

1 ТОВ МСП «Ніка-Тера», представники: Людмила Гордієнко, Ірина Бортнік

Питання: Які терміни можна встановити для впровадження коригувальних дій, які розробляються після сертифікаційного, внутрішнього аудиту та проведення інспектування Держпродспоживслужби?

Відповідь начальника відділу систем управління Світлани Кравчук: Терміни виконання коригувальних дій кожне підприємство встановлює виходячи із виявлених невідповідностей. Виходячи із практики сертифікаційних аудитів, терміни коригувальних дій в залежності від критичності встановлених невідповідностей можуть бути встановлені від 1-ого дня до 6 місяців. Невеликі терміни встановлюються для коригувальних дій, які не вимагають великих зусиль та фінансових вкладень.

Якщо коригувальні дії щодо виправлення встановленої невідповідності вимагають додаткового фінансування чи перегляду документації, такі невідповідності виносяться на розгляд вищому керівництву. Під час проведення аналізу даних коригувальних дій та невідповідностей з боку керівництва і встановлюються терміни в залежності від першочергових та фінансових можливостей

2 ТОВ «Екоілічпродукт», представник - Алла Хахуліна

Питання 1: Чи встановлена періодичність оцінювання та визнання спроможності проведення вимірювань?

Відповідь провідного інженера відділу систем управління ДП «Миколаївстандартметрологія» Наталії Літвінчук: Авжеж, процедура оцінювання та визнання спроможності проведення вимірювань є добровільною, але ми пропонуємо Замовникам, що пройшли процедуру визнання спроможності проведення вимірювань в ДП "Миколаївстандартметрологія", проходження підтвердження спроможності проведення вимірювань щорічно. Це дає виробникам впевненості щодо правильності проведення вимірювань та отриманні достовірних результатів вимірювань.

Під час повторних підтверджень враховуються всі зміни:

- зміна організаційної структури, підпорядкованості;
 - зміна розташування суб'єкта господарювання (структурного підрозділу), що здійснює вимірювання та умов в приміщеннях;
 - зміна методу вимірювання;
 - зміна фахівців;
 - незабезпеченість необхідними нормативними документами;
 - незабезпеченість необхідними технічними засобами з відповідними технічними і метрологічними характеристиками;
 - відсутність метрологічного підтвердження засобів вимірювальної техніки та випробувального обладнання;
- інші.

Для отримання детальної інформації, пропонуємо звертатися до фахівців відділу стандартизації та інспектування.

Питання 2: Якого типу бактерицидні лампи мають використовуватися на молочному підприємстві? Чи доцільно встановлювати бактерицидну лампу безпосередньо у приміщенні виробництва продукції?

Відповідь в.о заступника директора з питань стандартизації, якості та наукової діяльності Олени Кременецької: Бактерицидні лампи доцільно використовувати у будь-якому виробничому приміщенні – заквасочному, холодильних камерах, виробничих цехах, лабораторії тощо. Проводити безпосередньо обробку УФ-опромінювання під час проведення технологічного процесу не рекомендовано через вплив такого опромінювання на працюючий персонал.

Є три основні види бактерицидних ламп, які використовуються на харчових підприємствах. Це:

- УФ-рециркулятори закритого типу;
- відкриті УФ-опромінювачі (настінні, стельові або пересувні);
- УФ-обладнання для систем вентиляції.

Вибір виду бактерицидних ламп залишається за підприємством виробником залежно від потреб, особливостей виробництва та можливостей.

3 ТОВ «Миколаїврибпром», представник - Надія

Питання: Чи можна користуватися документом «Інструкція з санітарного утримання приміщень та обладнання виробничих підприємств, поточна редакція – прийняття від 31.12.1996 року» при впровадженні та розробці документів СУБХП? Якщо неможливо, то якими нормативними документами можна користуватися у цьому випадку?

Відповідь провідного інженеру відділу стандартизації та інспектування ДП «Миколаївстандартметрологія» Тетяни Сергєєвої: Дана інструкція на сьогодні є чинною, тому нею можна користуватися при впровадженні, розробці документів та при проведенні внутрішніх аудитів для встановлення відповідності санітарного стану підприємства. Чинні нормативно-правові акти МОЗ можна подивитися на сайті міністерства охорони здоров'я, а також на сайті Верховної Ради.

4 ФОП Цомін О.О., представник - Надія

Питання: Згідно з п.5.3 наказу Мінагрополітики «Про впровадження НАССР» персонал підприємства має бути поінформований у письмовому вигляді про обов'язки, відповідальність та повноваження. Якою має бути форма цього повідомлення? Чи достатньо посадової інструкції?

Відповідь начальника відділу систем управління Світлани Кравчук: Посадова інструкція містить в собі відповідальність, повноваження і обов'язки, тому питання інформованості персоналу закривається. До того ж кожен співробітник ознайомлюється з нею під підпис.

В разі встановлення додаткових повноважень та обов'язків, це можуть бути процедури НАССР (листи ознайомлення), накази тощо

5 ТОВ Корпорація «Асатрян», представник - Ольга

Питання: Чи достатньо підприємству затвердженого графіку лабораторних досліджень продукції за показниками безпеки?

Відповідь заступника начальника випробувальної лабораторії ДП «Миколаївстандартметрологія» Тетяни Андронової: На підприємстві обов'язково має бути задокументований процес проведення лабораторних досліджень продукції за показниками безпечності, де регламентується:

- яка продукція та з якою саме періодичністю має проходити випробування;
- показники безпеки;
- нормативний документ, якому вона має відповідати.

На підставі задокументованого процесу і розробляється графік лабораторного контролю за групами продуктів

6 ТОВ «ЕВЕРІ», представник - Барановська Олександра

Питання: Протягом якого терміну на законодавчо-регульованому рівні можуть зберігатися прекурсори в статусі «відходи» на підприємстві до моменту передачі їх на утилізацію?

Відповідь заступника начальника випробувальної лабораторії ДП «Миколаївстандартметрологія» Тетяни Андронової: Прекурсори є небезпечними речовинами, відповідно, відходи теж є небезпечними відходами.

Згідно ст.34 Закону України «Про відходи» утилізувати такі відходи можуть тільки організації, які мають ліцензію на здійснення операцій у сфері поводження з небезпечними відходами. Якщо підприємство не має ліцензії на здійснення операцій у сфері поводження з небезпечними відходами, воно може зберігати їх протягом року з моменту утворення в окремому приміщенні до моменту передачі їх суб'єкту господарювання, що мають ліцензію у сфері поводження з небезпечними відходами.

7 Управління освіти, представник - Ліна Іскова, питання в чаті

Питання 1: Яку роль мають брати на себе заклади освіти, які купують послуги харчування у виробничого підприємства (працівники харчоблоків не входять до штату закладу)? Ціна послуги щодо надання допомоги у складанні пакету документів із впровадження НАССР?

Відповідь в.о заступника директора з питань стандартизації, якості та наукової діяльності Олени Кременецької: Згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України за № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» оператор ринку (в даному випадку - заклад освіти) повинен впровадити процедури оцінювання постачальників продукції/послуг та проводити контроль за постачальниками. Процедури оцінювання мають містити встановлені критерії для проведення оцінювання, які повинні характеризувати їх здатність надавати не перероблені, частково перероблені або перероблені харчові продукти відповідно до узгоджених специфікацій.

З питань вартості допомоги просимо звернутися до відділу систем управління за адресою просп.. Центральний 11/5 та за телефоном 0512- 40-91-47.

Питання 2. Хто очолює групу НАССР? Хто обов'язково має входити до складу цієї групи?

Відповідь начальника відділу систем управління Світлани Кравчук: Керівником групи НАССР призначається особа, яка є відповідальною за діяльність харчоблоку.

Група НАССР може складатися з 2 і більше фахівців. Також до роботи з розробки та впровадження СУБХП (НАССР) можуть залучатися сторонні фахівці.

Для впровадження СУБХП (НАССР) члени групи НАССР/безпеки повинні мати знання і досвід в області технології виробництва, хімії, мікробіології, управління якістю/безпекою, обслуговування устаткування і контрольно-вимірювальних приладів.

8 Погрибенко Маргарита, Ніна, питання в чаті

Яку документацію має мати заклад освіти, якщо немає власного харчоблоку, а лише їдальня? Чи можна організувати вебінар з практичними рекомендаціями лише для закладів освіти?

Відповідь в.о заступника директора з питань стандартизації, якості та наукової діяльності Олени Кременецької: Обсяг документованої інформації для системи НАССР в різних організаціях може бути різним залежно від розміру організації, її виду діяльності, її процесів, продукції та послуг та компетентності персоналу. В кожному окремому випадку оператор ринку сам встановлює об'єм необхідної документації, враховуючи вимоги наказу Мінагрополітики №590 та ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» та специфіку свого виробництва чи послуги, яку зуповують.

ДП «Миколаївстандартметрологія» планує проведення семінару для представників закладів освіти. За детальною інформацією звертайтеся або до департаменту освіти Миколаївської області або до відділу систем управління.

9 Христофорівська ЗДО, Марія Микитівна, питання в чаті

Питання: Як впроваджувати систему НАССР і вести купу документації в сільських, малокомплектних ЗДО, де харчоблок не відповідає вимогам і кількість персоналу мала?

Відповідь в.о заступника директора з питань стандартизації, якості та наукової діяльності Олени Кременецької: Згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» та Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України за № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР)» Вам необхідно провести ідентифікацію можливих небезпечних чинників, встановити де і як небезпечні чинники можуть бути усунені, попереджені або приведені до прийнятного рівня, провести навчання персоналу розробленими заходами та впроваджувати розроблені заходи по усуненню небезпечних чинників. В залежності від розміру організації, її виду діяльності, її процесів, продукції та послуг та компетентності персоналу і встановлюється необхідна кількість документації, яку треба вести для підтвердження дієвості впровадженої системи НАССР.

