<p>Оператор ринку використовує позначення, що містяться в додатку до наказу № 741, за умови відповідності зазначеним у додатку критеріям</p>				<p>Підпункт 1 пункту 26 розділу V наказу № 741</p>
3.9	<p>Оператор ринку наводить в маркуванні інші твердження, установлені наказом № 1145</p>				<p>Підпункт 2 пункту 26 розділу V наказу № 741</p>
3.10	<p>У разі якщо маркування містить власну назву, що відрізняється від найменування свердловини джерела або місця видобування води чи місця виробництва (фасування), відповідне найменування джерела або місця видобування води вказується літерами, що принаймні в півтора рази більші за розміром (заввишки та завширшки) від</p>				<p>Пункт 27 розділу V наказу № 741</p>

	найбільшої літери, яка застосовується у власній назві					
<b>IV. Вимоги до води джерельної</b>						
4.1	Вода питна має офіційну назву «вода джерельна», якщо вона: 1) не зазнала інших видів обробки, крім зазначених пункті 2.1–2.5 цього додатка; 2) відповідає гігієнічним вимогам до виробництва та обігу води природної мінеральної; 3) відповідає встановленим мікробіологічним параметрам (показникам) води природної мінеральної та іншим показникам безпеки					Пункт 28 розділу VI наказу № 741
4.2	Маркування води джерельної містить: номер або назву свердловин(и)/джерел(а) та/або назву родовища; місцезнаходження свердловин(и)/джерел(а) та/або родовища або місця розливу (якщо місце розливу не є місцем знаходження свердловин(и)/джерел(а)); відомості про види обробки.					Пункт 29 розділу VI наказу № 741
	Маркування також може доповнюватися інформацією про відповідну характеристику води природної мінеральної («сильногазована» або «слабогазована»)					

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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 контрол

**АКТ**

**складений за результатами проведення планового  
(позапланового) заходу державного контролю (інспектування)  
стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства  
про корми**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства економіки  
України

21 січня 2022 року № 143-22



**УКРАЇНА**

---

(найменування органу державного контролю, його місцезнаходження,

---

номер телефону, факсу та адреса електронної пошти)

---

**АКТ**

від

(дата складання акта)

№







План коригувальних дій розроблено та впроваджено оператором ринку за результатами попередніх заходів державного контролю:  так;  ні.

**Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю (інспектування):**

посадові особи Держпродспоживслужби

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа:

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

треті особи:

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

\_\_\_\_\_

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))

**Процес проведення заходу (його окремої дії) фіксувався:**

<input type="checkbox"/> суб'єктом господарювання	<input type="checkbox"/> засобами аудіотехніки
	<input type="checkbox"/> засобами відеотехніки
<input type="checkbox"/> посадовою особою Держпродспоживслужби	<input type="checkbox"/> засобами аудіотехніки
	<input type="checkbox"/> засобами відеотехніки

**Інформація про відбір зразків для проведення простих або лабораторних досліджень**

**(випробувань):**

Проводився відбір зразків	<input type="checkbox"/> ні ≤ так
Проводилися прості або лабораторні дослідження (випробування)	<input type="checkbox"/> ні ≤ так

Додаткові

пояснення

(пояснення щодо відбору зразків із зазначенням мети, дати та номера акта відбору;

виду та результатів простих або лабораторних досліджень (випробувань))

**ПЕРЕЛІК**

**питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)**

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОПЕРАТОРІВ РИНКУ</b>						
1.1	Потужність має актуальний експлуатаційний дозвіл					Частини друга та восьма статті 14 ЗУ № 2264, пункти 3 та 4 Порядку видачі, переоформлення та анулювання експлуатаційного

					дозволу на потужність і видачі його дублікату, зареєстрований постановою, КМУ № 884
1.2	Потужність має державну реєстрацію				Частина перша статті 15 ЗУ № 2264, Порядок здійснення державної реєстрації потужностей, зареєстрований постановою КМУ № 884
1.3	Повідомлення про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності надсилались територіальному органу протягом 10 робочих днів				Частина четверта статті 15 ЗУ № 2264
1.4	Усунуто виявлені невідповідності оператором ринку шляхом корекцій та коригувальних дій				Пункт 2 частини першої статті 16 ЗУ № 2042
1.5	Систему простежуваності забезпечено				Стаття 12 ЗУ № 2264, пункт 6 частини першої статті 38 ЗУ № 2264

1.6	Оператор ринку використовує лише корми, отримані із зареєстрованих потужностей та/або потужностей, на які отримано експлуатаційний дозвіл, крім випадків, передбачених у частині другій статті 3 ЗУ № 2264-VIII, та/або потужностей, що відповідають вимогам щодо ввезення (пересилання) кормів на митну територію України				Пункт 13 частини першої статті 9 ЗУ № 2264
1.7	Корми тваринного походження ввезено (переслано) на митну територію України, за умови, що вони походять з країни (її окремої території) та вироблені на потужності, які внесені до реєстру країн та потужностей, з яких дозволяється ввезення (пересилання) продуктів на митну територію України				Частина четверта статті 48 ЗУ № 2264
1.8	Оператор ринку використовує кормові добавки, зареєстровані відповідно до законодавства про корми				Пункт 14 частини першої статті 9 та частини першої — третьої статті 17 ЗУ № 2264
1.9	Процедури вилучення/відклику впроваджено				Пункт 11 частини першої статті 9 ЗУ № 2264
1.10	Система реєстрації та обробки скарг, та інформування про результати їх розгляду заінтересованих осіб функціонують				Пункт 15 частини першої статті 9 ЗУ № 2264
1.11	Оператор ринку, що здійснює реалізацію кормів, проводить їх періодичні дослідження				Частина третя статті 9 ЗУ № 2264

	(випробування) в акредитованих лабораторіях на предмет вмісту речовин, наявність яких у кормах є обмеженою або забороненою, в порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері ветеринарної медицини				
1.12	<p>Оператор ринку, який здійснює роздрібну торгівлю або розповсюдження кормів і не здійснює при цьому пакування або маркування, або іншим чином не впливає на безпечність та цілісність кормів, ініціює процедури вилучення з обігу кормів, що не відповідають вимогам безпечності.</p> <p>Такий оператор ринку забезпечує дотримання умов зберігання кормів, зазначених у маркуванні, передає інформацію, необхідну для забезпечення простежуваності кормів, а також співпрацює з операторами ринку та компетентним органом з метою сприяння забезпеченню безпечності кормів</p>				Частина п'ята статті 9 ЗУ № 2264
<b>2. ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ, ПРЕДСТАВЛЕННЯ ТА ПАКУВАННЯ (ФАСУВАННЯ) КОРМІВ</b>					
<i>2.1. Загальні вимоги до маркування кормів</i>					
2.1.1	Маркування, реклама та представлення кормів не вводять в оману щодо передбачуваного використання чи характеристик кормів, а саме характеру, способу виготовлення або виробництва, властивостей, складу, кількості, мінімального строку зберігання,				Пункт 1 частини першої статті 22 ЗУ № 2264

	видів або категорій тварин, для яких призначені корми				
2.1.2	Маркування здійснене відповідно до Державного каталогу кормових матеріалів або методичних настанов				Пункт 3 частини першої статті 22 ЗУ № 2264
2.1.3	Якщо корми марковані як такі, що призначені для особливих поживних цілей, то твердження про можливе використання таких кормів внесено до Державного реєстру тверджень про властивості кормів для особливих поживних цілей та відповідності властивостей таких кормів основним поживним характеристикам, встановленим щодо таких тверджень у цьому Державному реєстрі				Частина друга статті 22 ЗУ № 2264
2.1.4	Маркування кормів виконане державною мовою, є чітким, стійким, нерозтертим та здійснене повністю на видному місці упаковки, контейнера або на прикріпленій до них етикетці,				Частина перша та друга статті 23 ЗУ № 2264
	або у супровідних документах. Маркування легко розпізнається, не приховане та/або не спотворюється іншою інформацією				
2.1.5	Маркування кормового матеріалу або кормової суміші містить повну інформацію, відповідно до вимог законодавства про безпечність та гігієну кормів				Частина третя, шоста, сьома, дев'ята та десята, дванадцята статті 23 ЗУ № 2264, підпункти 3, 4, 6 та 7 пункту 1 наказу № 241

2.1.6	Зазначені у маркуванні інструкції щодо належного використання додаткових кормів та кормових матеріалів, які містять кормові добавки в обсягах, що перевищують максимальні рівні, встановлені для повнораціонних кормів, визначають максимальну кількість таких додаткових кормів та кормових матеріалів				Частина четверта статті 23 ЗУ № 2264, підпункт 5 пункту 1 наказу № 241
<b>2.2. Спеціальні вимоги до маркування кормів</b>					
2.2.1	Вимоги до маркування кормових матеріалів виконуються				Стаття 24 ЗУ 2264
2.2.2	Вимоги до маркування кормових сумішей виконуються				Стаття 26 ЗУ 2264
2.2.3	Вимоги до маркування кормів, призначених для особливих поживних цілей, виконуються.				Стаття 27 ЗУ 2264
2.2.4	Вимоги до маркування кормів для домашніх тварин виконуються.				Стаття 29 ЗУ 2264
2.2.5	Вимоги до маркування кормових добавок та преміксів виконуються.				Стаття 30 ЗУ 2264, підпункт 8 пункту 1 наказу № 241
2.2.6	Вимоги до маркування генетично модифікованих кормів та генетично модифікованих організмів, що використовуються в кормах, виконуються.				Стаття 31 ЗУ 2264
2.2.7	Маркування забруднених кормів містить інформацію про проведення знезараження чи очищення.				Стаття 32 ЗУ 2264
2.2.8	Добровільне маркування кормів не суперечить принципам маркування,				Стаття 33 ЗУ 2264

	реклами та представлення кормів, встановленим законодавством про безпеку та гігієну кормів.					
2.2.9	Кормові суміші, кормові добавки та премікси, а також лікувальні корми вводяться в обіг тільки в закритих упаковках або контейнерах, які сконструйовані таким чином, щоб під час відкриття вони не пошкоджувалися та не могли бути повторно використані					Частина перша статті 34 ЗУ № 2264
2.2.10	Оператор ринку здійснює обіг кормових сумішей, солі у блоках або сольових лизунців розсипом або у незакритих упаковках чи контейнерах, лише за умови, що вони відповідають вимогам частини другої статті 34 ЗУ № 2264					Частина друга статті 34 ЗУ № 2264
2.2.11	Твердження щодо властивості кормового матеріалу або кормової суміші є об'єктивним і доступним для перевірки компетентним органом, наукове обґрунтування твердження наявне в оператора ринку, відповідального за маркування					Частини перша та друга статті 35 ЗУ № 2264

### **3. ВИМОГИ ДО ОПЕРАТОРІВ РИНКУ, ЯКІ ЗДІЙСНЮЮТЬ ПЕРВИННЕ ВИРОБНИЦТВО КОРМІВ**

#### ***3.1. Заходи з запобігання, зменшення або усунення небезпечних факторів, захист від забруднення та псування первинної продукції.***

3.1.1	Заходи щодо контролю небезпечного забруднення, яке походить з повітря, ґрунту, води, добрив, засобів захисту рослин, біоцидів, ветеринарних препаратів або виникає внаслідок поводження та знищення відходів запроваджено					Пункт 1 частини третьої статті 36 ЗУ № 2264
-------	---	--	--	--	--	---

3.1.2	Заходи щодо забезпечення здоров'я рослин і тварин, а також захисту навколишнього природного середовища, які можуть вплинути на безпечність кормів, включаючи програми з моніторингу та контролю зоонозів та зоонозних агентів запроваджено					Пункт 2 частини третьої статті 36 ЗУ № 2264
3.1.3	Приміщення, обладнання, контейнери, тара та транспортні засоби, що використовуються для виробництва, приготування, сортування, пакування, зберігання та транспортування кормів утримуються в чистому стані та, у разі необхідності, дезінфікуються					Пункт 1 частини четвертої статті 36 ЗУ № 2264
3.1.4	Гігієнічні умови виробництва, транспортування та зберігання кормів та їх чистоту забезпечено					Пункт 2 частини четвертої статті 36 ЗУ № 2264
3.1.5	Для запобігання небезпечному забрудненню (у разі необхідності) використовується чиста вода					Пункт 3 частини четвертої статті 36 ЗУ № 2264
3.1.6	Запроваджено заходи з недопущення поширення небезпечного забруднення тваринами та шкідниками					Пункт 4 частини четвертої статті 36 ЗУ № 2264
3.1.7	Зберігання та поводження з відходами та небезпечними речовинами здійснюється у безпечний спосіб та окремо від кормів для запобігання забрудненню					Пункт 5 частини четвертої статті 36 ЗУ № 2264
3.1.8	Забруднення кормів від пакувальних матеріалів відсутнє					Пункт 6 частини четвертої статті 36 ЗУ № 2264

3.1.9	Результати будь-яких досліджень (випробувань) зразків первинної продукції або інших зразків, пов'язаних із безпечністю кормів враховано у діяльності оператора ринку					Пункт 7 частини четвертої статті 36 ЗУ № 2264
-------	--	--	--	--	--	---

### **3.2 Ведення записів операторами ринку**

3.2.1	Записи про використання засобів захисту рослин та біоцидів наявні та ведуться					Пункт 1 частини п'ятої статті 36 ЗУ № 2264
3.2.2	Записи про використання генетично модифікованого насіння наявні та ведуться					Пункт 2 частини п'ятої статті 36 ЗУ № 2264
3.2.3	Записи про випадки появи шкідників або хвороб, які можуть вплинути на безпечність первинної продукції наявні та ведуться					Пункт 3 частини п'ятої статті 36 ЗУ № 2264
3.2.4	Записи про результати досліджень (випробувань) зразків, відібраних з первинної продукції, або інших зразків, відібраних для діагностики з метою забезпечення безпечності кормів наявні та ведуться					Пункт 4 частини п'ятої статті 36 ЗУ № 2264
3.2.5	Записи про походження та кількість кожної партії вхідних кормів, а також місце призначення та кількість кожної партії вихідних кормів (простежуваність «крок назад» та «крок вперед»), наявні та ведуться					Пункт 5 частини п'ятої статті 36 ЗУ № 2264

## **4. ВИМОГИ ДО ОПЕРАТОРІВ РИНКУ КРІМ ТИХ, ЯКІ ЗДІЙСНЮЮТЬ ПЕРВИННЕ ВИРОБНИЦТВО КОРМІВ**

### **4.1. Гігієнічні вимоги до потужностей**

4.1.1	Потужності, що використовуються для переробки, зберігання і					Частина перша статті 37 ЗУ № 2264
-------	---	--	--	--	--	-----------------------------------

	транспортування кормів, утримуються у чистому стані				
4.1.2	Планування, конструкція, розміщення та розмір потужностей дають змогу проводити чищення та/або дезінфекцію				Пункт 1 частини другої статті 37 ЗУ № 2264
4.1.3	Планування, конструкція, розміщення та розмір потужностей дає змогу мінімізувати ризик виникнення помилок та уникати забруднення, перехресного забруднення та будь-якого несприятливого впливу на безпечність та якість кормів				Пункт 2 частини другої статті 37 ЗУ № 2264
4.1.4	Процедури чищення запроваджені таким чином, що обладнання, яке контактує з кормами, висушується після будь-якого мокрого процесу чищення				Пункт 2 частини другої статті 37 ЗУ № 2264
4.1.5	Процедури регулярних перевірок обладнання, що використовується для змішування та/або виробництва кормів, відповідно до письмових процедур, заздалегідь встановлених виробником, запроваджено				Частина третя статті 37 ЗУ № 2264
4.1.6	Усі ваги та вимірювальні пристрої, що використовуються у виробництві кормів, відповідають діапазонам ваги або об'ємів, що вимірюються. Проводиться регулярне тестування їх точності				Пункт 1 частини третьої статті 37 ЗУ № 2264
4.1.7	Усі мішалки, що використовуються у виробництві кормів, відповідають діапазонам ваги або об'ємів змішуваних сумішей та розчинів, та				Пункт 2 частини третьої статті 37 ЗУ № 2264

	здатні забезпечувати однорідність таких сумішей та розчинів				
4.1.8	Приміщення, що використовуються для переробки та зберігання кормів, має належне природне та/або штучне освітлення, якість якого відповідає потребам відповідних технологічних операцій				Частина четверта статті 37 ЗУ № 2264
4.1.9	Дренажні споруди є придатними для використання за призначенням, та сконструйовані і побудовані у спосіб, що дозволяє запобігти ризику забруднення кормів				Частина п'ята статті 37 ЗУ № 2264
4.1.10	Вода, що використовується у виробництві кормів, є придатною для споживання тваринами. Труби для подачі води мають інертну природу				Частина шоста статті 37 ЗУ № 2264
4.1.11	Стічні води, відходи та дощова вода утилізуються (відводяться) у спосіб, що виключає можливість шкідливого впливу на обладнання, безпечність та якість кормів. Зіпсовані продукти та пил контролюються для запобігання поширенню шкідників				Частина сьома статті 37 ЗУ № 2264
4.1.12	Вікна та інші отвори захищені від проникнення шкідників. Двері щільно змонтовані та у зачиненому стані захищені від проникнення шкідників.				Частина восьма статті 37 ЗУ № 2264
4.1.13	Стеля та верхні кріплення сконструйовані, змонтовані та оброблені у спосіб, що дозволяє запобігти накопиченню бруду, зменшити конденсат, ріст небажаної плісняви і відпадання частинок				Частина дев'ята статті 37 ЗУ № 2264

	конструкції, які можуть вплинути на безпеку та якість кормів				
4.1.14	На потужностях, що використовуються для переробки, зберігання і транспортування кормів, запроваджені ефективні програми боротьби з шкідниками				Частина десята статті 37 ЗУ № 2264
<b>4.2. Гігієнічні вимоги до виробництва кормів</b>					
4.2.1	Усі етапи виробництва виконуються відповідно до заздалегідь встановлених письмових процедур та інструкцій, призначених для визначення, перевірки та контролю критичних точок у процесі виробництва				Пункт 1 частини першої статті 38 ЗУ № 2264
4.2.2	Технічні або організаційні заходи для недопущення або зменшення перехресного забруднення здійснено				Пункт 2 частини першої статті 38 ЗУ № 2264
4.2.3	Моніторинг кормів на наявність заборонених небажаних речовин та інших забруднюючих речовин, які можуть негативно вплинути на здоров'я людей або тварин проводиться. Відповідні заходи контролю для зменшення ризику від таких речовин вживаються				Пункт 3 частини першої статті 38 ЗУ № 2264
4.2.4	Відокремлення та ідентифікацію відходів та матеріалів, непридатних для використання як корми, забезпечується				Пункт 4 частини першої статті 38 ЗУ № 2264
4.2.5	Матеріали, що містять небезпечні рівні ветеринарних препаратів, забруднюючих речовин або інших небезпечних факторів, знищуються та не використовуються як корми				Пункт 5 частини першої статті 38 ЗУ № 2264

### 4.3. Гігієнічні вимоги до зберігання та перевезення кормів

4.3.1	Перероблені корми зберігаються окремо від неперероблених кормових матеріалів та добавок для запобігання перехресному забрудненню					Пункт 1 частини першої статті 39 ЗУ № 2264
4.3.2	Використовуються належні пакувальні матеріали, які відповідають вимогам законодавства					Пункт 2 частини першої статті 39 ЗУ № 2264
4.3.3	Корми зберігаються в призначених для цього місцях з належними умовами зберігання, доступ до яких мають лише особи, уповноважені операторами ринку					Пункт 3 частини першої статті 39 ЗУ № 2264
4.3.4	Корми зберігаються та перевозяться у належних контейнерах або інших ємностях у спосіб, що дозволяє легко їх ідентифікувати, а також запобігати їх перехресному забрудненню та/або псуванню					Пункт 4 частини першої статті 39 ЗУ № 2264
4.3.5	Контейнери, інші ємності та обладнання, яке використовується для транспортування, зберігання, конвеєрного транспортування, оброблення та зважування кормів утримуються у чистому стані. Здійснюється їх належне чищення після використання з мінімізацією залишків миючих та дезінфікуючих засобів					Пункт 5 частини першої статті 39 ЗУ № 2264
4.3.6	Заходи з запобігання псуванню кормів та з недопущення появи шкідників запроваджено					Пункт 6 частини першої статті 39 ЗУ № 2264
4.3.7	Умови зберігання кормів дотримано, зокрема, у разі необхідності підтримувати максимально низьку					Пункт 7 частини першої статті 39 ЗУ № 2264

	температуру зберігання для запобігання появі конденсату та псуванню кормів					
<b>4.4. Вимоги до персоналу потужностей</b>						
4.4.1	Працівники, призначені відповідальними за управління виробництвом, мають необхідну для цього кваліфікацію					Пункт 1 частини першої статті 40 ЗУ № 2264
4.4.2	На потужності є достатня кількість працівників, які володіють практичними навичками та кваліфікацією, необхідними для виробництва кормів					Пункт 2 частини першої статті 40 ЗУ № 2264
4.4.3	Посадові інструкції наявні. В інструкціях зазначено кваліфікаційні вимоги до працівників, їхні права, обов'язки та відповідальності щодо виробництва кормів. Такі інструкції доступні на запит компетентного органу під час здійснення державного контролю					Пункт 3 частини першої статті 40 ЗУ № 2264
4.4.4	Письмове інформування працівників про їхні права, обов'язки та відповідальність щодо виробництва кормів, у тому числі у разі внесення змін до відповідних інструкцій, забезпечено					Пункт 4 частини першої статті 40 ЗУ № 2264
<b>4.5. Вимоги до контролю якості</b>						
4.5.1	Оператор ринку має доступ до акредитованих лабораторій для проведення відповідних досліджень (випробувань)					Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 2264
4.5.2	План контроль якості кормів виконується					Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 2264

4.5.3	Відповідальні за контроль якості працівники (якщо існує необхідність у їх призначенні) мають необхідну для цього кваліфікацію				Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 2264
4.5.4	План контролю якості кормів складений в письмовій формі та передбачає, зокрема, процедури відбору зразків, методи досліджень (випробувань) та періодичність їх проведення, процедури перевірки відповідності кормів специфікаціям, а на випадок їх невідповідності - порядок подальшого використання таких кормів (кормових інгредієнтів). План контролю якості кормів передбачає проведення перевірок критичних точок під час виробництва				Частина друга статті 41 ЗУ № 2264
4.5.5	Зразки кормових інгредієнтів та кожної партії вироблених і введених в обіг кормів або кожної конкретної частини виробленої продукції (у разі безперервного виробництва) відбираються та зберігаються у достатній кількості із дотриманням заздалегідь встановленої ним процедури для забезпечення простежуваності				Частина четверта статті 41 ЗУ № 2264-VIII
4.5.6	Якщо оператор ринку виробляє корми виключно для власних потреб, відбір зразків здійснюється на регулярній основі для забезпечення простежуваності				Частина четверта статті 41 ЗУ № 2264
4.5.7	Зразки, відібрані відповідно до вимог частини четвертої статті 41 ЗУ № 2264-VIII, опечатані і марковані. Зберігання зразків здійснюється у				Частина п'ята статті 41 ЗУ № 2264

	<p>спосіб, що запобігає зміні складу відповідних зразків та їх підробці. Зразки зберігаються протягом шести місяців після закінчення мінімального строку зберігання відповідних кормів (кормових інгредієнтів) та надаються на запит компетентного органу під час здійснення державного контролю. У разі виробництва кормів для непродуктивних тварин відбираються та зберігаються зразки тільки кінцевого продукту.</p>					
<b>4.6. Вимоги до ведення записів</b>						
4.6.1	<p>Записи (у вигляді друкованих або електронних документів та/або баз даних), що містять відомості про закупівлю, виробництво та продаж кормів, а також заходи контролю,</p>					<p>Частини перша та друга статті 42 ЗУ № 2264</p>
	<p>наявні та надаються на запит компетентного органу під час здійснення державного контролю</p>					
4.6.2	<p>Записи щодо процесу виробництва та заходів контролю, призначені для встановлення та контролю критичних точок у виробничому процесі, а також для складання та реалізації плану контролю якості кормів наявні та зберігаються оператором ринку з метою забезпечення простежуваності виробництва кожної реалізованої партії кормів та притягнення винних осіб до відповідальності у разі виникнення скарг</p>					<p>Частина третя статті 42 ЗУ № 2264</p>

4.6.3	<p>Записи для кормових добавок, що містять відомості щодо простежуваності, включають - відомості про категорії, функціональні групи та кількість вироблених добавок, відповідні дати виробництва та, у разі необхідності, номер партії або конкретної частини виробленої продукції (у разі безперервного виробництва), назву та адресу потужності, до якої були доставлені добавки, категорії, функціональні групи і кількість доставлених добавок та, у разі необхідності, номер партії або конкретної частини виробленої продукції (у разі безперервного виробництва)</p>				Пункт 1 частини четвертої статті 42 ЗУ № 2264
4.6.4	<p>Записи для продуктів, що використовуються як прямі та непрямі джерела протеїнів, що містять відомості щодо простежуваності, включають інформацію про категорії (види) та кількість вироблених продуктів, відповідні дати виробництва та, у разі необхідності, номер партії або конкретної частини виробленої продукції (у разі безперервного виробництва), назву та адресу потужності або кінцевого користувача, куди були доставлені такі продукти, категорії (види) та кількість доставлених продуктів та, у разі необхідності, номер партії або конкретної частини виробленої продукції (у разі безперервного виробництва)</p>				Пункт 2 частини четвертої статті 42 ЗУ № 2264

4.6.5	<p>Записи для преміксів, що містять відомості щодо простежуваності включають назву та адресу виробників або постачальників добавок, відомості про категорії, функціональні групи та кількість використаних добавок та, у разі необхідності, номер партії або конкретної частини виробленої продукції (у разі безперервного виробництва), дату виробництва преміксів та номер партії (у разі необхідності), назву та адресу потужності, до якої було доставлено премікси, дату доставки, склад та кількість поставлених преміксів, номер партії (у разі необхідності)</p>				<p>Пункт 3 частини четвертої статті 42 ЗУ № 2264</p>
4.6.6	<p>Записи для кормових сумішей/кормових матеріалів, що містять відомості щодо простежуваності включають назву та адресу виробників або постачальників кормових добавок/преміксів, відомості про склад та кількість використаних преміксів разом з номером партії (у разі необхідності), назву та адресу постачальників кормових матеріалів та додаткових кормів та дату їх доставки, тип, кількість та склад кормових сумішей, види та кількість виготовлених кормових матеріалів або кормових сумішей разом з датою виробництва, назву і адресу покупця (наприклад, іншого оператора ринку, сільськогосподарського виробника тощо)</p>				<p>Пункт 4 частини четвертої статті 42 ЗУ № 2264</p>

## 5. ГІГІЕНА ГОДУВАННЯ ТВАРИН

### 5.1. Гігієнічні вимоги до випасу тварин

5.1.1	Випас тварин на пасовищах та землях сільськогосподарських угідь здійснюється у спосіб, що мінімізує забруднення харчових продуктів тваринного походження фізичними, біологічними або хімічними небезпечними факторами				Частина перша статті 43 ЗУ № 2264-VIII
5.1.2	Режим використання пасовищ та інших сільськогосподарських угідь для випасу тварин передбачає періоди відпочинку землі з метою мінімізації біологічного				Частина друга статті 43 ЗУ № 2264
	перехресного забруднення гноєм (за наявності ризику виникнення такого забруднення), а також забезпечує дотримання необхідних періодів очікування після застосування засобів агрохімії. Протягом зазначених періодів відпочинку землі та періодів очікування випас тварин не здійснюється				
<b>5.2. Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких утримуються тварини, та обладнання для годування тварин</b>					
5.2.1	Потужності, на яких утримуються тварини, сконструйовані у спосіб, що дозволяє забезпечити їх належне чищення та прибирання				Частина перша статті 44 ЗУ № 2264
5.2.2	Потужності та обладнання для годування тварин піддаються ретельному та регулярному чищенню з метою запобігання появі будь-якого небезпечного фактора				Частина перша статті 44 ЗУ № 2264

5.2.3	Хімічні речовини для чищення та санітарної обробки використовуються відповідно до інструкцій їх виробників, а також зберігаються окремо від кормів та зони годування тварин					Частина перша статті 44 ЗУ № 2264
5.2.4	На потужностях, на яких утримуються тварини, запроваджено системи боротьби із шкідниками, які запобігають потраплянню шкідників на такі потужності, з метою мінімізації можливого забруднення кормів, підстилок та місць утримання тварин					Частина друга статті 44 ЗУ № 2264
5.2.5	Будівлі, в яких утримуються тварини, та обладнання для годування тварин утримуються в чистому стані					Частина третя статті 44 ЗУ № 2264
5.2.6	На потужностях, на яких утримуються тварини, запроваджено процедури видалення гною, сміття та інших можливих джерел забруднення кормів					Частина третя статті 44 ЗУ № 2264
5.2.7	Корми та підстилка, що використовуються на таких потужностях, регулярно замінюються для недопущення їх забруднення та появи на них плісняви					Частина третя статті 44 ЗУ № 2264
<b>5.3. Гігієнічні вимоги до зберігання кормів</b>						
5.3.1	Корми зберігаються окремо від хімічних речовин та інших продуктів, що заборонені для годування тварин					Частина перша статті 45 ЗУ № 2264

5.3.2	Зони зберігання та контейнери для зберігання кормів утримуються в чистому та сухому стані					Частина друга статті 45 ЗУ № 2264
5.3.3	У разі необхідності для забезпечення належної гігієни зберігання кормів заходи боротьби із шкідниками вживаються					Частина третя статті 45 ЗУ № 2264
5.3.4	Зони зберігання та контейнери для зберігання кормів регулярно очищуються для запобігання небажаному перехресному забрудненню					Частина четверта статті 45 ЗУ № 2264
5.3.5	Насіння зберігається у спосіб, що виключає потрапляння тварин до місця його збереження					Частина п'ята статті 45 ЗУ № 2264
5.3.6	Лікувальні корми та корми, що не належать до лікувальних, які призначаються для різних категорій або видів тварин, зберігаються окремо у спосіб, що дозволяє зменшити ризик їх забруднення та згодовування тваринам не за призначення.					Частина шоста статті 45 ЗУ № 2264
<b>5.4. Гігієнічні вимоги до роздавання кормів та заборона годування певними видами кормів</b>						
5.4.1	Системи роздавання кормів не допускають потрапляння кормів до тварин, яким вони не призначені					Частина перша статті 46 ЗУ № 2264
5.4.2	Під час роздавання кормів та годування ними тварин, поводження з кормами здійснюється у спосіб, що запобігає їх забрудненню від забруднених зон зберігання та забрудненого обладнання.					Частина перша статті 46 ЗУ № 2264
5.4.3	Поводження з лікувальними кормами здійснюється окремо від					Частина друга статті 46

	поводження з кормами, що не належать до лікувальних, з метою уникнення їх забруднення					ЗУ № 2264
5.4.4	Засоби транспортування кормів та обладнання для годування тварин піддаються регулярному чищенню, особливо якщо вони використовуються для доставки та роздавання лікувальних кормів					Частина третя статті 46 ЗУ № 2264
5.4.5	Жуйних тварин не годують кормами, що містять тваринний білок жуйних тварин					Частина четверта статті 46 ЗУ № 2264
<b>5.5. Гігієнічні вимоги до води</b>						
5.5.1	Вода, призначена для споживання тваринами або для аквакультури, відповідає вимогам, встановленим законодавством. Розроблено систему заходів для оцінки та зменшення шкідливого впливу небезпечних факторів у разі виникнення підозри щодо забруднення тварин або продуктів тваринного походження від води					Частина перша статті 47 ЗУ № 2264
5.5.2	Водопійне обладнання та обладнання для годування тварин сконструйоване, змонтоване та розміщене у спосіб, що мінімізує забруднення кормів та води					Частина друга статті 47 ЗУ № 2264
5.5.3	Водопійні системи підлягають регулярному чищенню, а у разі необхідності - ремонту.					Частина друга статті 47 ЗУ № 2264
<b>6. ВИМОГИ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ НАССР</b>						

6.1	Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) розроблено та запроваджено.					Пункти 1 та 4 частини третьої статті 11 ЗУ № 2264
-----	--	--	--	--	--	---

**Примітка.** Пояснення до позначень, використаних у цьому Акті:  
«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.

**ПЕРЕЛІК**  
**нормативно-правових актів, відповідно до яких складено перелік**  
**питань**  
**щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)**

№ з/п	Нормативно-правовий акт		Дата і номер державної реєстрації нормативно-правового акта у Мін'юсті	Позначення
	найменування	дата і номер		
1	2	3	4	5
<b>1. Закони України</b>				
1	Закон України «Про безпечність та гігієну кормів»	21 грудня 2017 року № 2264-VIII	x	ЗУ № 2264
2	Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	18 травня 2017 року № 2042-VIII	x	ЗУ № 2042
3	Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»	5 квітня 2007 року № 877-V	x	ЗУ № 877
<b>2. Постанови КМУ</b>				
1	Постанова Кабінету Міністрів України «Деякі питання реалізації Закону України «Про безпечність та гігієну кормів»	від 18 серпня 2021 року № 884	x	Постанова КМУ № 884
<b>3. Накази</b>				

1	Наказ Мінагрополітики «Про затвердження деяких нормативно-правових актів щодо безпечності та гігієни кормів»	06 травня 2019 року № 241	19 липня 2019 року за № 800/33771	Наказ № 241
---	--	---------------------------	-----------------------------------	-------------

### ОПИС

#### виявлених порушень вимог законодавства

**За результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) встановлено:**

відсутність порушень вимог законодавства;

наявність порушень вимог законодавства.

№ з/п	Вимоги законодавства, які було порушено, із зазначенням відповідних статей (частин, пунктів, абзаців тощо)	Опис фактичних обставин та відповідних доказів (письмових, речових, електронних або інших), що підтверджують наявність порушення вимог законодавства
1	2	3

**Інформація про потерпілих (за наявності):**

---

(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності), дата народження, місце проживання, номер телефону тощо)

---

**Положення Закону, яким встановлено відповідальність за порушення вимог законодавства (за наявності):**

---

(найменування Закону та реквізити його відповідних положень)

---



---

**ПЕРЕЛІК**  
**питань для операторів ринку щодо здійснення контролю**  
**за діями (бездіяльністю) посадових осіб компетентного органу**  
**та/або його територіального органу**

№ з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання			Законодавство України про контроль
		так	ні	дотримання вимог законодавства не є обов'язковим для посадових осіб	
1	2	3	4	5	6
1	Посвідчення на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що посвідчує посадову особу органу державного контролю, пред'явлено				Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт «б» пункту 4, пункт 2 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
2	Копію посвідчення на проведення заходу державного контролю надано				Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт «б» пункту 4 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
3	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного контролю внесено запис про проведення такого				Частина дванадцята статті 4 ЗУ № 877,

	заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)				пункт 10 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
4	Під час проведення позапланового заходу державного контролю розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу				Частина перша статті 6 ЗУ № 877

**Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведеного заходу державного контролю (інспектування) та цього Акта<sup>4</sup>**

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення

**Посадові особи Держпродспоживслужби:**

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

<sup>4</sup> Акт за результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) складається у двох примірниках, один із яких надається оператору ринку (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій

ним особі, другий - залишається в компетентному органі та/або його територіальному органі..

**Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) та/або уповноважена ним особа:**

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

**Треті особи, які брали участь у проведенні проведення заходу державного контролю (інспектування):**

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

Примірник цього Акта на  сторінках отримано ..:

_____	_____	_____
(найменування посади)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

Відмітка про відмову від підписання керівником суб'єкта господарювання або уповноваженою

ним особою, третіми особами цього Акта

\_\_\_\_\_

---

**Заступник директора  
директорату державної політики  
у сфері санітарних та фітосанітарних заходів -  
начальник головного управління з питань  
підакцизної продукції та органічного виробництва  
Людмила ХОМІЧАК**

	<b>ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства економіки України 21 січня 2022 року № 143-22</b>
--	---

**ПОСВІДЧЕННЯ (НАПРАВЛЕННЯ)**

**на проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин**

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Міністерства економіки  
України  
21 січня 2022 року № 143-22**

---

(найменування органу державного контролю, його місцезнаходження,

---

номер телефону, телефаксу та адреса електронної пошти)

**ПОСВІДЧЕННЯ (НАПРАВЛЕННЯ)**

**на проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства**

**про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження,  
здоров'я та благополуччя тварин**

від \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

№ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(найменування суб'єкта господарювання - юридичної особи та/або його відокремленого

\_\_\_\_\_

підрозділу або прізвище, ім'я та по батькові (за наявності) фізичної особи - підприємця)

розташованого

\_\_\_\_\_

(місцезнаходження суб'єкта господарювання - юридичної особи

\_\_\_\_\_

та/або його відокремленого підрозділу, фізичної особи - підприємця, щодо діяльності якого

\_\_\_\_\_

здійснюється захід державного контролю)

Відповідно до Законів України «Про основні засади державного нагляду (контролю) \_\_\_\_\_ у \_\_\_\_\_ сфері господарської діяльності», «Про державний контроль за дотриманням законодавства \_\_\_\_\_ про \_\_\_\_\_ харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя \_\_\_\_\_ тварин» та \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ виконання \_\_\_\_\_ наказу

\_\_\_\_\_

(назва органу державного нагляду (контролю))

від \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_ у строк з \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 20\_\_ року

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

---

---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності)  
посадових осіб,

---

які будуть здійснювати захід державного контролю)  
буде проведено \_\_\_\_\_ захід  
державного контролю  
(тип заходу (плановий, позаплановий))  
у \_\_\_\_\_ формі

---

(відповідно до частини першої статті 19 Закону України «Про державний  
контроль за дотриманням

---

законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного  
походження, здоров'я та благополуччя тварин») \_\_\_\_\_  
Підстави \_\_\_\_\_ для \_\_\_\_\_ здійснення \_\_\_\_\_ заходу

---

Предмет \_\_\_\_\_ здійснення \_\_\_\_\_ заходу

---

Перелік питань, які є предметом здійснення позапланового заходу державного  
контролю \_\_\_\_\_ та  
необхідність яких стала підставою для його проведення\*

---

Інформація \_\_\_\_\_ про \_\_\_\_\_ здійснення \_\_\_\_\_ попереднього \_\_\_\_\_ заходу

---

---

(тип заходу і строки його здійснення)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (найменування посади) \_\_\_\_\_ (підпис)  
(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))  
М. П.  
Копію \_\_\_\_\_ посвідчення \_\_\_\_\_ вручено

\_\_\_\_\_ (дата, найменування  
посади, прізвище, ім'я

\_\_\_\_\_ та по батькові (за наявності) керівника суб'єкта господарювання або  
уповноваженої ним особи/

\_\_\_\_\_ фізичної особи - підприємця)

\* Заповнюється в разі проведення позапланового заходу державного контролю.

**Заступник директора  
директорату державної політики  
у сфері санітарних та фітосанітарних заходів -  
начальник головного управління з питань  
підакцизної продукції та органічного виробництва  
Людмила ХОМІЧАК**

	<b>ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства економіки України 21 січня 2022 року № 143-22</b>
--	---

**ПРИШИС**

**про усунення порушень вимог законодавства про харчові  
продукти, корми, побічні продукти тваринного походження,  
здоров'я та благополуччя тварин**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Міністерства економіки  
України  
21 січня 2022 року № 143-22

---

(найменування органу державного контролю, його місцезнаходження,

---

номер телефону, телефаксу та адреса електронної пошти)

**ПРИПИС**  
**про усунення порушень вимог законодавства про харчові продукти,**  
**корми,**  
**побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя**  
**тварин**

від \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

№

---

(найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу) або прізвище,

---

ім'я та по батькові (за наявності) фізичної особи - підприємця)

---

(місцезнаходження суб'єкта господарювання, номер телефону, телефаксу та  
адреса електронної пошти)

---

(ідентифікаційний код юридичної особи згідно з Єдиним державним  
реєстром юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських  
формувань, реєстраційний номер облікової картки платника податків

---

або серія (за наявності) та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та офіційно повідомили про це

відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті) фізичної особи (за наявності))

Мною

(нами)

(посади, прізвища, імена, по батькові (за наявності) посадових осіб Держпродспоживслужби або

територіального органу, що здійснювали захід державного контролю) за участю

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності) керівника суб'єкта господарювання

чи уповноваженої ним особи, або прізвище, ім'я та по батькові (за наявності) фізичної особи - підприємця

чи уповноваженої ним особи, інших осіб, які брали участь у здійсненні заходу державного контролю)

на

підставі

(назва органу, що видав наказ та посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю,

дата та номер наказу, посвідчення (направлення))

у строк з \_\_\_\_\_ 20\_\_ року до \_\_\_\_\_ 20\_\_  
року проведено

\_\_\_\_\_ (плановий/позаплановий)  
захід державного контролю у формі

\_\_\_\_\_ (вказати форму  
заходу)  
щодо

\_\_\_\_\_ (назва об'єкта перевірки, найменування та місцезнаходження суб'єкта  
господарювання -

\_\_\_\_\_ юридичної особи та /або його відокремленого підрозділу або прізвище, ім'я  
та по батькові (за наявності)

\_\_\_\_\_ фізичної особи - підприємця)

З метою усунення виявлених під час заходу державного контролю порушень законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, вказаних в акті, складеному за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю від \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_, відповідно до частини восьмої статті 7 Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності», підпункту 12 частини першої статті 7 та підпункту 7 частини першої статті 11 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», підпункту 9 пункту 6 Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2015 року № 667, вимагається вжити таких заходів:

№ з/п	Порушення, яке необхідно усунути	Найменування нормативно-правового акта або	Погоджені терміни
-------	----------------------------------	--	-------------------

		нормативного документа, вимоги якого порушено, із зазначенням статті (частини, пункту, абзацу тощо)	усунення порушень вимог законодавства
1	2	3	4

У разі незгоди із запропонованими заходами чи строками їх виконання припис може бути оскаржений в установленому законом порядку.

Невиконання, несвоєчасне виконання законних вимог (приписів) посадової особи компетентного органу, його територіального органу щодо усунення порушень вимог законодавства, виявлених під час здійснення заходу державного контролю, тягне за собою застосування до суб'єкта господарювання штрафних санкцій у порядку, встановленому законом.

Припис вручив(ла)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(найменування посади)  
(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

(підпис)

Припис отримав(ла)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(найменування посади)  
(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

(підпис)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Примірник цього припису надіслано рекомендованим поштовим відправленням з повідомленням про вручення\*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(вихідний номер і дата направлення)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

(посада, прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) особи, яка відправила примірник цього припису)

---

(дата)

(підпис)

\* У разі відмови керівника суб'єкта господарювання чи уповноваженої особи або фізичної особи – підприємця чи її представника отримати примірник цього припису.

**Заступник директора  
директорату державної політики  
у сфері санітарних та фітосанітарних заходів -  
начальник головного управління з питань  
підакцизної продукції та органічного виробництва  
Людмила ХОМІЧАК**

	<b>ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства економіки України 21 січня 2022 року № 143-22</b>
--	---

**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**

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Міністерства економіки  
України  
21 січня 2022 року № 143-22**

---

(найменування органу державного контролю, його місцезнаходження,

---

---

номер телефону, телефаксу та адреса електронної пошти)

**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**

від \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

№ \_\_\_\_\_

---

---

(найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу) або прізвище,

ім'я та по батькові (за наявності) фізичної особи - підприємця)

Посадові особи органу державного контролю:

---

---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))  
Керівник суб'єкта господарювання або уповноважена ним особа:

---

---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))  
Треті особи :

---

---

(найменування посади, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності))  
Установили факт неможливості здійснення уповноваженою посадовою  
особою Держпродспоживслужби  
(або її територіального органу) \_\_\_\_\_ заходу  
державного контролю, який

(вид заходу)

повинен здійснюватися з \_\_\_\_\_ 20\_\_ року до \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

відповідно \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

(найменування органу державного контролю, що видав наказ)  
від \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_, посвідчення на  
проведення заходу державного контролю від \_\_\_\_\_ 20\_\_  
року № \_\_\_\_\_

Причини неможливості здійснення заходу державного контролю:

- недопущення уповноваженої посадової особи Держпродспоживслужби (її територіального органу) до проведення заходу державного контролю;
- зміна суб'єктом господарювання місця провадження господарської діяльності;
- об'єкт, на якому суб'єкт господарювання проваджує господарську діяльність, не експлуатується;
- \_\_\_\_\_ інші \_\_\_\_\_ причини

---

---

---

---

(детально описуються причини нездійснення заходу державного контролю)

Фото- та відеоматеріали, зібрані під час заходу державного контролю:

---

---

(наявні/відсутні)

Пояснення керівника суб'єкта господарювання чи уповноваженої ним особи  
або \_\_\_\_\_ фізичної  
особи - підприємця чи її представника (у разі відмови надання пояснень  
зазначити про це):

---

---

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(підпис особи, яка давала пояснення) \_\_\_\_\_ (прізвище,  
ім'я, по батькові (за наявності))

Цей Акт складено на \_\_\_\_\_ арк. у двох примірниках, що мають однакову юридичну силу.

Посадові особи органу державного контролю:

_____	_____	_____
(найменування посади)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(найменування посади)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

Керівник суб'єкта господарювання або уповноважена ним особа:

_____	_____	_____
(найменування посади)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

Треті особи, які брали участь у проведенні заходу державного контролю:

_____	_____	_____
(найменування посади)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))
_____	_____	_____
(найменування посади)	(підпис)	(прізвище, ім'я, по батькові (за наявності))

Примірник \_\_\_\_\_ Акта \_\_\_\_\_ отримав: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(посада, прізвище, ім'я та по батькові (за наявності) керівника суб'єкта господарювання чи уповноваженої особи або фізичної особи - підприємця чи її представника, які отримали примірник цього Акта)

\_\_\_\_\_

(дата)

(підпис)

Примірник цього Акта надіслано рекомендованим поштовим відправленням з повідомленням про вручення\*

\_\_\_\_\_

(посада, прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) особи, яка відправила примірник цього Акта)

\_\_\_\_\_

(дата)

(підпис)

\* У разі відмови керівника суб'єкта господарювання чи уповноваженої особи або фізичної особи - підприємця чи її представника отримати примірник цього Акта.

**Заступник директора  
директорату державної політики  
у сфері санітарних та фітосанітарних заходів -  
начальник головного управління з питань  
підакцизної продукції та органічного виробництва  
Людмила ХОМІЧАК**