



**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**

19.07.2021 року

№ 14/01

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 19 липня 2021 року №141 закладу громадського харчування, стаціонарна потужність, адреса розташування потужності: ресторан «Київська Русь», Вінницька обл., Вінницький район, смт Стрижавка, вулиця 40 річчя Перемоги, 24.

встановив: 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 запитом.
- 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.
- Порушуються температурні умови зберігання сосисок «Сосиски підкопчені», ТМ «РИКУН Продукт» упакованих під вакуумом відповідно до маркування дата

виробництва 11.07.2021р., вжити до: 21.07.2021 р., виробник: ФОП Рикун А.П., місце виготовлення м. Хмельницький, вул. Курчатова, 118/9, які зберігалися в замороженому стані при умові зберігання від 0С до +6 0С. Також проводилось зберігання сосисок без оболонки, в поліетиленовому пакеті, без будь-якого маркування, в замороженому стані.

Також виявлено значну кількість залишків із банкетних столів, фасованих в поліетиленові пакети – шматочки сиру твердого в нарізаному стані, шматочки оселедця х/к «Скумбрія», залишки після чищення оселедця пряного посолу (хребти, голови). Гриби відварені «печериці», огірок свіжий нарізаний, заправка часникова, залишки риби свіжої, м'ясо невідомого походження, подрібнена зелень (кріп), все в замороженому стані та без будь-якого маркування виробника та супровідних документів.

- Санітарний стан виробничих приміщень – незадовільний: поточні та генеральні прибирання своєчасно не проводяться, по кутках стелі павутиння, використовуються люмінесцентні лампи без додаткового захисту, вікна брудні, в гарячому цеху вікно розбите, на обладнанні пил. Підлога масна, усі столи в цеху потребують генерального миття, чищення та дезінфекції, нижні полиці столів покриті іржою та потребують чищення та фарбування матеріалами що піддаються миттю, чищенню та дезінфекції. Для зберігання кухонного посуду використовується стелаж, який потребує заміни по тій причині, що захисне покриття на ньому сколене, матеріал «ДСП» набряклий, там накопичився масний бруд, кухонний посуд частково без маркування. Витяжка потребує ретельного миття. Для жарки пирогів із різними начинками, використовується алюмінієвий лоток, що вкритий товстим шаром обгорілої рослинної олії, олія в ньому темного кольору, що свідчить про довготривале її використання, стіна біля газової плити, де проводиться жарка пирогів, жовтого кольору від розбризкування олії, липка та масна на дотик, без покриття що дозволяє миття та чищення. Виявлено відро із горохом вареним, що мав використовуватись в якості начинки для пирогів, без дати приготування, а також дві миски із начинками для пирогів «капуста» та «яйце-зелень», без дати приготування, що зберігались поза холодильним обладнанням та вкладені одна в одну. Газові плити масні, потребують ретельного миття, чищення та дезінфекції. В якості прибирального інвентаря в миєчному відділенні використовується віник, проводиться зберігання столового посуду (стакани) в тарі виробника, що істотно підвищує ризик забруднення.

- Потужність спланована з порушенням вимог технологічного процесу приготування страв: дільниця по первинній обробці овочів не обладнана, брудні овочі миються в миючій 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.

- Не здійснюється миття та обслуговування холодильних та морозильних камер - решітки брудні та потребують фарбування, на холодильнику зберігались відпрацьовані люмінесцентні лампи, в морозильній камері утворилась «сніжна шуба», холодильні камери брудні. В цехах розміщене неробоче холодильне обладнання.

- 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.
 - Вікна, які відкриваються назовні, не обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення.
 - 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), на відповідність вимогам, установленим до води питної.
 - Порушуються терміни та періодичність проходження медичних оглядів, представлено медичні книжки співробітників із минулим терміном проходження медичного огляду
 - 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. Місце, інвентар, засоби, інструкція по обробці яєць відсутні.
- 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:

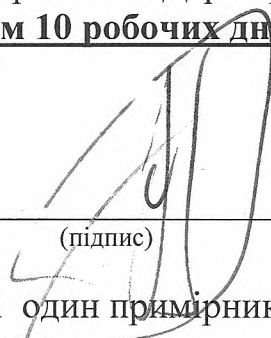
1. Тимчасово припинити виробництво та обіг харчових продуктів частині діяльності закладу громадського харчування, що належить ФОП Чижик Тамарі Вікторівні розташоване за адресою: Вінницька обл., Вінницький район, смт Стрижавка, вулиця 40 річчя Перемоги, 24.

2. Відповідальність за виконання цього рішення покладається на Чижик Тамару Вікторівну

3. Рішення про тимчасове припинення виробництва та обіг харчових продуктів в частині діяльності закладу громадського харчування, стаціонарна потужність 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.

« _____ » 20 _____ року

Керівник або уповноважена особа
оператора ринку

(підпис)

(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.

