

УДК 614.3+351.77

А. М. Холостова,
аспірант кафедри державної політики та суспільного розвитку,
Національна академія державного управління при Президентові України

ФОРМУВАННЯ ЧЕК-ЛИСТУ ДЕРЖАВНОЇ ПЕРЕВІРКИ ПІДПРИЄМСТВА НА ДОТРИМАННЯ ПРОЦЕДУР КОНТРОЛЮ ШКІДНИКІВ

A. Kholostova,
graduate student of department of public policy and social development
of the National academy of public administration, the President of Ukraine, Kyiv

CHECK-LIST FOARMING FOR STATE CHECKS ON PEST CONTROL COMPLIANCE PROCEDURES ISSUES

Сьогодні існує гостра необхідність державної перевірки Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів підприємств різних видів діяльності (зокрема харчових та з підвищеним ступенем ризику) на предмет відповідності вимогами проведення процедур контролю шкідників. Здійснення таких перевірок не може проводитись без чітко визначених параметрів. Виходом міг би служити чітко складений чек-лист перевірок, він не має бути обтяжливий чи не зрозумілий і має містити базовий перелік питань, виконання яких необхідне для проведення адекватних процедур з контролю шкідників. Чек-лист (Check list – контрольний список) – список, що містить ряд необхідних питань для перевірки будь-якої роботи. Відзначаючи пункти списку, особа, що перевіряє може дізнатися про стан належного/не належного виконання роботи/робіт, що перевіряються.

Today there is an urgent need for government inspection by the State Service of Ukraine on food safety and consumer protection of various activities (including food and with a high degree of risk) for compliance with the requirements of pest control procedures. To carry out such inspections cannot be conducted without clearly defined parameters. The solution could be a check-list of inspections, it should not be onerous or not clear and should include a basic list of issues, the implementation of which is necessary for adequate pests control procedures. Check letter – list containing the number required for verification of any work. Noting list items, the inspector can know the status of good / not good performance tested works.

Ключові слова: чек-лист, державна перевірка, безпека харчової промисловості, система HACCP, контроль шкідників.

Key words: check-list, state inspection, food industry safety, HACCP, pest control.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

З прийняттям Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" у редакції від 01.01.2016 р. та наділення відповідними повноваженнями Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів назріла гостра необхідність формування критеріїв, згідно з якими проводяться державні перевірки.

Зокрема державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах си-

стеми аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP) передбачає і проведення перевірок на предмет відповідності вимогами проведення процедур контролю шкідників. Здійснення таких перевірок не може проводитись без чітко визначених параметрів. Виходом міг би служити чітко складений чек-лист перевірок з виконання робіт з контролю шкідників на об'єктах та підприємствах різних видів діяльності підприємств різних видів діяльності (зокрема харчових та з підвищеним ступенем ризику).

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Питання стандартів і стандартизації безпечності харчової промисловості знайшли різностороннє відображення у наукових працях таких дослідників: Бібік Ю.В. що вивчав економічні аспекти сертифікації продукції та систем управління якістю за міжнародними стандартами; Ю.В. Слива, що досліджував розвиток міжнародної і національної нормативних баз щодо системи управління безпечністю харчових продуктів; Водянка Л.Д., Куртаренко Н.Я., що описували перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції і т.д. Однак питання формування чітко визначених критерії перевірок з виконання робіт з контролю шкідників на об'єктах та підприємствах різних видів діяльності підприємств різних видів діяльності не вивчено взагалі та потребує ретельного аналізу.

МЕТА СТАТТІ

Мета статті — сформувати чек-лист перевірок з виконання робіт з контролю шкідників на об'єктах та підприємствах різних видів діяльності підприємств різних видів діяльності (зокрема харчових та з підвищеним ступенем ризику) для відповідних контролюючих державних органів влади.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

Прийняття Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" у редакції від 01.01.2016 р. значно розширює функції та повноваження контролюючих державних органів влади та 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, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї [3].

Відповідно до ст. 8 цього Закону Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (компетентний орган) здійснює державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) [3].

Постановою Кабінету Міністрів України № 442 "Про оптимізацію системи центральних органів виконавчої влади" від 10 вересня 2014 р. таким органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, визначено новостворену Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [2].

Отже, Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів здійснює державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) Аналіз Ризиків і Критичних Точок Кон-

ролю — це науково-обґрунтована система, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Система складається з 12 кроків та має базуватись на 7ми основних принципах НАССР.

Ці 12 кроків та 7 основних принципів не описують процедури саме боротьби зі шкідниками. Ні система НАССР ні стандарт ISO 22000:2005 не описує прямих вимог щодо боротьби зі шкідниками на об'єкті, але передбачає виконання вимог технічних специфікацій ISO / TS 22002-1 (БПЗБХП — Базові програми забезпечення безпеки харчових продуктів). ISO / TS 22002-1 встановлює вимоги базових програм, розділ 12 ISO / TS 22002-1 присвячений вимогам, яких необхідно дотримуватись при проведенні заходів з боротьби зі шкідниками на підприємствах харчової промисловості в т.ч. і до боротьби зі шкідниками [1].

Сьогодні існує гостра необхідність державної перевірки Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів підприємств різних видів діяльності (зокрема харчових та з підвищеним ступенем ризику) на предмет відповідності вимогами проведення процедур контролю шкідників. Здійснення таких перевірок не може проводитись без чітко визначених параметрів. Виходом міг би служити чітко складений чек-лист перевірок, він не має бути обтяжливий чи не зрозумілий і має містити базовий перелік питань, виконання яких необхідне для проведення адекватних процедур з контролю шкідників. Чек лист (Check list — контрольний список) — список, що містить ряд необхідних питань для перевірки будь-якої роботи. Відзначаючи пункти списку, особа, що перевіряє може дізнатися про стан належного / не належного виконання роботи / робіт, що перевіряються.

П'ять основних питань чек листа мають на меті охопити величезний пласт проведення процедур контролю з шкідниками на об'єкті та проконтролювати основні позиції, відповідно до яких вони проводяться:

1. Наявність на об'єкті Журналу фіксації робіт з контролю шкідників та план схеми розміщення обладнання з контролю шкідників. При цьому перевіряючому необхідно визначити: чи систематично ведеться Журнал? З якою періодичністю проводяться профілактичні, моніторингові роботи (для об'єктів не харчової промисловості min. 2 рази/тиждень, для об'єктів харчової промисловості min. 4 рази/тиждень)? Чи наявна план-схема розміщення обладнання з контролю шкідників на об'єкті? Чи відповідає нумерація на план-схеми нумерації розміщеного обладнання?

2. Наявність на об'єкті копій реєстраційних документів та посвідчень на препарати, якими проводяться роботи з контролю шкідників: чи актуальні (дійсні) дати реєстрації препаратів, якими проводяться роботи з контролю шкідників та чи наявні їх копії на об'єкті? Чи відповідають назви препаратів в реєстраційних документах назвам препаратів, що були використані для контролю шкідників та записані в Журналі фіксації робіт.

3. Наявність III-х рівневої системи захисту (дератизація). Один з найсуттєвіших питань. Перевіряючому

Таблиця 1. Чек-лист виконання робіт з контролю шкідників на об'єктах та підприємствах різних видів діяльності

Чек-лист виконання робіт з контролю шкідників на об'єктах та підприємствах різних видів діяльності					
№	Вимога	+	-	Примітки та рекомендації	Підказка для перевіряючого
1	Наявність на об'єкті Журналу фіксації робіт з контролю шкідників та план схеми розміщення обладнання з контролю шкідників				<i>Чи систематично ведеться Журнал? З якою періодичністю проводяться профілактичні, моніторингові роботи (для об'єктів не харчової промисловості тіп. 2 рази/тиждень, для об'єктів харчової промисловості тіп. 4 рази/тиждень)? Чи наявна план-схема розміщення обладнання з контролю шкідників на об'єкті? Чи відповідає нумерація на план-схеми нумерації розміщеного обладнання?</i>
2	Наявність на об'єкті копій реєстраційних документів та посвідчень на препарати, якими проводяться роботи з контролю шкідників				<i>Чи актуальні (дійсні) дати реєстрації препаратів, якими проводяться роботи з контролю шкідників та чи наявні їх копії на об'єкті? Чи відповідають назви препаратів в реєстраційних документах назвам препаратів, що були використані для контролю шкідників та записані в Журналі фіксації робіт</i>
3	Наявність III-х рівневої системи захисту (дератизація)				<i>Чи наявні на об'єкті I (по паркану), II (по зовнішньому периметру будівлі/вель, III (всередині приміщень) рівні захисту від гризунів (дератизаційні станції) і чи відповідають наступним вимогам: Дератизаційні станції I та II рівня мають бути розставлені з кроком: для об'єктів не харчової промисловості 25-40 метрів, для об'єктів харчової промисловості 15-25 метрів? Дератизаційні станції I та II рівня мають містити закріплений на шпальці родентицид. Використання родентициду, що може бути винесений гризуном за межі контейнеру не допускається. Дератизаційні станції III рівня мають бути або механічними станціями або живоловками, або станціями з липкою пасткою. Використання родентициду на III рівні захисту категорично заборонено. Дератизаційні станції I, II, III рівня мають бути надійно закріплені, закриватись на ключ чи відмичку, містити 2 підписа/наклейки про наявність, вміст та порядковий номер станції (на самій станції та 1,5-2 метри над нею)</i>
4.	Наявність моніторингових пасток (III-й рівень) для повзаючих комах (дезінсекція) та проведення дезінсекційних робіт у разі виявлення комах				<i>Чи наявні на об'єкті моніторингові пастки по III рівні у місцях ймовірної появи повзаючих комах (кімнати прийому їжі, роздягальні, лінії виробництва харчових продуктів тощо)? Чи вчасно змінюються моніторингові пастки і чи підтримуються в належному стані? Чи проводяться дезінсекційні роботи по результатам моніторингу у разі виявлення комах?</i>
5.	Наявність електричних винищувачів комах для літаючих комах (дезінсекція)				<i>Чи наявні на об'єкті електричні винищувачі комах по III рівні у місцях ймовірної появи літаючих комах (зон прийому та зберігання товару, чисті зони, зони ймовірного бродіння тощо)? Чи правильно встановлені електричні винищувачі комах (в найтемнішому, але й помітному для комах місці, не вище 2-2,5 м від землі, без конкуренції з іншими джерелами світла)? Чи випромінюють необхідний коефіцієнт тьоби електричного винищувача комах (діапазон 356 тп, показник вимірювача не нижче 6)</i>

необхідно провести контроль: чи наявні на об'єкті I (по паркану), II (по зовнішньому периметру будівлі/вель, III (всередині приміщень) рівні захисту від гризунів (дератизаційні станції) і чи відповідають наступним вимогам: 1. Дератизаційні станції I та II рівня мають бути розставлені з кроком: для об'єктів не харчової промисловості 25—40 метрів, для об'єктів харчової промисловості 15—25 метрів? 2. Дератизаційні станції I та II рівня мають містити закріплений на шпальці родентицид. Використання родентициду, що може бути винесений гризуном за межі контейнеру не допускається. 3. Дератизаційні станції III рівня мають бути або механічними станціями або живоловками, або станціями з липкою пасткою. Використання родентициду на III рівні захисту категорично заборонено. 4. Дератизаційні станції I, II, III рівня мають бути надійно закріплені, закриватись на

ключ чи відмичку, містити 2 підписа/наклейки про наявність, вміст та порядковий номер станції (на самій станції та 1,5—2 метри над нею).

4. Наявність моніторингових пасток (III-й рівень) для повзаючих комах (дезінсекція) та проведення дезінсекційних робіт у разі виявлення комах. А саме, чи наявні на об'єкті моніторингові пастки по III рівні у місцях ймовірної появи повзаючих комах (кімнати прийому їжі, роздягальні, лінії виробництва харчових продуктів тощо)? Чи вчасно змінюються моніторингові пастки і чи підтримуються в належному стані? Чи проводяться дезінсекційні роботи по результатам моніторингу у разі виявлення комах?

5. Наявність електричних винищувачів комах для літаючих комах (дезінсекція). Чи наявні на об'єкті електричні винищувачі комах по III рівні у місцях ймовірної

появи літаючих комах (зон прийомки та зберігання товару, чисті зони, зони ймовірного бродіння тощо)? Чи правильно встановлені електричні винищувачі комах (в найтемнішому, але й помітному для комах місці, не вище 2—2,5 м від землі, без конкуренції з іншими джерелами світла)? Чи випромінюють необхідний коефіцієнт тьоби електричного винищувача комах (діапазон уф — 356 нм, показник вимірювача не нижче 6). Ці показники мають вимірюватись перевіряючим за допомогою відповідного обладнання.

Перевіряючий відмічає показники кожного питання "+" (виконується) чи "-" (не виконується) та відмічає у примітках свої зауваження та рекомендації відповідно до підказок, наведених для нього поруч. Підприємство зобов'язане усунути зауваження та виконати рекомендації перевіряючого у строк до 3-х календарних місяців.

При виконанні 5-ти пунктів даного чек листа можна сміливо вважати, що на підприємстві впроваджений, проводиться та підтримується належний рівень базових процедур з контролю шкідників. Цей чек-лист ґрунтується на виконанні вимог міжнародних стандартів (зокрема для підприємств харчової промисловості), а також з урахування усіх вимог і принципів НАССР.

ВИСНОВКИ

1. Прийняття Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" у редакції від 01.01.2016 р. значно розширює функції та повноваження контролюючих державних органів влади та регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів.

2. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів здійснює державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

3. Ні система НАССР ні стандарт ISO 22000:2005 не описує прямих вимог щодо боротьби зі шкідниками на об'єкті, але передбачає виконання вимог технічних специфікацій ISO/TS 22002-1 (БПЗБХП — Базові програми забезпечення безпеки харчових продуктів). ISO / TS 22002-1 встановлює вимоги базових програм, розділ 12 ISO / TS 22002-1 присвячений вимогам, яких необхідно дотримуватись при проведенні заходів з боротьби зі шкідниками на підприємствах харчової промисловості в т.ч. і до боротьби зі шкідниками.

4. Для здійснення перевірок підприємств різних видів діяльності (зокрема харчових та з підвищеним ступенем ризику) на предмет відповідності вимогами проведення процедур контролю шкідників необхідно встановити чіткі критерії перевірки (Чек-лист).

5. П'ять основних питань запропонованого чек листа мають на меті охопити величезний пласт проведення процедур контролю з шкідниками на об'єкті та проконтролювати основні позиції відповідно до яких вони проводяться.

6. Перевіряючий відмічає показники кожного питання "+" (виконується) чи "-" (не виконується) та відмічає у примітках свої зауваження та рекомендації відповідно до підказок, наведених для нього поруч.

7. При виконанні 5ти пунктів даного чек листа можна сміливо вважати, що на підприємстві впроваджений, проводиться та підтримується належний рівень базових процедур з контролю шкідників.

Література:

1. ISO / TS 22002-1 / ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции: Техэксперт [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54762-2011>

2. Про оптимізацію системи центральних органів виконавчої влади: Постанова Кабінету Міністрів України № 442 від 10 вересня 2014 р. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/442-2014-%D0%BF>

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

References:

1. Tehjeksper (2011), "ISO TS 22002-1. The program of preliminary requirements for food safety", available at: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54762-2011> (Accessed 05 March 2017).

2. Cabinet of Ministers of Ukraine (2014), Resolution "On optimization of the system of central bodies of executive power", available at: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/442-2014-%D0%BF> (Accessed 05 March 2017).

3. Verkhovna Rada of Ukraine (1997), The Law of Ukraine "On Quality and Safety of Food Products and Food Raw Materials", available at: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (Accessed 05 March 2017).

Стаття надійшла до редакції 14.03.2017 р.

www.dy.nayka.com.ua

Електронне фахове видання

ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ
удосконалення та розвиток

Виходить 12 разів на рік

Видання включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук з ДЕРЖАВНОГО УПРАВЛІННЯ

e-mail: economy_2008@ukr.net

тел.: (044) 223-26-28

(044) 458-10-73