

ХОЛОСТОВА А.М., здобувач кафедри публічного управління та адміністрування Інституту підготовки кадрів державної служби зайнятості України
A. KHOLOSTOVA, candidate for a postgraduate degree in Public Administration and Administration Institute of Personnel Training of the State Employment Service of Ukraine

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

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

Анотація. 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 вимогам проведення процедур контролю шкідників. Здійснення таких перевірок не може проводитись без чітко визначених параметрів. Виходом міг би слугувати 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 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 робіт, що перевіряються. П'ять основних питань чек-листа мають на меті охопити величезний пласт проведення процедур контролю за 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. 2. Наявність на об'єкті копій реєстраційних документів та посвідчень на препарати, якими проводяться роботи з контролю шкідників. 3. Наявність III рівневої системи захисту (дератизація). 4. Наявність моніторингових пасток (III-й рівень) для повзаючих комах (дезінсекція). 5. Наявність електричних винищувачів комах для літаючих комах (дезінсекція). Перевіряючий відмічає показники кожного питання «+» (виконується) чи «-» (не виконується), що дасть змогу зрозуміти поточну ситуацію на харчовому підприємстві щодо їх виконання вимог з контролю шкідників, а Державній службі України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів на гідному рівні виконати функцію державного контролю безпечності та якості харчових продуктів.

Abstract. 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. The five main issues of the letter of check are to cover a huge layer of pest control procedures at the facility and to control the main items under which they are carried out: 1. The presence of a pest control check-up facility and a plan for the layout of the equipment for the control of pests. 2. Presence of copies of registration documents and certificates for the preparations on the object, which are carried out on pest control. 3. Availability of III level security system (deratization). 4. The presence of monitoring traps (level III) for crawling insects (disinsection). 5. The presence of electric fighter insects for flying insects (disinsection). The checker indicates the indicators of each "+" (fulfilled) or "-" (not performed) question, which will enable you to understand the current situation in the food business regarding their compliance with pest control requirements, and the State Service of Ukraine for Food Safety and Consumer Protection to fulfill the function of state control of safety and quality of food products to a decent level.

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

Keywords: 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 01.01.2016р. та наділення відповідними повноваженнями Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів назріла гостра необхідність формування критеріїв, згідно яких проводяться державні перевірки.

Зокрема, державний контроль за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках

(НАССР) 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 слугувати 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, в яких започатковано розв'язання даної проблеми і на які спирається автор. Питання стандартів і стандартизації

безпеки 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 безпекою харчових продуктів; Волянка Л.Д., Кутаренко Н.Я., що описували перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції і т.д. Однак, питання формування чітко визначених критеріїв 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.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми, котрим присвячується означена стаття. Перевірки Державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів підприємств, що працюють у харчопереробній промисловості є однією з складових забезпечення харчової безпеки країни. Однак, здійснення таких перевірок має проводитись по чітко визначених правилах, параметрах. Практика розвинених країн показує, що чек-лист є одним з найдієвіших інструментів під час проведення будь-яких аудитів. Дана стаття ставить на меті запропонувати не обтяжливий і зрозумілий базовий перелік питань, виконання яких необхідне для проведення адекватних процедур з контролю шкідників.

МЕТА ТА ЦІЛІ СТАТТІ

Сформувані 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 держав-них органів влади.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Прийняття Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» у редакції від 01.01.2016р. 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 безпеки 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 безпеки 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 безпеки та окремих

показників якості харчових продуктів визначено новостворену Державну службу України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів [2].

Отже Державна служба України з питань безпеки 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 Контролю – це науково-обґрунтована система, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпекою 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 безпеки харчових продуктів та захисту споживачів підприємств різних видів діяльності (зокрема харчових та з підвищеним ступенем ризику) на предмет відповідності вимогами проведення процедур контролю шкідників. Для 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?

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				Чи систематично ведеться Журнал?

ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ

	контролю шкідників та план схеми розміщення обладнання з контролю шкідників			<p>З якою періодичністю проводяться профілактичні, моніторингові роботи (для об'єктів не харчової промисловості тін. 2 рази/тиждень, для об'єктів харчової промисловості тін. 4 рази/тиждень)?</p> <p>Чи наявна план-схема розміщення обладнання з контролю шкідників на об'єкті?</p> <p>Чи відповідає нумерація на план-схеми нумерації розміщеного обладнання?</p>
2	Наявність на об'єкті копій реєстраційних документів та посвідчень на препарати, якими проводяться роботи з контролю шкідників			<p>Чи актуальні (дійсні) дати реєстрації препаратів, якими проводяться роботи з контролю шкідників та чи наявні їх копії на об'єкті?</p> <p>Чи відповідають назви препаратів в реєстраційних документах назвам препаратів, що були використані для контролю шкідників та записані в Журналі фіксації робіт</p>
3	Наявність III-х рівневої системи захисту (дератизація)			<p>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:</p> <p>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?</p> <p>Дератизаційні станції I та II рівня мають містити закріплені на шпжчі родентицид. Використання родентициду, що може бути винесений гризуном за межі контейнеру не допускається.</p> <p>Дератизаційні станції III рівня мають бути або механічними станціями або живоловками, або станціями з липкою пасткою. Використання родентициду на III рівні захисту категорично заборонено.</p> <p>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 1,5-2метри над нею)</p>
4.	Наявність моніторингових пасток (III-й рівень) для повзаючих комах (дезінсекція) та проведення дезінсекційних робіт у разі виявлення комах			<p>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)?</p> <p>Чи часно змінюються моніторингові пастки і чи підтримуються в належному стані? Чи проводяться дезінсекційні роботи по результатам моніторингу у разі виявлення комах?</p>
5.	Наявність електричних винищувачів комах для літаючих комах (дезінсекція)			<p>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)?</p> <p>Чи правильно встановлені електричні винищувачі комах (в найтемнішому, але й помітному для комахи місці, не вище 2-2,5м. від землі, без конкуренції з іншими джерелами світла)?</p> <p>Чи випромінюють необхідний коефіцієнт туби електричного винищувача комах (діапазон 356 тп, показник вимірювача не нижче 6)</p>

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 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 закріплені на шпжчі 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 дезінсекцій-них 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, роздя-гальні, лінії виробництва харчових продуктів тощо)? Чи вчасно змінюються моніторингові пастки і чи підтримую-ться в належному стані? Чи проводяться дезінсекційні ро-боти 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 2-2,5м. від землі, без конкуренції з іншими джерелами світла)? Чи випро-мінюють необхідний коефіцієнт туби електричного винищу-вача комах (діапазон уф - 356 nm, показник вимірювача не нижче 6). Дані 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 виконанати рекомен-дації перевіряючого у строк до 3х календарних місяців.

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

ВИСНОВКИ з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямі

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

2. Державна служба України з питань безпечності харчо-вих 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 дотриму-ватись 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 проце-дур 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 вважати, що на підприємстві впроваджений, проводиться та підтримується належний рівень базових процедур з контролю шкідників.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ISO / TS 22002-1/ ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции: Техэксперт. Режим доступа: <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. 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. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

REFERENCES

1. ISO / TS 22002-1/ ГОСТ Р 54762-2011. Programmy predvaritelnykh trebovaniy po bezopasnosti pischevoy produktcii: Tekhekspert. URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54762-2011>.

2. Pro optymizatsiyu sustemy tsentralnuh organiv vukonavchoi vladu: Postanova Kabinetu Ministriv Ukrainy № 442 vid 10 veresnya 2014 r. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/442-2014-%D0%BF>.

3. Pro osnovni pruntsupu ta vymohy do bespechnosti ta yakosti kharchovuh produktiv: Zkon Ukrainy. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

Стаття надійшла до редакції 23.05.2019 р.