

Запровадження НАССР у закладах громадського харчування

Відповідно до частини другої підпункту 1 пункту 1 прикінцевих та перехідних положень Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» (далі – Закон України) від 22.07.2016р. № 1602-VII з 20 вересня 2017 року в Україні набувають 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 неперероблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей). Зазначена норма викликає запитання чи підпадають під дію зазначених норм заклади громадського харчування.

У п. 27 статті 1 Закону України визначено, що закладом громадського харчування є 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.

У п. 46 статті 1 Закону України визначено, що до неперероблених 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 шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження.

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

У випадку, якщо заклад громадського харчування провадить діяльність з харчовими продуктами, у складі яких відсутні неперероблені інгредієнти тваринного походження (усі продукти тваринного походження, які використовуються закладом, були 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.

З метою визначення чи належить заклад громадського харчування до категорії малої потужності слід звернутись до вищенаведеного визначення терміну «мала потужність». Виходячи з цього заклад громадського харчування відноситься до малої потужності, якщо він сукупно відповідає наступним критеріям:

- постачає харчові продукти кінцевому споживачу;
- має не більше ніж десять осіб робочого персоналу;
- займає площу не більше ніж 400 м².

Додаткова інформація:

Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) – система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів.

Відповідно до чинного законодавства України оператори ринку 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.

Невиконання обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб – у розмірі 30 мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб – підприємців – у розмірі 15 мінімальних заробітних плат та зупинення роботи потужності.