

Чи потрібна НАССР у закладах громадського харчування?



З 20 вересня 2017 р. набули чинності норми, що передбачають запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є не перероблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей). Виникає запитання: чи підпадають під їх дію заклади громадського харчування?

У п. 27 статті 1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначено, що закладом громадського харчування є ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, що забезпечує харчуванням невизначену кількість фізичних осіб.

У п. 46 статті 1 цього ж закону визначено, що до не перероблених харчових продуктів відносяться харчові продукти, які не піддавалися ніякій іншій переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкаралупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження.

Якщо заклад громадського харчування провадить діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є не перероблені інгредієнти тваринного походження (яйця курячі, м'ясо тварин та птиці, мед тощо, які не піддавалися термічній обробці), та не відноситься до категорії малих потужностей, з 20 вересня 2017 року норма про запровадження НАССР стає обов'язковою для такого закладу.

Якщо заклад громадського харчування провадить діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні не перероблені інгредієнти тваринного походження (піддані обробці на підприємствах, які мають впроваджені системи виробничого контролю (НАССР) до моменту постачання в заклад громадського харчування, крім малих потужностей) відповідні норми вступають в силу з 20 вересня 2018 року.

Для малих потужностей відповідні норми законодавства набувають обов'язкового характеру з 20 вересня 2019 року.

Заклад громадського харчування відноситься до малої потужності, якщо він сукупно постачає харчові продукти кінцевому споживачу, має не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займає площу не більше 400 м².

Невиконання обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб - у розмірі від 30 до 75 мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб-підприємців — від 3 до 15 мінімальних заробітних плат та зупинення роботи потужності.

Належні процедури безпечності харчових продуктів на принципах системи НАССР мають бути встановлені, впроваджені, дотримані й актуалізовані.

Що дає НАССР?

Запобігає порушенню санітарно-гігієнічних вимог щодо виробництва харчових продуктів; знижує витрати, пов'язані з відкликанням небезпечної продукції; зменшує кількість перевірок з боку партнерів-споживачів; оптимізує взаємовідносини з державними наглядовими органами; забезпечує проведення моніторингу у режимі реального часу.

Новоушицьке районне управління Держпродспоживслужби