



КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО

Феленко Андрій Георгійович

Головне Управління Держпродспоживслужби в
Запорізькій області



Основна нормативна база

- ✓ Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- ✓ Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- ✓ Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»;
- ✓ Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;
- ✓ Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 15.02.2024 № 431 «Про затвердження Порядку державної реєстрації потужностей та Порядку ведення державного реєстру операторів ринку та їхніх потужностей», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 04 квітня 2024 р. за № 501/41846;
- ✓ Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 17.09.2024 № 3498 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, що постачаються в невеликих обсягах кінцевим споживачам або локальним закладам роздрібної торгівлі», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 03 жовтня 2024 р. за № 1485/42830



Крафтове виробництво. З чого почати?

- ☆ **Реєстрація потужності
або**
- ☆ **Отримання експлуатаційного
дозволу**

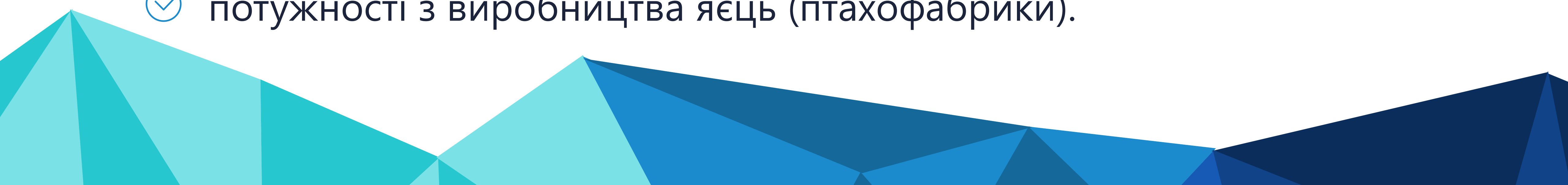
Експлуатаційний дозвіл

Відповідно до вимог Закону, Експлуатаційний дозвіл необхідно отримувати в тому випадку, якщо діяльність безпосередньо пов'язана з виробництвом харчових продуктів тваринного походження, інгредієнтами яких є неперероблені продукти тваринного походження, а також із зберіганням харчових продуктів тваринного походження, які потребують дотримання спеціального температурного режиму (повинні зберігатися за температури нижче 10 °C).

До неперероблених продуктів тваринного походження відносять:

- ✓ молоко;
- ✓ рибу;
- ✓ яйця;
- ✓ м'ясо;
- ✓ молюски та ракообразні;
- ✓ мед;
- ✓ інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною.

Приклади підприємств, які повинні отримати експлуатаційний дозвіл:

- ✓ холодильний склад, на якому зберігається продукція тваринного походження за температури нижче 10 °C;
 - ✓ бійні птиці, копитних тварин;
 - ✓ потужності з розбирання та обвалювання м'яса;
 - ✓ потужності з виробництва м'ясних напівфабрикатів;
 - ✓ потужності з очищення моллюсків;
 - ✓ рибопромислове судно;
 - ✓ оптовий ринок з продажу риби, м'яса, птиці;
 - ✓ потужності зі збирання молока, якщо вони не пов'язані з первинним виробництвом;
 - ✓ потужності з виробництва яєць (птахофабрики).
- 

Реєстрація потужності

Для державної реєстрації потужності оператор ринку подає до територіального органу Держпродспоживслужби за адресою потужності, у тому числі через центр надання адміністративних послуг, заяву про державну реєстрацію потужності за встановленою формою.

При реєстрації потужності виробники ремісничих харчових продуктів та харчових продуктів тваринного походження на малих потужностях з виробництва харчових продуктів тваринного походження до заяви додають також інформацію, яка дає змогу ідентифікувати такі харчові продукти, та декларують обсяги виробництва на тиждень у середньому протягом року.



Необхідні документи на продукцію:

- ✓ Сертифікат відповідності;
- ✓ ТУ (технічні умови);
- ✓ Протоколи лабораторних досліджень;
- ✓ Етикетка;
- ✓ Декларація виробника.



Впровадження HACCP

HACCP (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізу небезпечних факторів, ризиків та контролю критичних точок. Система HACCP дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників, це система, що дозволяє аналізувати, контролювати і забезпечувати безпечність продукту, який виготовляється). Система HACCP забезпечує контроль всіх етапів виробництва, пакування, доставки та зберігання харчової продукції. Контролюється весь шлях починаючи від виробництва сировини та до викладення готової продукції на полиці. Головна причина впровадження системи HACCP — ефективне управління якістю та безпекою харчових продуктів.





Дякую за увагу!

Для надання методичної допомоги просимо звертатись до Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області:

Телефон – (061)239-73-19

Електронна пошта - office@gudpss-zp.gov.ua

Адреса – 69036, м. Запоріжжя, проспект Маяковського, 20-А