



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ ІНСПЕКТОР**

вул. Максимовича, 19, м. Вінниця, 21036, тел. (0432) 65-88-00, факс (0432) 57-03-01
web: www.vingudpss.gov.ua, e-mail: info@vingudpss.gov.ua, код ЄДРПОУ 40310643

РІШЕННЯ

**про тимчасове припинення виробництва та
обігу харчових продуктів**

26.07.2021 року

м. Вінниця

№ 15/01

Я, головний державний інспектор Вінницької області – **Сидорук Григорій Павлович**,

розглянувши матеріали справи про порушення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», законодавства про харчові продукти та корми, а саме: акт перевірки від 26 липня 2021 року № 157, закладу громадського харчування, стаціонарна потужність Ресторан «Околиця», адреса розташування потужності: 23222, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Якушинці, 3-й км Хмельницького шосе

встановив:

в порушення вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

- Не розроблено системи та процедури вхідного контролю, для забезпечення простежуваності (за принципом «крок назад») та надання інформації, компетентному органу за його запитами.

- Не забезпечено зберігання такої інформації протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

- Не представлено документальних доказів, про те що харчові продукти отримуються з потужностей, що пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл.

- Обіг об'єктів санітарних заходів не дотримується в повній мірі в частині дотримання належних гігієнічних вимог. Не представлені супровідні документи на кожен партію сировини та харчових продуктів (товарно-транспортні накладні, декларації виробника, частково відсутнє маркування), що не дає змогу ідентифікувати продукт, його партію, дату виготовлення та умови зберігання. В холодильному та морозильному обладнанні проводиться зберігання готової продукції, напівфабрикатів та сировини в хаотичному стані, без будь-якого маркування виробника та супровідних документів, в лотках від виробника, в

поліетиленових пакетах. Також виявлено філе куряче виробництва ТМ «Наша ряба» термін «Вжити до..» якої минув 21.07.2021 р., в замороженому стані, всупереч маркуванню виробника відповідно до якого вказана продукція мала зберігатись при температурі 0+6С'. Відповідно до законодавства, за рішенням власника вказані харчові продукти було вилучено з обігу. Також проводилось зберігання птахопродукції в замороженому стані (крила), яка мала б зберігатись охолодженою. В холодильнику виявлено м'ясо свиняче, мариноване, зверху на якому в поліетиленовому пакеті зберігалось м'ясо яловиче сирове, рідина, яка виникла внаслідок зберігання харчового продукту, стікала прямо до маринованого м'яса що може спричинити ризик здоров'ю. В контейнері без маркування проводилось зберігання залишків салату «Олів'є», що був виготовлений та пропонувався до вживання всупереч Розпорядженню Головного державного інспектора Вінницької області № 272/01, «Про заборону реалізації салатів заправлених майонезом», зверху на вказаному салаті через клаптик фольги зберігались креветки в лотку від виробника.

- Санітарний стан виробничих приміщень – незадовільний: поточні та генеральні прибирання своєчасно не проводяться, по кутках стелі павутиння, в роздягальні для персоналу, що захаращена різними сторонніми предметами, зберігання верхнього та робочого одягу не впорядковано, на шафі зберігаються відпрацьовані люмінесцентні лампи. Підлога в мийному цеху, вкрита лінолеумом, що потребує заміни, усі столи в цеху потребують генерального миття, чищення та дезінфекції. В м'ясному цеху, в кутку приміщення обладнане спальне місце. Для сушки кухонного посуду використовується сушка яка потребує фарбування, кухонний посуд без маркування. Витяжка потребує ретельного миття. Газові плити масні, потребують ретельної мийки, чищення та дезінфекції, під ними постелені картонні підстилки, що заборонені до використання. В якості прибирального інвентаря використовуються віники, місце для зберігання прибирального інвентаря відсутнє. Контейнери для відходів не промарковані, використовуються без кришки та розмежування на харчові та побутові відходи. На момент інспектування мийні ванни завалені брудним столовим та кухонним посудом, дезінфікуючі засоби для обробки столового посуду та інвентаря відсутні. В холодильнику зберігаються необроблені курячі яйця. Пароконвектомат потребує ретельного чищення та миття.
- Потужність спланована з порушенням вимог технологічного процесу приготування страв: дільниця по первинній обробці овочів не обладнана, брудні овочі миються в мийній ванні, яка встановлена на дільниці приготування холодних страв. Поруч обладнана дільниця первинного пакування та підготовки до видачі готових страв.
- Існує істотний ризик перехресного забруднення. У виробничому приміщенні - столи, внутрішньоцехова тара, розробні дошки, інвентар не закріплені за призначенням, частина не маркована. Внутрішньоцехова тара брудна, із залишками води.
- Поверхні (включно з поверхнею обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у пошкодженому стані, що ускладнює чищення, дезінфекцію, робоча поверхня у мийному відділенні потребує заміни на матеріал що легко миється, чиститься та дезінфікується.
- Стеля в мангальній (внутрішня поверхня даху) побудована так, що не запобігає накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток

конструкції, потребує облаштування додаткової поверхні з метою зменшення утворення конденсату та накопичення пилу та бруду.

- Не здійснюється миття та обслуговування холодильних та морозильних камер - решітки брудні та потребують фарбування, в морозильній камері утворилась «сніжна шуба», холодильні камери брудні. Харчові продукти розміщуються таким чином що значно підвищує ризик їх забруднення, порушено принципи товарного сусідства, готові продукти зберігаються разом із сировиною в холодильному та морозильному обладнанні.

- Вхідні двері, не обладнані сіткою від комах.

- Відсутні (калібровані) прилади для вимірювання температури та вологісного режиму.

- Відсутні результати лабораторних досліджень води, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), в тому числі води що використовується для виробництва пару, який контактує з харчовими продуктами під час використання пароконвектомату на відповідність вимогам, установленим до води питної.

- Порушуються терміни та періодичність проходження медичних оглядів, медичні книжки співробітників про проходження періодичного медичного огляду не представлені

- Не визначено періодичність проведення навчань для персоналу щодо гігієнічних вимог до обігу харчових продуктів, не підтверджено їх проведення відповідними записами. Працівник ресторану вимог законодавства про харчові продукти не знає. Порушується режим обробки яєць, оскільки працівник правил обробки не знає. Інвентар, засоби, для обробки яєць відсутні.

Таке виробництво та обіг харчових продуктів становить загрозу для життя та здоров'я людини.

Керуючись: п. 3 ч. 4 ст. 11, ч. 1 ст. 67 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»,

Вирішив:

Тимчасово припинити виробництво та обіг харчових продуктів в частині діяльності закладу громадського харчування, що належить ФОП Візнюк Олені Василівні, що розташоване за адресою: 23222, Вінницька обл., Вінницький р-н, с. Якушинці, 3-й км Хмельницького шосе

1. Відповідальність за виконання цього рішення покладається на Візнюк Олену Василівну
2. Рішення про тимчасове припинення виробництва та обігу харчових продуктів в частині діяльності закладу громадського харчування, стаціонарної потужності набирає чинності з моменту його вручення оператору ринку і оприлюднення на офіційному веб-сайті Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області **та діє протягом 10 робочих днів.**

Головний державний інспектор
Вінницької області



(підпис)

Г.П.Сидорук
(ініціали, прізвище)

З цим Рішенням ознайомився і один примірник для виконання отримав.
« 27 » 07 2021 року
Керівник або уповноважена особа
оператора ринку

(підпис)

О.В. Візничок
(ініціали, прізвище)

Рішення від « ____ » ____ 20 ____ року № ____ надіслано

(найменування суб'єкта господарювання)

рекомендованим листом від « ____ » ____ 20 ____ року № ____ ,
квитанція від « ____ » ____ 20 ____ року № ____ .

Поштове повідомлення про вручення суб'єкту господарювання Рішення отримано
« ____ » ____ 20 ____ року.