**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ОПЕРАТОРІВ РИНКУ З ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

 20.09.2015 набув чинності Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон), яким запроваджена система контролю безпечності харчових продуктів на всіх етапах від виробництва до реалізації. Цим законом встановлюється принципово новий підхід до забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу.

 Пунктом 27 ст.1 закону дано наступне визначення **«заклад громадського харчування**» - ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, що забезпечує харчуванням невизначену кількість фізичних осіб. Віднесення до закладів громадського харчування не залежить від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам».

 Частина друга **статті 20** (пункти 1, 4, 5, 6, 7) Закону:

 **Оператори ринку зобов’язані:**

 п.1 забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;

 п.4. реєструвати потужності у випадках, передбачених цим Законом;

 п.5. забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;

 п.6. забезпечувати простежуваність та надавати інформацію, передбачену статтею 22 цього Закону;

 п.7 вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров’я людини;

 **Стаття 22** Закону. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності.

 1. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об’єкти санітарних заходів за принципом **"крок назад".**

 2. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об’єкти санітарних заходів за принципом **"крок вперед".**

3. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності не передбачають встановлення ними зв’язку (так званої внутрішньої простежуваності) між об’єктами санітарних заходів, які використовуються під час виробництва, та об’єктами санітарних заходів, отриманих в результаті такого виробництва.

 4. З метою виконання вимог частин першої та другої цієї статті оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

 **Частина 1-5 статті 25** Закону. Державна реєстрація потужностей.

 1. Оператори ринку, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані зареєструвати потужності, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів.

 2. Державна реєстрація потужностей здійснюється компетентним органом шляхом внесення відповідної інформації до реєстру на безоплатній основі. Потужностям у реєстрі присвоюється особистий реєстраційний номер.

 3. Для внесення потужностей, які підлягають державній реєстрації, до реєстру потужностей операторів ринку (державний реєстр потужностей) оператори ринку подають заяву встановленої форми компетентному органу за місцем знаходженням потужностей не пізніше ніж за 10 календарних днів до початку роботи потужностей. У заяві зазначаються: найменування оператора ринку, адреса потужностей, телефон, електронна адреса та вид діяльності, що планується здійснювати на цих потужностях, керівництво та його контактні дані. Заява засвідчується підписом оператора ринку або уповноваженої ним особи і може подаватися в електронному або паперовому вигляді та реєструється в день її надходження. Державна реєстрація потужностей здійснюється протягом 15 робочих днів після отримання заяви про таку реєстрацію, про що компетентний орган повідомляє оператора ринку протягом п’яти робочих днів після проведення реєстрації. 4. Якщо державна реєстрація потужностей не закінчена протягом строку, визначеного у частині третій цієї статті, компетентний орган надає замовнику письмове обґрунтування причин відмови у реєстрації або продовження строку проведення реєстрації, який не може бути продовжений більше ніж на 15 робочих днів.

 5. Оператор ринку має право розпочати виробництво та/або обіг харчових продуктів за принципом мовчазної згоди, якщо:

 1) державна реєстрація не була здійснена протягом 15 робочих днів після отримання заяви про таку реєстрацію та при цьому не було надано письмове обґрунтування компетентного органу про неможливість такої реєстрації або про необхідність продовження строку проведення реєстрації;

 2) державна реєстрація не була здійснена протягом 15 робочих днів після отримання письмового обґрунтування компетентного органу щодо причин продовження строку проведення реєстрації.

 Порядок проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього зацікавленим суб'єктам встановлений наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.02.2016 №39 **«Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам».**

 **Частина перша ст. 32** Закону. Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

 У випадку надходження доказів щодо шкідливості харчового продукту, незважаючи на його відповідність законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, виробництво та обіг такого харчового продукту має бути зупинено та заборонено.

 **Асортиментний перелік** страв, кулінарної продукції, який виготовляється та реалізується в закладі ресторанного господарства, затверджується керівником суб’єкта господарювання відповідно до типу та класу даного закладу (підприємства), оснащенням його хололодильним та технологічним обладнанням згідно **вимог п. 2.1 «Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства»,** затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України» від 24.07.2002р. № 219.

 З метою недопущення групових спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед відвідувачів в асортименті закладу слід обмежувати приготування небезпечних в епідемічному відношенні страв у теплий період року (приготування заливних з м’яса, птиці, риби, холодців, паштетів, млинців та пиріжків з м’ясним та ліверним фаршем).

 Заклад ресторанного господарства здійснює виробництво кулінарної продукції та готових страв у відповідності до нормативно технічної та технологічної документації, в т.ч. на фірмові страви, дотримання якої гарантує безпеку продукції для здоров’я населення.

 Згідно вимог **наказу** Міністерства економічного розвитку і торгівлі України **від 20.05.2015р. № 509 «Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства** та визнання таким, що втратив чинність, наказ Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 (із змінами)» **технологічна документація на фірмові страви та вироби складається суб’єктами господарювання у довільній формі та затверджується керівником** суб’єкта господарювання у сфері ресторанного господарства і не потребує погодження з Держпродспоживслужбою.

 **Ст.32 закону** не передбачена обов’язкова державна реєстрація нормативної документації на виробництво харчових продуктів.

 **Частина перша пункти 1, 4, 5 та частина друга пункти 1-4 статті 37** Закону. **Вимоги до обігу об’єктів санітарних заходів.**

 Частина перша статті 37. Забороняється:

 п.1 обіг харчових продуктів на потужностях, що не відповідають вимогам санітарних заходів;

 п.4 обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, щодо яких не отримано експлуатаційного дозволу, передбаченого цим Законом, або дія якого тимчасово припинена;

 п.5 обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, повідомлення про реєстрацію яких не було зроблено оператором ринку до вимог цього Закону;

 Частина друга статті 37. **Забороняється** також обіг об’єктів санітарних заходів, якщо ці об’єкти:

 п.1 небезпечні;

 п.2 непридатні до споживання;

 п.3 неправильно марковані; п.4 незареєстровані відповідно до вимог цього Закону;

 **Частина перша, друга та третя статті 39** Закону. **Вимоги до маркування харчових продуктів**

1. Забороняється обіг харчових продуктів, маркування яких не відповідає вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

 2. Маркування харчових продуктів повинно забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача.

 3. Усі харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися державною мовою.

 **Стаття 41 Закону. Гігієнічні вимоги до потужностей.**

 1. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

 1) підтримуватися в чистому та робочому стані;

 2) бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будьякого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;

 **Стаття 45 Закону Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю:**

 1. Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

 1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

 2) 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);

 3. У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.

 **Стаття 46** Закону **Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:**

 **1) розміщувати харчові відходи у закритих** контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

 2) дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

 **Стаття 47** Закону **Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:** вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної.

 Вимоги до води питної встановлені Державними санітарними нормами та правилами **«Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»** (ДСанПіН 2.2.4-171-10) (наводяться нижче)

 Пункт 3.1 ДСанПіНу - питна вода, призначена для споживання людиною, повинна відповідати таким гігієнічним вимогам: бути безпечною в епідемічному та радіаційному відношенні, мати сприятливі органолептичні властивості та нешкідливий хімічний склад.

 Пункт 3.12 ДСанПіНу - термін зберігання питної води з пунктів розливу, бюветів, колодязів та каптажів джерел у тарі не повинен перевищувати 24 години за умови її зберігання у чистій закритій тарі при температурі від 5 C0 до 20 C0 в місцях, захищених від попадання прямих сонячних променів.

 Пункти 3.3.-3.5 ДСанПіНу. Безпечність та якість питної води за мікробіологічними, паразитологічними, органолептичними показниками повинна відповідати гігієнічним нормативам встановленими цими правилами.

 **Стаття 48** Закону. **Вимоги до гігієни персоналу потужностей**, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами

 1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

 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 цього оператора ринку;

 2) персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

 **Стаття 49** Закону. **Гігієнічні вимоги до харчових продуктів**:

 1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

 1) Харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу.

 2) Дотримується температурний режим, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров’ю споживачів.

 3) Якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров’ю споживачів.

 4) Розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах.

 Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров’ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров’ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів.

 **Стаття 51** Закону - **гігієнічні вимоги під час термічної обробки:**

 1. Вимоги цієї статті поширюються на харчові продукти, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах).

 2. Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, повинен:

 1) включати нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу;

 2) запобігати забрудненню харчового продукту під час переробки.

 3. Оператори ринку забезпечують відповідність процесів термічної обробки, які вони застосовують, визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники). Оператор ринку повинен забезпечити проведення у закладі (підприємстві) періодичного лабораторного контролю у відповідності до вимог **ДСП 4.4.5.078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»:** щомісячні дослідження готової продукції, напівфабрикатів, води водопровідної, змивів з об’єктів) за угодою з акредитованою, атестованою лабораторією.

 Методичні рекомендації МР 4.4.4-108-2004 «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки»,

 **Гігієнічні нормативи за мікробіологічними показниками** безпеки харчових продуктів включають такі групи мікроорганізмів:

 - санітарно-показові, до яких належать кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), бактерії групи кишкових паличок - БГКП (коліформи), бактерії родини Enterobacteriaceae, ентерококи;

 - умовно-патогенні мікроорганізми, до яких належать: Е. coli, S. aureus, бактерії роду Proteus, В.cereus і сульфітредукуючі клостридії, Vibrio parahaemolyticus;

 - патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду Salmonella та Listeria monocytogenes; бактерії роду Yersinia та інші; - мікроорганізми, що свідчать про псування продуктів,

 - дріжджі і плісневі гриби та інші.

 **Стаття 20** Закону. **Обов’язки операторів ринку**

 1. Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють.

 1) забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;

 2) розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечувати належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів;

 4) реєструвати потужності у випадках, передбачених цим Законом;

 5) забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;

 6) забезпечувати простежуваність та надавати інформацію, передбачену статтею 22 цього Закону;

 7) вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров’я людини;

 8) забезпечувати безперешкодний доступ державних інспекторів, які здійснюють державний контроль, до потужностей під час роботи цих потужностей та дозволяти відбір зразків об’єктів санітарних заходів на зазначених потужностях, а також надавати на вимогу державного інспектора документи, необхідні для здійснення державного контролю;

 9) компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам внаслідок споживання харчового продукту, якщо судом буде доведено причинно-наслідковий зв’язок між цією шкодою і діяльністю та/або бездіяльністю оператора ринку, крім випадків, установлених законом.

 3. Якщо оператор ринку вважає або має підстави вважати, що харчові продукти, які він виробив, переробив або обіг яких здійснює, не відповідають вимогам безпечності, він негайно розпочинає процедуру вилучення цих харчових продуктів з обігу та у строк не більше двох робочих днів письмово інформує про виявлену невідповідність компетентний орган. Якщо такі харчові продукти могли потенційно потрапити до споживача, оператор ринку інформує споживачів про причини їх вилучення та у разі потреби відкликає харчові продукти, якщо застосування інших заходів є недостатнім для досягнення прийнятного рівня захисту здоров’я споживачів.

 4. Оператор ринку, що здійснює роздрібну торгівлю або розповсюдження харчових продуктів і не здійснює при цьому пакування або маркування або іншим чином не впливає на безпечність та цілісність харчових продуктів, у межах своєї діяльності ініціює процедури вилучення з обігу продуктів, що не відповідають параметрам безпечності. Такий оператор ринку повинен сприяти забезпеченню безпечності харчових продуктів, передавати інформацію, необхідну для забезпечення простежуваності харчових продуктів та будь-яких речовин, що використовуються для виробництва харчових продуктів, на вимогу відповідних осіб, а також співпрацювати з операторами ринку та/або компетентним органом.

 5. Якщо оператор ринку має підстави вважати, що харчові продукти, які він ввів в обіг, можуть бути шкідливими для здоров’я людей, він у строк не більше одного робочого дня письмово інформує про це компетентний орган, а також про вжиті заходи для запобігання виникненню ризиків для споживача.

 6. Оператор ринку взаємодіє з компетентним органом для здійснення заходів щодо запобігання виникненню або зменшенню ризиків, що становлять харчові продукти, які він ввів або вводить в обіг.

 7. У разі надходження інформації про невідповідність потужностей та об’єктів санітарних заходів установленим законодавством вимогам, виявлену під час здійснення державного контролю, оператор ринку зобов’язаний вжити необхідних заходів для усунення такої невідповідності.

 **Відповідальність операторів ринку за порушення вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів**

 Відповідно до **статті 64** Закону оператори ринку в разі порушення вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів несуть відповідальність в межах діяльності, яку вони здійснюють, а саме:

 1) недотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, у тому числі допущення до процесу виробництва та/або обігу харчових продуктів осіб, які мають протипоказання до роботи з харчовими продуктами і присутність яких на робочому місці може спричинити виробництво та/або обіг небезпечних харчових продуктів, - тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб - у розмірі від 5 до 8 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 2 до 5 мінімальних заробітних плат;

 2) виробництво, зберігання харчових продуктів на потужностях, незареєстрованих відповідно до вимог цього Закону - накладення штрафу на юридичних осіб - у розмірі від 23 до 30 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 8 до 15 мінімальних заробітних плат;

 6) порушення вимог щодо забезпечення простежуваності - накладення штрафу на юридичних осіб - у розмірі від 3 до5 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 2 до 3 мінімальних заробітних плат;

 7) невиконання обов’язку щодо відкликання або вилучення з обігу харчових продуктів, які є небезпечними - накладення штрафу на юридичних осіб - у розмірі від 30 до 38 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 23 до 30 мінімальних заробітних плат із відкликанням та/або вилученням з обігу таких продуктів;

 10) обіг непридатних харчових продуктів - накладення штрафу на юридичних осіб та на фізичних осіб - підприємців у розмірі від 5 до 8 та мінімальних заробітних плат із відкликанням та/або вилученням з обігу таких харчових продуктів;

 11) порушення значень параметрів безпечності об’єктів санітарних заходів, встановлених законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів - штраф на юридичних осіб - у розмірі від 8 до 20 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 5 до 8 мінімальних заробітних плат із відкликанням та/або вилученням з обігу таких речовин та/або продуктів;

 12) невиконання законних вимог (рішень) посадових осіб компетентного органу щодо усунення порушень законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у строк, погоджений із компетентним органом - штраф на юридичних осіб - у розмірі від 5 до 8 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 3 до 5 мінімальних заробітних плат;

 13) невиконання законних вимог (рішень) посадових осіб компетентного органу щодо знищення небезпечних для споживання людиною чи для іншого використання харчових продуктів та допоміжних матеріалів для переробки - штраф на юридичних осіб - у розмірі від 8 до 12 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 5 до 8 мінімальних заробітних плат;

 14) приховування (ненадання), відмова у наданні, надання недостовірної інформації за запитами посадових осіб компетентного органу - штраф на юридичних осіб - у розмірі від 5 до 8 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 3 до 5 мінімальних заробітних плат;

 15) відмова у допуску посадових осіб компетентного органу до здійснення державного контролю з підстав, не передбачених цим Законом - штраф на юридичних осіб - у розмірі від 12 до 15 та на фізичних осіб - підприємців - у розмірі від 8 до 12 мінімальних заробітних плат.