

**ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УПРАВЛІННЯ У СПРАВАХ СІМ'Ї ТА МОЛОДІ**

ЗБІРНИК

**нормативних актів з питань санітарної безпеки, медичного
обслуговування, організації харчування дітей під час оздоровлення та
відпочинку**

ДОНЕЦЬК-2013

Збірник нормативних актів з питань санітарної безпеки, медичного обслуговування, організації харчування дітей під час оздоровлення та відпочинку / Упор. Золкіна Л.І., Котельнікова Л.М., Кротов І.С. – Донецьк: Управління у справах сім'ї та молоді Донецької обласної державної адміністрації, 2013. – 276 с.

Редактор Кротов І.С.

Управління у справах сім'ї та молоді Донецької обласної державної адміністрації, 2013 р.

ЗМІСТ

Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України (станом на 25.03.2013 р.)	5
Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України (станом на 25.03.2013 р.)	39
Основи законодавства про охорону здоров'я: Закон України (станом на 25.03.2013 р.): Витяг	100
Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 19.06.1996 р. № 172	124
Державні санітарні правила і норми «Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів» ДСанПіН 5.5.5.23-99, затверджені Постановою Головного санітарного лікаря України 26.04.1999 № 23	153
Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах: Постанова Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 (станом на 25.03.2013 р.)	206
Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений наказом МОЗ України і МОН України від 01.06.2005 р. № 242/329	228
Порядок провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів, затверджений Постановою КМУ України від 15.06.2006 № 833	232
Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 11.07.2003 № 185	239
Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 24.07.2002 № 219 (станом на 25.03.2013)	257

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР 01.08.1989 № 5061-89 (извлечение) _____ 264

Про запобігання епідемічних ускладнень в дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова Головного державного санітарного лікаря Донецької області від 29.03.2010 № 01/03.5 _____ 266

Список медикаментів, виробів медичного призначення для дитячих закладів _____ 273

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення

станом на 25.03.2013 р

Цей Закон регулює суспільні відносини, які виникають у сфері забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя, визначає відповідні права і обов'язки державних органів, підприємств, установ, організацій та громадян, встановлює порядок організації державної санітарно-епідеміологічної служби і здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду в Україні.

Розділ I

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1. Визначення основних термінів і понять

У цьому Законі терміни і поняття вживаються у такому значенні:

санітарне та епідемічне благополуччя населення - це стан здоров'я населення та середовища життєдіяльності людини, при якому показники захворюваності перебувають на усталеному рівні для даної території, умови проживання сприятливі для населення, а параметри факторів середовища життєдіяльності знаходяться в межах, визначених санітарними нормами;

середовище життєдіяльності людини (далі - середовище життєдіяльності) - сукупність об'єктів, явищ і факторів навколишнього середовища (природного і штучно створеного), що безпосередньо оточують людину і визначають умови її проживання, харчування, праці, відпочинку, навчання, виховання тощо;

фактори середовища життєдіяльності - будь-які біологічні (вірусні, пріонні, бактеріальні, паразитарні, генетично модифіковані організми, продукти біотехнології тощо), хімічні (органічні і неорганічні, природні та синтетичні), фізичні (шум, вібрація, ультразвук, інфразвук, теплове, іонізуюче, неіонізуюче та інші види випромінювання), соціальні (харчування, водопостачання, умови побуту, праці, відпочинку, навчання, виховання тощо) та інші фактори, що впливають або можуть впливати на здоров'я людини чи на здоров'я майбутніх поколінь;

шкідливий вплив на здоров'я людини - вплив факторів середовища життєдіяльності, що створює загрозу здоров'ю, життю або працездатності людини чи здоров'ю майбутніх поколінь;

безпечні умови для людини - стан середовища життєдіяльності, при якому відсутня небезпека шкідливого впливу його факторів на людину;

сприятливі умови життєдіяльності людини - стан середовища життєдіяльності, при якому відсутній будь-який шкідливий вплив його

факторів на здоров'я людини і є можливості для забезпечення нормальних і відновлення порушених функцій організму;

санітарно-епідемічна ситуація - стан середовища життєдіяльності та обумовлений ним стан здоров'я населення на певній території в конкретно визначений час;

санітарно-епідеміологічний норматив (гігієнічний норматив, епідеміологічний показник, протиепідемічний норматив) - встановлене дослідженнями припустиме максимальне або мінімальне кількісне та (або) якісне значення показника, що характеризує фактор середовища життєдіяльності за медичними критеріями (параметрами) його безпечності для здоров'я людини та здоров'я майбутніх поколінь, а також стан здоров'я населення за критеріями захворюваності, розповсюджуваності хвороб, фізичного розвитку, імунітету тощо;

державні санітарні норми та правила, санітарно-епідеміологічні та санітарно-протиепідемічні правила і норми, санітарно-епідеміологічні правила і норми, протиепідемічні правила і норми, гігієнічні та протиепідемічні правила і норми, державні санітарно-епідеміологічні нормативи, санітарні регламенти (далі - санітарні норми) - обов'язкові для виконання нормативно-правові акти центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, що встановлюють медичні вимоги безпеки щодо середовища життєдіяльності та окремих його факторів, недотримання яких створює загрозу здоров'ю і життю людини та майбутніх поколінь, а також загрозу виникнення і розповсюдження інфекційних хвороб та масових неінфекційних захворювань (отруєнь) серед населення;

вимоги безпеки для здоров'я і життя людини - розроблені на основі медичної науки критерії, показники, гранично допустимі межі, санітарно-епідеміологічні нормативи, правила, норми, регламенти тощо (медичні вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя людини), розроблення, обґрунтування, контроль і нагляд за якими відноситься виключно до медичної професійної компетенції;

небезпечний фактор - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник, речовина, матеріал або продукт, що впливає або за певних умов може негативно впливати на здоров'я людини;

санітарні та протиепідемічні (профілактичні) заходи (далі - санітарні заходи) - комплекс організаційних, адміністративних, інженерно-технічних, медичних, нормативних, екологічних, ветеринарних та інших заходів, спрямованих на усунення або зменшення шкідливого впливу на людину факторів середовища життєдіяльності, запобігання виникненню і поширенню інфекційних хвороб і масових неінфекційних захворювань (отруєнь) та їх ліквідацію;

державна санітарно-епідеміологічна експертиза - це вид професійної діяльності органів державної санітарно-епідеміологічної служби, що полягає у комплексному вивченні об'єктів експертизи з метою виявлення можливих небезпечних факторів у цих об'єктах, встановленні відповідності об'єктів експертизи вимогам санітарного законодавства, а у разі відсутності відповідних

санітарних норм - в обґрунтуванні медичних вимог щодо безпеки об'єкта для здоров'я та життя людини;

висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи - документ установленої форми, що засвідчує відповідність (невідповідність) об'єкта державної санітарно-епідеміологічної експертизи медичним вимогам безпеки для здоров'я і життя людини, затверджується відповідним головним державним санітарним лікарем і є обов'язковим для виконання власником об'єкта експертизи;

об'єкт державної санітарно-епідеміологічної експертизи - будь-яка діяльність, технологія, продукція та сировина, проекти нормативних документів, реалізація (функціонування, використання) яких може шкідливо вплинути на здоров'я людини, а також діючі об'єкти та чинні нормативні документи у випадках, коли їх шкідливий вплив встановлено в процесі функціонування (використання), а також у разі закінчення встановленого терміну дії висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

санітарно-епідеміологічний сертифікат (далі - гігієнічний сертифікат) - разовий документ, виданий органами державної санітарно-епідеміологічної служби, що підтверджує безпеку для здоров'я та життя людини окремих видів товарів широкого вжитку (харчових продуктів і напоїв, парфумерно-косметичних виробів, товарів дитячого асортименту, виробів побутового призначення тощо) на підставі результатів проведених санітарно-хімічних, токсикологічних, фізико-хімічних, радіологічних, мікробіологічних та інших досліджень;

масові неінфекційні захворювання (отруєння) - масові захворювання, виникнення яких зумовлено впливом біологічних, фізичних, хімічних чи соціальних факторів середовища життєдіяльності, у тому числі об'єктів господарської та інших видів діяльності, продукції, робіт, послуг;

державна санітарно-епідеміологічна експертиза щодо безпечності харчових продуктів - професійна діяльність, яку провадять органи державної санітарно-епідеміологічної служби з метою попередження, зменшення та усунення можливого шкідливого впливу на здоров'я людини харчового продукту і яка полягає в оцінці ризику, визначенні відповідних санітарних заходів та/або технічних регламентів щодо виробництва та/або введення в обіг харчових продуктів і проведенні перевірки (розширеного контролю) на відповідність цим заходам та регламентам наданого виробником або постачальником зразка харчового продукту, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів, а також нових технологій і технологічного обладнання;

висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи щодо безпечності харчових продуктів - документ установленої форми, в якому на підставі результатів аналізу ризику та перевірки (розширеного контролю) наданого виробником або постачальником зразка харчового продукту, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів, його виробничої технології і технологічного обладнання, що використовується при його виробництві, визначається перелік санітарних заходів та технічних

регламентів, яких повинні дотримуватися виробник та постачальник для забезпечення безпечності харчового продукту;

об'єкти санітарних заходів - харчові продукти, в тому числі для спеціального дієтичного споживання, функціональні харчові продукти, а також харчові добавки, ароматизатори, дієтичні добавки та допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, допоміжні засоби та матеріали для виробництва та обігу харчових продуктів;

ризик - можливість виникнення та вірогідні масштаби наслідків від негативного впливу об'єктів санітарних заходів протягом певного періоду часу;

аналіз ризику - процес, що складається з трьох взаємозв'язаних компонентів: оцінка ризику, управління ризиком та повідомлення про ризик;

оцінка ризику - науково обґрунтований процес, який складається з ідентифікації та характеристики небезпеки, оцінки впливу, характеристики ризику;

управління ризиком - процес вибору альтернативних рішень на підставі результатів оцінки ризику та, у разі необхідності, вибору і впровадження відповідних засобів управління (контролю), включаючи регуляторні заходи;

повідомлення про ризик - взаємний обмін інформацією про ризик між спеціалістами з оцінки ризику, особами, що здійснюють управління ризиком, заінтересованими торговими партнерами та іншими заінтересованими сторонами;

санітарний захід безпечності харчових продуктів (далі - санітарний захід) - застосування будь-яких законів, постанов та інших нормативно-правових актів, вимог та процедур для захисту життя і здоров'я людей від ризику, що виникає від споживання харчових добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів у харчових продуктах, підконтрольних санітарній службі, та харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, виконання яких є обов'язковим. Санітарні заходи включають, зокрема, обов'язкові параметри безпечності кінцевого продукту; методи переробки та виробництва; процедури експертизи, інспектування, сертифікації та ухвалення; положення щодо відповідних статистичних методів; процедури відбору зразків та методів оцінки ризику; вимоги щодо пакування та етикетування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів;

технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений центральним органом виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики, в якому зазначаються характеристики продукту чи пов'язані з ним процеси і методи виробництва, включаючи відповідні адміністративні положення, виконання яких є обов'язковим. Технічний регламент не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, встановлених згідно із санітарними заходами, та може включати або визначати вимоги до термінології, позначень, пакування, маркування або етикетування стосовно продукту, процесу чи методу виробництва;

прикордонні інспекційні пости - потужності (об'єкти), що розташовані у пункті пропуску через державний кордон, включаючи пункти на автомобільних шляхах, залізничних станціях, аеропортах, морських і річкових портах, де

здійснюється відповідний контроль (інспектування) імпортованих та експортованих вантажів з об'єктами санітарних заходів, що переміщуються через державний кордон України;

харчовий продукт (їжа) - будь-яка речовина або продукт (сирий, включаючи сільськогосподарську сировину, необроблений, напівоброблений або оброблений), призначені для споживання людиною. Харчовий продукт включає напій, жувальну гумку та будь-яку іншу речовину, зокрема воду, що навмисно включені до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки;

харчова добавка - будь-яка речовина, яка не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва та яка у результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей);

ароматизатори - ароматичні речовини, ароматичні препарати, технологічні ароматизатори, коптильні ароматизатори та їх суміші;

дієтична добавка - вітамінні, вітамінно-мінеральні або трав'яні добавки окремо та/або в поєднанні у формі пігулок, таблеток, порошоків, що приймаються перорально разом з їжею або додаються до їжі в межах фізіологічних норм для додаткового, порівняно із звичайним харчуванням, вживання цих речовин; дієтичні добавки також містять або включають різні речовини або суміші речовин, у тому числі протеїн, вуглеводи, амінокислоти, істінні масла та екстракти рослинних і тваринних матеріалів, що вважаються необхідними або корисними для харчування та загального здоров'я людини;

допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів - будь-який матеріал, за винятком матеріалів харчового обладнання та інвентарю, які не споживаються, а використовуються під час виробництва або переробки харчового продукту чи його складових для досягнення певної виробничої мети, в результаті чого утворюються залишки або похідні речовини у кінцевому продукті;

допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу харчових продуктів - матеріали або речовини, включаючи обладнання та інвентар, одиниці упаковки (контейнери), які контактують з харчовими продуктами і таким чином можуть впливати на їх безпечність.

Стаття 2. Законодавство України про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення

Законодавство України про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення (санітарне законодавство) базується на Конституції України і складається з Основ законодавства України про охорону здоров'я, цього Закону, законів України "Про захист населення від інфекційних хвороб", "Про протидію захворюванню на туберкульоз", "Про запобігання захворюванню на синдром набутого імунodefіциту (СНІД) та соціальний захист населення", інших нормативно-правових актів та санітарних норм.

Стаття 3. Фінансове забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення

Фінансування санітарних і протиепідемічних заходів, а також програм забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя, інших програм, спрямованих на профілактику захворювань населення, здійснюється за рахунок державного і місцевих бюджетів, коштів підприємств, установ та організацій, а також позабюджетних коштів.

Розділ II

ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ ГРОМАДЯН, ПІДПРИЄМСТВ, УСТАНОВ І ОРГАНІЗАЦІЙ ЩОДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНОГО ТА ЕПІДЕМІЧНОГО БЛАГОПОЛУЧЧЯ

Стаття 4. Права громадян

Громадяни мають право на:

безпечні для здоров'я і життя харчові продукти, питну воду, умови праці, навчання, виховання, побуту, відпочинку та навколишнє природне середовище;

участь у розробці, обговоренні та громадській експертизі проектів програм і планів забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, внесення пропозицій з цих питань до відповідних органів;

відшкодування шкоди, завданої їх здоров'ю внаслідок порушення підприємствами, установами, організаціями, громадянами санітарного законодавства;

достовірну і своєчасну інформацію про стан свого здоров'я, здоров'я населення, а також про наявні та можливі фактори ризику для здоров'я та їх ступінь.

Законодавством України громадянам можуть бути надані й інші права щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя.

Стаття 5. Обов'язки громадян

Громадяни зобов'язані:

піклуватися про своє здоров'я та здоров'я і гігієнічне виховання своїх дітей, не шкодити здоров'ю інших громадян;

брати участь у проведенні санітарних і протиепідемічних заходів;

проходити обов'язкові медичні огляди та робити щеплення у передбачених законодавством випадках;

виконувати розпорядження та вказівки посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби при здійсненні ними державного санітарно-епідеміологічного нагляду;

виконувати інші обов'язки, передбачені законодавством про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя.

Стаття 6. Права підприємств, установ і організацій

Підприємства, установи і організації мають право на:

одержання від органів виконавчої влади, місцевого самоврядування, а також відповідних органів і закладів охорони здоров'я інформації про стан здоров'я населення, санітарну та епідемічну ситуацію, нормативно-правові акти з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення та санітарні норми;

відшкодування збитків, завданих їм внаслідок порушень санітарного законодавства підприємствами, установами, організаціями та громадянами.

Стаття 7. Обов'язки підприємств, установ і організацій

Підприємства, установи і організації зобов'язані:

за пропозиціями посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби розробляти і здійснювати санітарні та протиепідемічні заходи;

у випадках, передбачених санітарними нормами, забезпечувати лабораторний контроль за виконанням вимог цих норм щодо безпеки використання (зберігання, транспортування тощо) шкідливих для здоров'я речовин та матеріалів, утворюваних внаслідок їх діяльності викидів, скидів, відходів та факторів, а також готової продукції;

на вимогу посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби надавати безоплатно зразки використовуваних сировини і матеріалів, а також продукції, що випускається чи реалізується, для проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

виконувати розпорядження і вказівки посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби при здійсненні ними державного санітарно-епідеміологічного нагляду;

усувати за поданням відповідних посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби від роботи, навчання, відвідування дошкільних закладів осіб, які є носіями збудників інфекційних захворювань, хворих на небезпечні для оточуючих інфекційні хвороби, або осіб, які були в контакті з такими хворими, з виплатою у встановленому порядку допомоги з соціального страхування, а також осіб, які ухиляються від обов'язкового медичного огляду або щеплення проти інфекцій, перелік яких встановлюється центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

негайно інформувати органи державної санітарно-епідеміологічної служби про надзвичайні події і ситуації, що становлять загрозу здоров'ю населення, санітарному та епідемічному благополуччю;

відшкодувати у встановленому порядку працівникам і громадянам шкоду, завдану їх здоров'ю внаслідок порушення санітарного законодавства.

Власники підприємств, установ і організацій та уповноважені ними органи зобов'язані забезпечувати їх необхідними для розробки та здійснення санітарних та протиепідемічних (профілактичних) заходів санітарними нормами.

Стаття 8. Захист прав громадян, підприємств, установ і організацій

Рішення і дії посадових осіб органів виконавчої влади, місцевого самоврядування, а також громадян, якими порушено права підприємств, установ, організацій чи громадян з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя, можуть бути оскаржені в порядку, встановленому законом.

Розділ III

ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ І ВИМОГИ ЩОДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНОГО ТА ЕПІДЕМІЧНОГО БЛАГОПОЛУЧЧЯ НАСЕЛЕННЯ

Стаття 9. Гігієнічна регламентація і державна реєстрація небезпечних факторів

Гігієнічній регламентації підлягає будь-який небезпечний фактор фізичної, хімічної, біологічної природи, присутній у середовищі життєдіяльності людини. Вона здійснюється з метою обмеження інтенсивності або тривалості дії таких факторів шляхом встановлення критеріїв їх допустимого впливу на здоров'я людини.

Гігієнічна регламентація небезпечних факторів забезпечується центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, згідно з положенням, що затверджується Кабінетом Міністрів України. Перелік установ та організацій, які проводять роботи з гігієнічної регламентації небезпечних факторів, визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, за узгодженням з центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері технічного регулювання.

Державна реєстрація передбачає створення та ведення єдиного Державного реєстру небезпечних факторів, в якому наводяться назви небезпечних хімічних речовин та біологічних чинників, дані про їх призначення, властивості, методи індикації, біологічну дію, ступінь небезпеки для здоров'я людини, характер поведінки у навколишньому середовищі, виробництво, гігієнічні регламенти застосування тощо. Державна реєстрація небезпечного фактора може бути здійснена лише за наявності встановлених для нього гігієнічних регламентів.

Використання в народному господарстві та побуті будь-якого небезпечного фактора хімічної та біологічної природи допускається лише за наявності сертифіката, що засвідчує його державну реєстрацію.

Державна реєстрація небезпечних факторів здійснюється в порядку, що затверджується Кабінетом Міністрів України.

Стаття 10. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза

Державна санітарно-епідеміологічна експертиза полягає у комплексному вивченні документів (проектів, технологічних регламентів, інвестиційних

програм тощо), а також діючих об'єктів та пов'язаних з ними небезпечних факторів на відповідність вимогам санітарних норм.

Державна санітарно-епідеміологічна експертиза передбачає:

визначення безпеки господарської та іншої діяльності, умов праці, навчання, виховання, побуту, що прямо чи побічно негативно впливають або можуть вплинути на здоров'я населення;

встановлення відповідності об'єктів експертизи вимогам санітарних норм;

оцінку повноти та обгрунтованості санітарних і протиепідемічних (профілактичних) заходів;

оцінку можливого негативного впливу небезпечних факторів, пов'язаних з діяльністю об'єктів експертизи, визначення ступеня створюваного ними ризику для здоров'я населення.

Стаття 11. Об'єкти державної санітарно-епідеміологічної експертизи

Державній санітарно-епідеміологічній експертизі підлягають:

проекти міждержавних, державних цільових, регіональних, місцевих і галузевих програм соціально-економічного розвитку;

інвестиційні проекти і програми у випадках і порядку, встановлених законодавством;

схеми, передпроектна документація, що стосується районного планування і забудови населених пунктів, курортів тощо;

абзац п'ятий статті 11 виключено

проекти нормативно-технічної, інструкційно-методичної документації, що стосується здоров'я та середовища життєдіяльності людини;

продукція, напівфабрикати, речовини, матеріали та небезпечні фактори, використання, передача або збут яких може завдати шкоди здоров'ю людей;

документація на розроблювані техніку, технології, устаткування, інструменти тощо;

діючі об'єкти, у тому числі військового та оборонного призначення.

Стаття 12. Проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи

Державна санітарно-епідеміологічна експертиза проводиться органами державної санітарно-епідеміологічної служби, а в особливо складних випадках - комісіями, що утворюються головним державним санітарним лікарем. Експертиза проектів будівництва проводиться відповідно до статті 31 Закону України "Про регулювання містобудівної діяльності".

До проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи можуть залучатися за їх згодою фахівці наукових, проектно-конструкторських, інших установ та організацій незалежно від їх підпорядкування, представники громадськості, експерти міжнародних організацій.

Рішення про необхідність і періодичність проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи діючих об'єктів приймається відповідними посадовими особами державної санітарно-епідеміологічної служби.

Перелік установ, організацій, лабораторій, що можуть залучатися до проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи, встановлюється головним державним санітарним лікарем України.

Висновок щодо результатів державної санітарно-епідеміологічної експертизи затверджується відповідним головним державним санітарним лікарем.

Порядок проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи регулюється законодавством України.

Стаття 13. Ліцензування господарської діяльності, пов'язаної з потенційною небезпекою для здоров'я людей

Види господарської діяльності, пов'язані з потенційною небезпекою для здоров'я людей, підлягають ліцензуванню у випадках, встановлених законом.

До ліцензійних умов щодо видів господарської діяльності, провадження яких пов'язане з потенційною небезпекою для здоров'я людей, обов'язково включаються вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.

Стаття 14. Вимоги безпеки для здоров'я і життя населення у державних стандартах та інших нормативно-технічних документах

Вимоги безпеки для здоров'я і життя населення є обов'язковими у державних стандартах та інших нормативно-технічних документах на вироби, сировину, технології, інші об'єкти середовища життєдіяльності людини.

Проекти державних стандартів та інших нормативно-технічних документів на всі види нової (модернізованої) продукції підлягають обов'язковій державній санітарно-епідеміологічній експертизі.

Продукція, на яку в державних стандартах та в інших нормативно-технічних документах є вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя населення, підлягає обов'язковій сертифікації.

Нагляд за дотриманням вимог санітарних норм у стандартах та інших нормативно-технічних документах, відповідність продукції вимогам безпеки для здоров'я і життя населення здійснюють виключно органи державної санітарно-епідеміологічної служби.

У разі, коли в державному стандарті відсутні необхідні обов'язкові вимоги безпеки для здоров'я і життя людини або зазначені вимоги не відповідають санітарним нормам, дія таких державних стандартів призупиняється відповідно до закону головним державним санітарним лікарем України і вони підлягають скасуванню у встановленому законом порядку.

Головний державний санітарний лікар України погоджує методи контролю і випробувань продукції щодо її безпеки для здоров'я і життя населення, інструкції (правила) використання продукції підвищеної небезпеки.

Перелік установ, організацій та закладів, уповноважених проводити випробування продукції на відповідність вимогам безпеки для здоров'я і життя населення, погоджується головним державним санітарним лікарем України.

Стаття 15. Вимоги до проектування, будівництва, розробки, виготовлення і використання нових засобів виробництва та технологій

Підприємства, установи, організації та громадяни при розробленні і використанні нових технологій, проектуванні, розміщенні, будівництві, реконструкції та технічному переобладнанні підприємств, виробничих об'єктів і споруд будь-якого призначення, плануванні та забудові населених пунктів, курортів, проектуванні і будівництві каналізаційних, очисних, гідротехнічних споруд, інших об'єктів зобов'язані дотримувати вимог санітарного законодавства.

Планування і забудова населених пунктів, курортів повинна передусім передбачати створення найбільш сприятливих умов для життя, а також для збереження і зміцнення здоров'я громадян.

Затвердження норм проектування, розроблення, виготовлення і використання нових машин, механізмів, устаткування, інших засобів виробництва, впровадження нових технологій здійснюються за погодженням з органами державної санітарно-епідеміологічної служби.

Стаття 16. Умови ввезення продукції з-за кордону, її реалізації та використання

Підприємства, установи, організації та громадяни можуть ввозити з-за кордону сировину, продукцію (вироби, обладнання, технологічні лінії тощо) і реалізовувати чи використовувати їх в Україні лише за наявності даних щодо безпеки для здоров'я населення.

Перелік та зміст цих даних встановлюється головним державним санітарним лікарем України.

У разі відсутності зазначених даних ввезення, реалізація та використання продукції закордонного виробництва дозволяється лише після отримання позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

До товарів, продукції, сировини, що імпортуються в Україну, застосовуються вимоги щодо їх безпеки для здоров'я і життя людини, а також до процедур контролю, експертиз, надання дозволів, встановлення санітарно-епідеміологічних нормативів, регламентів аналогічно тим вимогам, що застосовуються до відповідних товарів, продукції, сировини, які вироблені в Україні.

Стаття 17. Вимоги до продовольчої сировини і харчових продуктів, умов їх транспортування, зберігання та реалізації

Продовольча сировина, харчові продукти, а також матеріали, обладнання і вироби, що використовуються при їх виготовленні, зберіганні, транспортуванні та реалізації, повинні відповідати вимогам санітарних норм і підлягають обов'язковій сертифікації.

Підприємства, установи, організації та громадяни, які виробляють, зберігають, транспортують чи реалізують харчові продукти і продовольчу сировину, несуть відповідальність за їх безпеку для здоров'я і життя населення, відповідність вимогам санітарних норм.

Розробка і виробництво нових видів харчових продуктів, впровадження нових технологічних процесів їх виробництва та обробки, а також матеріалів, що контактують з продовольчою сировиною чи харчовими продуктами під час виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації, дозволяються головним державним санітарним лікарем на підставі позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Стаття 18. Вимоги до господарсько-питного водопостачання і місць водокористування

Органи виконавчої влади, місцевого самоврядування зобов'язані забезпечити жителів міст та інших населених пунктів питною водою, кількість та якість якої повинні відповідати вимогам санітарних норм і державного стандарту. Виробничий контроль за якістю питної води в процесі її добування, обробки та у розподільних мережах здійснюють підприємства водопостачання.

Вода відкритих водойм, що використовується для господарсько-питного водопостачання, купання, спортивних занять, організованого відпочинку, з лікувальною метою, а також вода водойм у межах населених пунктів повинна відповідати санітарним нормам.

Підприємства, установи, організації, що використовують водойми (у тому числі моря) для скидання стічних, дренажних, поливних та інших забруднених вод, повинні забезпечити якість води у місцях водокористування відповідно до вимог санітарних норм.

Для водопроводів господарсько-питного водопостачання, їх джерел встановлюються зони санітарної охорони із спеціальним режимом. Порядок встановлення і режим цих зон визначаються законодавством України.

Стаття 19. Гігієнічні вимоги до атмосферного повітря в населених пунктах, повітря у виробничих та інших приміщеннях

Атмосферне повітря в населених пунктах, на територіях підприємств, установ, організацій та інших об'єктів, повітря у виробничих та інших приміщеннях тривалого чи тимчасового перебування людей повинно відповідати санітарним нормам.

Підприємства, установи, організації та громадяни при здійсненні своєї діяльності зобов'язані вживати необхідних заходів щодо запобігання та усунення причин забруднення атмосферного повітря, фізичного впливу на атмосферу в населених пунктах, рекреаційних зонах, а також повітря у жилих та виробничих приміщеннях, у навчальних, лікувально-профілактичних та інших закладах, інших місцях тривалого чи тимчасового перебування людей.

Стаття 20. Умови виховання та навчання

Органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації, власники і адміністрація навчально-виховних закладів та громадяни, які організують або здійснюють навчальні та виховні процеси, зобов'язані забезпечити для цього умови, що відповідають вимогам санітарних норм, здійснювати заходи, спрямовані на збереження і зміцнення здоров'я,

гігієнічне виховання відповідних груп населення та вивчення ними основ гігієни.

Режими навчання та виховання, навчально-трудове навантаження дітей і підлітків підлягають обов'язковому погодженню з відповідними органами державної санітарно-епідеміологічної служби.

Стаття 21. Гігієнічне навчання і виховання громадян

Гігієнічне виховання є одним з головних завдань виховних установ та навчальних закладів. Курс гігієнічного навчання - обов'язкова складова частина загальноосвітньої та професійної підготовки, підвищення кваліфікації кадрів.

Гігієнічні знання є обов'язковими кваліфікаційними вимогами для працівників, які підлягають обов'язковим медичним оглядам, а також для тих, хто зазнає у виробництві, сфері послуг, інших галузях ризику дії небезпечних факторів.

Органи та заклади охорони здоров'я, медичні працівники, а також працівники освіти і культури зобов'язані пропагувати серед населення гігієнічні навички, здоровий спосіб життя.

Органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємства, установи та організації зобов'язані брати участь і створювати умови для гігієнічного навчання і виховання громадян, пропаганди здорового способу життя.

Стаття 22. Вимоги до жилих та виробничих приміщень, територій, засобів виробництва і технологій

Органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації та громадяни зобов'язані утримувати надані в користування чи належні їм на праві власності жили, виробничі, побутові та інші приміщення відповідно до вимог санітарних норм.

У процесі експлуатації виробничих, побутових та інших приміщень, споруд, обладнання, устаткування, транспортних засобів, використання технологій їх власник зобов'язаний створити безпечні і здорові умови праці та відпочинку, що відповідають вимогам санітарних норм, здійснювати заходи, спрямовані на запобігання захворюванням, отруєнням, травмам, забрудненню навколишнього середовища.

Органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації та громадяни зобов'язані утримувати надані в користування чи належні їм на праві власності земельні ділянки і території відповідно до вимог санітарних норм.

Стаття 23. Забезпечення радіаційної безпеки

Підприємства, установи, організації, що виробляють, зберігають, транспортують, використовують радіоактивні речовини та джерела іонізуючих випромінювань, здійснюють їх захоронення, знищення чи утилізацію, зобов'язані дотримувати норм радіаційної безпеки, відповідних санітарних

правил, а також норм, установлених іншими актами законодавства, що містять вимоги радіаційної безпеки.

Роботи з радіоактивними речовинами та іншими джерелами іонізуючих випромінювань здійснюються з дозволу державної санітарно-епідеміологічної служби та інших державних органів відповідно до закону.

Випадки порушень норм радіаційної безпеки, санітарних правил роботи з радіоактивними речовинами, іншими джерелами іонізуючих випромінювань, а також радіаційні аварії підлягають обов'язковому розслідуванню за участю посадових осіб, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд.

Стаття 24. Захист населення від шкідливого впливу шуму, неіонізуючих випромінювань та інших фізичних факторів

Органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації та громадяни при здійсненні будь-яких видів діяльності з метою відвернення і зменшення шкідливого впливу на здоров'я населення шуму, неіонізуючих випромінювань та інших фізичних факторів зобов'язані:

здійснювати відповідні організаційні, господарські, технічні, технологічні, архітектурно-будівельні та інші заходи щодо попередження утворення та зниження шуму до рівнів, установлених санітарними нормами;

забезпечувати під час роботи закладів громадського харчування, торгівлі, побутового обслуговування, розважального та грального бізнесу, культури, при проведенні концертів, дискотек, масових святкових і розважальних заходів тощо рівні звучання звуковідтворювальної апаратури та музичних інструментів у приміщеннях і на відкритих площадках, а також рівні шуму в прилеглих до них жилих і громадських будівлях, що не перевищують рівнів, установлених санітарними нормами;

живити заходів щодо недопущення впродовж доби перевищень рівнів шуму, встановлених санітарними нормами, в таких приміщеннях і на таких територіях (захищені об'єкти):

- 1) жилих будинків і прибудинкових територіях;
- 2) лікувальних, санаторно-курортних закладів, будинків-інтернатів, закладів освіти, культури;
- 3) готелів і гуртожитків;
- 4) розташованих у межах населених пунктів закладів громадського харчування, торгівлі, побутового обслуговування, розважального та грального бізнесу;
- 5) інших будівель і споруд, у яких постійно чи тимчасово перебувають люди;
- 6) парків, скверів, зон відпочинку, розташованих на території мікрорайонів і груп житлових будинків.

Шум на захищених об'єктах при здійсненні будь-яких видів діяльності не повинен перевищувати рівнів, установлених санітарними нормами для відповідного часу доби.

У нічний час, із двадцять другої до восьмої години на захищених об'єктах забороняються гучний спів і викрики, користування звуковідтворювальною

апаратурою та іншими джерелами побутового шуму, проведення салютів, феєрверків, використання піротехнічних засобів.

Проведення на захищених об'єктах ремонтних робіт, що супроводжуються шумом, забороняється у робочі дні з двадцять першої до восьмої години, а у святкові та неробочі дні - цілодобово.

Власник або орендар приміщень, у яких передбачається проведення ремонтних робіт, зобов'язаний повідомити мешканців прилеглих квартир про початок зазначених робіт. За згодою мешканців усіх прилеглих квартир ремонтні та будівельні роботи можуть проводитися також у святкові та неробочі дні. Шум, що утворюється під час проведення будівельних робіт, не повинен перевищувати санітарних норм цілодобово.

Предбачені частинами другою, третьою та четвертою цієї статті вимоги щодо додержання тиші та обмежень певних видів діяльності, що супроводжуються шумом, не поширюються на випадки:

1) здійснення в закритих приміщеннях будь-яких видів діяльності, що супроводжуються шумом, за умов, що виключають проникнення шуму в прилеглі приміщення, в яких постійно чи тимчасово перебувають люди;

2) здійснення в закритих приміщеннях будь-яких видів діяльності, що супроводжуються шумом, за умов, що виключають проникнення шуму за межі таких приміщень;

3) попередження та/або ліквідації наслідків аварій, стихійного лиха, інших надзвичайних ситуацій;

4) надання невідкладної допомоги, попередження або припинення правопорушень;

5) попередження крадіжок, пожеж, а також виконання завдань цивільної оборони;

6) проведення зборів, мітингів, демонстрацій, походів, інших масових заходів, про які завчасно сповіщено органи виконавчої влади чи органи місцевого самоврядування;

7) роботи обладнання і механізмів, що забезпечують життєдіяльність жилих і громадських будівель, за умов ужиття невідкладних заходів щодо максимального обмеження проникнення шуму в прилеглі приміщення, в яких постійно чи тимчасово перебувають люди;

8) відзначення встановлених законом святкових і неробочих днів, днів міст, інших свят відповідно до рішення місцевої ради, проведення спортивних змагань;

9) проведення салютів, феєрверків, інших заходів із використанням вибухових речовин і піротехнічних засобів у заборонений час за погодженням із уповноваженим органом місцевого самоврядування в порядку, передбаченому правилами додержання тиші в населених пунктах і громадських місцях.

Сільські, селищні, міські ради затверджують правила додержання тиші в населених пунктах і громадських місцях, якими з урахуванням особливостей окремих територій (курортні, лікувально-оздоровчі, рекреаційні, заповідні тощо) установлюються заборони та обмеження щодо певних видів діяльності,

що супроводжуються утворенням шуму, а також установлюється порядок проведення салютів, феєрверків, інших заходів із використанням вибухових речовин і піротехнічних засобів.

Органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування в межах повноважень, встановлених законом, забезпечують контроль за додержанням керівниками та посадовими особами підприємств, установ, організацій усіх форм власності, а також громадянами санітарного та екологічного законодавства, правил додержання тиші в населених пунктах і громадських місцях, інших нормативно-правових актів у сфері захисту населення від шкідливого впливу шуму, неіонізуючих випромінювань та інших фізичних факторів.

Стаття 25. Застосування та знешкодження хімічних речовин і матеріалів, біологічних засобів

Органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації та громадяни у разі застосування хімічних речовин і матеріалів, продуктів біотехнології зобов'язані дотримувати санітарних норм.

Виробництво, зберігання, транспортування, використання, захоронення, знищення та утилізація отруйних речовин, у тому числі продуктів біотехнології та інших біологічних агентів, здійснюються за умови дотримання санітарних норм і наявності дозволу державної санітарно-епідеміологічної служби, а також з дозволу інших, визначених законом, органів виконавчої влади у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

Зазначені вимоги поширюються також на транзитне транспортування через територію України хімічних, біологічних, радіоактивних, інших небезпечних для здоров'я видів сировини, корисних копалин, речовин та матеріалів (у тому числі нафти і нафтопродуктів, природного газу тощо) будь-якими видами транспорту та продуктопроводами.

Стаття 26. Обов'язкові медичні огляди

Обов'язкові медичні огляди організуються і здійснюються у встановленому законодавством порядку.

Працівники підприємств харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі, водопровідних споруд, лікувально-профілактичних, дошкільних і навчально-виховних закладів, об'єктів комунально-побутового обслуговування, інших підприємств, установ, організацій, професійна чи інша діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може спричинити поширення інфекційних захворювань, виникнення харчових отруєнь, а також працівники, зайняті на важких роботах і на роботах із шкідливими або небезпечними умовами праці, повинні проходити обов'язкові попередні (до прийняття на роботу) і періодичні медичні огляди. Обов'язкові щорічні медичні огляди проходять також особи віком до 21 року.

Позачергові медичні огляди осіб, зазначених у частині першій цієї статті, можуть проводитися на вимогу головного державного санітарного лікаря, а

також на прохання працівника, якщо він пов'язує погіршення стану свого здоров'я з умовами праці.

Власники підприємств, установ, організацій або уповноважені ними органи несуть відповідальність згідно з чинним законодавством за організацію і своєчасність проходження працівниками обов'язкових медичних оглядів і допуск їх до роботи без наявності необхідного медичного висновку.

Працівники, які без поважних причин не пройшли у встановлений термін обов'язковий медичний огляд у повному обсязі, від роботи відсторонюються і можуть бути притягнуті до дисциплінарної відповідальності.

Перелік робіт, для виконання яких є обов'язковими медичні огляди, а також порядок їх проведення встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Стаття 27. Профілактичні щеплення

Профілактичні щеплення з метою запобігання захворюванням на туберкульоз, поліомієліт, дифтерію, кашлюк, правець та кір в Україні є обов'язковими.

Обов'язковим профілактичним щепленням для запобігання поширенню інших інфекційних захворювань підлягають окремі категорії працівників у зв'язку з особливостями виробництва або виконуваної ними роботи. У разі необгрунтованої відмови від щеплення за поданням відповідних посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби вони до роботи не допускаються.

Групи населення та категорії працівників, які підлягають профілактичним щепленням, у тому числі обов'язковим, а також порядок і терміни їх проведення визначаються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Контроль за відповідністю імунобіологічних препаратів, що застосовуються в медичній практиці, вимогам державних і міжнародних стандартів та забезпечення ними закладів охорони здоров'я здійснює центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері контролю якості та безпеки лікарських засобів, у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Стаття 28. Госпіталізація та лікування інфекційних хворих і носіїв збудників інфекційних хвороб

Особи, які хворіють особливо небезпечними та небезпечними інфекційними хворобами або є носіями збудників цих хвороб, відсторонюються від роботи та іншої діяльності, якщо вона може призвести до поширення таких хвороб. Вони підлягають медичному нагляду і лікуванню за рахунок держави з виплатою допомоги з коштів соціального страхування в порядку, що встановлюється законодавством. Такі особи визнаються тимчасово чи постійно непридатними за станом здоров'я до професійної або іншої діяльності, внаслідок якої може створюватися підвищена небезпека для оточуючих у зв'язку з особливостями виробництва або виконуваної роботи.

Особи, хворі на особливо небезпечні інфекційні хвороби, в разі відмови від госпіталізації підлягають примусовому стаціонарному лікуванню, а носії збудників зазначених хвороб та особи, які мали контакт з такими хворими, - обов'язковому медичному нагляду і карантину в установленому порядку.

Перелік особливо небезпечних і небезпечних інфекційних захворювань, умови визнання особи хворою на інфекційну хворобу або носієм збудника інфекційної хвороби, протиепідемічні і карантинні правила встановлюються в порядку, визначеному законодавством.

Стаття 29. Санітарна охорона території України від занесення інфекційних хвороб

В'їзд на територію України іноземних громадян та громадян України, а також транспортних засобів з країн (місцевостей), де зареєстровано особливо небезпечні хвороби, дозволяється за наявності документів, передбачених міжнародними угодами і санітарним законодавством України.

З метою запобігання занесенню в Україну особливо небезпечних (у тому числі карантинних) і небезпечних для людей інфекційних хвороб у прикордонних контрольних пунктах у порядку, що встановлюється Кабінетом Міністрів України, створюються і функціонують спеціальні санітарно-карантинні підрозділи, прикордонні інспекційні пости.

Стаття 30. Запобігання особливо небезпечним, небезпечним інфекційним хворобам, масовим неінфекційним захворюванням (отруєнням) та радіаційним ураженням

Кабінет Міністрів України відповідно до закону встановлює карантинно-обмежувальні заходи на території виникнення і поширення інфекційних хвороб та уражень людей.

У разі виникнення чи загрози виникнення або поширення особливо небезпечних і небезпечних інфекційних хвороб, масових неінфекційних захворювань (отруєнь), радіаційних уражень населення органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування за поданням відповідних головних державних санітарних лікарів у межах своїх повноважень можуть запроваджувати у встановленому законом порядку на відповідних територіях чи об'єктах особливі умови та режими праці, навчання, пересування і перевезення, спрямовані на запобігання та ліквідацію цих захворювань та уражень.

Органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування, підприємства, установи та організації зобов'язані забезпечувати своєчасне проведення масових профілактичних щеплень, дезінфекційних, дезінсекційних, дератизаційних, інших необхідних санітарних і протиепідемічних заходів.

У разі загрози виникнення або поширення особливо небезпечних і небезпечних інфекційних хвороб, масових неінфекційних захворювань (отруєнь) або радіаційних уражень відповідними головними державними санітарними лікарями на окремих територіях можуть запроваджуватися

позачергові профілактичні щеплення, інші санітарні заходи відповідно до закону.

(стаття 30 у редакції Закону України від 07.02.2002 р. № 3037-III)

Розділ IV

ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА УКРАЇНИ

Стаття 31. Система державної санітарно-епідеміологічної служби України

Систему державної санітарно-епідеміологічної служби України становлять:

центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення;

відповідні установи, заклади, частини і підрозділи центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України;

державні наукові установи санітарно-епідеміологічного профілю.

Посадовими особами державної санітарно-епідеміологічної служби України є головні державні санітарні лікарі та їх заступники, інші працівники державної санітарно-епідеміологічної служби України, уповноважені здійснювати державний санітарно-епідеміологічний нагляд згідно з цим Законом.

На центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, покладаються функції з державного санітарно-епідеміологічного нагляду на відповідних територіях, транспорті.

На установи, заклади, частини і підрозділи державної санітарно-епідеміологічної служби інших державних органів, зазначених у частині першій цієї статті, покладаються функції з державного санітарно-епідеміологічного нагляду на підпорядкованих їм територіях, об'єктах, у частинах і підрозділах.

Стаття 32. Управління державною санітарно-епідеміологічною службою України

Державну санітарно-епідеміологічну службу України очолює керівник центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, який за посадою є головним державним санітарним лікарем України.

Головний державний санітарний лікар України має двох заступників, у тому числі одного першого. Першим заступником та заступником головного державного санітарного лікаря України є відповідно перший заступник та заступник керівника центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення.

Головний державний санітарний лікар України у межах своїх повноважень видає накази з питань діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби України, обов'язкові до виконання усіма юридичними та фізичними особами постанови, розпорядження, висновки, приписи тощо щодо дотримання вимог санітарного законодавства, проведення санітарних заходів, вносить пропозиції центральним і місцевим органам виконавчої влади та органам місцевого самоврядування, іншим державним органам щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення в Україні.

Головний державний санітарний лікар України представляє державну санітарно-епідеміологічну службу в центральних і місцевих органах виконавчої влади, органах місцевого самоврядування, інших державних органах, у тому числі судах.

Керівництво державною санітарно-епідеміологічною службою Автономної Республіки Крим здійснює головний державний санітарний лікар Автономної Республіки Крим, який призначається на посаду та звільняється з посади наказом головного державного санітарного лікаря України у порядку, визначеному законодавством.

Керівництво державною санітарно-епідеміологічною службою області, міст Києва, Севастополя здійснює головний державний санітарний лікар відповідної адміністративно-територіальної одиниці, який призначається на посаду та звільняється з посади наказом головного державного санітарного лікаря України у порядку, визначеному законодавством.

Керівництво державною санітарно-епідеміологічною службою на водному, залізничному, повітряному транспорті здійснює головний державний санітарний лікар відповідного виду транспорту, який призначається на посаду і звільняється з посади наказом головного державного санітарного лікаря України у порядку, визначеному законодавством.

Заступники головних державних санітарних лікарів Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва, Севастополя, відповідного виду транспорту призначаються на посаду і звільняються з посади наказом головного державного санітарного лікаря України у порядку, визначеному законодавством.

Забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя в районі, місті, районі у місті покладається на головного державного санітарного лікаря відповідної адміністративно-територіальної одиниці, який призначається на посаду і звільняється з посади наказом відповідно головного державного санітарного лікаря Автономної Республіки Крим, області, міста Києва, Севастополя за погодженням із головним державним санітарним лікарем України у порядку, визначеному законодавством.

Організація державної санітарно-епідеміологічної служби на водному, залізничному, повітряному транспорті забезпечується за лінійним принципом. Керівництво державною санітарно-епідеміологічною службою у лінійних підрозділах та на об'єктах транспорту здійснюють головні державні санітарні лікарі, які призначаються на посаду і звільняються з посади наказом головного державного санітарного лікаря відповідного виду транспорту за погодженням із

головним державним санітарним лікарем України у порядку, визначеному законодавством.

Державні санітарно-епідеміологічні служби центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України очолюють головні державні санітарні лікарі відповідного державного органу, які призначаються на посаду і звільняються з посади керівником цього державного органу за погодженням із головним державним санітарним лікарем України.

Головні державні санітарні лікарі центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України підпорядковуються із загальних питань безпосередньо керівнику відповідного державного органу, а з питань державного санітарно-епідеміологічного нагляду - головному державному санітарному лікарю України.

Головні державні санітарні лікарі, зазначені у частині дванадцятій цієї статті, призначають на посаду і звільняють з посади головних державних санітарних лікарів територій, на які поширюється їх діяльність, і підпорядкованих їм з'єднань, частин та підрозділів.

Головні державні санітарні лікарі, зазначені у частині дванадцятій цієї статті, головні державні санітарні лікарі територій, з'єднань, частин та підрозділів можуть бути керівниками закладів та підрозділів відповідно до положень про державну санітарно-епідеміологічну службу державних органів, зазначених у частині дванадцятій цієї статті.

Посадові особи центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, здійснюють свої повноваження на територіях відповідних адміністративно-територіальних одиниць та об'єктах транспорту, а посадові особи державної санітарно-епідеміологічної служби інших державних органів - на територіях, на які поширюється їх діяльність, підпорядкованих їм об'єктах, у підрозділах відповідно до цього Закону та інших актів законодавства.

Стаття 33. Основні напрями діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби

Основними напрямками діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби є:

здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду;

визначення пріоритетних заходів у профілактиці захворювань, а також у охороні здоров'я населення від шкідливого впливу на нього факторів навколишнього середовища;

вивчення, оцінка і прогнозування показників здоров'я населення залежно від стану середовища життєдіяльності людини, встановлення факторів навколишнього середовища, що шкідливо впливають на здоров'я населення;

підготовка пропозицій щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, запобігання занесенню та поширенню особливо небезпечних (у тому числі карантинних) та небезпечних інфекційних хвороб;

контроль за усуненням причин і умов виникнення і поширення інфекційних, масових неінфекційних захворювань, отруень та радіаційних уражень людей;

державний облік інфекційних і професійних захворювань та отруень;

видача висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи щодо об'єктів поводження з відходами;

встановлення санітарно-гігієнічних вимог до продукції, що виробляється з відходів, та видача гігієнічного сертифіката на неї;

методичне забезпечення та здійснення контролю під час визначення рівня небезпечності відходів.

Стаття 34. Взаємодія державної санітарно-епідеміологічної служби з іншими організаціями

Взаємодія, а також розмежування сфер діяльності, повноважень і відповідальності між органами державної санітарно-епідеміологічної служби та іншими уповноваженими законом органами, що здійснюють державний нагляд і контроль, забезпечується відповідно до нормативно-правових актів, що визначають їх компетенцію.

Органи державної санітарно-епідеміологічної служби співпрацюють з державними органами і громадськими організаціями, діяльність яких спрямована на профілактику захворювань, охорону здоров'я людини та навколишнього середовища, захист прав громадян на безпечні умови їх життєдіяльності.

Стаття 35. Фінансове забезпечення та майно державної санітарно-епідеміологічної служби

Фінансування центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, здійснюється за рахунок коштів державного бюджету, у тому числі спеціального фонду, а також інших джерел, передбачених законом.

Фінансування установ, закладів, частин і підрозділів державної санітарно-епідеміологічної служби центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сфері оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України здійснюється за рахунок асигнувань на охорону здоров'я, що виділяються зазначеним державним органам з Державного бюджету України.

Кошти до спеціального фонду державного бюджету центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та

епідемічного благополуччя населення, відрховує за виконання робіт і надання послуг у сфері забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя, що не відносяться до медичної допомоги населенню:

підготовка та видача дозволів, висновків, гігієнічних сертифікатів, передбачених статтями 12, 16, 17, 23, 25 цього Закону;

проведення лабораторних досліджень, вимірювань, випробувань факторів середовища життєдіяльності людини;

вивчення, дослідження, аналіз проектів нормативних документів, проектної, технічної, інструктивно-методичної документації на відповідність вимогам санітарного законодавства;

обґрунтування медичних вимог безпеки для життя і здоров'я людини, розробка гігієнічних нормативів і санітарних норм;

участь в акредитації установ, організацій та закладів на право випробувань продукції щодо її безпеки для життя і здоров'я людини;

атестація робочих місць;

гігієнічне навчання професійних груп працівників;

консультації за зверненнями юридичних і фізичних осіб;

роботи з профілактичної дезінфекції, дезінсекції, дератизації;

інші види робіт і послуг за переліком, визначеним Кабінетом Міністрів України.

Оплата зазначених послуг здійснюється за тарифами та преїскурантами, затвердженими Кабінетом Міністрів України.

Приміщення, будівлі, споруди, устаткування, транспортні засоби та інше майно, що використовуються органами державної санітарно-епідеміологічної служби, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд, перебувають у державній власності і передаються зазначеним органам у порядку, встановленому законом. Земельні ділянки, на яких розміщуються будівлі та споруди органів державної санітарно-епідеміологічної служби України, надаються їм у порядку, встановленому законом.

Стаття 36. Кадрове і наукове забезпечення державної санітарно-епідеміологічної служби

Підготовка лікарів та молодших медичних спеціалістів для державної санітарно-епідеміологічної служби здійснюється у навчальних закладах медичного профілю відповідного рівня акредитації. Нормативи забезпечення цими фахівцями державної санітарно-епідеміологічної служби встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Вивчення, оцінку, прогнозування, визначення критеріїв шкідливого впливу факторів навколишнього середовища на здоров'я населення, санітарно-епідеміологічну експертизу, гігієнічну регламентацію небезпечних факторів, наукове обґрунтування санітарних і протиепідемічних заходів, а також фундаментальні та прикладні дослідження в галузі профілактики захворювань населення здійснюють наукові установи гігієнічного та епідеміологічного профілю.

Стаття 37. Інформаційне забезпечення державної санітарно-епідеміологічної служби

Інформаційне забезпечення державної санітарно-епідеміологічної служби здійснюється з метою вивчення, оцінки, прогнозування санітарної та епідемічної ситуації, розробки заходів, спрямованих на запобігання, усунення або зменшення шкідливого впливу факторів навколишнього середовища на здоров'я людей, а також інформування з цих питань органів виконавчої влади, громадських організацій і громадян.

Інформаційне забезпечення державної санітарно-епідеміологічної служби здійснюється системою державної, галузевої та оперативної звітності. Характер, обсяг, порядок і строки подання цієї інформації до органів державної санітарно-епідеміологічної служби визначаються за поданням головного державного санітарного лікаря України у встановленому законодавством порядку.

Органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації та громадяни зобов'язані надавати органам державної санітарно-епідеміологічної служби таку інформацію безоплатно.

Стаття 38. Заходи правового і соціального захисту, матеріальне та соціальне забезпечення працівників державної санітарно-епідеміологічної служби

Головні державні санітарні лікарі, їх заступники, інші посадові особи державної санітарно-епідеміологічної служби перебувають під захистом закону. Втручання в дії посадових осіб, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд, що перешкоджає виконанню ними службових обов'язків, тягне за собою відповідальність згідно з законодавством.

Нанесення тілесних ушкоджень, образа, погроза щодо посадової особи державної санітарно-епідеміологічної служби чи її близьких родичів, а також знищення їх майна, інші насильницькі дії у зв'язку з виконанням цією особою своїх службових обов'язків тягнуть за собою встановлену законом відповідальність.

Життя і здоров'я працівників державної санітарно-епідеміологічної служби підлягають обов'язковому державному страхуванню на випадок каліцтва або професійного захворювання, одержаних при виконанні службових обов'язків. Порядок та умови страхування встановлюються Кабінетом Міністрів України. У разі такого каліцтва або професійного захворювання працівнику державної санітарно-епідеміологічної служби сплачується одноразова грошова допомога в розмірі від трирічного до п'ятирічного його посадового окладу залежно від ступеня втрати працездатності.

Заробітна плата посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби визначається на основі Єдиної тарифної сітки у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України.

Головні державні санітарні лікарі, їх заступники, інші посадові особи державної санітарно-епідеміологічної служби мають переважне право на одержання житла, встановлення домашніх телефонів.

У порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України, посадові особи державної санітарно-епідеміологічної служби, які безпосередньо здійснюють перевірки об'єктів нагляду, забезпечуються проїзними квитками на проїзд відповідними видами транспорту міського, приміського і місцевого сполучення (крім таксі) або за їх бажанням отримують грошову компенсацію вартості проїзду при виконанні службових обов'язків. Під час службових відряджень вони мають право на позачергове придбання проїзних документів на всі види транспорту і розміщення в готелях.

Посадові особи державної санітарно-епідеміологічної служби на водному, залізничному, повітряному транспорті користуються також усіма видами правового та соціального захисту, матеріального та соціального забезпечення, наданими працівникам відповідного виду транспорту.

Особливості правового та соціального захисту, матеріального та соціального забезпечення військовослужбовців та працівників, які працюють за договором у державній санітарно-епідеміологічній службі центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України регулюються, відповідними актами законодавства.

Розділ V

ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНИЙ НАГЛЯД

Стаття 39. Поняття та основні завдання державного санітарно-епідеміологічного нагляду

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд - це діяльність органів державної санітарно-епідеміологічної служби по контролю за дотриманням юридичними та фізичними особами санітарного законодавства з метою попередження, виявлення, зменшення або усунення шкідливого впливу небезпечних факторів на здоров'я людей та по застосуванню заходів правового характеру щодо порушників.

Основними завданнями цієї діяльності є:

нагляд за організацією і проведенням органами виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємствами, установами, організаціями та громадянами санітарних і протиепідемічних заходів;

нагляд за реалізацією державної політики з питань профілактики захворювань населення, участь у розробці та контроль за виконанням програм, що стосуються запобігання шкідливому впливу факторів навколишнього середовища на здоров'я населення;

нагляд за дотриманням санітарного законодавства;

проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи, гігієнічної регламентації небезпечних факторів і видача дозволів на їх використання.

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд здійснюється відповідно до Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні, що затверджується Кабінетом Міністрів України, вибірковими перевітками дотримання санітарного законодавства за планами органів державної санітарно-епідеміологічної служби, а також позапланово залежно від санітарної, епідемічної ситуації та за заявами громадян.

Результати перевірки оформлюються актом, форма і порядок складання якого визначаються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Стаття 40. Повноваження головного державного санітарного лікаря України

Головний державний санітарний лікар України:

а) вносить на затвердження центральному органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, проекти актів, якими встановлюються:

державні санітарні норми та правила, санітарно-епідеміологічні та санітарно-протиепідемічні правила і норми, санітарно-епідеміологічні правила і норми, протиепідемічні правила і норми, гігієнічні та протиепідемічні правила і норми, державні санітарно-епідеміологічні нормативи, санітарні регламенти;

норми радіаційної безпеки та допустимі рівні впливу на людину інших фізичних факторів;

методика визначення ступенів ризику для здоров'я населення, що створюються небезпечними факторами;

порядок ведення державного обліку інфекційних і професійних захворювань, отруєнь;

перелік робіт, для виконання яких є обов'язковими медичні огляди, а також порядок їх проведення;

перелік інфекційних захворювань, за яких госпіталізація хворих є обов'язковою, а також перелік виробництв (професій), до роботи на яких не допускаються особи, які хворіють інфекційними захворюваннями, є носіями збудників інфекційних захворювань або яким не зроблено щеплення проти визначених інфекційних захворювань;

б) затверджує регламенти використання небезпечних факторів, гранично допустимі концентрації та орієнтовно безпечні рівні хімічних і біологічних чинників у предметах та виробках, воді, повітрі, ґрунті;

в) вносить відповідно до чинного законодавства проекти законодавчих актів з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення;

г) визначає вимоги щодо комплексу заходів санітарної охорони державних кордонів України, контролює діяльність органів виконавчої влади, органів місцевого самоврядування з цих питань;

г) дає обов'язкові для розгляду висновки щодо проектів міждержавних, державних цільових і галузевих програм з питань забезпечення санітарного та

епідемічного благополуччя населення, профілактики захворювань та контролює їх виконання;

д) видає розпорядчі документи щодо організації та здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду в Україні;

е) погоджує основні напрями фундаментальних і прикладних досліджень у галузі гігієни та епідеміології;

є) погоджує державні стандарти, державні будівельні норми, технічні регламенти та інші нормативні документи на виробі, продукцію, сировину, технології, інші об'єкти середовища життєдіяльності в частині вимог щодо їх безпеки для здоров'я і життя людини;

ж) погоджує норми навчально-трудового навантаження, режими навчання та виховання дітей і підлітків у навчально-виховних закладах;

з) застосовує передбачені законами України заходи для припинення порушень санітарного законодавства;

и) погоджує методи контролю і випробувань продукції щодо її безпеки для здоров'я і життя населення;

і) погоджує інструкції (правила) використання продукції підвищеної небезпеки;

ї) погоджує перелік установ, організацій, закладів, яким надається право випробування продукції на відповідність вимогам безпеки для здоров'я;

й) у разі введення в Україні чи в окремих її місцевостях режиму надзвичайного стану вносить центральному органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, обґрунтоване подання для прийняття рішення щодо звернення до Кабінету Міністрів України з пропозицією про встановлення карантину. У поданні зазначаються: період і межі території встановлення карантину; перелік проведення необхідних профілактичних, протиепідемічних та інших заходів, які можуть бути проведені у зв'язку з введенням режиму надзвичайного стану і встановленням карантину, виконавці цих заходів; вичерпні тимчасові обмеження прав фізичних і юридичних осіб, додаткові обов'язки, що покладаються на них.

Головний державний санітарний лікар України крім повноважень, передбачених цією статтею, має також повноваження, передбачені статтею 41 цього Закону. Він може делегувати свої повноваження заступникам головного державного санітарного лікаря України повністю або частково.

Стаття 41. Повноваження головних державних санітарних лікарів та інших посадових осіб, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд

Головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, районів, міст, районів у містах та їх заступникам, головним державним санітарним лікарям на транспорті та їх заступникам у межах відповідних територій (об'єктів транспорту) надаються повноваження:

а) державного санітарно-епідеміологічного нагляду за дотриманням органами виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємствами, установами, організаціями і громадянами санітарного законодавства;

б) систематичного аналізу санітарної та епідемічної ситуації, показників здоров'я населення, окремих його груп;

в) визначення факторів, що можуть шкідливо впливати на здоров'я населення, ступеня створюваного ними ризику для здоров'я населення регіону, території, об'єкта, окремих професійних груп тощо;

г) контролю за проведенням санітарних і протиепідемічних заходів, виконанням програм профілактики захворювань, охорони здоров'я населення;

д) пункт "д" частини першої статті 41 виключено

е) винесення рішень про необхідність проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи, визначення складу комісії для її здійснення і затвердження висновків;

є) погодження регіональних і місцевих програм у галузі соціально-економічного розвитку;

ж) пункт "ж" частини першої статті 41 виключено

з) погодження видачі, а у передбачених законодавством випадках - надання дозволу на здійснення видів діяльності, передбачених цим Законом;

и) безперешкодного входу на територію і у приміщення всіх об'єктів нагляду за службовим посвідченням і обов'язкових для виконання вказівок щодо усунення виявлених порушень санітарних норм, а також проведення необхідних лабораторних досліджень;

і) безплатного отримання від юридичних осіб і громадян, у тому числі іноземних, які перебувають або ведуть діяльність на відповідній території України, матеріалів і відомостей, статистичних та інших даних, що характеризують санітарний та епідемічний стан об'єктів і здоров'я людей;

ї) безплатного відбору зразків сировини, продукції, матеріалів для державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

й) визначення необхідності профілактичних щеплень та інших заходів профілактики у разі загрози виникнення епідемій, масових отруєнь та радіаційних уражень;

к) розслідування причин і умов виникнення професійних чи групових інфекційних захворювань, отруєнь, радіаційних аварій і подання матеріалів з цих питань компетентним органам для притягнення винних до відповідальності;

л) застосовування передбачених цим Законом заходів для припинення порушення санітарного законодавства.

Такі ж повноваження в межах підпорядкованих територій, об'єктів, частин та підрозділів надаються головним державним санітарним лікарям центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України та їх заступникам.

Іншим посадовим особам органів державної санітарно-епідеміологічної служби (лікарі-гігієністи, лікарі-епідеміологи, помічники лікарів) надаються повноваження, передбачені пунктами "а", "б", "в", "г", "и", "і", "ї", "к" (в частині розслідування групових інфекційних захворювань, отруєнь, радіаційних аварій) та "л" частини першої цієї статті.

Головний державний санітарний лікар відповідної адміністративно-територіальної одиниці координує діяльність всіх розташованих на ній установ, закладів та підрозділів державної санітарно-епідеміологічної служби незалежно від їх підпорядкування.

У випадках погіршення санітарної або епідемічної ситуації в місцях дислокації об'єктів центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України, а також об'єктів з особливим режимом роботи повноваження головного державного санітарного лікаря, його заступників та інших посадових осіб (лікарів) державної санітарно-епідеміологічної служби відповідної адміністративно-територіальної одиниці, передбачені пунктами "в", "г", "и", "і", "ї", "й", "к" частини першої цієї статті, поширюються на зазначені об'єкти. Названі посадові особи державної санітарно-епідеміологічної служби відповідної адміністративно-територіальної одиниці мають право застосовувати на цих об'єктах і територіях заходи щодо припинення порушення санітарного законодавства, передбачені пунктами "а", "б", "в", "г", "е" статті 42 цього Закону.

Стаття 42. Заходи щодо припинення порушення санітарного законодавства

Головні державні санітарні лікарі (їх заступники) застосовують такі заходи для припинення порушення санітарного законодавства:

а) обмеження, тимчасова заборона чи припинення діяльності підприємств, установ, організацій, об'єктів будь-якого призначення, технологічних ліній, машин і механізмів, виконання окремих технологічних операцій, користування плаваючими засобами, рухомим складом і літаками у разі невідповідності їх вимогам санітарних норм;

б) обмеження, тимчасова заборона або припинення будівництва, реконструкції та розширення об'єктів у разі відступу від затвердженого проекту;

в) тимчасова заборона виробництва, заборона використання та реалізації хімічних речовин, технологічного устаткування, будівельних матеріалів, біологічних засобів, товарів народного споживання, джерел іонізуючих випромінювань в разі відсутності їх гігієнічної регламентації та державної реєстрації, а також якщо їх визнано шкідливими для здоров'я людей;

г) обмеження, зупинення або заборона викидів (скидів) забруднюючих речовин за умови порушення санітарних норм;

д) зупинення або припинення інвестиційної діяльності у випадках, встановлених законодавством;

е) внесення власникам підприємств, установ, організацій або уповноваженим ними органам подання про відсторонення від роботи або іншої діяльності осіб, зазначених у абзаці шостому частини першої статті 7 цього Закону;

є) вилучення з реалізації (конфіскація) небезпечних для здоров'я хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів у порядку, що встановлюється законодавством.

ж) заборона виробництва або обігу, а також вилучення з обігу харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, а також допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів на підставах та у порядку, що встановлені законами України "Про безпечність та якість харчових продуктів" та "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції".

Іншим посадовим особам органів державної санітарно-епідеміологічної служби надаються повноваження застосовувати заходи для припинення порушення санітарних норм, передбачені пунктом "а" (в частині обмеження, тимчасової заборони діяльності підприємств, установ, організацій, об'єктів будь-якого призначення, технологічних ліній, машин і механізмів, виконання окремих технологічних операцій, користування плаваючими засобами, рухомим складом і літаками у разі невідповідності їх вимогам санітарних норм), пунктами "в", "г", "е" та "є" цієї статті.

На вимогу посадових осіб органів державної санітарно-епідеміологічної служби виконання заходів для припинення порушень санітарного законодавства у необхідних випадках здійснюється із залученням працівників органів внутрішніх справ.

Стаття 43. Оскарження рішень і дій посадових осіб, які здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд

Постанови, розпорядження, приписи, висновки посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби у місячний термін можуть бути оскаржені:

а) головного державного санітарного лікаря України - до Кабінету Міністрів України або до суду;

б) головного державного санітарного лікаря центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України - головному державному санітарному лікарю України або до суду;

в) інших головних державних санітарних лікарів та посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби - вищестоящому головному державному санітарному лікарю або до суду.

Оскарження прийнятого рішення не припиняє його дії.

Стаття 44. Відповідальність посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби України

За невиконання або неналежне виконання посадовими особами державної санітарно-епідеміологічної служби своїх обов'язків вони притягаються до юридичної відповідальності згідно з законом.

**Розділ VI
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ САНІТАРНОГО
ЗАКОНОДАВСТВА**

Стаття 45. Дисциплінарна відповідальність за порушення санітарного законодавства

Працівники підприємств, установ, організацій, дії яких призвели до порушення санітарного законодавства, невиконання постанов, розпоряджень, приписів, висновків посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби, підлягають дисциплінарній відповідальності згідно з законодавством.

Стаття 46. Адміністративна відповідальність та фінансові санкції за порушення санітарного законодавства

За порушення санітарного законодавства або невиконання постанов, розпоряджень, приписів, висновків посадових осіб органів державної санітарно-епідеміологічної служби на осіб, винних у вчиненні таких правопорушень, може бути накладено штраф у таких розмірах:

на посадових осіб - від одного до двадцяти п'яти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;

на громадян - від одного до дванадцяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян.

До підприємств, підприємств, установ, організацій, які порушили санітарне законодавство, застосовуються такі фінансові санкції:

а) за передачу замовникові або у виробництво і застосування конструкторської, технологічної та проектної документації, що не відповідає вимогам санітарних норм, розробник цієї документації сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості розробки;

б) за реалізацію продукції, забороненої до випуску і реалізації посадовими особами органів державної санітарно-епідеміологічної служби, підприємство, підприємець, установа, організація сплачує штраф у розмірі 100 відсотків вартості реалізованої продукції;

в) за випуск, реалізацію продукції, яка внаслідок порушення вимог стандартів, санітарних норм є небезпечною для життя і здоров'я людей, підприємство, підприємець, установа, організація сплачує штраф у розмірі 100 відсотків вартості випущеної або реалізованої продукції;

г) за реалізацію на території України імпоротної продукції, яка не відповідає вимогам стандартів щодо безпеки для життя і здоров'я людей, санітарних норм,

що діють в Україні, підприємство, підприємець, установа, організація сплачує штраф у розмірі 100 відсотків вартості реалізованої продукції;

д) за ухилення від пред'явлення посадовим особам державної санітарно-епідеміологічної служби продукції, яка підлягає контролю, підприємство, підприємець, установа, організація сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості продукції, що випущена з моменту ухилення;

е) за порушення вимог щодо додержання тиші та обмежень певних видів діяльності, що супроводжуються шумом, встановлених частинами другою, третьою та четвертою статті 24 цього Закону, підприємство, установа, організація, громадянин - суб'єкт господарської діяльності сплачує штраф у розмірі від п'ятдесяти до чотирьохсот п'ятдесяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян. У разі, коли підприємство, установа, організація або громадянин - суб'єкт господарської діяльності не припинили порушення після застосування фінансової санкції, вони сплачують штраф у розмірі ста відсотків вартості реалізованої продукції, виконаних робіт, наданих послуг.

Вартість зазначених у частині другій цієї статті документації та продукції обчислюється за цінами їх реалізації.

Стаття 47. Порядок накладення і стягнення штрафів та застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства

Постанови про накладення штрафу та застосування фінансової санкції за порушення санітарного законодавства виносяться на підставі протоколу про порушення санітарних норм, оформленого у встановленому порядку, і є обов'язковими для виконання.

Такі постанови можуть видавати:

1) головний державний санітарний лікар України, його заступники, головні державні санітарні лікарі Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва, Севастополя, головні державні санітарні лікарі водного, залізничного, повітряного транспорту, водних басейнів, залізниць, центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України та їх заступники - за порушення, передбачені статтею 46 цього Закону;

2) інші головні державні санітарні лікарі та їх заступники - за порушення, передбачені частиною першою статті 46 та пунктами "б", "в", "г", "д", "е" частини другої статті 46 цього Закону;

3) інші посадові особи державної санітарно-епідеміологічної служби - за порушення, передбачені частиною першою статті 46 цього Закону.

Розгляд справ про адміністративні правопорушення, передбачені частиною першою статті 46 цього Закону, та виконання постанов у цих справах провадяться в порядку, встановленому Кодексом України про адміністративні правопорушення.

Один примірник постанови про застосування фінансової санкції, передбаченої частиною другою статті 46 цього Закону, надсилається державній

податкової інспекції за місцезнаходженням підприємства, підприємця, установи, організації для контролю за її виконанням.

У разі невиконання порушником постанови протягом 15 днів з дня її видання сума санкції стягується у судовому порядку.

Сплата штрафів і фінансових санкцій, передбачених статтею 46 цього Закону, не звільняє порушників від обов'язку відшкодування збитків підприємствам, установам, організаціям і громадянам, яких вони зазнали внаслідок порушення санітарного законодавства.

Зарахування сум штрафів здійснюється відповідно до закону.

Повернення необґрунтовано зарахованої до бюджету суми штрафу або фінансової санкції здійснюється фінансовими органами на підставі рішення органу, який скасував застосування штрафу чи санкції.

Особливості застосування заходів адміністративного стягнення за порушення санітарного законодавства посадовими особами державної санітарно-епідеміологічної служби центральних органів виконавчої влади, що реалізують державну політику у сферах оборони і військового будівництва, охорони громадського порядку, захисту державного кордону, виконання кримінальних покарань, Державного управління справами, Служби безпеки України визначаються законодавством.

Стаття 48. Цивільно-правова відповідальність за порушення санітарного законодавства

Підприємства, установи, організації, підприємці та громадяни, які порушили санітарне законодавство, що призвело до виникнення захворювань, отруєнь, радіаційних уражень, тривалої або тимчасової втрати працездатності, інвалідності чи смерті людей, зобов'язані відшкодувати збитки громадянам, підприємствам, установам і організаціям, а також компенсувати додаткові витрати органів санітарно-епідеміологічної служби на проведення санітарних та протиепідемічних заходів і витрати лікувально-профілактичних закладів на надання медичної допомоги потерпілим.

У разі відмови від добровільної компенсації витрат або відшкодування збитків спір розглядається у судовому порядку.

Стаття 49. Кримінальна відповідальність за порушення санітарного законодавства

Діяння проти здоров'я населення, вчинені внаслідок порушення санітарного законодавства, тягнуть за собою кримінальну відповідальність згідно з законом.

Розділ VII
МІЖНАРОДНІ ВІДНОСИНИ УКРАЇНИ ЩОДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
САНІТАРНОГО ТА ЕПІДЕМІЧНОГО БЛАГОПОЛУЧЧЯ

Стаття 50. Участь України в міжнародному співробітництві

Україна бере участь в міжнародному співробітництві для забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя, профілактики захворювань і охорони здоров'я населення.

Україна укладає угоди про розвиток та зміцнення міжнародного співробітництва в галузі охорони здоров'я, забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, бере участь у діяльності Всесвітньої організації охорони здоров'я.

Стаття 51. Міжнародні договори

Якщо міжнародним договором, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, які передбачені санітарним законодавством України, то застосовуються правила міжнародного договору.

Президент України

Л. КРАВЧУК

м. Київ

24 лютого 1994 року

№ 4004-ХІІ

ЗАКОН УКРАЇНИ

Про безпечність та якість харчових продуктів

станом на 25.03.2013

Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються.

Розділ I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1. Терміни та їх визначення

У цьому Законі наведені нижче терміни вживаються в такому значенні:

агропродовольчий ринок - спеціально оснащене та відведене місце, що використовується для надання послуг зі створення належних умов для продажу сільськогосподарської продукції, що визначена цим Законом;

акредитована лабораторія - лабораторія, що акредитована згідно з відповідним законодавством України або міжнародними процедурами акредитації;

аналіз ризику - процес, що складається з трьох взаємопов'язаних компонентів: оцінка ризику, управління (керування) ризиком та повідомлення про ризик;

арбітражне дослідження - лабораторні дослідження, що проводяться на вимогу особи, яка оскаржує результати попереднього лабораторного дослідження;

ароматизатори - ароматичні речовини, ароматичні препарати, технологічні ароматизатори, копильні ароматизатори та їх суміші;

ароматичний препарат - продукт, який не є ароматичною речовиною, концентрований чи неконцентрований, який має ароматичні властивості та який отримують шляхом здійснення відповідних фізичних процесів (у тому числі дистиляції та екстрагування розчинника) або за допомогою ензиматичних чи мікробіологічних процесів з матеріалів рослинного чи тваринного походження, які беруться в сирому вигляді або після переробки в цілях споживання людиною із застосуванням традиційних способів приготування харчових продуктів (у тому числі обезводнення, висушування та ферментації);

ароматична речовина - певна хімічна речовина, що надає аромат (ароматизує):

шляхом здійснення відповідних фізичних процесів (у тому числі дистиляції та екстрагування розчинника) або за допомогою ензиматичних чи мікробіологічних процесів у матеріалах рослинного чи тваринного походження, які беруться в сирому вигляді або після переробки в цілях споживання людиною із застосуванням традиційних способів приготування харчових продуктів (у тому числі обезводнення, висушування та ферментації);

шляхом хімічного синтезу або виділення хімічними способами, причому цей ароматизатор за хімічними властивостями є ідентичним природній субстанції, що міститься в цій речовині рослинного чи тваринного походження, як зазначено в абзаці дев'ятому цієї статті;

шляхом хімічного синтезу, але цей ароматизатор за хімічними властивостями не є ідентичним природній субстанції, що міститься в цій речовині рослинного чи тваринного походження, як зазначено в абзаці дев'ятому цієї статті;

безпе́чність харчового продукту - стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням;

безпе́чний харчовий продукт - харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання (використання) за призначенням;

державний інспектор ветеринарної медицини (далі - ветеринарний інспектор) - лікар ветеринарної медицини, який працює у Державному департаменті ветеринарної медицини (далі - Департамент) та його територіальних органах, регіональній службі ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на державному кордоні та транспорті, інших державних установах ветеринарної медицини, які мають повноваження державного інспектора ветеринарної медицини за посадою, або лікарі ветеринарної медицини, які уповноважені Департаментом або у випадку іноземної країни її відповідним державним ветеринарним органом здійснювати інспектування тварин та харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, з метою захисту здоров'я людини та/або здоров'я тварин та, якщо це необхідно для міжнародної або внутрішньої торгівлі, здійснювати їх сертифікацію згідно з вимогами відповідних міжнародних організацій та законодавства України;

ветеринарні документи - міжнародний ветеринарний сертифікат, ветеринарне свідоцтво, ветеринарна картка та довідки, видані державними інспекторами ветеринарної медицини або уповноваженими лікарями ветеринарної медицини, що підтверджують ветеринарно-санітарний стан харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

Державна ветеринарно-санітарна експертиза - комплекс необхідних лабораторних та спеціальних досліджень, які проводяться спеціалістами ветеринарної медицини державних установ ветеринарної медицини, стосовно визначення безпе́чності та якості харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, подальшої переробки або іншого використання, аналізу виробничої технології та технологічного обладнання, яких повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення безпе́чності харчового продукту;

ветеринарно-санітарний стан - підтвердження ветеринарним інспектором додержання ветеринарно-санітарних вимог на потужностях (об'єктах), підконтрольних ветеринарній службі;

ветеринарно-санітарні вимоги - будь-які заходи, спрямовані на захист життя і здоров'я тварин, а також на захист здоров'я людини від спільних з тваринами захворювань (зоонозів), включаючи всі відповідні закони, накази, постанови, зводи правил, вимоги та процедури, зокрема протиепізоотичні заходи, критерії безпеки кінцевого продукту, методи переробки та виробництва, процедури тестування, інспектування, сертифікації та ухвалення, карантинні заходи, положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів оцінки ризику, пов'язані з виробництвом та обігом харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

виробник - фізична або юридична особа (її філії, відділення, інші відокремлені підрозділи, представництва), що здійснює господарську діяльність з виробництва харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок, допоміжних матеріалів для переробки та допоміжних засобів і матеріалів для виробництва з метою введення їх в обіг, а також обіг;

виробництво - господарська діяльність, пов'язана з виробленням об'єктів санітарних заходів, включаючи всі стадії технологічного процесу, у тому числі виготовлення, підготовку, змішування та пов'язані з цим процедури, обробку, наповнення, пакування, переробку, відновлення та інші зміни стану об'єкта;

висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи щодо безпечності харчових продуктів - документ установленої форми, в якому на підставі результатів аналізу ризику та перевірки (розширеного контролю), наданих виробником або постачальником зразка харчового продукту, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів, його виробничої технології і технологічного обладнання, що використовується при його виробництві, визначається перелік санітарних заходів та технічних регламентів, яких повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення безпечності харчового продукту;

експертний висновок (ветеринарний) - документ, виданий державною лабораторією ветеринарної медицини, який засвідчує придатність або непридатність до споживання людиною харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, або подальшої їх переробки чи іншого використання, а також щодо аналізу виробничої технології, якої повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення безпечності харчового продукту;

відповідні міжнародні організації - Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ), Комісія з Кодексу Аліментаріус, Всесвітня організація охорони здоров'я тварин (МЕБ) та інші міжнародні організації, якими розробляються рекомендації, інструкції та стандарти, пов'язані із захистом здоров'я та життя людей від харчових ризиків;

дата "Вжити до" (кінцевий термін споживання) - термін, після закінчення якого, за будь-яких встановлених умов зберігання, харчовий продукт, вірогідно, не буде мати показників якості, зазвичай очікуваних споживачами, та не вважається придатним для реалізації;

державна санітарно-епідеміологічна експертиза щодо безпечності харчових продуктів - професійна діяльність, яку провадять органи, установи та заклади державної санітарно-епідеміологічної служби з метою запобігання, зменшення та усунення можливого шкідливого впливу на здоров'я людини харчового продукту і яка полягає в оцінці ризику, визначенні відповідних санітарних заходів та/або технічних регламентів щодо виробництва та/або введення в обіг харчових продуктів і проведення перевірки (розширеного контролю) на відповідність цим заходам та регламентам наданого виробником або постачальником зразка харчового продукту, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів, а також нових виробничих технологій і технологічного обладнання;

державний контроль - діяльність державних органів виконавчої влади, що здійснюється протягом усього процесу виробництва та/або обігу об'єктів санітарних заходів з метою забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів і технічних регламентів особами, які здійснюють виробництво та/або обіг таких об'єктів;

державний моніторинг залишків ветеринарних препаратів, забруднювачів у необроблених харчових продуктах тваринного походження та кормах - виконання програм, передбачених Санітарним кодексом наземних тварин МЄБ;

державний нагляд - діяльність органів виконавчої влади, що здійснюється періодично з метою забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів і технічних регламентів особами, які здійснюють виробництво та/або обіг об'єктів санітарних заходів і технічних регламентів;

дієтична добавка - вітамінні, вітамінно-мінеральні або трав'яні добавки окремо та/або в поєднанні у формі пігулок, таблеток, порошків, що приймаються перорально разом з їжею або додаються до їжі в межах фізіологічних норм, для додаткового порівняно із звичайним харчуванням вживання цих речовин; дієтичні добавки також містять або включають різні речовини або суміші речовин, у тому числі протеїн, вуглеводи, амінокислоти, істівні масла та екстракти рослинних і тваринних матеріалів, що вважаються необхідними або корисними для харчування та загального здоров'я людини;

допоміжний матеріал для переробки - будь-який матеріал, за винятком матеріалів харчового обладнання та інвентарю, які не споживаються у їжу самі по собі, а використовуються під час виробництва або переробки харчового продукту або його складових для досягнення певної виробничої мети, результатом чого є присутність залишків або формування похідних речовин у кінцевому продукті;

допоміжні засоби та матеріали для виробництва та обігу - матеріали або речовини, включаючи обладнання та інвентар, одиниці упаковки (контейнери), які контактують з харчовими продуктами і таким чином можуть впливати на їх безпечність;

експлуатаційний дозвіл - дозвіл, який видається відповідним головним державним санітарним лікарем та/або відповідним головним державним інспектором ветеринарної медицини оператору потужностей (об'єкта) на підставі перевірки дотримання цими потужностями (об'єктами) санітарних

заходів і технічних регламентів, та дозволяє оператору потужностей (об'єкта) здійснювати господарську діяльність згідно з цим Законом;

етикетка - будь-яка бирка, напис, ярлик, що містить малюнки чи надписи, написані, надруковані, нанесені за допомогою трафарету, витиснені або вдавнені та прикріплені до одиниці упаковки (контейнера) з харчовими продуктами;

непридатний ("едалтерований") харчовий продукт - харчовий продукт вважається непридатним до споживання людиною ("едалтерованим"), якщо він:

містить отруйну або шкідливу речовину, яка робить його небезпечним для здоров'я людини (за винятком речовин, які не є доданими речовинами, якщо такі речовини є присутніми на рівнях, що не вважаються шкідливими для здоров'я людини);

містить додані отруйні або шкідливі речовини (за винятком пестицидів у сільськогосподарській сировині, а також харчових добавок, барвників або лікарських препаратів для тварин, які дозволені і не перевищують встановлених максимальних меж залишків або рівнів включення);

не відповідає обов'язковим мінімальним специфікаціям якості;

підготовлений, запакований чи у будь-який інший спосіб вироблений або знаходиться в обігу у такий спосіб чи за таких умов, що може спричинити його забруднення та небезпеку для здоров'я людини;

повністю або частково отриманий з хворої тварини або тварини, що була забитою у будь-який інший спосіб, ніж на скотобійні, яка знаходиться під наглядом;

знаходиться у контейнері або упаковці, який частково або повністю складається з отруйних або шкідливих речовин (речовини), що може зробити харчовий продукт небезпечним для здоров'я людини;

цілеспрямовано підданий іррадіації, за винятком використання іррадіаційної технології для прийнятних технічних цілей і відповідно до встановлених міжнародних вимог безпечного використання та застосування радіаційної іонізуючої технології;

містить харчову добавку, яка не затверджена для використання в Україні, або харчову добавку, яка не дозволена для використання у певному харчовому продукті, або харчову добавку, яка затверджена для використання у певному харчовому продукті, але була включена в обсязі, що перевищує рівень включень, встановлених санітарними заходами або технічними регламентами, або, якщо такі відсутні, - рівень включень, встановлених відповідними міжнародними організаціями;

містить пестициди або ветеринарні препарати чи їх залишки, які не дозволені у харчовому продукті, або залишки пестицидів чи ветеринарних препаратів у харчовому продукті перевищують максимальні межі залишку, встановлені санітарними заходами, або, якщо останні відсутні, - максимальні межі залишку, встановлені відповідними міжнародними організаціями;

якщо будь-який корисний інгредієнт був частково або повністю виключений з харчового продукту, якщо будь-яка речовина була частково або повністю замінена в харчовому продукті, якщо пошкодження або

недоброякісність харчового продукту була прихована у будь-який спосіб або для збільшення обсягу чи ваги, або для зменшення його якості чи властивостей, або необґрунтовано (безпідставно) робить його більш привабливим чи таким, що має більшу цінність;

іншим чином не відповідає відповідним санітарним заходам або технічним регламентам;

забруднення - внесення або наявність (потрапляння або контамінація) забруднюючої речовини у харчовому продукті або в об'єктах, з якими харчовий продукт контактує;

забруднююча речовина - будь-яка біологічна речовина, в тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ставить під загрозу безпечність та придатність харчового продукту;

заінтересовані торгові партнери - держави та інші суб'єкти міжнародного права, що є учасниками багатосторонніх та двосторонніх угод, учасником яких є також Україна, які регулюють застосування санітарних заходів, а також члени відповідних міжнародних організацій, членом яких є Україна;

звід правил - збірник підзаконних актів у сфері безпечності та якості харчових продуктів;

ідентифікація - процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей, специфічних для даного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього харчового продукту, а також процедурі підтвердження загально визнаної назви даного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування;

копильний ароматизатор - копильний екстракт, що використовується при традиційних процесах копіння харчових продуктів;

м'ясо - всі їстівні частини тварини;

максимальна межа залишків (максимально допустимий рівень залишків) - максимально допустимий вміст у харчових продуктах або тваринних кормах певної речовини, включаючи пестициди, ветеринарні препарати, кормові добавки, залишки допоміжного матеріалу для переробки та іншу хімічну чи біологічну речовину, яка свідомо застосовується та/або вимагається технологією вирощування, зберігання, транспортування, виробництва харчових продуктів і залишки якої, включаючи похідні цієї речовини, такі як продукти конверсії, обміну речовин, реакції, що мають токсикологічне значення і є небезпечними для людей у разі перевищення їх максимально допустимого вмісту у харчових продуктах, що споживаються людьми;

максимальний рівень - максимальний вміст (концентрація) забруднюючої речовини у харчовому продукті або кормах для тварин, які є допустимими для такого продукту;

міжнародний ветеринарний (санітарний) сертифікат - сертифікат, форма та зміст якого відповідає рекомендаціям відповідних міжнародних організацій та видається державним лікарем ветеринарної медицини в країні експорту згідно з інструкціями відповідних міжнародних організацій і засвідчує стан

здоров'я тварин та/або вимоги щодо охорони здоров'я людини, яким повинен відповідати харчовий продукт, що експортується;

міжнародні стандарти, інструкції та рекомендації - стандарти, інструкції та рекомендації, що розроблені та прийняті Комісією з Кодексу Аліментаріус, ВООЗ, МЕБ та іншими міжнародними організаціями, якими розробляються рекомендації, інструкції та стандарти, пов'язані із захистом здоров'я та життя людей від харчових ризиків;

мінімальні специфікації якості - характеристики якості, встановлені у вигляді органолептичних, хімічних, біологічних та фізичних характеристик харчового продукту, яким повинен відповідати певний харчовий продукт для того, щоб вважатися придатним для споживання людиною протягом його терміну придатності;

належна практика виробництва - практика виробництва харчових продуктів і допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу харчових продуктів, яка необхідна для виробництва безпечних та якісних продуктів, що відповідають технічним регламентам, санітарним заходам та іншим вимогам, що визначені у цьому Законі;

належний рівень захисту здоров'я людей - рівень захисту, що вважається достатнім при розробці санітарних заходів для захисту здоров'я та життя людей від несприятливого впливу, стосовно якого розробляються ці санітарні заходи, тобто прийнятний рівень ризику від настання несприятливого впливу;

небезпечний фактор (у харчових продуктах) - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник, речовина, матеріал або продукт, що впливає або за певних умов чи рівнів концентрації може негативно впливати через харчування на здоров'я людини;

небезпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не відповідає вимогам, встановленим цим Законом;

недійсний міжнародний ветеринарний (санітарний) сертифікат - сертифікат, який оформлений нерозбірливо, містить неповні або недостовірні відомості, строк дії якого закінчився, має незасвідчені виправлення або підчистки, містить суперечливу або несумісну інформацію, складений мовою, яка не сумісна із офіційними зразками сертифікатів, виданий на харчові продукти, імпорт яких заборонено, або іншим чином не відповідає вимогам країни призначення харчового продукту;

необроблений харчовий продукт тваринного походження - м'ясо, риба, моллюски і ракоподібні, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені, та яйця, молоко, мед та їх продукти, які були вироблені шляхом зміни їх первинного стану без додавання харчових добавок, ароматизаторів або інших харчових продуктів;

неправильно маркований харчовий продукт - харчовий продукт вважається неправильно маркованим, якщо:

етикетка підроблена або вводить в оману;

харчовий продукт продається під назвою іншого продукту;

інформація на етикетці представлена недержавною мовою;

харчовий продукт упакований, заповнений у тару або підготовлений таким чином, що це вводить в оману;

етикетка харчового продукту не відповідає обов'язковим вимогам цього Закону щодо етикетування харчового продукту;

етикетка містить слова, словосполучення або дані, які важко прочитати або зрозуміти звичайному споживачу за звичайних умов використання, показу та продажу товару;

харчовий продукт піддавався дозволений радіоактивній обробці у будь-якій формі з метою збереження та забезпечення безпечності харчового продукту, а інформація про назву та адресу виробника, який здійснив радіоактивну обробку, не зазначена на етикетці згідно з вимогами етикетування, що визначені у цьому Законі, за винятком нефасованого товару, який не має етикеток та інформація стосовно якого повинна супроводжувати обіг, зазначатися у супровідному документі, який засвідчує те, що нефасований харчовий продукт піддавався радіоактивній обробці;

новий харчовий продукт - харчовий продукт, включаючи інгредієнти такого харчового продукту, який ще не виходив на споживчий ринок України, тому що цей харчовий продукт:

має нову або цілеспрямовано модифіковану первісну молекулярну структуру;

містить або складається з генетично модифікованих організмів;

виготовлений з, але не містить генетично модифіковані організми;

містить або виділений з мікроорганізмів, грибів та водоростей;

містить або виділений з рослин та інгредієнтів харчових продуктів, виділених із тварин, за винятком харчових продуктів, включаючи інгредієнти цих харчових продуктів, що отримані за традиційними методами розведення тварин та мають історію безпечного харчового споживання;

вироблений шляхом застосування виробничого процесу, що раніше не використовувався і який може призвести до значних змін у складі та структурі харчових продуктів або інгредієнтів цих харчових продуктів та вплинути на їх поживну цінність, обмін речовин або рівень небезпечних факторів;

об'єкти санітарних заходів - харчові продукти, включаючи харчові продукти для спеціального дієтичного споживання, функціональні харчові продукти, а також харчові добавки, ароматизатори, дієтичні добавки та допоміжні матеріали для переробки, допоміжні засоби та матеріали для виробництва та обігу;

обіг - переміщення (транспортування) або зберігання та будь-які дії, пов'язані з переходом права власності чи володіння, включаючи продаж, обмін або дарування;

обладнання та інвентар - устаткування, машини, кухонні приладдя, кухонна техніка, столові приладдя, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу;

обов'язкові параметри безпечності - науково обґрунтовані та затверджені у встановленому законодавством порядку параметри (санітарні нормативи),

включаючи максимальні межі залишків (далі - ММЗ), максимальні рівні (далі - МР), допустимі добові дози (далі - ДДД), рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров'я людини;

одиниця упаковки (контейнер) - будь-яка упаковка, включаючи обгортку, незалежно від матеріалу і форми, яка частково або повністю покриває харчовий продукт, для його постачання як окремої одиниці (контейнер може містити кілька упаковок);

оператор потужностей - виробник, який здійснює передбачені цим Законом види діяльності, використовуючи потужності (об'єкти), які належать йому на правах власності або користування;

оцінка ризику - науково обґрунтований процес, який складається з ідентифікації небезпеки, характеристики небезпеки, оцінки впливу, характеристики ризику;

партія - будь-яка визначена кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за однакових умов на одній і тій самій потужності (об'єкті);

пестициди - токсичні речовини, їх сполуки або суміші речовин хімічного чи біологічного походження, призначені для знищення, регуляції та припинення розвитку гризунів, бур'янів, деревної або чагарникової рослинності, засмічуючих видів риб та шкідливих організмів, внаслідок дії яких уражаються рослини, тварини, люди і завдається шкода матеріальним цінностям та людям, які споживають харчові продукти, якщо залишкові рівні пестицидів у таких продуктах перевищують ММЗ. Крім пестицидів, включають також речовини, призначені для регулювання росту рослин, дефоліанти, десиканти, засоби проріджування зав'язей або стримування пророщування, а також речовини, що застосовуються до або після збору врожаю з метою захисту товарів від псування протягом періоду зберігання та транспортування, за винятком добрив, поживних речовин для рослин і тварин та ветеринарних препаратів;

повідомлення про ризик - взаємний обмін інформацією про ризик між спеціалістами з оцінки ризику, особами, що здійснюють управління ризиком, заінтересованими торговими партнерами та іншими заінтересованими сторонами;

поживна цінність - усі основні природні компоненти харчового продукту, включаючи вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та солі;

позначка придатності - позначка, яка застосовується згідно з положеннями цього Закону для підтвердження придатності необробленого харчового продукту тваринного походження для споживання людиною;

потужності (об'єкти) - територія, споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, що використовуються у виробництві або обігу об'єктів санітарних заходів;

прийнятний сертифікат - міжнародний санітарний або ветеринарний сертифікат, який не є недійсним або фальсифікованим;

придатність харчового продукту або придатний харчовий продукт - стан харчового продукту або харчовий продукт, який є прийнятним для споживання людиною, тобто є безпечним та відповідає мінімальним специфікаціям якості згідно з його призначенням;

прикордонний державний інспектор ветеринарної медицини (далі - прикордонний ветеринарний інспектор) - ветеринарний інспектор відповідної кваліфікації, який уповноважений Департаментом перевіряти імпортні, транзитні та експортні вантажі харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, а також дозволяти ввезення або вивезення продуктів залежно від їх придатності для споживання людиною та видавати міжнародні ветеринарні сертифікати;

прикордонні інспекційні пости - потужності (об'єкти), що розташовані у пункті пропуску через державний кордон України, включаючи пункти на автомобільних шляхах, залізничних станціях, аеропортах, морських і річкових портах, де здійснюється відповідний державний контроль (інспектування) імпортованих та експортованих вантажів з товарами, що переміщуються через державний кордон України;

прикордонний санітарний інспектор - посадова особа державної санітарно-епідеміологічної служби відповідної кваліфікації, яка уповноважена Головним державним санітарним лікарем України перевіряти імпортні, експортні та транзитні вантажі з об'єктами санітарних заходів, за винятком харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, а також дозволяти ввезення або вивезення продуктів залежно від їх придатності для споживання людиною;

референс (арбітражна) лабораторія - уповноважена відповідно Головним державним санітарним лікарем України та/або Головним державним ветеринарним інспектором України лабораторія, що залучається в якості "третьої сторони" при вирішенні спірних питань за результатами лабораторних досліджень;

ризик - можливість виникнення та вірогідні масштаби наслідків від негативного впливу об'єктів санітарних заходів протягом певного періоду часу;

рівень включень - максимально допустима кількість (вміст) речовини, яка може використовуватися в харчовому продукті або додаватися до нього;

розчинник для екстрагування - будь-яка речовина для розчинення харчового продукту або будь-якого його компонента, в тому числі для будь-якої забруднюючої речовини, що міститься в харчовому продукті або на його поверхні, яка використовується при здійсненні процедури екстрагування під час переробки харчових продуктів або компонентів цих харчових продуктів та яка повинна видалятися, оскільки може призвести до ненавмисної, але з технічної точки зору неминучої появи залишків або похідних речовин у харчових продуктах;

розширений контроль - процес перевірки безпечності та мінімальних показників якості об'єкта санітарних заходів на підставі його лабораторного дослідження, що проводиться ветеринарною або санітарною службами згідно з їх компетенцією;

рослинні продукти (харчові продукти рослинного походження) - гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші харчові продукти рослинного походження, призначені для споживання людиною;

санітарний захід безпечності харчових продуктів (далі - санітарний захід) - застосування будь-яких законів, постанов, інших нормативно-правових актів, вимог та процедур для захисту життя та здоров'я людей від ризику, що виникає від харчових домішок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів у харчових продуктах, підконтрольних санітарній службі, та харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі, виконання яких є обов'язковим. Санітарні заходи включають, зокрема, обов'язкові параметри безпечності кінцевого продукту; методи переробки та виробництва; процедури експертизи, інспектування, сертифікації та ухвалення; положення щодо відповідних статистичних методів; процедури відбору зразків та методи оцінки ризику; вимоги щодо пакування та етикетування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів;

санітарний інспектор - посадова особа державної санітарно-епідеміологічної служби, що має спеціальну медичну освіту та уповноважена здійснювати державний санітарно-епідеміологічний нагляд;

сертифікат придатності для споживання людиною - разовий документ, що видається за результатами державного контролю або розширеного контролю відповідно головним державним санітарним лікарем або головним державним ветеринарним інспектором згідно з компетенцією та засвідчує придатність харчового продукту для споживання людиною за призначенням;

сільськогосподарська продукція - сільськогосподарські харчові продукти тваринного і рослинного походження, що призначені для споживання людиною у сирому або переробленому стані як інгредієнти для їжі;

стандарт - документ, затверджений центральним органом виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики, яким встановлено для загального та систематичного використання правила, інструкції або характеристики продуктів, пов'язаних з ними процесів або послуг, додержання яких є обов'язковим. Стандарт не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, встановлених санітарними заходами, та може включати або бути цілком присвячений вимогам щодо позначення, упаковки, маркування та етикетування продукту чи процесу, а також вимогам до термінології, яка вживається щодо процесу, продукту чи послуги;

строк придатності - проміжок часу, визначений виробником харчового продукту, протягом якого, у разі додержання відповідних умов зберігання, транспортування, харчовий продукт зберігає відповідність обов'язковим параметрам безпечності та мінімальним специфікаціям якості;

технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений центральним органом виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики, в якому зазначаються характеристики продукту чи пов'язані з ним процеси і методи виробництва, включаючи відповідні адміністративні положення, виконання яких є обов'язковим. Технічний регламент не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів,

встановлених санітарними заходами, та може включати або бути цілком присвяченим вимогам щодо термінології, позначення, пакування, маркування та етикетування стосовно продукту, процесу чи методу виробництва;

технологічний ароматизатор - продукт, одержаний з дотриманням належної практики виробництва, шляхом нагрівання (до температури, що не перевищує 180° С, не довше 15 хвилин) суміші інгредієнтів, які не обов'язково повинні мати ароматизуючі властивості і принаймні один з яких повинен містити азот, а інший - бути відновлюючим цукром;

уповноважена лабораторія - акредитована лабораторія, якій відповідним державним органом надано право випробовувати (вимірювати параметри, аналізувати) відповідно до спеціальних методів та процедур харчові продукти, харчові добавки, дієтичні добавки, допоміжні матеріали для переробки, допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу з метою проведення розширеного контролю (перевірки);

управління ризиком - процес вибору альтернативних рішень на підставі результатів оцінки ризику та в разі необхідності вибору і впровадження відповідних засобів управління (контролю), включаючи регуляторні заходи;

фальсифікований (міжнародний санітарний або ветеринарний) сертифікат - сертифікат, який не затверджений до використання або виданий з порушенням форми, встановленої офіційним органом сертифікації країни експортера, або виданий не уповноваженими на це особами, організаціями, іншими суб'єктами, або містить неправдиву чи недостовірну інформацію;

функціональний харчовий продукт - харчовий продукт, який містить як компонент лікарські засоби та/або пропонується для профілактики або пом'якшення перебігу хвороби людини;

харчова добавка - будь-яка речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва, та яка у результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей);

харчовий продукт (їжа) - будь-яка речовина або продукт (сирий, включаючи сільськогосподарську продукцію, необроблений, напівоброблений або оброблений), призначений для споживання людиною. Харчовий продукт включає напій, жувальну гумку та будь-яку іншу речовину, включаючи воду, які навмисно включені до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки;

харчові продукти для спеціального дієтичного споживання (використання) - харчові продукти, які спеціально перероблені або розроблені для задоволення конкретних дієтичних потреб, що існують через конкретний фізичний чи фізіологічний стан людини та/або специфічну хворобу або розлад, і які реалізуються як такі, у тому числі продукти дитячого харчування, харчування для спортсменів та осіб похилого віку. Склад таких харчових продуктів повинен значною мірою відрізнитися від складу звичайних продуктів

подібного роду, якщо такі звичайні харчові продукти існують, але не можуть бути замінниками лікарських засобів;

НАССР (Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках) - система для ідентифікації, оцінки, аналізу та контролю ризиків, що є важливими для безпечності харчових продуктів;

якість харчового продукту - ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт;

міжнародний санітарний сертифікат - сертифікат, форма і зміст якого відповідає рекомендаціям відповідних міжнародних організацій та видається уповноваженим органом країни походження і засвідчує придатність харчового продукту для споживання людиною, крім продукції, підконтрольної ветеринарній службі;

м'ясопереробні, рибодобувні, рибопереробні, молокопереробні підприємства - потужності будь-якої форми власності, що здійснюють переробку м'яса, сирого товарного молока, живої, охолодженої або мороженої риби, інших морепродуктів з метою отримання готових харчових продуктів;

підприємства гуртового зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження (холодокомбінати, холодильники, спеціалізовані гуртівні) - потужності будь-якої форми власності, що здійснюють зберігання сировини та готових харчових продуктів за визначених умов з метою їх подальшої гуртової реалізації;

офіційний (уповноважений) лікар ветеринарної медицини - спеціаліст ветеринарної медицини, призначений Департаментом та/або його територіальними органами для виконання наданих йому офіційних повноважень, що пов'язані із захистом життя і здоров'я тварин та захистом здоров'я людей від спільних з тваринами захворювань (зоонозів), інспектування підконтрольних вантажів (товарів) та видачі необхідних супровідних ветеринарних документів.

Стаття 2. Законодавство про безпечність та якість харчових продуктів

Законодавство про безпечність та якість харчових продуктів складається з цього Закону та інших актів законодавства, що видаються відповідно до нього.

Спеціальне законодавство України щодо окремих категорій харчових продуктів повинне відповідати положенням цього Закону.

Дія цього Закону не поширюється на тютюн і тютюнові вироби та харчові продукти, вироблені для особистого споживання.

Розділ II. УЧАСТЬ ДЕРЖАВИ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стаття 3. Державне забезпечення безпечності та якості харчових продуктів

Держава забезпечує безпечність та якість харчових продуктів з метою захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів, які можуть бути присутніми у харчових продуктах, шляхом:

встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових продуктів;

встановлення мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах;

встановлення санітарних заходів і ветеринарно-санітарних вимог для потужностей (об'єктів) та осіб, які зайняті у процесі виробництва, продажу (постачання), зберігання (експонування) харчових продуктів;

забезпечення безпечності нових харчових продуктів для споживання людьми до початку їх обігу в Україні;

встановлення стандартів для харчових продуктів з метою їх ідентифікації;

забезпечення наявності у харчових продуктах для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктах і дієтичних добавках заявлених особливих характеристик та їх безпечності для споживання людьми, зокрема особами, які мають особливі дієтичні потреби;

інформування та підвищення обізнаності виробників, продавців (постачальників) і споживачів стосовно безпечності харчових продуктів та належної виробничої практики;

встановлення вимог щодо знань та умінь відповідального персоналу виробників, продавців (постачальників);

встановлення вимог щодо стану здоров'я відповідального персоналу виробників, продавців (постачальників);

участі у роботі відповідних міжнародних організацій, які встановлюють санітарні заходи та стандарти харчових продуктів на регіональному і світовому рівнях;

здійснення державного контролю на потужностях (об'єктах), де виробляються та переробляються продукти, що становлять значний ризик для здоров'я і життя людей;

здійснення державного нагляду з метою перевірки виконання виробниками та продавцями (постачальниками) об'єктів санітарних заходів вимог цього Закону;

виявлення порушень цього Закону та здійснення необхідних заходів щодо притягнення до відповідальності осіб, які не виконують положення цього Закону.

Стаття 4. Державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів

1. До системи державних органів, які в межах їх компетенції забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів, а також державний контроль та нагляд за їх виконанням, входять:

Кабінет Міністрів України;

центральний орган виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

Державна санітарно-епідеміологічна служба України (далі - Санітарна служба);

Державна служба ветеринарної медицини України (далі - Ветеринарна служба);

центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики;

центральний орган виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

2. Центральний орган виконавчої влади у сфері охорони здоров'я є органом, який затверджує належний рівень захисту здоров'я людей, обов'язкові параметри безпечності та мінімальні специфікації якості харчових продуктів, звід правил і належну практику виробництва харчових продуктів та координує діяльність органів виконавчої влади з питань безпечності та якості харчових продуктів.

Стаття 5. Харчові продукти та потужності (об'єкти), підконтрольні Санітарній службі та Ветеринарній службі

1. Санітарна служба здійснює державний нагляд (державний санітарно-епідеміологічний нагляд) за всіма об'єктами санітарних заходів. Санітарна служба здійснює державний контроль у визначених санітарним законодавством випадках за такими харчовими продуктами на потужностях (об'єктах) з їх виробництва та/або обігу (далі - харчові продукти, підконтрольні санітарній службі):

1) усі харчові продукти для спеціального дієтичного споживання;

2) усі функціональні харчові продукти;

3) усі харчові продукти, крім визначених у частині другій цієї статті.

2. Ветеринарна служба здійснює державний контроль та державний нагляд за такими харчовими продуктами (далі - харчові продукти, підконтрольні ветеринарній службі):

1) необроблені харчові продукти тваринного походження на потужностях (об'єктах) з їх виробництва;

2) усі рослинні продукти, сільськогосподарська продукція та необроблені харчові продукти тваринного походження, що продаються на агропродовольчих ринках.

3. Ветеринарна служба здійснює державний контроль за виробництвом і готовою продукцією на м'ясопереробних, рибодобувних, рибопереробних, молокопереробних підприємствах, які використовують необроблені харчові продукти тваринного походження як сировину, та підприємствах гуртового зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження.

Стаття 6. Повноваження Санітарної служби

Санітарна служба:

1) бере участь у роботі Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус з питань, що належать до її компетенції, включаючи розробку та перегляд санітарних заходів;

2) встановлює санітарні (гігієнічні) вимоги для потужностей (об'єктів) з виробництва та обігу харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу, допоміжних матеріалів для переробки;

3) затверджує обов'язкові параметри безпечності харчових продуктів та інших об'єктів санітарних заходів;

4) впроваджує та здійснює державний нагляд за виконанням санітарних заходів у частині дотримання вимог санітарного законодавства щодо об'єктів санітарних заходів, які регулюють захист життя і здоров'я людини, та веде державний моніторинг його результатів;

5) консультує та проводить навчання виробників та продавців (постачальників) стосовно систем НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності виробництва харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі;

6) здійснює державний нагляд за запровадженням систем НАССР та аналогічних систем забезпечення якості та безпечності, які використовуються виробниками харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок і допоміжних матеріалів для переробки та продавцями (постачальниками) харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок та допоміжних матеріалів для переробки;

7) проводить державний контроль та/або державний нагляд на потужностях (об'єктах) з виробництва харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок та допоміжних матеріалів для переробки;

8) проводить державний контроль та/або державний нагляд на всіх потужностях (об'єктах) з обігу харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок та допоміжних матеріалів для переробки;

9) видає сертифікат придатності для споживання людиною на запит заінтересованих сторін на підставі результатів розширеного контролю харчових продуктів;

10) запроваджує програми вибіркового та стандартного контролю харчових продуктів під час їх обігу;

11) проводить розширений контроль на підставі професійної оцінки санітарного інспектора або в рамках програми вибіркового контролю харчових продуктів, що здійснюється в порядку державного нагляду, для перевірки:

а) заявленої виробником поживної цінності харчового продукту;

б) дотримання обов'язкових параметрів безпечності та мінімальних специфікацій якості харчових продуктів;

в) безпечності об'єктів санітарних заходів;

г) правильності умов використання харчових продуктів, у тому числі дотримання інструкцій виробника щодо зберігання, транспортування, виставлення на продаж та приготування, у разі виконання яких гарантується безпека харчового продукту;

12) разом з іншими відповідними державними органами бере участь у розробленні стандартів для харчових продуктів, допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу;

13) разом з іншими відповідними державними органами бере участь у розробленні технічних регламентів, що встановлюють мінімальні специфікації якості для харчових продуктів;

14) разом з іншими відповідними державними органами бере участь у розробленні технічних регламентів для харчових добавок, ароматизаторів, допоміжних засобів для переробки, допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу і потужностей (об'єктів);

15) призначає та проводить лабораторні дослідження для оцінки безпеки та якості харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі;

16) організовує та проводить державну санітарно-епідеміологічну експертизу;

17) встановлює періодичність державного нагляду для потужностей (об'єктів) з виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, на підставі аналізу ризиків;

18) здійснює стандартний та розширений санітарний прикордонний контроль вантажів з харчовими продуктами, підконтрольних санітарній службі, що імпортуються або експортуються;

19) визначає та затверджує перелік харчових продуктів, які звичайно представляють високий та низький ризик для здоров'я людей;

20) разом з іншими відповідними державними органами уповноважує акредитовані лабораторії на проведення досліджень (випробувань) для перевірки параметрів безпеки та якості харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі;

21) здійснює погодження:

а) технічних умов виробництва харчових продуктів;

б) технічних регламентів, стандартів, що застосовуються до об'єктів санітарних заходів;

в) проекти потужностей (об'єктів) для виробництва та обігу харчових продуктів;

г) методик вимірювань та методів випробувань харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, на предмет дотримання відповідних санітарних заходів;

22) затверджує переліки:

а) методик вимірювань та методів випробувань харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, на предмет дотримання відповідних санітарних заходів;

б) лабораторій, призначених для ідентифікації, випробування та оцінки ефективності харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок;

23) видає експлуатаційні дозволи операторам потужностей (об'єктів), які займаються виробництвом харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, та веде реєстри таких експлуатаційних дозволів;

24) видає експлуатаційні дозволи операторам потужностей (об'єктів), які здійснюють введення в обіг харчових продуктів, та веде реєстри таких експлуатаційних дозволів;

25) визначає форму та зміст інформації про придбання та використання харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів та допоміжних матеріалів для переробки, які повинні вести особи, що здійснюють виробництво з метою забезпечення відслідковування таких продуктів;

26) здійснює реєстрацію та веде Державний реєстр харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання і функціональних харчових продуктів, дієтичних добавок; реєстр харчових добавок, ароматизаторів та допоміжних матеріалів для переробки; реєстр висновків санітарно-епідеміологічної експертизи;

27) проводить санітарно-епідеміологічне розслідування, спрямоване на виявлення причин та умов, що призводять до надходження в обіг небезпечних або непридатних до споживання харчових продуктів, виникнення і поширення інфекційних хвороб через харчові продукти, групових та індивідуальних харчових отруєнь та вживає заходів щодо припинення їх подальшого поширення;

28) у межах компетенції вживає заходів для усунення порушень цього Закону та притягнення до відповідальності осіб, винних у вчиненні таких правопорушень, у порядку, встановленому законом.

Стаття 7. Повноваження Ветеринарної служби

Ветеринарна служба:

1) бере участь у роботі Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус з питань, що належать до її компетенції, включаючи розробку та перегляд санітарних заходів;

2) проводить державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд на потужностях (об'єктах) для вирощування (виробництва) тварин, необроблених харчових продуктів тваринного походження та обігу сільськогосподарської продукції і видає відповідні ветеринарні документи, що засвідчують їх ветеринарно-санітарний стан;

3) проводить дозабійне інспектування тварин та післязабійне інспектування їх продуктів на бойнях, а також післязабійне інспектування тварин, забитих на полюванні, на потужностях (об'єктах), призначених для цих цілей;

4) впроваджує та здійснює нагляд за виконанням санітарних заходів у частині дотримання вимог Закону України "Про ветеринарну медицину" та інших нормативно-правових актів, які регулюють захист життя і здоров'я

тварин, а також людей від захворювань, спільних з тваринами (зоонозів), що застосовуються до об'єктів санітарних заходів, їй підконтрольних;

5) надає консультації та проводить навчання виробників харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, з питань систем НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності та якості;

6) здійснює державний нагляд за запровадженням систем НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності та якості, які використовуються виробниками харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

7) здійснює державний контроль та/або державний нагляд на потужностях (об'єктах) з виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та агропродовольчих ринках;

8) видає сертифікати придатності для споживання людиною на запит заінтересованих сторін на підставі державного контролю або результатів розширеного контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

9) проводить розширений контроль на підставі професійної оцінки ветеринарного інспектора або в рамках програми вибіркового контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, з метою перевірки:

а) заявленої виробником поживної цінності харчового продукту;

б) дотримання мінімальних специфікацій якості харчових продуктів;

в) дотримання обов'язкових параметрів безпечності харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

г) правильності умов використання харчових продуктів, у тому числі інструкцій виробника щодо впливу зберігання, транспортування, виставлення на продаж та приготування на безпечність харчового продукту, підконтрольних ветеринарній службі;

10) проводить стандартний та розширений прикордонний санітарний контроль імпортованих, транзитних та експортних вантажів харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

11) видає експлуатаційні дозволи операторам потужностей (об'єктів), які займаються виробництвом харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та для агропродовольчих ринків, а також веде їх реєстри;

12) видає міжнародні ветеринарні сертифікати на харчові продукти, підконтрольні ветеринарній службі;

13) уповноважує акредитовані лабораторії на проведення досліджень (випробувань) для перевірки параметрів безпечності та якості харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

14) затверджує методики вимірювань, методи випробувань харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та їх переліки;

15) затверджує перелік референс лабораторій на проведення арбітражних досліджень харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

16) запроваджує програми вибіркового та стандартного контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, під час їх обігу та виконання загальнодержавних програм державного моніторингу максимальних

меж залишків ветеринарних препаратів та інших забруднюючих речовин у харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі;

17) встановлює періодичність проведення державного нагляду за потужностями (об'єктами) з виробництва харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, на підставі аналізу ризику;

18) призначає та проводить лабораторні дослідження для оцінки безпечності та якості харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

19) разом з іншими відповідними державними органами розробляє стандарти для харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

20) бере участь у розробці технічних регламентів, що встановлюють мінімальні специфікації якості для харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

21) проводить епізоотичне або за необхідності бере участь у санітарно-епідеміологічних розслідуваннях, спрямованих на встановлення причин та умов, що призводять до надходження в обіг небезпечних або непридатних для споживання харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

22) у межах своєї компетенції вживає заходів для усунення порушень цього Закону та притягнення до відповідальності осіб, які є винними в таких порушеннях, у порядку, встановленому законом;

23) встановлює та затверджує ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей (об'єктів) з виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

24) бере участь або затверджує обов'язкові параметри безпечності харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

25) організовує та проводить державну ветеринарно-санітарну експертизу;

26) погоджує технічні умови виробництва, технічні регламенти, стандарти, проекти потужностей (об'єктів) харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

Стаття 8. Національна Комісія України з Кодексу Аліментаріус

1. Національна Комісія України з Кодексу Аліментаріус рекомендує, а Головний державний санітарний лікар України затверджує:

1) максимальні межі залишків пестицидів та ветеринарних препаратів для харчових продуктів;

2) рівні включень або максимальні рівні вмісту у харчових продуктах забруднюючих речовин, харчових добавок, допоміжних матеріалів для переробки;

3) методи та процедури впровадження державного нагляду, державного контролю, розширеного контролю та контролю ризиків, які становлять харчові продукти, підконтрольні санітарній службі;

4) рекомендовані допустимі добові дози споживання дієтичних добавок;

5) вимоги до запровадження системи НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі;

б) щорічну програму проведення вибіркового розширеного контролю всіх харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, що перебувають в обігу в Україні.

2. Національна Комісія України з Кодексу Аліментаріус рекомендує, а Головний державний санітарний лікар України та Головний державний ветеринарний інспектор України разом затверджують:

1) вимоги до запровадження Системи аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час виробництва підконтрольних харчових продуктів.

3. Національна Комісія України з Кодексу Аліментаріус рекомендує, а Головний державний ветеринарний інспектор України затверджує:

1) методи контролю зоонозів, патологоанатомічні методи на післязабійному етапі;

2) максимальні межі залишків ветеринарних препаратів для кожного компонента, що вводиться в корм для тварин, та готового корму для тварин;

3) рівні включень кормових домішок до корму для тварин або на його поверхні.

4. Національна Комісія України з Кодексу Аліментаріус:

1) координує діяльність щодо гармонізації вітчизняного законодавства до міжнародного у сфері безпечності та якості харчових продуктів;

2) розробляє проекти нових та зміни до існуючих санітарних заходів;

3) здійснює уніфікацію науково-методичних підходів до розроблення санітарних заходів та технічних регламентів, оцінки ризику та визначення обов'язкових параметрів безпечності харчових продуктів, а також розробки методів та процедур для забезпечення безпечності харчових продуктів у процесі їх виробництва та обігу;

4) сприяє впровадженню нових технологій виробництва харчових продуктів, міжнародних стандартів та вітчизняних технічних регламентів щодо технологій виробництва харчових продуктів, міжнародних санітарних заходів та нових методів аналізу харчових продуктів, рекомендованих відповідними міжнародними організаціями;

5) виконує функції інформаційно-довідкової служби, що забезпечує надання інформації з питань роботи Комісії з Кодексу Аліментаріус і впровадження в Україні її рекомендацій та рішень;

6) бере участь у засіданнях Комісії з Кодексу Аліментаріус та її комітетів;

7) організовує проведення наукових, експертних досліджень з питань, що належать до її компетенції.

5. Національна Комісія України з Кодексу Аліментаріус діє на підставі положення, затвердженого Кабінетом Міністрів України.

Стаття 9. Лабораторії, що проводять оцінку безпечності та якості харчових продуктів

1. Лабораторні вимірювання, випробування та/або дослідження харчових продуктів з метою оцінки їх безпечності та якості можуть проводитися такими акредитованими лабораторіями:

1) лабораторіями потужностей (об'єктів), що здійснюють виробництво та/або введення в обіг харчових продуктів;

2) лабораторіями Санітарної та Ветеринарної служб;

3) лабораторіями центрального органу виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики;

4) іншими лабораторіями.

2. Лабораторії, зазначені в частині першій цієї статті, підлягають акредитації для проведення вимірювань згідно з міжнародними вимогами, а також підлягають акредитації для проведення лабораторних досліджень харчових продуктів згідно з міжнародними стандартами, інструкціями та рекомендаціями національним органом України з акредитації або відповідним іноземним органом з акредитації.

3. Лабораторні вимірювання, випробування та/або дослідження харчових продуктів з метою державного контролю та державного нагляду, в тому числі при імпорті або експорті, проводяться акредитованими лабораторіями, уповноваженими Головним державним санітарним лікарем України щодо харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, та Головним державним ветеринарним інспектором України щодо харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

4. Процедура та критерії уповноваження лабораторій, у тому числі арбітражних, для проведення діагностичних досліджень з метою державного контролю або державного нагляду розробляються Національною Комісією України з Кодексу Аліментаріус та затверджуються Головним державним санітарним лікарем України або Головним державним інспектором ветеринарної медицини України в межах їх компетенції.

5. Методи вимірювань та методології досліджень харчових продуктів для перевірки обов'язкових параметрів безпечності та мінімальних специфікацій якості повинні відповідати міжнародним стандартам, інструкціям і рекомендаціям та затверджуватися Головним державним санітарним лікарем України для харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, та Головним державним ветеринарним інспектором України для харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

Стаття 10. Повноваження санітарного інспектора

1. При здійсненні державного контролю та/або державного нагляду санітарний інспектор має право:

1) безперешкодного доступу без попередження до потужностей (об'єктів), що здійснюють виробництво або обіг об'єктів санітарних заходів, у будь-який час протягом звичайного часу роботи;

2) інспектувати, з дотриманням вимог законодавства, будь-які будівлі, транспортні засоби, тимчасові та інші потужності (об'єкти), випробувальні лабораторії, що знаходяться на потужностях (об'єктах);

3) інспектувати санітарний стан потужностей (об'єктів) для виробництва та/або обігу об'єктів санітарних заходів;

4) інспектувати додержання гігієнічних вимог, встановлених термінів проходження медичного огляду персоналом, що опосередковано або безпосередньо контактує з харчовими продуктами, та в разі порушення цих вимог і термінів видавати припис про відсторонення їх від роботи до усунення порушення;

5) під час державного нагляду проводити оцінку систем, що засновані на принципах НАССР;

6) інспектувати і відбирати зразки харчових продуктів на всіх етапах виробництва та їх етикетування, нехарчових субстанцій і об'єктів, допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу, матеріалів та обладнання, що використовуються для випробування, контролювання технологічних процесів, очищення та технічного обслуговування приміщень;

7) перевіряти та отримувати копії документів для перевірки їх відповідності вимогам цього Закону, а також матеріалів про системи внутрішнього контролю безпечності та якості, в тому числі системи НАССР;

8) проводити оцінку результатів лабораторних досліджень зразків об'єктів, зазначених у пункті 6 частини першої цієї статті;

9) видавати припис про тимчасову заборону обігу харчових продуктів, якщо є підозра, що вони небезпечні, непридатні для споживання або неправильно марковані, до отримання результатів лабораторного дослідження цих харчових продуктів;

10) видавати припис щодо усунення порушень умов використання експлуатаційного дозволу;

11) збирати докази, які необхідні для обґрунтування підозри порушення санітарних заходів та умов використання експлуатаційного дозволу, в тому числі відбирати зразки матеріалів і речовин, які підтверджують підозру або документально фіксують порушення;

12) проводити санітарно-епідеміологічне розслідування порушень цього Закону.

2. Головні державні санітарні лікарі або їх заступники мають такі повноваження:

1) видавати постанову про виправлення етикетування або іншого виправлення неправильного маркування будь-яких харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів;

2) видавати постанову щодо обробки, переробки (зміни стану) або утилізації (зміни призначеного використання) харчового продукту;

3) видавати постанову щодо знищення об'єкта санітарних заходів його власником під наглядом санітарного інспектора;

4) звертатися до суду із заявою про прийняття рішення про конфіскацію та знищення об'єкта санітарних заходів у передбачених цим Законом випадках;

5) видавати постанову про призупинення виробництва;

6) видавати, призупиняти дію та анулювати експлуатаційні дозволи на потужності (об'єкти) з виробництва та/або обігу харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі.

Стаття 11. Повноваження ветеринарного інспектора

1. При здійсненні державного контролю та/або державного нагляду за харчовими продуктами, підконтрольними ветеринарній службі, на потужностях (об'єктах), що займаються виробництвом та обігом таких харчових продуктів, ветеринарний інспектор має права, зазначені у пунктах 2, 3, 5 - 11 частини першої статті 10, а головні державні ветеринарні інспектори мають права, зазначені в частині другій статті 10.

2. Ветеринарні інспектори та головні державні ветеринарні інспектори також мають право:

1) безперешкодного доступу без попередження до потужностей (об'єктів), що здійснюють виробництво та обіг харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, у будь-який час протягом звичайного часу роботи;

2) наносити позначку придатності для споживання людиною на туші тварин або їх частини, одиницю упаковки або контейнер з необробленими харчовими продуктами тваринного походження.

Стаття 12. Принципи та порядок здійснення державного контролю та державного нагляду

1. Методи, які використовуються при здійсненні державного контролю та державного нагляду за харчовими продуктами та іншими об'єктами санітарних заходів, повинні відповідати поставленим цілям. Державний контроль здійснюється постійно та вибірково (вибірковий контроль) і може бути розширеним або стандартним.

2. Державний нагляд за об'єктами санітарних заходів здійснюється без попереднього повідомлення, регулярно, згідно із складеними програмами інспектування, що визначають періодичність проведення інспекцій та порядок здійснення державного нагляду за відповідністю об'єктів санітарних заходів вимогам, що встановлені цим Законом та іншими нормативно-правовими актами.

3. Періодичність проведення державного нагляду будь-якої конкретної потужності (об'єкта), на яку поширюються положення цього Закону, або будь-яких об'єктів санітарних заходів, включаючи такий, що здійснюється в рамках програм вибіркового контролю харчових продуктів, повинна відображати:

1) визначені ризики, пов'язані з об'єктом санітарних заходів або потужностями (об'єктами), а також з технологією виробництва та/або переробки;

2) результати попереднього державного нагляду;

3) надійність процедур контролю, які застосовуються оператором потужностей (об'єкта) для забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів та технічних регламентів;

4) існуючу підозру про невиконання оператором потужностей (об'єкта) вимог цього Закону та інших нормативно-правових актів.

4. Якщо при проведенні державного нагляду, за професійною оцінкою санітарного інспектора, існує підозра, що харчовий продукт або інший об'єкт санітарних заходів, підконтрольний санітарній службі, є небезпечним,

непридатним для споживання або неправильно маркованим, або якщо, за професійною оцінкою ветеринарного інспектора, існує підозра, що харчовий продукт, підконтрольний ветеринарній службі, є небезпечним або непридатним до споживання, санітарний інспектор або ветеринарний інспектор (далі - відповідний інспектор) відбирає зразки об'єкта без надання компенсації власнику та видає припис про тимчасову заборону обігу такого харчового продукту або іншого об'єкта санітарних заходів, про що інформує відповідного головного державного санітарного лікаря або відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини чи їх заступників.

5. Зразки об'єктів санітарних заходів, відібрані у зв'язку з підозрою або встановленням факту їх небезпечності чи непридатності до споживання, повинні негайно направлятися до уповноваженої лабораторії на дослідження. Уповноважена лабораторія після проведення досліджень негайно повинна надати звіт про результати дослідження відповідному головному державному санітарному лікарю або відповідному головному державному інспектору ветеринарної медицини чи їх заступникам для прийняття рішення щодо подальшого поводження із зазначеним об'єктом санітарних заходів.

6. Після отримання результатів лабораторного дослідження зразків відповідний головний державний санітарний лікар або головний державний інспектор ветеринарної медицини чи їх заступники приймають рішення щодо дій, яких необхідно вжити відповідно до частин сьомої та восьмої цієї статті.

7. Якщо на підставі лабораторних досліджень харчового продукту або іншого об'єкта санітарних заходів виявляється порушення положень цього Закону, відповідний головний державний санітарний лікар або головний державний інспектор ветеринарної медицини чи їх заступники повинні вжити таких заходів:

1) у разі неправильного маркування - видати постанову про виправлення етикетування або іншим чином виправлення неправильного маркування;

2) у разі непридатності до споживання:

а) якщо харчовий продукт залишається безпечним для споживання людиною або інший об'єкт санітарних заходів можна зробити придатним для використання у виробництві харчових продуктів або для іншого використання - видати постанову про його обробку, переробку або утилізацію (зміну призначеного використання);

б) якщо харчовий продукт є небезпечним для споживання людиною, але безпечним для іншого використання - видати постанову про вилучення з обігу та заборону використання за призначенням.

8. Якщо лабораторне дослідження підтверджує, що об'єкт санітарних заходів є небезпечним для споживання людиною та для іншого використання, відповідний головний державний санітарний лікар, головний державний інспектор ветеринарної медицини чи їх заступники видають постанову про вилучення цього об'єкта з використання або обігу та зобов'язує власника цього об'єкта знищити цей об'єкт під наглядом відповідного інспектора.

9. Рішення щодо подальшого поводження з об'єктом санітарних заходів, зразки якого були відібрані у зв'язку з підозрою або встановленням факту їх

небезпечності або непридатності до споживання, повинно бути доведено до відома виробника та/або продавця (постачальника) протягом одного робочого дня після отримання звіту лабораторії, зазначеного у частині п'ятій цієї статті.

10. Рішення відповідного головного державного санітарного лікаря або відповідного державного інспектора ветеринарної медицини щодо поводження з харчовими продуктами або іншими об'єктами санітарних заходів може бути оскаржено вищестоящій посадовій особі або до суду.

11. Збитки, завдані оператору потужностей (об'єкта) у зв'язку з неправомірною заборонаю обігу об'єкта санітарних заходів, зупиненням або припиненням виробничого процесу або застосуванням до цієї особи інших адміністративно-господарських санкцій, передбачених цією статтею, підлягають відшкодуванню в порядку, встановленому Господарським кодексом та іншими законами України.

Стаття 13. Обов'язки санітарних і ветеринарних інспекторів

1. При здійсненні державного контролю та/або державного нагляду санітарний інспектор або ветеринарний інспектор повинен:

1) дотримуватися вимог цього Закону та інших нормативно-правових актів, прийнятих відповідно до цього Закону;

2) забезпечувати конфіденційність будь-якої інформації, яка становить комерційну таємницю, за винятком випадків, передбачених законодавством України;

3) надавати документи, що посвідчують його особу як санітарного або ветеринарного інспектора;

4) перевіряти виконання відповідних санітарних заходів, що встановлені для потужностей (об'єктів), які інспектуються;

5) складати та надавати документи про проведення інспекції та відбір зразків, які передбачені відповідними нормативно-правовими актами, виданими відповідно до цього Закону.

2. Відповідний інспектор, який порушує вимоги цього Закону та інших нормативно-правових актів, виданих відповідно до цього Закону, несе передбачену законом відповідальність.

Стаття 14. Розробка, перегляд, внесення змін, прийняття та застосування санітарних заходів

1. Санітарні заходи розробляються, переглядаються, змінюються Національною Комісією України з Кодексу Аліментаріус, відповідними органами державної влади згідно з цим Законом та затверджуються Головним державним санітарним лікарем України, центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та/або Головним державним інспектором ветеринарної медицини України в межах їх компетенції та відповідно до таких вимог:

1) усі санітарні заходи ґрунтуються на наукових принципах та існуючих наукових обґрунтуваннях, за винятком випадків, зазначених у пункті 4 частини першої цієї статті;

2) у разі якщо існують міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації, санітарні заходи розробляються на їх основі, крім випадків, якщо ці міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації недостатні для забезпечення належного рівня захисту здоров'я людини;

3) у разі відсутності або недостатності міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій для забезпечення належного рівня захисту здоров'я людини санітарні заходи розробляються виходячи з оцінки ризику, з урахуванням методів оцінки ризику згідно з нормами, встановленими відповідними міжнародними організаціями;

4) у разі недостатності наукових обґрунтувань, необхідних для здійснення оцінки ризику, або у разі виникнення надзвичайних обставин, що можуть спричинити або загрожувати виникненням проблем для здоров'я людини, санітарні заходи розробляються на підставі існуючої відповідної інформації, отриманої від відповідних міжнародних організацій, або санітарних заходів, що застосовуються заінтересованими торговими партнерами.

2. Усі санітарні заходи, включаючи заходи, прийняті за надзвичайних обставин, підлягають перегляду та оновленню з метою забезпечення умов, за яких такі заходи застосовувалися б лише в межах, необхідних для захисту здоров'я людини, якщо:

1) надходить нова наукова інформація;

2) надходять суттєві коментарі від зацікавлених торгових партнерів.

3. Санітарні заходи не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це є необхідним для досягнення належного рівня захисту здоров'я людини, враховуючи технічну та економічну доцільність.

4. Огляд запропонованих санітарних заходів та порядок отримання інформації щодо них, а також коментарі щодо їх застосування підлягають опублікуванню у засобах масової інформації.

5. Усі запропоновані санітарні заходи, які не узгоджуються з міжнародними стандартами або для яких не існує міжнародних стандартів і щодо яких очікується, що вони можуть значно вплинути на експортні можливості заінтересованих торгових партнерів, підлягають повідомленню через центр обробки запитів та надання повідомлень (далі - центр обробки запитів та надання повідомлень) не менш як за 60 днів до підготовки остаточного проекту санітарного заходу згідно з положеннями відповідних міжнародних угод.

6. Коментарі, отримані в результаті повідомлення та публікації запропонованих нових або змінених санітарних заходів, беруться до уваги на недискримінаційній основі до прийняття таких заходів. За письмовим запитом осіб або заінтересованих торгових партнерів центр обробки запитів та надання повідомлень надає текст запропонованого санітарного заходу із зазначенням, якщо це можливо, положень, що суттєво відрізняються від міжнародних стандартів, інструкцій та рекомендацій.

7. У разі виникнення надзвичайних обставин санітарні заходи можуть прийматися до повідомлення за умови, що таке повідомлення здійснюється негайно та невідкладно.

8. Усі нові та змінені санітарні заходи негайно публікуються після їх прийняття у відповідному офіційному друкованому виданні і набирають чинності не раніше ніж через шість місяців після дати відповідної публікації.

9. За надзвичайних обставин, а також у разі вжиття заходів, що зменшують обмеження щодо імпорту, санітарний захід може вступати в силу з дати прийняття, за умови наступного опублікування у відповідному офіційному друкованому виданні.

10. При розробці, перегляді, внесенні змін, прийнятті та застосуванні санітарних заходів відповідні заходи, які застосовуються в іншій країні, вважаються еквівалентними заходам, які застосовуються та приймаються в Україні, якщо така країна об'єктивно доведе, що ці заходи досягають такого або вищого рівня захисту здоров'я людини порівняно з тими, що вимагаються Україною.

11. Усі санітарні заходи застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту здоров'я людини і без необгрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортованими харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів, що імпортуються.

12. Кабінет Міністрів України за рекомендацією Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус забезпечує прийняття нормативно-правових актів на виконання положень цієї статті.

Стаття 15. Належний рівень захисту здоров'я людей

1. Головний державний санітарний лікар України за рекомендацією Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус визначає належний рівень захисту здоров'я людини від ризиків, пов'язаних з харчовими продуктами.

2. Належний рівень захисту здоров'я людини визначається на підставі такого:

1) загального стану здоров'я населення та ризиків, які є властивими для середовища життєдіяльності людини;

2) стандартів, інструкцій та рекомендацій відповідних міжнародних організацій;

3) мінімізації негативного впливу на міжнародну та внутрішню торгівлю при застосуванні санітарних заходів.

Стаття 16. Надання інформації про відповідні санітарні заходи та технічні регламенти

1. Центр обробки запитів та надання повідомлень на запит будь-якої особи України або будь-якої особи іншої держави надає будь-яку інформацію про санітарні заходи та відповідні технічні регламенти щодо об'єктів санітарних заходів.

Ця інформація включає:

1) наукове обґрунтування санітарних заходів, які вживаються до імпортованих та вітчизняних харчових продуктів;

2) процедури і засоби оцінки ризиків для здоров'я людини, пов'язаних з харчовими продуктами, та дані звітів щодо оцінки таких ризиків;

3) процедури та засоби контролю харчових продуктів в Україні;

4) чинні інструкції, вимоги та процедури інспектування та контролю харчових продуктів;

5) відомості щодо членства та участі України у відповідних міжнародних організаціях або міжнародних угодах стосовно санітарних заходів та тексти таких угод;

6) будь-яку іншу відповідну інформацію.

2. Положення про центр обробки запитів та надання повідомлень, порядок надання інформації та оплати витрат на проведення зазначених робіт і надання послуг встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Стаття 17. Процедури контролю, інспектування та ухвалення

1. Санітарна і ветеринарна служби передбачають до всіх процедур державного контролю та державного нагляду (далі - процедури) такі вимоги:

1) проведення процедур повинно відповідати міжнародним стандартам, інструкціям та рекомендаціям відповідних міжнародних організацій;

2) процедури виконуються швидко та без невиправданої затримки;

3) відбір зразків обмежується обсягами, що є необхідними та обґрунтованими;

4) заявника, який звертається із заявою про проведення процедур контролю, інспектування та ухвалення, негайно інформують про будь-які недоліки поданої заяви;

5) результати процедур негайно повідомляються заявнику у письмовій формі та в повному обсязі;

6) заявнику за його запитом повідомляється про очікуваний час завершення таких процедур;

7) зазначені процедури рівною мірою застосовуються до об'єктів санітарних заходів як іноземного, так і вітчизняного походження;

8) усі затверджені процедури, включаючи процедури, що забезпечують відповідність харчового продукту, що був змінений (підданий обробці, переробці або зміні в інший спосіб), вимогам санітарних заходів, а також інформацію, необхідну для проведення процедур, обмежують обсягами, що необхідні для здійснення санітарних заходів;

9) з метою захисту комерційних інтересів заявника виконуються правила щодо збереження конфіденційності наданої заявником інформації;

10) плата, що стягується за процедури контролю, інспектування та ухвалення, є однаковою як для об'єктів санітарних заходів вітчизняного походження, так і іноземного походження;

11) відбір зразків та проведення процедур щодо використання потужностей (об'єктів) зводять до мінімуму пов'язані з цим незручності та є справедливими стосовно імпортних, експортних чи вітчизняних об'єктів санітарних заходів;

12) розгляд скарг щодо проведення процедур контролю, якщо скарга виявилась обґрунтованою.

2. Процедури контролю, інспектування та ухвалення здійснюються Санітарною та Ветеринарною службами для забезпечення виконання вимог санітарних заходів.

Стаття 18. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза та ветеринарно-санітарна експертиза

1. Державній санітарно-епідеміологічній експертизі підлягають:

1) нові харчові продукти;
2) харчові продукти для спеціального дієтичного споживання, функціональні харчові продукти, дієтичні добавки, харчові добавки, ароматизатори та допоміжні матеріали для переробки з метою їх затвердження для реєстрації і використання в Україні;

3) допоміжні засоби та матеріали для виробництва та обігу, що вводяться в обіг;

4) проекти потужностей (об'єктів) для виробництва та обігу харчових продуктів;

5) системи забезпечення якості та безпечності на потужностях (об'єктах) для виробництва та обігу харчових продуктів;

6) технології, що раніше не використовувалися в Україні;

7) харчові продукти, які вперше ввозяться в Україну і на які у постачальника немає дійсного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи або виданої цьому постачальнику декларації виробника.

2. Порядок, методи та обсяг необхідних досліджень державної санітарно-епідеміологічної експертизи повинні враховувати ступінь ризику об'єктів цієї експертизи для здоров'я людини, а також факт схвалення відповідними міжнародними організаціями об'єктів, систем забезпечення якості та безпечності технологій, що підлягають державній санітарно-епідеміологічній експертизі, для використання у, на або разом із харчовими продуктами.

3. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза об'єктів, зазначених у частині першій цієї статті, за винятком нових харчових продуктів, проводиться протягом 30 робочих днів після отримання повної заявки на таку експертизу. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза нових харчових продуктів проводиться протягом 90 робочих днів після отримання повної заявки на експертизу нових харчових продуктів.

4. Якщо державна санітарно-епідеміологічна експертиза не закінчена протягом терміну, визначеного у частині третій цієї статті, замовнику експертизи надається письмове обґрунтування причин подовження термінів проведення експертизи.

5. Головний державний санітарний лікар України встановлює вимоги до заявки, процедуру для проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи та ведення реєстру висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи, надання інформації з реєстру висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи та її публікації.

6. Порядок оплати та вартість робіт з проведення державної санітарно-епідеміологічної та ветеринарно-санітарної експертизи встановлюється Кабінетом Міністрів України.

7. Державній ветеринарно-санітарній експертизі підлягають:

1) харчові продукти тваринного походження, підконтрольні ветеринарній службі;

2) проекти потужностей (об'єктів) для виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі;

3) потужності (об'єкти) для виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, з метою видачі експлуатаційного дозволу або відновлення його дії після призупинення;

4) потужності (об'єкти), що виробляють харчові продукти, підконтрольні ветеринарній службі, для імпорту в Україну та експортні потужності (об'єкти) з метою відповідної реєстрації;

5) системи забезпечення якості та безпечності на потужностях (об'єктах) для виробництва та обігу харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

Розділ III. ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ ВИРОБНИКІВ І ПРОДАВЦІВ (ПОСТАЧАЛЬНИКІВ)

Стаття 19. Права виробників та продавців (постачальників)

Особи, які відповідно до цього Закону займаються виробництвом та обігом харчових продуктів, мають право:

1) одержувати в установленому порядку необхідну, доступну та достовірну інформацію від відповідних органів виконавчої влади про результати державного контролю та державного нагляду за виробництвом та обігом їх харчових продуктів;

2) одержувати від постачальників сільськогосподарської продукції, харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів та матеріалів для виробництва (переробки) харчових продуктів декларацію виробника, зазначену у статті 21 цього Закону;

3) вимагати зберігання конфіденційності будь-якої інформації та нерозголошення конфіденційної інформації, за винятком випадків, передбачених чинним законодавством;

4) оскаржувати результати лабораторних досліджень, якщо ці результати відрізняються від результатів, отриманих виробником з використанням таких самих або ідентичних методів аналізу, та проводити арбітражні дослідження в уповноваженій та акредитованій арбітражній лабораторії;

5) оскаржувати будь-які рішення відповідних інспекторів, що стосуються їх господарської діяльності, відповідно до законодавства;

6) звертатися за захистом своїх прав до суду;

7) вимагати відшкодування збитків, заподіяних внаслідок постачання їм непридатних до споживання, неправильно маркованих або небезпечних об'єктів

санітарних заходів, за умови їх використання та зберігання відповідно до інструкцій, наданих їх постачальником;

8) бути звільненим від відшкодування збитків, пов'язаних із непридатністю до споживання або небезпечністю харчового продукту, завданих внаслідок порушення іншими особами, в тому числі споживачами, відповідних санітарних заходів.

Стаття 20. Обов'язки виробників та продавців (постачальників)

1. Особам, які займаються діяльністю з виробництва або введення в обіг харчових продуктів, забороняється виробляти та/або вводити в обіг небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані харчові продукти.

2. Введення в обіг об'єктів санітарних заходів виробником та/або продавцем (постачальником) слід розуміти як декларацію про безпечність цього об'єкта та його відповідність вимогам цього Закону та іншим обов'язковим вимогам, встановленим відповідними технічними регламентами.

3. За 30 днів до першого введення в обіг в Україні об'єктів санітарних заходів, за винятком харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, виробник або продавець (постачальник), який вперше вводить ці об'єкти в обіг, зобов'язаний надати повідомлення про це та декларацію виробника Головному державному санітарному лікарю України.

4. За 30 днів до першого введення в обіг в Україні харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, виробник або продавець (постачальник), який вперше вводить ці харчові продукти в обіг, зобов'язаний надати повідомлення про це та декларацію виробника Головному державному ветеринарному інспектору України.

5. Головний державний санітарний лікар України та Головний державний інспектор ветеринарної медицини України затверджують форму та порядок надання повідомлення, зазначеного у частинах третій і четвертій цієї статті.

6. Особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні:

1) виконувати вимоги цього Закону;

2) застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів;

3) забезпечувати використання у харчових продуктах дозволених інгредієнтів, які використовуються у дозволених межах, є безпечними та належної якості;

4) забезпечувати наявність достатньої та надійної інформації щодо поживної цінності, складу, належних умов зберігання, застережень та приготування харчових продуктів;

5) надавати декларацію виробника згідно із статтею 21 цього Закону;

6) забезпечувати належні умови зберігання та/або експонування харчових продуктів;

7) запобігати продажу небезпечних, непридатних до споживання та неправильно маркованих харчових продуктів;

8) добровільно вилучати харчові продукти, які вони виробили або вводять у обіг, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані;

9) виправляти недоліки харчових продуктів, які вироблені або знаходяться в обігу та не відповідають вимогам цього Закону;

10) забезпечувати безперешкодний доступ відповідного інспектора, який здійснює державний контроль або державний нагляд, до потужностей (об'єктів) з виробництва або обігу харчових продуктів протягом звичайного часу роботи та дозволяти відбір зразків об'єктів санітарних заходів, а також інших матеріалів і речовин на зазначених потужностях (об'єктах), та надавати за вимогою відповідного інспектора документи, необхідні для цієї мети;

11) компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам внаслідок споживання непридатних до споживання або неправильно маркованих харчових продуктів та споживання харчових продуктів, які були визнані небезпечними, за умови їх зберігання, приготування та/або споживання згідно з інструкціями, наданими виробником та/або продавцем;

12) вести облік придбання, з посиланням на відповідну декларацію виробника, та використання харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів та допоміжних матеріалів для переробки, що застосовуються для виробництва або обігу харчових продуктів, протягом трьох років для забезпечення відслідковування таких харчових продуктів. У разі серійного виробництва харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів та допоміжних матеріалів для переробки такий облік здійснюється за номером партії.

Стаття 21. Декларація виробника

Виробник сільськогосподарської продукції, призначеної для споживання людиною, харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів для переробки зобов'язаний видавати декларацію виробника на такі об'єкти під час введення їх в обіг.

Декларація виробника засвідчує відповідність харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів для переробки вимогам, визначеним у декларації за умови, що вимоги, встановлені виробником, виконуються протягом подальших дій.

Декларація виробника видається на визначений період часу для серійного виробництва одного й того самого харчового продукту, харчової добавки, ароматизатора, допоміжного засобу для переробки або для партії.

Якщо декларація виробника видається на серійне виробництво продукту, включені до неї партії повинні зазначатись у такій декларації виробника. Декларація виробника, що видається на партію, повинна містити посилання на конкретну партію.

Декларація виробника повинна містити таку інформацію:

1) назву та адресу виробника;

2) назву харчового продукту, харчової добавки, ароматизатора, допоміжного матеріалу для переробки та іншу інформацію, необхідну для ідентифікації продукту;

3) посилання на санітарні заходи, технічні регламенти або стандарти, відповідність з якими засвідчується, та умови, за яких така відповідність буде підтримуватися (умови транспортування, зберігання та інші умови обігу);

4) дату видачі, ім'я, підпис та посаду особи, яка видала декларацію виробника;

5) для продуктів, вироблених в Україні, контрольний (реєстраційний) номер, наданий виробнику після отримання експлуатаційного дозволу відповідно до положень статті 22 цього Закону.

Виробник, що видає декларацію виробника, повинен мати документальні докази дійсності його декларації. Такими документальними доказами визнаються, зокрема, протоколи вимірювань, досліджень, проведених акредитованою лабораторією, документи про впровадження на виробництві систем НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності та якості вироблених товарів, експлуатаційні дозволи і документи про результати державного контролю та державного нагляду санітарної та/або ветеринарної служби відповідно.

Розділ IV. ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стаття 22. Експлуатаційний дозвіл для потужностей (об'єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів

1. Оператори потужностей (об'єктів), що здійснюють в Україні діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, повинні отримати експлуатаційний дозвіл відповідного головного державного санітарного лікаря, який видається на кожен з таких потужностей (об'єктів), що використовуються для здійснення вищезазначеної діяльності. Потужностям (об'єктам), які потребують експлуатаційного дозволу, присвоюється персональний контрольний (реєстраційний) номер. Потужності (об'єкти) та їх оператори заносяться до реєстру потужностей (об'єктів), який ведеться в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

2. Оператори потужностей (об'єктів), що здійснюють діяльність з виробництва харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та оператори агропродовольчих ринків повинні отримати експлуатаційний дозвіл відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини для кожної з таких потужностей (об'єктів). Потужностям (об'єктам), які потребують експлуатаційного дозволу, присвоюється персональний контрольний (реєстраційний) номер. Потужності (об'єкти) та їх оператори заносяться до реєстру потужностей (об'єктів), який ведеться в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики.

3. Реєстри, зазначені у частинах першій і другій цієї статті, повинні бути доступними для громадськості в електронному та/або іншому вигляді.

4. Форма та умови експлуатаційного дозволу, порядок його отримання, призупинення, анулювання та поновлення, а також розмір плати за видачу та поновлення експлуатаційного дозволу встановлюються Кабінетом Міністрів України на підставі спільного подання центральних органів виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та з питань аграрної політики.

5. Рішення про видачу або відмову у видачі експлуатаційного дозволу приймається протягом 30 робочих днів з дня надходження документів для видачі експлуатаційного дозволу на виробництво та/або обіг харчових продуктів на розгляд санітарної служби.

Рішення про видачу або відмову у видачі експлуатаційного дозволу приймається протягом 30 робочих днів з дня надходження документів для видачі експлуатаційного дозволу на виробництво харчових продуктів на розгляд ветеринарної служби.

6. Підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу операторові потужності (об'єкта), що провадить діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, є:

1) зареєстровані протягом останніх шести місяців випадки харчових отруень, гострих кишкових інфекцій або інших захворювань, де фактором передачі, доведеним у встановленому законодавством порядку, були харчові продукти, вироблені на потужності (об'єкті), заявленій для видачі експлуатаційного дозволу;

2) зареєстровані факти виявлення небезпечної чи непридатної до споживання продукції, виробленої на потужності (об'єкті), заявленій для видачі експлуатаційного дозволу;

3) відмова оператора потужності (об'єкта) у проведенні інспекції, невиконання ним приписів, розпоряджень, виданих за результатами проведення органом державного нагляду (контролю) планових та позапланових заходів.

7. Підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу операторові потужності (об'єкта), що провадить діяльність з виробництва харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та операторові агропродовольчого ринку, крім підстав, визначених у частині шостій цієї статті, також є:

1) запровадження карантинних обмежень та/або карантину у зв'язку з виникненням інфекційних захворювань, у тому числі спільних для тварин і людей;

2) нестворення адміністрацією (власником) агропродовольчого ринку умов для належної роботи державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи - невиділення у користування службових приміщень, облаштованих опаленням, освітленням, вентиляцією, водопроводом з гарячою і холодною водою, каналізацією.

8. Плата за видачу та поновлення експлуатаційного дозволу для потужностей (об'єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів, зараховується до Державного бюджету України"

Стаття 23. Призупинення дії, анулювання та поновлення експлуатаційного дозволу для потужностей (об'єктів)

1. Дія експлуатаційного дозволу не призупиняється у разі:

1) якщо під час державного контролю або державного нагляду відповідний інспектор виявляє порушення умов експлуатаційного дозволу, яке можна негайно усунути у його присутності;

2) якщо під час державного контролю або державного нагляду відповідний інспектор виявляє порушення умов експлуатаційного дозволу, яке неможливо негайно усунути, але яке не становить безпосередньої загрози для життя та здоров'я населення.

2. У випадку, зазначеному у пункті 2 частини першої цієї статті, відповідний інспектор видає припис про усунення допущених порушень та/або тимчасову заборону обігу відповідних об'єктів санітарних заходів, про що негайно звітує відповідному головному державному санітарному лікарю або відповідному головному державному інспектору ветеринарної медицини чи їх заступникам, та бере на контроль виконання вимог цього припису.

3. Якщо під час державного контролю або державного нагляду відповідний інспектор виявляє порушення умов експлуатаційного дозволу, що становить безпосередню загрозу для здоров'я або життя населення, відповідний інспектор видає припис про призупинення функціонування потужності (об'єкта) та/або тимчасову заборону обігу об'єктів санітарних заходів, що пов'язані з такими порушеннями, про що негайно інформує відповідного головного державного санітарного лікаря або відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини чи їх заступників, які на підставі цього припису видають постанову про призупинення експлуатаційного дозволу.

4. Якщо оператор потужностей (об'єктів), що підлягають державному контролю або державному нагляду, не виконає у встановлені терміни вимоги приписів, зазначених у частинах другій і третій цієї статті, відповідний головний державний санітарний лікар або відповідний головний державний інспектор ветеринарної медицини чи їх заступники повинні винести постанову про анулювання дії експлуатаційного дозволу, виданого на ці потужності (об'єкти), та виключити ці потужності (об'єкти) з відповідного реєстру у встановленому порядку.

5. Призупинення та/або анулювання експлуатаційного дозволу на потужності (об'єкт) оприлюднюється з метою захисту здоров'я споживачів.

6. Оператор потужностей (об'єкта), експлуатаційний дозвіл на які був анульований, має право подавати заяву на одержання іншого експлуатаційного дозволу не раніше, ніж через шість місяців після дати анулювання попереднього дозволу.

7. Оператор потужностей (об'єкта), експлуатаційний дозвіл на які був призупинений або анульований, може оскаржити рішення про призупинення чи анулювання цього експлуатаційного дозволу вищестоящому головному державному санітарному лікарю або головному державному інспектору

ветеринарної медицини протягом десяти днів після отримання рішення або до суду.

Оскарження прийнятого рішення не припиняє його дії.

Стаття 24. Затверджені експортні потужності (об'єкти)

1. Особи, які мають експлуатаційний дозвіл на потужності (об'єкти) з виробництва харчових продуктів та мають намір здійснювати експорт харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, до країн призначення, які мають особливі вимоги до потужностей (об'єктів), процесів виробництва, умов зберігання або інші подібні вимоги, що стосуються харчових продуктів, можуть звертатися до санітарної служби із запитом про проведення офіційної перевірки виконання ними цих вимог, а стосовно харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, - до ветеринарної служби (далі - відповідна служба).

2. Відповідна служба на підставі результатів офіційної перевірки виконання всіх вимог, встановлених країною призначення, до якої мають намір здійснювати експорт харчових продуктів потужності (об'єкти), затверджує ці потужності (об'єкти) (далі - затверджені експортні потужності (об'єкти), про що вносить відповідні відомості до експлуатаційного дозволу.

3. Будь-який продукт, який експортується до країни призначення і який походить із затверджених експортних потужностей (об'єктів), повинен бути маркований відповідно до вимог країни призначення. У разі необхідності таке маркування може включати контрольний (реєстраційний) номер, передбачений статтею 22 цього Закону.

4. Відповідна служба веде реєстр затверджених експортних потужностей (об'єктів) із зазначенням країни призначення та кожного виду харчового продукту, для якого перевірено виконання встановлених вимог. Реєстр повинен бути доступним для громадськості в електронному та/або друкованому вигляді.

5. Порядок проведення офіційної перевірки виконання всіх вимог, встановлених країною призначення, до якої мають намір здійснювати експорт харчових продуктів оператори затверджених експортних потужностей (об'єктів), процедура затвердження експортних потужностей (об'єктів), реєстрації та вилучення з реєстру встановлюються відповідно центральним органом виконавчої влади в галузі охорони здоров'я та центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики.

6. Кабінет Міністрів України встановлює розмір плати за проведення офіційної перевірки виконання вимог, передбачених країною призначення.

Стаття 25. Вилучення затверджених експортних потужностей (об'єктів) з реєстру затверджених експортних потужностей (об'єктів)

1. Якщо в процесі здійснення державного контролю та/або державного нагляду відповідний інспектор встановить, що затверджені експортні потужності (об'єкти) не відповідають вимогам країни призначення, відповідний інспектор повинен зафіксувати порушення цих вимог у документі про проведення інспекції та негайно поінформувати про це відповідного головного

державного санітарного лікаря або відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини чи їх заступників.

2. Відповідний головний державний санітарний лікар або головний державний інспектор ветеринарної медицини чи їх заступник повинні прийняти рішення щодо вилучення таких потужностей (об'єктів) або певних видів харчових продуктів, вироблених на таких потужностях (об'єктах), з реєстру затверджених експортних потужностей (об'єктів) у встановленому порядку.

3. Оператор затверджених експортних потужностей (об'єктів) може оскаржити рішення про тимчасове або постійне вилучення таких потужностей (об'єктів) або певного виду харчових продуктів, вироблених на таких потужностях (об'єктах), з реєстру затверджених експортних потужностей (об'єктів) вищестоящому головному державному санітарному лікарю або головному державному інспектору ветеринарної медицини протягом десяти днів після отримання рішення або до суду.

Оскарження прийнятого рішення не припиняє його дії.

4. У разі прийняття рішення про тимчасове або постійне вилучення затверджених експортних потужностей (об'єктів) або певного виду харчових продуктів, вироблених на таких потужностях (об'єктах), з реєстру затверджених експортних потужностей (об'єктів) відповідна служба повинна невідкладно повідомити про це компетентний орган країни призначення.

5. Компетентний орган будь-якої країни призначення, для якої відповідною службою проведено офіційну перевірку виконання встановлених вимог, повинен мати безперешкодний доступ до затверджених експортних потужностей (об'єктів) з метою інспектування таких потужностей для перевірки виконання встановлених вимог. Компетентний орган країни призначення зобов'язаний повідомити відповідну службу про зазначене інспектування принаймні за 48 годин.

6. Якщо в результаті інспектування затверджених експортних потужностей (об'єктів) для перевірки виконання встановлених вимог компетентний орган країни призначення дійде висновку, що такі потужності (об'єкти) не виконують встановлені вимоги, відповідна служба призупиняє або вилучає з реєстру своє затвердження потужності для експорту харчових продуктів до відповідної країни призначення згідно з рішенням зазначеного компетентного органу країни призначення. Рішення компетентного органу країни призначення про призупинення або вилучення з реєстру затвердження потужності для експорту харчових продуктів до відповідної країни призначення не підлягає оскарженню.

Стаття 26. Вимоги до потужностей (об'єктів), що виробляють харчові продукти для імпорту в Україну

1. Санітарна служба та Ветеринарна служба (далі - відповідна служба) відповідно до компетенції можуть встановлювати вимоги до потужностей (об'єктів), виробничих процесів, умов зберігання або інші вимоги стосовно харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, та харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, що імпортуються в Україну. Такі вимоги

не повинні перевищувати аналогічні вимоги, які встановлені для вітчизняних виробників, що здійснюють виробництво та/або обіг таких харчових продуктів.

2. Відповідна служба може перевіряти дотримання вимог до потужностей (об'єктів), виробничих процесів, умов зберігання та інших вимог у країнах, з яких імпортуються харчові продукти (далі - потужності (об'єкти) для імпорту в Україну). Відповідна служба повинна мати безперешкодний доступ до потужностей (об'єктів) для імпорту в Україну з метою інспектування таких потужностей для перевірки виконання вимог, визначених у частині першій цієї статті. Відповідна служба України зобов'язана повідомити відповідну компетентну службу країни-імпортера про зазначене інспектування принаймні за 60 днів.

3. Імпорт харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів з потужностей (об'єктів) для імпорту в Україну, під час інспектування яких відповідна служба виявила недотримання встановлених вимог, не дозволяється.

4. Центральний орган виконавчої влади у сфері охорони здоров'я веде реєстр потужностей (об'єктів) для імпорту в Україну харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі.

5. Центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики веде реєстр потужностей (об'єктів) для імпорту в Україну харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

6. Порядок проведення перевірки виконання вимог, визначених у частині першій цієї статті, реєстрації та вилучення з реєстру потужностей (об'єктів) для імпорту в Україну встановлюється відповідно центральним органом виконавчої влади в галузі охорони здоров'я та центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики.

Розділ V. ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стаття 27. Вимоги до виробництва харчових продуктів

1. Харчові продукти, вироблені в Україні, повинні бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним заходам і технічним регламентам.

2. Для забезпечення безпечності харчових продуктів, вироблених в Україні, забороняється:

1) використання харчових добавок, які не зареєстровані для використання в Україні;

2) використання ароматизаторів та допоміжних матеріалів для переробки, які не зареєстровані для використання в Україні;

3) використання дієтичних добавок, які не зареєстровані для використання в Україні;

4) використання допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу, які не дозволені для прямого контакту з харчовими продуктами;

5) використання допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу, які за своєю природою та складом можуть передавати забруднюючі речовини харчовим продуктам;

б) використання харчових продуктів як інгредієнтів для виробництва, включаючи сільськогосподарську продукцію, якщо вони містять небезпечні фактори на рівнях, що перевищують обов'язкові параметри безпечності.

3. Виробники, що здійснюють діяльність з виробництва харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, зобов'язані погодити технологію виробництва з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

4. Виробники, що здійснюють діяльність з виробництва харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, зобов'язані погодити технологію виробництва з центральним органом виконавчої влади у сфері аграрної політики.

Стаття 28. Державна реєстрація харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок

1. Забороняється введення в обіг харчових продуктів спеціального дієтичного використання, функціональних продуктів та дієтичних добавок, які не пройшли державну санітарно-епідеміологічну експертизу та державну реєстрацію.

2. Кабінет Міністрів України встановлює:

1) порядок віднесення харчових продуктів до категорії харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок;

2) процедуру державної реєстрації харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок;

3) процедуру ведення Державного реєстру харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок;

4) процедуру надання інформації, яка міститься у Державному реєстрі харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок;

5) вартість робіт, пов'язаних з Державною реєстрацією харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок, відповідно до положень статті 57 цього Закону.

Стаття 29. Вимоги до виробництва харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок

1. Забороняється виробництво харчових продуктів спеціального дієтичного використання, функціональних продуктів та дієтичних добавок, які не пройшли державну санітарно-епідеміологічну експертизу та державну реєстрацію.

2. Харчові продукти, що використовуються для виробництва харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових

продуктів та дієтичних добавок, повинні відповідати обов'язковим параметрам безпечності і мінімальним специфікаціям якості, що є прийнятними для споживача з особливими дієтичними потребами відповідно до санітарних заходів та технічних регламентів.

3. Дієтичні добавки можуть додаватися до окремих харчових продуктів з урахуванням рівня включень, визначеного у відповідних санітарних заходах, а також вироблятися для безпосереднього споживання як самостійний харчовий продукт.

Стаття 30. Реєстрація харчових добавок для харчових продуктів

1. Дозволяється використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів та у харчових продуктах, що знаходяться в обігу, після їх реєстрації центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

2. Харчові добавки заносяться до відповідного реєстру за зверненням виробника та/або продавця (постачальника) або за рекомендацією Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус на підставі затверджених Головним державним санітарним лікарем України санітарно-епідеміологічних нормативів стосовно рівня включень таких харчових добавок у певних видах харчових продуктів та висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

3. У процесі реєстрації харчової добавки необхідно:

1) визначити харчові продукти, до яких ця добавка може додаватися, та умови, за яких вона може додаватися;

2) обмежувати харчову добавку до найнижчого рівня використання, який необхідний для досягнення бажаного ефекту;

3) враховувати будь-яке допустиме щоденне споживання або іншу еквівалентну оцінку обсягів споживання харчової добавки та її вірогідне щоденне споживання від усіх джерел, включаючи можливе щоденне споживання харчової добавки спеціальними групами споживачів.

4. Харчова добавка дозволяється до використання в Україні за умов, якщо:

1) існує обґрунтована технологічна необхідність у харчовій добавці і ця мета не може бути досягнута іншими технологічно доступними засобами;

2) харчова добавка не являє собою небезпеки для здоров'я споживача на рівні використання, на якому пропонується, що може бути встановлено на підставі доступних наукових доказів;

3) харчова добавка не вводить споживача в оману.

5. Будь-який виробник може звернутись із запитом на реєстрацію харчової добавки шляхом подання до центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я заяви про реєстрацію харчової добавки, що супроводжується відповідною документацією, яка свідчить про те, що харчова добавка відповідає положенням частин другої, третьої і четвертої цієї статті. Якщо харчова добавка дозволена до використання відповідними міжнародними організаціями, інформація, що це підтверджує, додається до заяви про реєстрацію. Рішення щодо реєстрації або відмови в реєстрації харчової добавки для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які

містять таку харчову добавку, повинне бути видане протягом 120 робочих днів після одержання повної заяви.

6. Будь-яка харчова добавка, стосовно реєстрації якої було подано запит і яка була дозволена до використання відповідними міжнародними організаціями, підлягає експрес-реєстрації. Експрес-реєстрація має включати огляд звіту відповідних міжнародних організацій, які обґрунтовують можливість використання харчової добавки. Цей огляд повинен враховувати обставини та умови, специфічні для населення України, а також технічні та економічні можливості визначення присутності та/або рівні використання харчових добавок у харчових продуктах відносно рівнів включень, що затверджені відповідними міжнародними організаціями. Згідно з процедурою експрес-реєстрації рішення щодо реєстрації або відмови в реєстрації харчової добавки для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які містять таку харчову добавку, повинне бути видане протягом 30 робочих днів після одержання повної заяви.

7. Порядок реєстрації харчових добавок встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

8. Вартість робіт, пов'язаних з реєстрацією харчових добавок, встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Стаття 31. Вимоги до використання ароматизаторів

1. Положення цієї статті не застосовуються щодо:

1) їстівних речовин та продуктів, призначених для безпосереднього споживання, з відновленням або без нього;

2) речовин, що мають виключно солодкий, кислий чи солоний смак;

3) матеріалів рослинного та тваринного походження, що мають природні ароматичні властивості, які не використовуються як ароматичні джерела.

2. Ароматизатори не повинні містити будь-які шкідливі фактори у кількостях, що перевищують максимальні рівні, та спричиняти присутність небажаних речовин у харчових продуктах у кількостях, що перевищують рівні, визначені обов'язковими показниками безпечності.

3. Ароматизатори, які можуть використовуватися у харчових продуктах, що виробляються та знаходяться в обігу в Україні, підлягають реєстрації центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я за зверненням виробника та/або продавця (постачальника) або за рекомендацією Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус на підставі затверджених Головним державним санітарним лікарем України гігієнічних нормативів стосовно рівня включень таких ароматизаторів у певних видах харчових продуктів та висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

4. Будь-який виробник може звернутись із запитом на реєстрацію ароматизаторів шляхом подання до центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я заяви про реєстрацію ароматизатора, що супроводжується відповідною документацією, яка свідчить про те, що ароматизатор відповідає положенням частини другої цієї статті. Якщо ароматизатор дозволений до використання компетентними міжнародними

організаціями, інформація, яка це підтверджує, додається до заяви про реєстрацію. Рішення щодо реєстрації або відмови у реєстрації ароматизатора для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які містять такий ароматизатор, повинне бути видане протягом 120 робочих днів після одержання повної заяви.

5. Будь-який ароматизатор, стосовно реєстрації якого було подано запит і який було дозволено до використання у харчових продуктах відповідними міжнародними організаціями, підлягає експрес-реєстрації. Експрес-реєстрація має включати огляд звіту відповідних міжнародних організацій, який обґрунтовує можливість використання ароматизатора. Цей огляд повинен враховувати обставини та умови, специфічні для населення України, а також технічні та економічні можливості визначення присутності та/або рівні використання ароматизатора у харчових продуктах відносно рівнів включень, що затверджені відповідними міжнародними організаціями. Згідно з процедурою експрес-реєстрації рішення щодо реєстрації або відмови у реєстрації ароматизатора для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які містять такий ароматизатор, повинне бути видане протягом 30 робочих днів після одержання повної заяви.

6. Порядок реєстрації ароматизаторів встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

7. Вартість робіт, пов'язаних з реєстрацією ароматизаторів, встановлюється Кабінетом Міністрів України відповідно до статті 57 цього Закону.

Стаття 32. Вимоги до використання допоміжних матеріалів для переробки

Допоміжні матеріали для переробки, що використовуються у виробництві харчових продуктів, обіг яких здійснюється в Україні, не повинні спричиняти присутність шкідливих факторів у харчових продуктах у кількостях, що перевищують максимальні межі залишків.

Умови використання, максимальні межі залишків у харчовому продукті та мінімальні специфікації якості для допоміжних матеріалів для переробки, що використовуються у виробництві харчових продуктів, визначаються Головним державним санітарним лікарем України з урахуванням рекомендацій Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус.

Стаття 33. Забій тварин

1. Забороняється забій тварин, які не супроводжуються ветеринарним документом, що засвідчує здоров'я тварин, які направляються на забій, та ветеринарно-санітарний стан потужності (об'єкта) походження таких тварин.

2. Забороняється здійснювати забій парнокопитних та інших копитних, а також забій свійської птиці та кролів в обсягах, що перевищують 5 голів на день, не на бойні, що має експлуатаційний дозвіл і зареєстрована ветеринарною службою.

3. Бойні, обсяги щоденного виробництва яких не перевищують у середньому 10 голів великої рогатої худоби, 30 голів свиней, 50 голів овець або кіз, 500 голів свійської птиці або 250 голів кролів, звільняються від вимоги застосовувати систему НАССР.

4. Державний ветеринарний контроль є обов'язковим для всіх тварин перед забоєм, крім тварин вимушеного забою та диких тварин, забитих під час полювання, якщо їх продукти призначаються для споживання людиною.

5. Усі тварини підлягають обов'язковому державному ветеринарно-санітарному контролю після забою, включаючи тварин вимушеного забою та диких тварин, забитих під час полювання, незалежно від того, призначені їх продукти для споживання людиною чи для годівлі тварин.

6. Ветеринарний інспектор проводить інспекцію до та після забою всіх здорових і хворих парнокопитних та інших копитних, а також свійської птиці та кролів.

7. На бойнях, визначених частиною третьою цієї статті, присутність ветеринарного інспектора є обов'язковою до забою, під час забою та після забою. Усі бойні, на яких відповідно до обсягів щоденного виробництва ветеринарний інспектор не присутній постійно, повинні організувати державний ветеринарний контроль під час забою згідно з процедурою, визначеною Ветеринарною службою.

8. Ветеринарний інспектор клеймує всі туші та їх частини, що визнані придатними для споживання людиною, позначкою про придатність. Якщо це передбачено відповідними санітарними заходами, позначка про придатність проставляється у формі штампа на упаковку продукту та ветеринарний інспектор видає відповідний ветеринарний документ, де зазначається придатність продукту для споживання людиною та містить вказану позначку про придатність.

9. Ветеринарний інспектор відбирає зразки всіх туш або їх частин, щодо яких існує підозра про непридатність для споживання людиною (далі - непридатний продукт) згідно з відповідним зводом правил, та зберігає ці зразки в умовах, прийнятних для лабораторного дослідження, не менше ніж 72 години. Протягом цього періоду часу ветеринарний інспектор повідомляє власника туші про свою підозру і встановлює відповідні умови зберігання для непридатного продукту.

10. Власник непридатного продукту може замовити лабораторне дослідження зразків непридатного продукту протягом 72 годин з моменту їх відбору. Це дослідження проводить акредитована лабораторія, уповноважена на проведення дослідження з метою визначення придатності для споживання людиною.

11. Власник необроблених харчових продуктів тваринного походження, які були визнані непридатними для споживання людиною і твариною на підставі лабораторного дослідження та стосовно яких було прийнято рішення про їх знищення, може знищити такі продукти самостійно під контролем ветеринарного інспектора.

12. Мисливські організації та юридичні особи, які провадять діяльність з полювання, забезпечують тимчасове зберігання диких тварин та їх туш, а також забезпечують потужності (об'єкти) для державного післязабійного контролю після того, як вони були піймані чи застрелені. На вимогу мисливських організацій та юридичних осіб відповідний ветеринарний інспектор проводить інспектування. Якщо дичина є придатною для споживання людиною, ветеринарний інспектор наносить на тушу позначку придатності. Якщо неможливо нанести на тушу позначку придатності, ветеринарний інспектор видає сертифікат придатності для споживання людиною, що містить позначку придатності.

13. Позначка придатності повинна включати контрольний (ресстраційний) номер бойні або, якщо тварини не підлягають забою на бойні, персональний номер лабораторії або інших потужностей (об'єкта), де інспектор ветеринарної медицини наносить позначку придатності.

14. Головний державний інспектор ветеринарної медицини України встановлює форму та зміст позначки про придатність, а також способи і процедури нанесення позначки про придатність на туші, частини туш, упаковку для туш та частин туш і видає сертифікат придатності для споживання людиною.

Стаття 34. Здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних, рибодобувних, рибопереробних та молокопереробних підприємствах, а також на підприємствах гуртового зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження (холодокомбінатах, холодильниках, спеціалізованих гуртвінях)

1. Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд (у межах своєї компетенції) на м'ясопереробних, рибодобувних, рибопереробних, молокопереробних підприємствах та підприємствах із зберігання продукції тваринного походження здійснюється з метою забезпечення епізоотичного благополуччя при надходженні та переробці сировини тваринного походження, а також контролю за дотриманням необхідних ветеринарно-санітарних, санітарних (гігієнічних) вимог щодо забезпечення безпеки готової продукції тваринного походження.

2. Державний ветеринарно-санітарний контроль здійснюють офіційні лікарі ветеринарної медицини (у межах своєї компетенції). Залежно від обсягів виробництва суб'єкта господарювання офіційний лікар може мати заступника.

3. Офіційні лікарі ветеринарної медицини підпорядковуються головному державним інспекторам ветеринарної медицини районів, міст, міст Києва та Севастополя, областей, Автономної Республіки Крим, знаходяться у штаті районної (міської) державної лікарні ветеринарної медицини, а в місті Києві - об'єднання державної ветеринарної медицини та утримуються за рахунок коштів загального та спеціального фондів Державного бюджету України. Роботу офіційних лікарів контролює Державний департамент ветеринарної медицини та його територіальні органи. Втручання в роботу офіційних лікарів інших служб забороняється.

4. Офіційні лікарі ветеринарної медицини у своїй роботі є незалежними, повинні професійно виконувати свої обов'язки, керуються відповідним положенням, затвердженим в установленому законодавством порядку, цим Законом та іншими нормативно-правовими актами.

5. Офіційний лікар ветеринарної медицини погоджує призначення та звільнення працівників служби ветеринарної медицини суб'єкта господарювання, контролює їх роботу, організовує професійне навчання і підвищення кваліфікації, визначає їх посадові права та обов'язки.

6. Ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням суб'єктом господарювання ветеринарних, санітарних вимог, правил та заходів при переробці, зберіганні, транспортуванні та реалізації продукції тваринного походження здійснюють спеціалісти ветеринарної медицини суб'єкта господарювання під контролем офіційного лікаря ветеринарної медицини. Структуру та штатну чисельність спеціалістів ветеринарної медицини суб'єкта господарювання визначає державний інспектор ветеринарної медицини.

7. До обов'язків офіційного лікаря ветеринарної медицини належить контроль за:

1) відповідністю сировини тваринного походження супровідним ветеринарним документам та позначкам придатності;

2) дотриманням санітарних (гігієнічних) вимог при технології переробки сировини тваринного походження;

3) дотриманням технологічних режимів переробки сировини тваринного походження, що має певні обмеження щодо використання;

4) дотриманням температурних режимів при виробництві харчових продуктів тваринного походження;

5) проведенням ветеринарно-санітарної оцінки сировини тваринного походження (у тому числі паразитологічної);

6) проведенням відбору проб сировини та готових харчових продуктів для виконання Загальнодержавного плану моніторингу, а також у разі виробничої необхідності з метою визначення їх безпеки при здійсненні відомчого контролю та експорту;

7) здійсненню утилізації харчових відходів тваринного походження;

8) дотриманням власниками підприємств системи НАССР та наданням при цьому відповідних рекомендацій, необхідних до виконання.

8. Власники потужностей (об'єктів) мають право реалізовувати лише ту продукцію тваринного походження, що вироблена під державним ветеринарно-санітарним контролем та наглядом (у межах компетенції) та дозволена для реалізації або зберігання з оформленням за необхідності відповідних ветеринарних документів, що засвідчують її безпеку.

9. Офіційні лікарі ветеринарної медицини періодично, для вжиття необхідних заходів, інформують відповідних головних державних інспекторів ветеринарної медицини щодо порушень санітарних заходів, які можуть призвести до погіршення безпеки продукції тваринного походження, загрози ускладнення епідемічної та епізоотичної ситуації.

10. Функції щодо здійснення офіційними лікарями ветеринарної медицини державного ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних, рибодобувних, рибопереробних, молокопереробних підприємствах та підприємствах гуртового зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження визначаються типовими інструкціями для відповідних підприємств із здійснення ветеринарно-санітарного контролю спільним наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України та Головного державного санітарного лікаря України.

Державний нагляд на цих потужностях (об'єктах) санітарною службою та ветеринарною службою здійснюється в межах їх компетенції.

Здійснення планових заходів державного нагляду санітарною та ветеринарною службою на цих потужностях проводиться за погодженням графіком, який затверджується спільним наказом головного державного інспектора ветеринарної медицини та головного державного санітарного лікаря відповідних територій.

11. Діяльність спеціалістів ветеринарної медицини та санітарно-епідеміологічної служби здійснюється у взаємному узгодженні, уникненні дублювання функцій та максимальному сприянні роботі підприємства.

Стаття 35. Агропродовольчі ринки

1. Забороняється реалізація та обіг необробленого молока та сиру домашнього виробництва, а також туш або частин туш парнокопитних та інших копитних подвірного забою на агропродовольчих ринках.

2. Цілі туші свійської птиці, кроликів та малих диких тварин, риба, мед, яйця і рослинні продукти можуть продаватися на агропродовольчих ринках за умови їх перевірки на придатність для споживання людиною перед їх продажем. Власник таких туш зобов'язаний надати їх для дослідження у державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчому ринку. Ця лабораторія проводить дослідження зазначених харчових продуктів щодо їх придатності для споживання людиною згідно з відповідними зводами правил.

3. Головний державний ветеринарний інспектор України та Головний державний санітарний лікар України визначають перелік харчових продуктів тваринного та рослинного походження, які можуть продаватися на агропродовольчих ринках.

4. Сертифікат придатності для споживання людиною з позначкою придатності видається ветеринарним інспектором на кожну тушу або за необхідності на партію туш свійської птиці, кроликів та малих диких тварин, щодо яких підтверджено придатність для споживання людиною.

5. На тушах, непридатних для споживання людиною, які на підставі результатів лабораторних досліджень можуть використовуватися для споживання тваринами, ветеринарний інспектор наносить насічки по поверхні усеї туші, що вказують на непридатність продукту для споживання людиною.

6. Власники рослинних продуктів, призначених для продажу на агропродовольчому ринку, зобов'язані надати ці продукти для дослідження в

державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчому ринку. Придатність для споживання людиною рослинних продуктів підтверджується відповідним сертифікатом лабораторії.

7. Харчовий продукт, зазначений у частинах другій і п'ятій цієї статті, який непридатний для споживання людиною, не становить безпосередню загрозу (низький ризик) для здоров'я людини, підлягає недопущенню до реалізації або утилізації власником. Харчовий продукт, який непридатний для споживання людиною, становить безпосередню загрозу (високий ризик) для здоров'я людини, підлягає негайному вилученню власником та утилізації або знищенню під контролем інспектора ветеринарної медицини відповідно до законодавства.

8. У разі якщо власник непридатного харчового продукту відмовляється знищити такий харчовий продукт добровільно, державний інспектор ветеринарної медицини звертається до відповідного суду із заявою про прийняття рішення щодо такого знищення.

9. Торгові місця на агропродовольчих ринках надаються їх операторами особам, які здійснюють продаж туш або частин туш парнокопитних та інших копитних, забитих на бойні, цілих туш свійської птиці, кроликів та малих диких тварин, риби, меду, яєць та рослинних продуктів лише після пред'явлення ними сертифіката придатності для споживання людиною зазначених продуктів, що видається державною лабораторією ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчому ринку. Адміністрація (власник) агропродовольчого ринку зобов'язана надавати у користування лабораторії пристосовані службові приміщення.

Лабораторії не несуть відповідальності за реалізацію продукції, що не пройшла ветеринарно-санітарної експертизи. Відповідальність за надання дозволу на реалізацію такої продукції несе адміністрація (власник) агропродовольчого ринку. Функціонування агропродовольчого ринку за відсутності лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи забороняється.

Розділ VI. ОБІГ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стаття 36. Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів

1. Забороняється:

1) обіг харчових продуктів на потужностях (об'єктах), що не відповідають вимогам санітарних заходів;

2) продаж харчових продуктів домашнього виготовлення;

3) обіг необроблених харчових продуктів тваринного походження, у тому числі туш тварин, на яких безпосередньо та/або на упаковці відсутня позначка придатності (маркування у формі позначки придатності) за відсутності відповідних ветеринарних документів.

2. Забороняється також обіг об'єктів санітарних заходів, якщо ці об'єкти:

1) небезпечні;

2) непридатні до споживання;

3) неправильно марковані;

4) не зареєстровані або не затверджені відповідно до положень цього Закону або містять харчові добавки, ароматизатори, які не зареєстровані відповідно до цього Закону;

- 5) не відповідають технічним регламентам;
- 6) завезені на територію України контрабандно;
- 7) дата споживання "Вжити до" яких минула.

3. Зазначені у пунктах 2 і 3 частини першої цієї статті харчові продукти підлягають вилученню у порядку, встановленому цим Законом.

4. Харчові продукти, що вилучені з обігу у зв'язку з порушеннями, визначеними у пунктах 3 і 4 частини другої цієї статті, можуть бути повернуті в обіг за умови забезпечення виправлення маркування та проведення реєстрації в порядку, встановленому цим Законом.

5. Вилучені харчові продукти, які неможливо повернути в обіг, використовуються для інших, ніж споживання людьми, цілей або підлягають знищенню у порядку, встановленому законом.

6. Знищення харчових продуктів, повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших, ніж споживання людиною, цілей здійснюється виробником (власником) за його рахунок. Порядок знищення харчових продуктів або умови, які повинні виконуватися для повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших, ніж споживання людиною, цілей, встановлюються відповідним головним санітарним лікарем або головним ветеринарним інспектором.

Стаття 37. Обіг нового харчового продукту

1. Новий харчовий продукт, який вміщує, складається або виробляється з генетично модифікованих організмів, регулюється положеннями спеціального законодавства. Положення цієї статті не застосовуються до харчових добавок, ароматизаторів та розчинників для екстрагування.

2. Новий харчовий продукт не повинен:

- 1) становити загрозу для споживача;
- 2) вводити споживача в оману;
- 3) відрізнятися від харчових продуктів, які він призначений замінити, настільки, щоб його звичайне споживання було для споживача несприятливим з точки зору поживності.

3. Виробник, імпортер або продавець, який вводить новий харчовий продукт в обіг в Україні (далі - заявник), подає заяву на проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи до центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Заява повинна містити інформацію про те, що новий харчовий продукт відповідає положенням частини другої цієї статті, а також відповідну пропозицію щодо його представлення та етикетування відповідно до вимог цієї статті.

4. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза здійснюється протягом строку, зазначеного у статті 18 цього Закону.

5. Висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи видаються заявнику та повинні містити рішення про те, чи допускається новий харчовий продукт в обіг, умови дозволу та, якщо це необхідно:

- 1) умови використання харчового продукту;
- 2) призначення харчового продукту та його специфікацію;
- 3) всі особливі вимоги до етикетування, зазначені у статті 38 цього Закону.

6. Заявник може оскаржити висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, який не дозволяє обіг нового харчового продукту, до Головного державного санітарного лікаря України протягом 30 днів після отримання цього висновку або до суду.

Стаття 38. Вимоги до етикетування харчових продуктів

1. Забороняється обіг харчових продуктів, етикетування яких не відповідає цьому Закону та відповідним технічним регламентам. Усі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, етикетуються державною мовою України та містять у доступній для сприймання споживачем формі інформацію про:

- 1) назву харчового продукту;
- 2) назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів - назву, повну адресу і телефон імпортера;
- 3) кількість нетто харчового продукту у встановлених одиницях виміру (вага, об'єм або поштучно);
- 4) склад харчового продукту у порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві;
- 5) калорійність та поживну цінність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів харчового продукту;
- 6) кінцеву дату споживання "Вжити до" або дату виробництва та строк придатності;
- 7) номер партії виробництва;
- 8) умови зберігання та використання, якщо харчовий продукт потребує певних умов зберігання та використання для забезпечення його безпечності та якості;
- 9) застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями населення (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками), якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я при його споживанні;
- 10) наявність чи відсутність у харчових продуктах генетично модифікованих організмів (ГМО), що відображається на етикетці харчового продукту написом "з ГМО" чи "без ГМО" відповідно.

2. Для деяких категорій харчових продуктів відповідними технічними регламентами можуть встановлюватися специфічні обов'язкові вимоги до етикетування, крім тих, що передбачені у цій статті.

3. Етикетування нефасованих харчових продуктів здійснюється державною мовою України у порядку, встановленому технічними регламентами для певних харчових продуктів.

4. Забороняється надавати на етикетці інформацію про дієтичні та функціональні властивості харчового продукту без дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

5. Текст для етикетування харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок підлягає обов'язковому затвердженню центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Порядок затвердження тексту для етикетування харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

6. Етикетки харчових продуктів, на яких використовуються символи, повинні містити тільки такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

7. Написи на етикетці харчового продукту, що представляють інтерес для споживачів та призначені запобігати шахрайству або відрізнити один харчовий продукт від іншого, такі як "повністю натуральний", "органічний", "оригінальний", "без ГМО" (генетично модифікованих організмів) тощо, та інша інформація, на додаток до тієї, що зазначена у цій статті, підлягає перевірці у порядку, встановленому відповідними нормативно-правовими актами, виданими на виконання цього Закону.

8. Опис специфічних символів, їх використання та маркування харчових продуктів штриховими кодами здійснюються в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

Стаття 39. Вимоги до реклами харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок

1. Забороняється реклама харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок без попереднього погодження її тексту з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

2. Забороняється для реклами харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок використовувати:

- 1) вислови щодо можливої лікувальної дії, втамування болю;
- 2) листи подяки, визнання, поради, якщо вони пов'язані з лікуванням чи полегшенням умов перебігу захворювань, а також посилання на таку інформацію;

3) вислови, які спричиняють чи сприяють виникненню відчуття негативного психологічного стану.

Розділ VII. МІЖНАРОДНА ТОРГІВЛЯ

Стаття 40. Харчові продукти, заборонені до імпорту

Забороняється імпорт харчових продуктів, які є небезпечними, непридатними до споживання, неправильно маркованими або такими, що не відповідають технічним регламентам або санітарним заходам.

Стаття 41. Ввезення харчових продуктів для власного споживання в Україну

Громадяни України, іноземці та особи без громадянства, які в'їжджають на територію України, повинні декларувати відповідному прикордонному інспектору види та обсяги всіх харчових продуктів тваринного походження та свіжих (сирих) рослинних продуктів, які вони ввозять для власного споживання. Забороняється ввезення зазначених продуктів, якщо вони представляють високий ризик для здоров'я людини, високий ризик занесення або передачі хвороби тварин або високий ризик занесення шкідливих організмів в Україну, як визначено у цьому та інших відповідних законах.

Стаття 42. Вимоги до вантажів з об'єктами санітарних заходів, що імпортуються

Відповідно до вимог чинних санітарних заходів вантажі з об'єктами санітарних заходів, що імпортуються, супроводжуються:

1) для харчових продуктів - оригіналом міжнародного ветеринарного (санітарного) сертифіката (далі - міжнародний сертифікат), що засвідчує придатність для споживання людиною;

2) для інших об'єктів санітарних заходів - документацією та/або маркуванням, що визначає потужності (об'єкти), на яких вироблено об'єкт санітарних заходів (далі - потужності (об'єкти) походження).

Стаття 43. Прикордонні інспекційні пости

1. Імпорт та експорт харчових продуктів та інших об'єктів санітарних заходів дозволяється тільки через прикордонні інспекційні пости, які призначені для цього (далі - призначені прикордонні інспекційні пости).

2. Усі вантажі, зазначені у частині першій цієї статті, що приходять на інший, ніж призначений інспекційний пост, направляються до найближчого призначеного прикордонного інспекційного поста та переміщуються територією України у режимі транзиту.

Стаття 44. Прикордонний контроль вантажів з харчовими продуктами, що імпортуються

1. Будь-який вантаж харчових продуктів, що імпортується, підлягає прикордонному контролю санітарним або ветеринарним прикордонним інспектором (далі - відповідний прикордонний інспектор) з метою забезпечення дотримання відповідних санітарних заходів та технічних регламентів, які діють на момент застосування.

2. Усі вантажі з харчовими продуктами, що імпортуються, підлягають стандартному ветеринарному або санітарному прикордонному контролю, який здійснюється на призначених прикордонних інспекційних постах та передбачає перевірку документів та візуальну інспекцію.

3. У пунктах пропуску через державний кордон України ветеринарний або санітарний прикордонний контроль окремих харчових продуктів та сировини тваринного походження, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту), здійснюється митними органами у формі попереднього документального контролю. Перелік харчових продуктів і сировини тваринного походження, що підлягають попередньому документальному контролю, та порядок здійснення такого контролю затверджуються Кабінетом Міністрів України.

4. Розширений ветеринарний або санітарний контроль вантажів з харчовими продуктами, що імпортуються, здійснюється на митницях за місцем призначення вантажу та є обов'язковим, якщо:

1) вантаж призначається для такого контролю згідно з програмою вибіркового ветеринарного або санітарного контролю, передбаченого у статті 46 цього Закону;

2) харчовий продукт принаймні в одному з останніх п'яти вантажів певного харчового продукту з певних потужностей (об'єктів) походження був визнаний небезпечним, непридатним до споживання, неправильно маркованим або іншим чином не відповідає технічним регламентам та санітарним заходам;

3) візуальне інспектування під час ветеринарного або стандартного санітарного прикордонного контролю виявило очевидне порушення відповідних санітарних заходів;

4) харчовий продукт ввозиться на митну територію України виробником чи постачальником вперше та не має декларації виробника, виданої даному постачальнику.

5. Вантажі з харчовими продуктами, що імпортуються та зазвичай представляють високий ризик для здоров'я людей, підлягають розширеному санітарному контролю відповідно до плану, заснованому на результатах попереднього розширеного санітарного контролю таких харчових продуктів, що імпортуються з тих самих потужностей (об'єктів) походження та/або тим самим імпортером або експортером з країни походження та/або з тієї самої країни походження.

6. Розширений ветеринарний або санітарний прикордонний контроль не проводиться щодо вантажів з харчовими продуктами, які імпортуються, якщо до них не застосовуються положення частин другої і третьої цієї статті та якщо:

1) вантаж підпадає під дію двосторонньої угоди про визнання еквівалентності загальних санітарних заходів або санітарних заходів, специфічних для окремих видів або груп харчових продуктів, між країною експортером та Україною, яка поширюється на харчовий продукт у вантажі;

2) усі харчові продукти вантажу, що походять з потужностей (об'єктів), які визначені для імпорту в Україну та зареєстровані у встановленому порядку;

3) усі харчові продукти з вантажу представляють низький ступінь ризику для здоров'я людини через природні властивості харчових продуктів.

7. Головний державний санітарний лікар України за погодженням з Головним державним інспектором ветеринарної медицини України та рекомендацією Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус затверджує перелік харчових продуктів, які звичайно представляють високий та низький ризик для здоров'я людей та критерії для складання програми, що зазначена у частині третій цієї статті.

Стаття 45. Прикордонний контроль вантажів з об'єктами санітарних заходів, що імпортуються

1. Прикордонний санітарний контроль вантажів з харчовими добавками, ароматизаторами, дієтичними добавками, допоміжними матеріалами для переробки та допоміжними засобами і матеріалами для виробництва та обігу включає документальну перевірку та за необхідності перевірку етикетування цих об'єктів та розширений контроль.

2. Розширений контроль об'єктів санітарних заходів, за винятком харчових продуктів, проводиться за встановленою періодичністю, з урахуванням:

1) можливих ризиків, що можуть бути пов'язані з цим об'єктом;

2) історичних даних дотримання цим об'єктом та потужностями (об'єктами) походження та/або імпортером або експортером з країни походження та/або країною походження відповідних санітарних заходів.

3. Порядок проведення розширеного контролю щодо вантажів з іншими, ніж харчові продукти, об'єктами санітарних заходів, що імпортуються, встановлює Головний державний санітарний лікар України та Головний державний інспектор ветеринарної медицини України.

4. У пунктах пропуску через державний кордон України прикордонний санітарний контроль окремих об'єктів санітарних заходів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту), здійснюється митними органами у формі попереднього документального контролю. Перелік об'єктів санітарних заходів, що підлягають попередньому документальному контролю, та порядок здійснення такого контролю затверджуються Кабінетом Міністрів України.

Стаття 46. Вибірковий санітарний прикордонний контроль вантажів з харчовими продуктами, що імпортуються

1. Обов'язковий розширений ветеринарний або санітарний контроль згідно з програмою вибіркового санітарного контролю застосовується протягом

календарного року до визначеного відсотка вантажів з харчовими продуктами, за винятком харчових продуктів, які звичайно представляють високий ризик для здоров'я людей відповідно до положення частини третьої статті 44 цього Закону.

2. Спеціально визначений відсоток вантажів, зазначений у частині першій цієї статті, визначається на підставі даних моніторингу та розширеного контролю.

3. Головний державний санітарний лікар України та Головний державний інспектор ветеринарної медицини України за рекомендацією Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус до початку кожного календарного року затверджують спеціально визначений відсоток вантажів, зазначених у частині першій цієї статті.

Стаття 47. Стандартний ветеринарний та санітарний прикордонний контроль вантажів з харчовими продуктами, що імпортуються

1. Стандартний прикордонний ветеринарний або санітарний контроль здійснюється відповідним прикордонним інспектором та передбачає:

1) якщо харчові продукти згідно з чинним законодавством України підлягають фітосанітарному або ветеринарно-санітарному прикордонному контролю, перевірку проходження вантажем такого контролю, що здійснюється державними органами, для подальшого митного оформлення згідно з чинним законодавством України;

2) перевірку того, що вантаж супроводжується прийнятними відповідними міжнародними сертифікатами, якщо такі міжнародні сертифікати вимагаються чинними санітарними заходами;

3) вибіркочну перевірку відповідності харчових продуктів у вантажі відповідним міжнародним сертифікатам, якщо такі міжнародні сертифікати вимагаються чинними санітарними заходами;

4) вибіркочну перевірку відповідності етикеток харчових продуктів технічним регламентам та санітарним заходам та правильності маркування харчових продуктів;

5) виявлення видимих порушень санітарних заходів шляхом огляду упаковок з харчовими продуктами на наявність дефектів та за необхідності розкриття упаковок для пошуку забруднення;

6) перевірку нанесення позначки про придатність на туші, частини туш або упаковку для туш та частин туш у країні походження із зазначенням потужностей (об'єкта) походження.

2. Якщо вантаж, який повинен супроводжуватися відповідним міжнародним сертифікатом, не супроводжується прийнятним сертифікатом або наявний міжнародний сертифікат не відповідає харчовому продукту у вантажі, застосовуються положення статті 48 цього Закону.

3. Якщо харчовий продукт у вантажі не має етикетки відповідно до технічних регламентів чи санітарних заходів або є підозра, що він іншим чином неправильно маркований, вантаж підпадає під дію положень статті 49 цього Закону.

4. У разі виявлення очевидних порушень санітарних заходів під час огляду упаковок з харчовими продуктами на предмет дефектів та у разі виявлення забруднення в упаковках, або якщо за професійною оцінкою відповідного інспектора існує обґрунтована підозра порушення відповідних санітарних заходів, або якщо туші чи упаковки з частинами туш не мають позначки придатності, вантаж підлягає розширеному ветеринарному або санітарному контролю.

Стаття 48. Вантажі з неприйнятними міжнародними сертифікатами

1. Якщо вантаж з харчовими продуктами повинен супроводжуватися відповідним міжнародним сертифікатом і відповідний прикордонний інспектор виявляє, що відповідний міжнародний сертифікат, який супроводжує вантаж з харчовими продуктами, є неприйнятним або харчові продукти у вантажі не є тими, що вказані у супровідному відповідному міжнародному сертифікаті, відповідний прикордонний інспектор повідомляє про це відповідного головного державного санітарного лікаря або відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини чи їх заступників, а такий вантаж зберігається у відповідному місці на призначеному прикордонному інспекційному посту.

2. Відповідний головний державний санітарний лікар або відповідний головний державний інспектор ветеринарної медицини чи їх заступники негайно повідомляють імпортера або його уповноваженого представника та встановлює зв'язок з відповідним офіційним органом країни експортера, який видав сертифікат для проведення консультацій щодо подальших дій із зазначеним вантажем.

3. Якщо під час консультацій з офіційним компетентним органом країни експортера було встановлено, що відповідний міжнародний сертифікат не є підробленим або в інший спосіб сфальсифікованим, за вимогою імпортера або його уповноваженого представника харчові продукти у вантажі можуть піддаватися розширеному ветеринарному або санітарному контролю для визначення придатності харчових продуктів та можливості їх подальшого імпорту.

4. Якщо під час консультацій з офіційним компетентним органом країни експортера було встановлено, що відповідний міжнародний сертифікат є підробленим або в інший спосіб сфальсифікованим, такому вантажу відмовляється у ввезенні і він підлягає знищенню у відповідний спосіб за рахунок імпортера або власника.

Стаття 49. Вантажі з неправильно маркованими харчовими продуктами, що імпортуються

1. Вантаж з харчовими продуктами, що імпортуються та які етикетовані з порушенням вимог цього Закону, може за погодженням відповідного прикордонного інспектора транспортуватися до митниці, визначеної митним органом, з метою виправлення етикетування для приведення його у відповідність із цим Законом. Після завершення виправлення вантаж з

харчовими продуктами підлягає розширеному ветеринарному або санітарному контролю згідно з положеннями статті 50 цього Закону.

2. Якщо відповідний прикордонний інспектор встановить, що виправлення етикетування харчового продукту з вантажу є неможливим або недоцільним, цей вантаж підпадає під дію положень статті 51 цього Закону.

Стаття 50. Розширений санітарний контроль вантажів з харчовими продуктами, що імпортуються

1. У випадках, передбачених статтями 47 - 49 цього Закону, імпортер або його уповноважений представник повинен бути письмово поінформований про рішення щодо застосування розширеного контролю до вантажу з харчовими продуктами, що імпортується. Імпортер або його уповноважений представник повинен зафіксувати дату та час отримання такого повідомлення.

2. Вантажі з харчовими продуктами, що імпортуються та які становлять безпосередню загрозу для здоров'я людини або тварини через можливість передачі зоонозу або інших хвороб тварин і які у зв'язку з цим підлягають розширеному ветеринарному або санітарному контролю, утримуються на призначеному прикордонному інспекційному посту у відповідному місті (об'єкті), де ризик для здоров'я людини або тварини мінімізовано.

3. За винятком випадків, передбачених у частині другій цієї статті, вантажі з харчовими продуктами, що імпортуються та підлягають розширеному ветеринарному або санітарному контролю, транспортуються під наглядом митного органу до митниці за місцем призначення вантажу.

4. Зразки харчових продуктів з вантажу відбираються згідно з планом відбору зразків та/або процедурами, що визначені у відповідних санітарних заходах. Обсяг зразків повинен бути достатнім для проведення арбітражного дослідження у відповідній арбітражній лабораторії у разі оскарження результатів розширеного контролю.

5. Зразки з вантажу підлягають лабораторному дослідженню, що визначене відповідним інспектором як необхідне, на основі потенційного ризику для здоров'я людини, який становлять об'єкти у вантажу, зокрема:

1) дослідження на предмет потенційних джерел (джерела) ризику для здоров'я людини, як визначено у відповідних санітарних заходах стосовно харчових продуктів з високим ступенем ризику для здоров'я людини - якщо вантаж містить харчові продукти, які звичайно становлять високий ризик для здоров'я людини;

2) дослідження стосовно візуально встановлених порушень або щодо яких є підозра - якщо під час стандартного прикордонного ветеринарного або санітарного контролю візуально встановлюється порушення відповідних санітарних заходів або відповідний прикордонний інспектор підозрює, що харчовий продукт є небезпечним або непридатним до споживання;

3) дослідження на предмет найбільш типових ризиків для здоров'я людини для конкретного харчового продукту із вантажу згідно з відповідними санітарними заходами - якщо вантаж підлягає розширеному санітарному

контролю в межах програми вибіркового ветеринарного чи санітарного контролю або харчовий продукт піддавався повторному етикетуванню;

4) дослідження за показниками, які були раніше підставою для заборони ввезення такого харчового продукту згідно з відповідними санітарними заходами, дослідження на предмет найбільш типових ризиків для здоров'я людини стосовно конкретного харчового продукту із вантажу згідно з відповідними санітарними заходами, якщо вантаж підлягає розширеному санітарному контролю через те, що харчовий продукт було раніше визнано небезпечним, непридатним до споживання або неправильно маркованим, або таким, що іншим чином не відповідає технічним регламентам або санітарним заходам;

5) дослідження на предмет найбільш типових ризиків для здоров'я людини стосовно конкретного харчового продукту із вантажу згідно з відповідними санітарними заходами, якщо харчовий продукт уперше імпортується з певних потужностей (об'єкта) походження.

6. Якщо протокол (звіт) лабораторного дослідження або експертного висновку, зазначеного у частині п'ятій цієї статті, свідчить, що ці харчові продукти безпечні, придатні до споживання, відповідають технічним регламентам та санітарним заходам, відповідний інспектор інформує митні органи у встановленому порядку для забезпечення завершення митного оформлення цього вантажу.

7. Якщо протокол (звіт) лабораторного дослідження або експертного висновку, зазначеного у частині п'ятій цієї статті, свідчить про те, що харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або не відповідають технічним регламентам та санітарним заходам, такі харчові продукти у вантажі не допускаються до ввезення в Україну як харчові продукти та до них застосовуються положення статті 51 цього Закону.

8. Якщо лабораторне дослідження під час розширеного санітарного контролю не закінчене протягом терміну, що встановлений для відповідних досліджень, або складність лабораторних досліджень потребує більшого строку, імпортеру або його уповноваженому представнику надається обґрунтоване пояснення причин подовження лабораторних досліджень.

Стаття 51. Поводження з вантажами, яким відмовлено у ввезенні

1. Харчові продукти у вантажі, які визнані небезпечними, непридатними до споживання, неправильно маркованими або такими, що в інший спосіб не відповідають технічним регламентам або санітарним заходам, не допускаються до ввезення для споживання людиною (далі - забраковані харчові продукти).

2. Усі забраковані харчові продукти, що становлять високий ризик для здоров'я людини та тварин і не підлягають переробці (обробці), знищуються у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

3. Забраковані харчові продукти, що не підпадають під дію частини другої цієї статті, підлягають поверненню, окрім випадків, коли імпортер або його уповноважений представник, після консультації з відповідним прикордонним інспектором, погоджується на проведення обробки

забракованих харчових продуктів або переведення їх до категорії, іншої, ніж для споживання людиною.

4. Забраковані харчові продукти, які виключено з категорії харчових продуктів для споживання людиною, маркуються на кожній упаковці добре видимим попередженням "Не для споживання людиною", а в разі відсутності упаковок маркуються або пакуються таким чином, щоб проставити на упаковці попередження "Не для споживання людиною".

5. Імпортер проводить обробку забракованих харчових продуктів, зазначених у частині третій цієї статті, та маркування забракованих харчових продуктів, як зазначено у частині четвертій цієї статті, під наглядом санітарного або ветеринарного інспектора в межах їх компетенції.

Стаття 52. Обмеження імпорту харчових продуктів тваринного походження у зв'язку із хворобами списку Міжнародного епізоотичного бюро

1. Головний державний інспектор ветеринарної медицини України, якщо це рекомендується відповідними міжнародними організаціями або відповідно до аналізу ризику є необхідним для досягнення належного рівня захисту здоров'я людей та тварин, може обмежити або заборонити імпорт харчових продуктів тваринного походження з певних країн чи зон у межах певних країн у разі підтвердження спалаху хвороб списку МЕБ, які можуть зробити харчові продукти тваринного походження небезпечними. Ці обмеження та заборона скасовуються після підтвердження закінчення спалаху хвороби та підтвердження безпечності харчових продуктів тваринного походження.

2. У разі обмеження або заборони імпорту харчових продуктів тваринного походження згідно з частиною першою цієї статті дозвіл на ввезення заборонених харчових продуктів тваринного походження або таких, до яких застосовуються обмеження, з країни, країн або зон у межах певних країн вважається недійсним та скасовується на всі вантажі таких продуктів, включаючи вантажі, що вже виїхали з країни походження, якщо дата виїзду з указаної країни припадає на інкубаційний період для хвороб списку МЕБ, який визначається від дати підтвердження спалаху такої хвороби.

Стаття 53. Умови, які застосовуються до вантажів з харчовими продуктами, що експортуються

Вантажі з експортованими харчовими продуктами повинні супроводжуватися, якщо цього вимагає країна імпортер:

1) оригіналами міжнародних ветеринарних (санітарних) сертифікатів, виданих відповідним уповноваженим органом, що засвідчують придатність харчового продукту до споживання людиною;

2) документами або маркуванням, де зазначаються потужності (об'єкти), з яких походить харчовий продукт.

Стаття 54. Видача міжнародних ветеринарних (санітарних) сертифікатів на вантажі з харчовими продуктами, що експортуються

1. Міжнародні ветеринарні (санітарні) сертифікати на вантажі з харчовими продуктами, призначеними для експорту, видаються лише на продукцію, що вироблена на затверджених експортних потужностях (об'єктах), зареєстрованих у встановленому порядку.

2. Вантажі з харчовими продуктами, які експортуються та повинні супроводжуватися оригіналами міжнародних ветеринарних (санітарних) сертифікатів, що засвідчують придатність харчового продукту до споживання людиною та його відповідність вимогам безпечності країни імпортера, повинні сертифікуватися безпосередньо перед експортуванням.

3. Міжнародний сертифікат, зазначений у частині другій цієї статті, повинен бути надрукованим, мати серійний номер та відповідати зразку сертифіката відповідних міжнародних організацій або вимогам країни імпортера щодо його форми та змісту.

4. Порядок видачі міжнародних ветеринарних (санітарних) сертифікатів на вантажі з харчовими продуктами, призначеними для експорту, встановлюється відповідно Головним державним санітарним лікарем України або Головним державним інспектором ветеринарної медицини України.

Розділ VIII. МІЖНАРОДНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО

Стаття 55. Міжнародне співробітництво України у сфері безпечності та якості харчових продуктів

Міжнародне співробітництво України у сфері забезпечення безпечності та якості харчових продуктів здійснюється шляхом:

- 1) участі в роботі відповідних міжнародних організацій;
- 2) укладання міжнародних угод, включаючи двосторонні угоди про взаємне визнання санітарних заходів;
- 3) гармонізації санітарних заходів та технічних регламентів з міжнародними стандартами, інструкціями та рекомендаціями щодо харчових продуктів та з процедурами оцінки відповідності.

Стаття 56. Міжнародні договори України

Якщо чинним міжнародним договором України, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені цим Законом, то застосовуються правила міжнародного договору.

Розділ IX. ФІНАНСОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Стаття 57. Фінансування наданих послуг

Усі платежі, що стягуються у зв'язку з будь-якими адміністративними процедурами, лабораторними дослідженнями, експертизами, контролем та іншими процедурами, що вимагаються згідно з цим Законом, повинні дорівнювати фактичній вартості.

Стаття 58. Фінансування державного нагляду

Державний нагляд за об'єктами, що підлягають санітарним заходам, здійснюється на безоплатній основі та фінансується за рахунок коштів загального та спеціального фондів Державного бюджету України.

Розділ X. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

Стаття 59. Відповідальність за порушення вимог цього Закону

За порушення вимог цього Закону винні особи несуть цивільно-правову, адміністративну та кримінальну відповідальність, передбачену законом.

Розділ XI. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей Закон набирає чинності з дня його опублікування, крім частини другої статті 33 та частини першої статті 35, які набирають чинності з 1 січня 2015 року.

2. До приведення законів України, інших нормативно-правових актів у відповідність з нормами цього Закону вони застосовуються у частині, що не суперечить цьому Закону.

3. Кабінету Міністрів України у шестимісячний термін:

1) подати на розгляд Верховної Ради України пропозиції щодо внесення змін до законів України, що впливають із цього Закону;

2) привести у відповідність із цим Законом свої нормативно-правові акти;

3) відповідно до компетенції Кабінету Міністрів України забезпечити прийняття нормативно-правових актів, передбачених цим Законом;

4) забезпечити перегляд і скасування міністерствами та іншими центральними органами виконавчої влади України їх нормативно-правових актів, що суперечать цьому Закону.

Президент України

Л. КУЧМА

м. Київ

23 грудня 1997 року

№ 771/97-ВР

ОСНОВИ ЗАКОНОДАВСТВА УКРАЇНИ ПРО ОХОРОНУ ЗДОРОВ'Я ВИТЯГ станом на 25.03.2013 р

Кожна людина має природне невід'ємне і непорушне право на охорону здоров'я. Суспільство і держава відповідальні перед сучасним і майбутніми поколіннями за рівень здоров'я і збереження генофонду народу України, забезпечують пріоритетність охорони здоров'я в діяльності держави, поліпшення умов праці, навчання, побуту і відпочинку населення, розв'язання екологічних проблем, вдосконалення медичної допомоги і запровадження здорового способу життя.

Основи законодавства України про охорону здоров'я визначають правові, організаційні, економічні та соціальні засади охорони здоров'я в Україні, регулюють суспільні відносини у цій сфері з метою забезпечення гармонійного розвитку фізичних і духовних сил, високої працездатності і довголітнього активного життя громадян, усунення факторів, що шкідливо впливають на їх здоров'я, попередження і зниження захворюваності, інвалідності та смертності, поліпшення спадковості.

Розділ I ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1. Законодавство України про охорону здоров'я

Законодавство України про охорону здоров'я базується на Конституції України і складається з цих Основ та інших прийнятих відповідно до них актів законодавства, що регулюють суспільні відносини у сфері охорони здоров'я.

Стаття 2. Міжнародні договори України в сфері охорони здоров'я

Якщо міжнародним договором, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені законодавством України про охорону здоров'я, то застосовуються правила міжнародного договору.

Стаття 3. Поняття і терміни, що вживаються в законодавстві про охорону здоров'я

У цих Основах та інших актах законодавства про охорону здоров'я основні поняття мають таке значення:

здоров'я - стан повного фізичного, психічного і соціального благополуччя, а не тільки відсутність хвороб і фізичних вад;

заклад охорони здоров'я - юридична особа будь-якої форми власності та організаційно-правової форми або її відокремлений підрозділ, основним завданням яких є забезпечення медичного обслуговування населення на основі

відповідної ліцензії та професійної діяльності медичних (фармацевтичних) працівників;

медична допомога - діяльність професійно підготовлених медичних працівників, спрямована на профілактику, діагностику, лікування та реабілітацію у зв'язку з хворобами, травмами, отруєннями і патологічними станами, а також у зв'язку з вагітністю та пологами;

медичне обслуговування - діяльність закладів охорони здоров'я та фізичних осіб - підприємців, які зареєстровані та одержали відповідну ліцензію в установленому законом порядку, у сфері охорони здоров'я, що не обов'язково обмежується медичною допомогою;

мережа закладів охорони здоров'я - сукупність закладів охорони здоров'я, що забезпечують потреби населення у медичному обслуговуванні на відповідній території;

невідкладний стан людини - раптове погіршення фізичного або психічного здоров'я, яке становить пряму та невідворотну загрозу життю та здоров'ю людини або оточуючих її людей і виникає внаслідок хвороби, травми, отруєння або інших внутрішніх чи зовнішніх причин;

охорона здоров'я - система заходів, які здійснюються органами державної влади та органами місцевого самоврядування, їх посадовими особами, закладами охорони здоров'я, медичними та фармацевтичними працівниками і громадянами з метою збереження та відновлення фізіологічних і психологічних функцій, оптимальної працездатності та соціальної активності людини при максимальній біологічно можливій індивідуальній тривалості її життя;

пацієнт - фізична особа, яка звернулася за медичною допомогою та/або якій надається така допомога;

домедична допомога - невідкладні дії та організаційні заходи, спрямовані на врятування та збереження життя людини у невідкладному стані та мінімізацію наслідків впливу такого стану на її здоров'я, що здійснюються на місці події особами, які не мають медичної освіти, але за своїми службовими обов'язками повинні володіти основними практичними навичками з рятування та збереження життя людини, яка перебуває у невідкладному стані, та відповідно до закону зобов'язані здійснювати такі дії та заходи.

Зміст інших понять і термінів визначається законодавством України та спеціальними словниками понять і термінів Всесвітньої організації охорони здоров'я.

Стаття 4. Основні принципи охорони здоров'я

Основними принципами охорони здоров'я в Україні є:

визнання охорони здоров'я пріоритетним напрямом діяльності суспільства і держави, одним з головних чинників виживання та розвитку народу України;

дотримання прав і свобод людини і громадянина в сфері охорони здоров'я та забезпечення пов'язаних з ними державних гарантій;

гуманістична спрямованість, забезпечення пріоритету загальнолюдських цінностей над класовими, національними, груповими або індивідуальними

інтересами, підвищений медико-соціальний захист найбільш вразливих верств населення;

рівноправність громадян, демократизм і загальнодоступність медичної допомоги та інших послуг в сфері охорони здоров'я;

відповідність завданням і рівню соціально-економічного та культурного розвитку суспільства, наукова обґрунтованість, матеріально-технічна і фінансова забезпеченість;

орієнтація на сучасні стандарти здоров'я та медичної допомоги, поєднання вітчизняних традицій і досягнень із світовим досвідом в сфері охорони здоров'я;

випереджувально-профілактичний характер, комплексний соціальний, екологічний та медичний підхід до охорони здоров'я;

багатоукладність економіки охорони здоров'я і багатоканальність її фінансування, поєднання державних гарантій з демонополізацією та заохоченням підприємництва і конкуренції;

децентралізація державного управління, розвиток самоврядування закладів та самостійності працівників охорони здоров'я на правовій і договірній основі.

Стаття 5. Охорона здоров'я - загальний обов'язок суспільства та держави

Державні, громадські або інші органи, підприємства, установи, організації, посадові особи та громадяни зобов'язані забезпечити пріоритетність охорони здоров'я у власній діяльності, не завдавати шкоди здоров'ю населення і окремих осіб, у межах своєї компетенції надавати допомогу хворим, інвалідам та потерпілим від нещасних випадків, сприяти працівникам органів і закладів охорони здоров'я в їх діяльності, а також виконувати інші обов'язки, передбачені законодавством про охорону здоров'я.

Розділ II

ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ ГРОМАДЯН У СФЕРІ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

Стаття 6. Право на охорону здоров'я

Кожний громадянин України має право на охорону здоров'я, що передбачає:

а) життєвий рівень, включаючи їжу, одяг, житло, медичний догляд та соціальне обслуговування і забезпечення, який є необхідним для підтримання здоров'я людини;

б) безпечне для життя і здоров'я навколишнє природне середовище;

в) санітарно-епідемічне благополуччя території і населеного пункту, де він проживає;

г) безпечні і здорові умови праці, навчання, побуту та відпочинку;

д) кваліфіковану медичну допомогу, включаючи вільний вибір лікаря, вибір методів лікування відповідно до його рекомендацій і закладу охорони здоров'я;

е) достовірну та своєчасну інформацію про стан свого здоров'я і здоров'я населення, включаючи існуючі і можливі фактори ризику та їх ступінь;

є) участь в обговоренні проектів законодавчих актів і внесення пропозицій щодо формування державної політики в сфері охорони здоров'я;

ж) участь в управлінні охороною здоров'я та проведенні громадської експертизи з цих питань у порядку, передбаченому законодавством;

з) можливість об'єднання в громадські організації з метою сприяння охороні здоров'я;

и) правовий захист від будь-яких незаконних форм дискримінації, пов'язаних із станом здоров'я;

і) відшкодування заподіяної здоров'ю шкоди;

ї) оскарження неправомірних рішень і дій працівників, закладів та органів охорони здоров'я;

й) можливість проведення незалежної медичної експертизи у разі незгоди громадянина з висновками державної медичної експертизи, застосування до нього заходів примусового лікування та в інших випадках, коли діями працівників охорони здоров'я можуть бути ущемлені загальновизнані права людини і громадянина;

к) право пацієнта, який перебуває на стаціонарному лікуванні в закладі охорони здоров'я, на допуск до нього інших медичних працівників, членів сім'ї, опікуна, піклувальника, нотаріуса та адвоката, а також священнослужителя для відправлення богослужіння та релігійного обряду.

Законами України можуть бути визначені й інші права громадян у сфері охорони здоров'я.

Громадянам України, які перебувають за кордоном, гарантується право на охорону здоров'я у формах і обсязі, передбачених міжнародними договорами, в яких бере участь Україна.

Стаття 7. Гарантії права на охорону здоров'я

Держава згідно з Конституцією України гарантує всім громадянам реалізацію їх прав у сфері охорони здоров'я шляхом:

а) створення розгалуженої мережі закладів охорони здоров'я;

б) організації і проведення системи державних і громадських заходів щодо охорони та зміцнення здоров'я;

в) надання всім громадянам гарантованого рівня медичної допомоги у обсязі, що встановлюється Кабінетом Міністрів України;

г) здійснення державного і можливості громадського контролю та нагляду в сфері охорони здоров'я;

д) організації державної системи збирання, обробки і аналізу соціальної, екологічної та спеціальної медичної статистичної інформації;

е) встановлення відповідальності за порушення прав і законних інтересів громадян у сфері охорони здоров'я.

Стаття 8. Державний захист права на охорону здоров'я

Держава визнає право кожного громадянина України на охорону здоров'я і забезпечує його захист.

Кожному громадянину має право на безоплатне отримання у державних та комунальних закладах охорони здоров'я медичної допомоги, до якої належать:

екстрена медична допомога;

первинна медична допомога;

вторинна (спеціалізована) медична допомога, що надається за медичними показаннями у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

третинна (високоспеціалізована) медична допомога, що надається за медичними показаннями у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

паліативна допомога, що надається за медичними показаннями у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Держава гарантує безоплатне надання медичної допомоги у державних та комунальних закладах охорони здоров'я також за епідемічними показаннями та безоплатне проведення медико-соціальної експертизи.

У разі порушення законних прав і інтересів громадян у сфері охорони здоров'я відповідні державні, громадські або інші органи, підприємства, установи та організації, їх посадові особи і громадяни зобов'язані вжити заходів щодо поновлення порушених прав, захисту законних інтересів та відшкодування заподіяної шкоди.

Судовий захист права на охорону здоров'я здійснюється у порядку, встановленому законодавством.

Стаття 9. Обмеження прав громадян, пов'язані із станом їх здоров'я

На підставах і в порядку, передбачених законами України, громадяни можуть бути визнані тимчасово або постійно не придатними за станом здоров'я до професійної або іншої діяльності, пов'язаної з підвищеною небезпекою для оточуючих, а також з виконанням певних державних функцій.

Застосування примусових заходів медичного характеру щодо осіб, які вчинили суспільно небезпечні діяння, обмеження прав інших громадян у вигляді примусового медичного огляду або примусової госпіталізації, а також у зв'язку з проведенням карантинних заходів допускається тільки на підставах і в порядку, передбачених законами України.

Рішення про обмеження прав громадян, пов'язані із станом їх здоров'я, можуть бути оскаржені в судовому порядку.

Стаття 10. Обов'язки громадян у сфері охорони здоров'я

Громадяни України зобов'язані:

а) піклуватися про своє здоров'я та здоров'я дітей, не шкодити здоров'ю інших громадян;

б) у передбачених законодавством випадках проходити профілактичні медичні огляди і робити щеплення;

в) вживати передбачених Законом України "Про екстрену медичну допомогу" заходів для забезпечення надання екстреної медичної допомоги іншим особам, які знаходяться у невідкладному стані;

г) виконувати інші обов'язки, передбачені законодавством про охорону здоров'я.

Розділ III ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

Стаття 12. Охорона здоров'я - пріоритетний напрям державної діяльності

Охорона здоров'я - один з пріоритетних напрямів державної діяльності. Держава формує політику охорони здоров'я в Україні та забезпечує її реалізацію.

Державна політика охорони здоров'я забезпечується бюджетними асигнуваннями в розмірі, що відповідає її науково обгрунтованим потребам, але не менше десяти відсотків національного доходу.

Стаття 13. Формування державної політики охорони здоров'я

Основу державної політики охорони здоров'я формує Верховна Рада України шляхом закріплення конституційних і законодавчих засад охорони здоров'я, визначення її мети, головних завдань, напрямів, принципів і пріоритетів, встановлення нормативів і обсягів бюджетного фінансування, створення системи відповідних кредитно-фінансових, податкових, митних та інших регуляторів, затвердження загальнодержавних програм охорони здоров'я.

Складовою частиною державної політики охорони здоров'я в Україні є політика охорони здоров'я в Республіці Крим, місцеві і регіональні комплексні та цільові програми, що формуються Верховною Радою Автономної Республіки Крим, органами місцевого самоврядування та відображають специфічні потреби охорони здоров'я населення, яке проживає на відповідних територіях.

Стаття 14. Реалізація державної політики охорони здоров'я

Реалізація державної політики охорони здоров'я покладається на органи виконавчої влади.

Кабінет Міністрів України організує розробку та здійснення державних цільових програм, створює економічні, правові та організаційні механізми, що стимулюють ефективну діяльність в сфері охорони здоров'я, забезпечує розвиток мережі закладів охорони здоров'я, укладає міжурядові угоди і координує міжнародне співробітництво з питань охорони здоров'я, а також в межах своєї компетенції здійснює інші повноваження, покладені на органи виконавчої влади в сфері охорони здоров'я.

Міністерства, інші центральні органи виконавчої влади в межах своєї компетенції розробляють програми і прогнози в сфері охорони здоров'я,

визначають єдині науково обґрунтовані державні стандарти, критерії та вимоги, що мають сприяти охороні здоров'я населення, формують і розміщують державні замовлення з метою матеріально-технічного забезпечення сфері, здійснюють державний контроль і нагляд та іншу виконавчо-розпорядчу діяльність в сфері охорони здоров'я.

Рада міністрів Автономної Республіки Крим, місцеві державні адміністрації, а також органи місцевого самоврядування реалізують державну політику у сфері охорони здоров'я в межах своїх повноважень, передбачених законодавством.

Стаття 14¹. Система стандартів у сфері охорони здоров'я

Систему стандартів у сфері охорони здоров'я складають державні соціальні нормативи та галузеві стандарти.

Державні соціальні нормативи у сфері охорони здоров'я встановлюються відповідно до Закону України "Про державні соціальні стандарти та державні соціальні гарантії".

Галузевими стандартами у сфері охорони здоров'я є:

стандарт медичної допомоги (медичний стандарт) - сукупність норм, правил і нормативів, а також показники (індикатори) якості надання медичної допомоги відповідного виду, які розробляються з урахуванням сучасного рівня розвитку медичної науки і практики;

клінічний протокол - уніфікований документ, який визначає вимоги до діагностичних, лікувальних, профілактичних та реабілітаційних методів надання медичної допомоги та їх послідовність;

табелі матеріально-технічного оснащення - документ, що визначає мінімальний перелік обладнання, устаткування та засобів, необхідних для оснащення конкретного типу закладу охорони здоров'я, його підрозділу, а також для забезпечення діяльності фізичних осіб - підприємців, що провадять господарську діяльність з медичної практики за певною спеціальністю (спеціальностями);

лікарський формуляр - перелік зареєстрованих в Україні лікарських засобів, що включає ліки з доведеною ефективністю, допустимим рівнем безпеки, використання яких є економічно прийнятним.

Галузеві стандарти у сфері охорони здоров'я розробляються і затверджуються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Галузевими стандартами у сфері охорони здоров'я є також інші норми, правила та нормативи, передбачені законами, які регулюють діяльність у сфері охорони здоров'я.

Додержання стандартів медичної допомоги (медичних стандартів), клінічних протоколів, табелів матеріально-технічного оснащення є обов'язковим для всіх закладів охорони здоров'я, а також для фізичних осіб - підприємців, що провадять господарську діяльність з медичної практики.

Стаття 15. Органи охорони здоров'я

Реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я забезпечують: центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я;

інші центральні органи виконавчої влади, які реалізують державну політику у сферах санітарного та епідемічного благополуччя населення, контролю якості та безпеки лікарських засобів, протидії ВІЛ-інфекції/СНІДу та інших соціально небезпечних захворювань.

Реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я в адміністративно-територіальних одиницях України здійснюють Рада міністрів Автономної Республіки Крим та місцеві державні адміністрації.

Стаття 16. Заклади охорони здоров'я

Держава сприяє розвитку закладів охорони здоров'я усіх форм власності.

Порядок створення, припинення закладів охорони здоров'я, особливості діяльності та класифікація закладів визначаються законом.

Мережа державних і комунальних закладів охорони здоров'я формується з урахуванням потреб населення у медичному обслуговуванні, необхідності забезпечення належної якості такого обслуговування, своєчасності, доступності для громадян, ефективного використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів. Існуюча мережа таких закладів не може бути скорочена.

Планування розвитку мережі державних і комунальних закладів охорони здоров'я, прийняття рішень про її оптимізацію, створення, реорганізацію, перепрофілювання державних і комунальних закладів охорони здоров'я здійснюються відповідно до закону органами, уповноваженими управляти об'єктами відповідно державної і комунальної власності.

Заклади охорони здоров'я підлягають акредитації у випадках та в порядку, визначених Кабінетом Міністрів України.

Заклад охорони здоров'я провадить свою діяльність на підставі статуту (положення), що затверджується власником закладу (уповноваженим ним органом).

Керівником закладу охорони здоров'я незалежно від форми власності може бути призначено лише особу, яка відповідає єдиним кваліфікаційним вимогам, що встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Призначення на посаду та звільнення з посади керівника закладу охорони здоров'я здійснюються відповідно до законодавства.

Керівники державних, комунальних закладів охорони здоров'я призначаються на посаду шляхом укладення з ними контракту.

Призначення на посаду та звільнення з посади керівників установ і закладів державної санітарно-епідеміологічної служби здійснюються відповідно до законодавства про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.

Стаття 17. Господарська діяльність у сфері охорони здоров'я

Провадження господарської діяльності в сфера охорони здоров'я, яка відповідно до закону підлягає ліцензуванню, дозволяється лише за наявності ліцензії.

Держава підтримує господарську діяльність у сфері охорони здоров'я.

Стаття 18. Фінансування охорони здоров'я

Фінансування охорони здоров'я здійснюється за рахунок Державного бюджету України та місцевих бюджетів, фондів медичного страхування, благодійних фондів та будь-яких інших джерел, не заборонених законодавством.

Кошти Державного бюджету України та місцевих бюджетів, асигновані на охорону здоров'я, використовуються для забезпечення населенню гарантованого рівня медичної допомоги, фінансування державних цільових і місцевих програм охорони здоров'я та фундаментальних наукових досліджень з цих питань.

Медична допомога надається безоплатно за рахунок бюджетних коштів у закладах охорони здоров'я, з якими головними розпорядниками бюджетних коштів укладені договори про медичне обслуговування населення. Особливості укладення договорів про медичне обслуговування населення визначаються законом.

За рахунок Державного бюджету України та місцевих бюджетів фінансуються загальнодоступні для населення заклади охорони здоров'я. Кошти, не використані закладом охорони здоров'я, не вилучаються, і відповідне зменшення фінансування на наступний період не проводиться.

Обсяги бюджетного фінансування визначаються на підставі науково обґрунтованих нормативів з розрахунку на одного жителя.

Відомчі та інші заклади охорони здоров'я, що обслуговують лише окремі категорії населення за професійною, відомчою або іншою не пов'язаною із станом здоров'я людини ознакою, фінансуються, як правило, за рахунок підприємств, установ і організацій, які вони обслуговують. Допускається фінансова підтримка таких закладів за рахунок державного або місцевого бюджету, якщо працівники відповідного відомства, підприємства, установи або організації становлять значну частину населення даної місцевості.

Всі заклади охорони здоров'я мають право використовувати для підвищення якісного рівня своєї роботи кошти, добровільно передані підприємствами, установами, організаціями та окремими громадянами, а також з дозволу власника або уповноваженого ним органу встановлювати плату за послуги у сфері охорони здоров'я.

Держава забезпечує створення і функціонування системи медичного страхування населення. Страхування громадян здійснюється за рахунок Державного бюджету України, коштів підприємств, установ і організацій та власних внесків громадян. Питання організації медичного страхування населення і використання страхових коштів визначаються відповідним законодавством.

Стаття 19. Матеріально-технічне забезпечення охорони здоров'я

Держава організує матеріально-технічне забезпечення охорони здоров'я в обсязі, необхідному для надання населенню гарантованого рівня медичної допомоги. Всі заклади охорони здоров'я мають право самостійно вирішувати питання свого матеріально-технічного забезпечення. Держава сприяє виробництву медичної апаратури, інструментарію, обладнання, лабораторних реактивів, ліків, протезних і гігієнічних засобів та інших виробів, необхідних для охорони здоров'я, а також розвитку торгівлі цими виробами.

З цією метою забезпечується реалізація державних цільових програм пріоритетного розвитку медичної, біологічної та фармацевтичної промисловості, заохочуються підприємництво і міжнародне співробітництво в сфері матеріально-технічного забезпечення охорони здоров'я, створюється система відповідних податкових, цінових, митних та інших пільг і регуляторів.

Держава забезпечує дотримання вимог закону щодо обмеження реклами лікарських засобів та може обмежувати експорт товарів, необхідних для охорони здоров'я, і сировини для їх виготовлення, якщо це може зашкодити інтересам охорони здоров'я населення України.

Для забезпечення належної якості виробів, необхідних для охорони здоров'я, їх застосування дозволяється лише після обов'язкової апробації, здійснюваної у порядку, погодженому з центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Стаття 20. Наукове забезпечення охорони здоров'я

Держава сприяє розвитку наукових досліджень у сфері охорони здоров'я і впровадженню їх результатів у діяльність закладів і працівників охорони здоров'я. Дослідження, що проводяться академічними і відомчими науковими установами, навчальними закладами та іншими науковими установами і підрозділами або окремими науковцями, фінансуються на конкурсній основі з державного бюджету, а також за рахунок будь-яких інших джерел фінансування, що не суперечать законодавству.

Всі державні цільові програми у сфері охорони здоров'я та найважливіші заходи щодо їх здійснення підлягають науковій експертизі, яка проводиться відповідно до закону у провідних національних і міжнародних установах, визначених Кабінетом Міністрів України.

Вищою науковою медичною установою України із статусом самоврядної організації і незалежною у проведенні досліджень і розробці напрямів наукового пошуку є Академія медичних наук України.

Стаття 21. Податкові та інші пільги в сфері охорони здоров'я

Зклади охорони здоров'я, особи, які здійснюють підприємницьку діяльність в сфері охорони здоров'я, а також суб'єкти господарювання, що виробляють продукцію, необхідну для забезпечення діяльності закладів охорони здоров'я, користуються податковими та іншими пільгами, передбаченими законодавством.

Стаття 22. Державний контроль і нагляд в сфері охорони здоров'я

Держава через спеціально уповноважені органи виконавчої влади здійснює контроль і нагляд за додержанням законодавства про охорону здоров'я, державних стандартів, критеріїв та вимог, спрямованих на забезпечення здорового навколишнього природного середовища і санітарно-епідемічного благополуччя населення, нормативів професійної діяльності в сфері охорони здоров'я, вимог Державної Фармакопеї, стандартів медичного обслуговування, медичних матеріалів і технологій.

Стаття 23. Нагляд за додержанням законодавства про охорону здоров'я

Нагляд за додержанням законодавства про охорону здоров'я здійснюють Генеральний прокурор України і підпорядковані йому прокурори.

Стаття 24. Участь громадськості в охороні здоров'я

Органи та заклади охорони здоров'я зобов'язані сприяти реалізації права громадян на участь в управлінні охороною здоров'я і проведенні громадської експертизи з цих питань.

При органах та закладах охорони здоров'я можуть створюватися громадські консультативні або наглядові ради, які сприятимуть їх діяльності та забезпечуватимуть інформованість населення і громадський контроль в сфері охорони здоров'я.

У визначенні змісту та шляхів виконання державних цільових та місцевих програм охорони здоров'я, здійсненні відповідних конкретних заходів, вирішенні кадрових, наукових та інших проблем організації державної діяльності в цій сфері можуть брати участь фахові громадські організації працівників охорони здоров'я та інші об'єднання громадян, в тому числі міжнародні.

Стаття 24¹. Захист прав пацієнтів

Правові, економічні, організаційні основи захисту прав та законних інтересів пацієнтів визначаються законом.

Розділ IV

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВИХ І БЕЗПЕЧНИХ УМОВ ЖИТТЯ

Стаття 25. Підтримання необхідного для здоров'я життєвого рівня населення

Держава забезпечує життєвий рівень населення, включаючи їжу, одяг, житло, медичний догляд, соціальне обслуговування і забезпечення, який є необхідним для підтримання його здоров'я.

З цієї метою на основі науково обґрунтованих медичних, фізіологічних та санітарно-гігієнічних вимог встановлюються єдині мінімальні норми заробітної плати, пенсій, стипендій, соціальної допомоги та інших доходів населення,

організується натуральне, в тому числі безплатне, забезпечення найбільш вразливих верств населення продуктами харчування, одягом, ліками та іншими предметами першої необхідності, здійснюється комплекс заходів щодо задоволення життєвих потреб біженців, безпритульних та інших осіб, які не мають певного місця проживання, безплатно надаються медична допомога і соціальне обслуговування особам, які перебувають у важкому матеріальному становищі, загрозливому для їх життя і здоров'я.

Медичні, фізіологічні та санітарно-гігієнічні вимоги щодо життєвого рівня населення затверджуються Верховною Радою України.

Стаття 26. Охорона навколишнього природного середовища

Держава забезпечує охорону навколишнього природного середовища як важливої передумови життя і здоров'я людини шляхом охорони живої і неживої природи, захисту людей від негативного екологічного впливу, шляхом досягнення гармонійної взаємодії особи, суспільства та природи, раціонального використання і відтворення природних ресурсів.

Відносини у сфері охорони навколишнього природного середовища регулюються відповідним законодавством України і міжнародними договорами.

Стаття 27. Забезпечення санітарно-епідемічного благополуччя територій і населених пунктів

Санітарно-епідемічне благополуччя територій і населених пунктів забезпечується системою державних стимулів та регуляторів, спрямованих на суворе дотримання санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил та норм, комплексом спеціальних санітарно-гігієнічних і, санітарно-протиепідемічних заходів та організацією державного санітарного нагляду.

В Україні встановлюються єдині санітарно-гігієнічні вимоги до планування і забудови населених пунктів; будівництва і експлуатації промислових та інших об'єктів; очистки і знешкодження промислових та комунально-побутових викидів, відходів і покидьків; утримання та використання жилих, виробничих і службових приміщень та територій, на яких вони розташовані; організації харчування і водопостачання населення; виробництва, застосування, зберігання, транспортування та захоронення радіоактивних, отруйних і сильнодіючих речовин; утримання і забою свійських та диких тварин, а також до іншої діяльності, що може загрожувати санітарно-епідемічному благополуччю територій і населених пунктів.

Стаття 28. Створення сприятливих для здоров'я умов праці, навчання, побуту та відпочинку

З метою забезпечення сприятливих для здоров'я умов праці, навчання, побуту та відпочинку, високого рівня працездатності, профілактики травматизму і професійних захворювань, отруєнь та відвернення іншої можливої шкоди для здоров'я встановлюються єдині санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничих та інших процесів, пов'язаних з діяльністю

людей, а також до якості машин, обладнання, будівель, споживчих товарів та інших об'єктів, які можуть мати шкідливий вплив на здоров'я. Всі державні стандарти, технічні умови і промислові зразки обов'язково погоджуються з органами охорони здоров'я в порядку, встановленому законодавством.

Власники і керівники підприємств, установ і організацій зобов'язані забезпечити в їх діяльності виконання правил техніки безпеки, виробничої санітарії та інших вимог щодо охорони праці, передбачених законодавством про працю, не допускати шкідливого впливу на здоров'я людей та навколишнє середовище.

Держава забезпечує нагляд і контроль за створенням сприятливих для здоров'я умов праці, навчання, побуту і відпочинку, сприяє громадському контролю з цих питань.

Стаття 29. Збереження генофонду народу України

В інтересах збереження генофонду народу України, запобігання демографічній кризі, забезпечення здоров'я майбутніх поколінь і профілактики спадкових захворювань держава здійснює комплекс заходів, спрямованих на усунення факторів, що шкідливо впливають на генетичний апарат людини, а також створює систему державного генетичного моніторингу, організує медико-генетичну допомогу населенню, сприяє збагаченню і поширенню наукових знань в сфері генетики і демографії.

Забороняється медичне втручання, яке може викликати розлад генетичного апарату людини.

Стаття 30. Запобігання інфекційним захворюванням, небезпечним для населення

Держава забезпечує планомірне науково обгрунтоване попередження, лікування, локалізацію та ліквідацію масових інфекційних захворювань.

Особи, які є носіями збудників інфекційних захворювань, небезпечних для населення, усуваються від роботи та іншої діяльності, яка може сприяти поширенню інфекційних хвороб, і підлягають медичному нагляду і лікуванню за рахунок держави з виплатою в разі потреби допомоги по соціальному страхуванню. Щодо окремих особливо небезпечних інфекційних захворювань можуть здійснюватися обов'язкові медичні огляди, профілактичні щеплення, лікувальні та карантинні заходи в порядку, встановленому законами України.

У разі загрози виникнення або поширення епідемічних захворювань Кабінетом Міністрів України у порядку, встановленому законом, можуть запроваджуватися особливі умови і режими праці, навчання, пересування і перевезення на всій території України або в окремих її місцевостях, спрямовані на запобігання поширенню та ліквідацію цих захворювань.

Місцеві державні адміністрації та органи місцевого самоврядування зобов'язані активно сприяти здійсненню протиепідемічних заходів.

Перелік особливо небезпечних і небезпечних інфекційних захворювань та умови визнання особи інфекційно хворою або носієм збудника інфекційного захворювання визначаються центральним органом виконавчої влади, що

забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, і публікуються в офіційних джерелах.

Стаття 31. Обов'язкові медичні огляди

З метою охорони здоров'я населення організуються профілактичні медичні огляди неповнолітніх, вагітних жінок, працівників підприємств, установ і організацій з шкідливими і небезпечними умовами праці, військовослужбовців та осіб, професійна чи інша діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення або підвищеною небезпекою для оточуючих.

Власники та керівники підприємств, установ і організацій несуть відповідальність за своєчасність проходження своїми працівниками обов'язкових медичних оглядів та за шкідливі наслідки для здоров'я населення, спричинені допуском до роботи осіб, які не пройшли обов'язкового медичного огляду.

Перелік категорій населення, які повинні проходити обов'язкові медичні огляди, періодичність, джерела фінансування та порядок цих оглядів визначаються Кабінетом Міністрів України.

Стаття 32. Сприяння здоровому способу життя населення

Держава сприяє утвердженню здорового способу життя населення шляхом поширення наукових знань з питань охорони здоров'я, організації медичного, екологічного і фізичного виховання, здійснення заходів, спрямованих на підвищення гігієнічної культури населення, створення необхідних умов, в тому числі медичного контролю, для заняття фізкультурою, спортом і туризмом, розвиток мережі лікарсько-фізкультурних закладів, профілакторіїв, баз відпочинку та інших оздоровчих закладів, на боротьбу із шкідливими для здоров'я людини звичками, встановлення системи соціально-економічного стимулювання осіб, які ведуть здоровий спосіб життя.

В Україні проводиться державна політика обмеження куріння та вживання алкогольних напоїв. Рекламу тютюнових виробів, алкогольних напоїв та інших товарів, шкідливих для здоров'я людини, здійснюється відповідно до Закону України "Про рекламу".

З метою запобігання шкоди здоров'ю населення застосування гіпнозу, навіювання, інших методів психологічного і психотерапевтичного впливу дозволяється лише у місцях та в порядку, встановлених центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Розділ V МЕДИЧНА ДОПОМОГА

Стаття 33. Забезпечення надання медичної допомоги

Медична допомога надається відповідно до медичних показань професійно підготовленими медичними працівниками, які перебувають у трудових відносинах із закладами охорони здоров'я, що забезпечують надання медичної

допомоги згідно з одержаною відповідно до закону ліцензією, та фізичними особами - підприємцями, які зареєстровані та одержали відповідну ліцензію в установленому законом порядку і можуть перебувати з цими закладами у цивільно-правових відносинах.

Медична допомога за видами поділяється на екстрену, первинну, вторинну (спеціалізовану), третинну (високоспеціалізовану), паліативну, медичну реабілітацію.

Порядок надання медичної допомоги лікарями та іншими медичними працівниками і порядок направлення пацієнтів до закладу охорони здоров'я, що надає медичну допомогу відповідного виду, встановлюються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, якщо інше не передбачено законом.

Стаття 34. Лікуючий лікар

Лікуючий лікар - лікар закладу охорони здоров'я або лікар, який провадить господарську діяльність з медичної практики як фізична особа - підприємець і який надає медичну допомогу пацієнту в період його обстеження та лікування.

Лікуючий лікар обирається пацієнтом або призначається йому в установленому цими Основами порядку. Обов'язками лікуючого лікаря є своєчасне і кваліфіковане обстеження та лікування пацієнта. Пацієнт вправі вимагати заміни лікаря.

Лікар має право відмовитися від подальшого ведення пацієнта, якщо останній не виконує медичних приписів або правил внутрішнього розпорядку закладу охорони здоров'я, за умови, що це не загрожуватиме життю хворого і здоров'ю населення.

Лікар не несе відповідальності за здоров'я хворого в разі відмови останнього від медичних приписів або порушення пацієнтом встановленого для нього режиму.

Нормативи навантаження лікуючих лікарів затверджуються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Стаття 35. Екстрена медична допомога

Екстрена медична допомога - медична допомога, яка полягає у здійсненні медичними працівниками відповідно до закону невідкладних організаційних, діагностичних та лікувальних заходів, спрямованих на врятування та збереження життя людини у невідкладному стані та мінімізацію наслідків впливу такого стану на її здоров'я.

Правові, організаційні та інші засади надання екстреної медичної допомоги визначаються законом.

Стаття 37. Надання медичної допомоги в невідкладних та екстремальних ситуаціях

Медичні працівники зобов'язані невідкладно надавати необхідну медичну допомогу у разі виникнення невідкладного стану людини.

Організація та забезпечення надання екстреної медичної допомоги громадянам та іншим особам здійснюються відповідно до Закону України "Про екстрену медичну допомогу".

Громадянам, які під час невідкладної або екстремальної ситуації брали участь у рятуванні людей і сприяли наданню медичної допомоги, гарантується у разі потреби в порядку, встановленому законодавством, безоплатне лікування та відшкодування моральної та майнової шкоди, заподіяної їх здоров'ю та майну.

За несвоечасне і неякісне забезпечення необхідною медичною допомогою, що призвело до тяжких наслідків, винні особи несуть відповідальність відповідно до закону.

Стаття 38. Вибір лікаря і закладу охорони здоров'я

Кожний пацієнт, який досяг чотирнадцяти років і який звернувся за наданням йому медичної допомоги, має право на вільний вибір лікаря, якщо останній може запропонувати свої послуги, та вибір методів лікування відповідно до його рекомендацій.

Кожний пацієнт має право, коли це виправдано його станом, бути прийнятим у будь-якому закладі охорони здоров'я за своїм вибором, якщо цей заклад має можливість забезпечити відповідне лікування.

Стаття 39. Обов'язок надання медичної інформації

Пацієнт, який досяг повноліття, має право на отримання достовірної і повної інформації про стан свого здоров'я, у тому числі на ознайомлення з відповідними медичними документами, що стосуються його здоров'я.

Батьки (усиновлювачі), опікун, піклувальник мають право на отримання інформації про стан здоров'я дитини або підопічного.

Медичний працівник зобов'язаний надати пацієнтові в доступній формі інформацію про стан його здоров'я, мету проведення запропонованих досліджень і лікувальних заходів, прогноз можливого розвитку захворювання, у тому числі наявність ризику для життя і здоров'я.

Якщо інформація про хворобу пацієнта може погіршити стан його здоров'я або погіршити стан здоров'я фізичних осіб, визначених частиною другою цієї статті, зашкодити процесові лікування, медичні працівники мають право надати неповну інформацію про стан здоров'я пацієнта, обмежити можливість їх ознайомлення з окремими медичними документами.

У разі смерті пацієнта члени його сім'ї або інші уповноважені ними фізичні особи мають право бути присутніми при дослідженні причин його смерті та ознайомитися з висновками щодо причин смерті, а також право на оскарження цих висновків до суду.

Стаття 39¹. Право на таємницю про стан здоров'я

Пацієнт має право на таємницю про стан свого здоров'я, факт звернення за медичною допомогою, діагноз, а також про відомості, одержані при його медичному обстеженні.

Забороняється вимагати та надавати за місцем роботи або навчання інформацію про діагноз та методи лікування пацієнта.

Стаття 40. Лікарська таємниця

Медичні працівники та інші особи, яким у зв'язку з виконанням професійних або службових обов'язків стало відомо про хворобу, медичне обстеження, огляд та їх результати, інтимну і сімейну сторони життя громадянина, не мають права розголошувати ці відомості, крім передбачених законодавчими актами випадків.

При використанні інформації, що становить лікарську таємницю, в навчальному процесі, науково-дослідній роботі, в тому числі у випадках її публікації у спеціальній літературі, повинна бути забезпечена анонімність пацієнта.

Стаття 41. Звільнення від роботи на період хвороби

На період хвороби з тимчасовою втраченою працездатності громадянам надається звільнення від роботи з виплатою у встановленому законодавством України порядку допомоги по соціальному страхуванню.

Стаття 42. Загальні умови медичного втручання

Медичне втручання (застосування методів діагностики, профілактики або лікування, пов'язаних із впливом на організм людини) допускається лише в тому разі, коли воно не може завдати шкоди здоров'ю пацієнта.

Медичне втручання, пов'язане з ризиком для здоров'я пацієнта, допускається як виняток в умовах гострої потреби, коли можлива шкода від застосування методів діагностики, профілактики або лікування є меншою, ніж та, що очікується в разі відмови від втручання, а усунення небезпеки для здоров'я пацієнта іншими методами неможливе.

Ризиковані методи діагностики, профілактики або лікування визнаються допустимими, якщо вони відповідають сучасним науково обґрунтованим вимогам, спрямовані на відвернення реальної загрози життю та здоров'ю пацієнта, застосовуються за згодою інформованого про їх можливі шкідливі наслідки пацієнта, а лікар вживає всіх належних у таких випадках заходів для відвернення шкоди життю та здоров'ю пацієнта.

Стаття 43. Згода на медичне втручання

Згода інформованого відповідно до статті 39 цих Основ пацієнта необхідна для застосування методів діагностики, профілактики та лікування. Щодо пацієнта віком до 14 років (малолітнього пацієнта)¹⁴, а також пацієнта, визнаного в установленому законом порядку недієздатним, медичне втручання здійснюється за згодою їх законних представників.

Згода пацієнта чи його законного представника на медичне втручання не потрібна лише у разі наявності ознак прямої загрози життю пацієнта за умови неможливості отримання з об'єктивних причин згоди на таке втручання від самого пацієнта чи його законних представників.

Якщо відсутність згоди може призвести до тяжких для пацієнта наслідків, лікар зобов'язаний йому це пояснити. Якщо і після цього пацієнт відмовляється від лікування, лікар має право взяти від нього письмове підтвердження, а при неможливості його одержання - засвідчити відмову відповідним актом у присутності свідків.

Пацієнт, який набув повної цивільної дієздатності і усвідомлює значення своїх дій та може керувати ними, має право відмовитися від лікування.

Якщо відмову дає законний представник пацієнта і вона може мати для пацієнта важкі наслідки, лікар повинен повідомити про це органи опіки і піклування.

Стаття 44. Застосування методів профілактики, діагностики, лікування, реабілітації та лікарських засобів

У медичній практиці застосовуються методи профілактики, діагностики, лікування, реабілітації та лікарські засоби, дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Нові методи профілактики, діагностики, лікування, реабілітації та лікарські засоби, які знаходяться на розгляді в установленому порядку, але ще не допущені до застосування, можуть використовуватися в інтересах вилікування особи лише після отримання її письмової згоди. Щодо особи віком до 14 років (малолітньої особи) зазначені методи та засоби можуть використовуватися за наявності письмової згоди її батьків або інших законних представників, а щодо особи віком від 14 до 18 років - за її письмовою згодою та письмовою згодою її батьків або інших законних представників; щодо особи, цивільна дієздатність якої обмежується, - за її письмовою згодою та письмовою згодою її піклувальників; щодо особи, визнаної у встановленому законом порядку недієздатною, - за письмовою згодою її законного представника. При отриманні згоди на застосування нових методів профілактики, діагностики, лікування, реабілітації та лікарських засобів, які знаходяться на розгляді в установленому порядку, але ще не допущені до застосування, особі та (або) її законному представнику повинна бути надана інформація про цілі, методи, побічні ефекти, можливий ризик та очікувані результати.

Порядок застосування методів профілактики, діагностики, лікування, реабілітації та лікарських засобів, зазначених у частині другій цієї статті, встановлюється центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Стаття 46. Донорство крові та її компонентів

Здавання крові, її компонентів для подальшого використання їх для лікування, виготовлення відповідних лікарських препаратів або використання в наукових дослідженнях здійснюється повнолітніми дієздатними фізичними особами добровільно. Забороняється насильницьке або шляхом обману вилучення крові у фізичної особи з метою використання її як донора.

Донорство крові, її компонентів здійснюється відповідно до закону.

Донорам надаються пільги, передбачені законодавством України.

Стаття 52. Надання медичної допомоги хворому в критичному для життя стані

Медичні працівники зобов'язані надавати медичну допомогу у повному обсязі хворому, який знаходиться в критичному для життя стані. Така допомога може також надаватися спеціально створеними закладами охорони здоров'я, що користуються пільгами з боку держави.

Активні заходи щодо підтримання життя хворого припиняються в тому випадку, коли стан людини визначається як незворотня смерть. Порядок припинення таких заходів, поняття та критерії смерті визначаються центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, відповідно до сучасних міжнародних вимог.

Медичним працівникам забороняється здійснення еутаназії - навмисного прискорення смерті або умертвіння невиліковно хворого з метою припинення його страждань.

Стаття 53. Спеціальні заходи профілактики та лікування соціально небезпечних захворювань

З метою охорони здоров'я населення органи і заклади охорони здоров'я зобов'язані здійснювати спеціальні заходи профілактики та лікування соціально небезпечних захворювань (туберкульоз, психічні, венеричні захворювання, СНІД, лепра, хронічний алкоголізм, наркоманія), а також карантинних захворювань.

Порядок здійснення госпіталізації та лікування таких хворих, у тому числі і у примусовому порядку, встановлюється законодавчими актами України.

Розділ VIII

МЕДИКО-САНІТАРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ І ВІДПОЧИНКУ

Стаття 67. Медико-санітарне забезпечення санаторно-курортної діяльності

Санаторно-курортні заклади здійснюють свою діяльність у порядку, передбаченому законодавством про курорти. З метою забезпечення надання в них належної медичної допомоги відкриття санаторно-курортного закладу, встановлення його спеціалізації (медичного профілю) та медичних показань і протипоказань для санаторно-курортного лікування здійснюється за погодженням з центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я.

Потреба у санаторно-курортному лікуванні визначається лікарем за станом здоров'я хворого і оформляється медичними документами відповідно до встановленого центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, зразка.

Органи охорони здоров'я зобов'язані надавати санаторно-курортним закладам науково-методичну і консультативну допомогу.

Державний контроль за наданням медичної допомоги в санаторно-курортних закладах здійснюють центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, і центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, які мають право у встановленому законодавчими актами порядку зупиняти діяльність цих закладів через порушення законодавства про охорону здоров'я або законних прав та інтересів громадян.

Стаття 68. Медико-санітарне забезпечення відпочинку

Власники та керівники будинків відпочинку, пансіонатів, туристських баз, інших підприємств, установ і організацій, діяльність яких пов'язана з організацією відпочинку населення, зобов'язані створити здорові і безпечні умови для відпочинку, фізкультурно-оздоровчих занять, додержувати законодавства про охорону здоров'я і санітарно-гігієнічних норм, забезпечити можливість надання особам, які відпочивають, необхідної медичної допомоги.

Стаття 77. Професійні права та пільги медичних і фармацевтичних працівників

Медичні і фармацевтичні працівники мають право на:

а) заняття медичною і фармацевтичною діяльністю відповідно до спеціальності та кваліфікації;

б) належні умови професійної діяльності;

в) підвищення кваліфікації, перепідготовку не рідше одного разу на п'ять років у відповідних закладах та установах;

г) вільний вибір апробованих форм, методів і засобів діяльності, впровадження у встановленому порядку сучасних досягнень медичної та фармацевтичної науки і практики;

д) безплатне користування соціальною, екологічною та спеціальною медичною інформацією, необхідною для виконання професійних обов'язків;

е) обов'язкове страхування за рахунок власника закладу охорони здоров'я у разі заподіяння шкоди їх життю і здоров'ю у зв'язку з виконанням професійних обов'язків у випадках, передбачених законодавством;

є) соціальну допомогу з боку держави у разі захворювання, каліцтва або в інших випадках втрати працездатності, що настала у зв'язку з виконанням професійних обов'язків;

ж) встановлення у державних закладах охорони здоров'я посадових окладів (тарифних ставок) на основі Єдиної тарифної сітки у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України;

(установлено, що у 2013 році норми і положення пункт "ж" частини першої статті 77 застосовуються у порядку та розмірах, встановлених Кабінетом Міністрів України виходячи з наявних фінансових ресурсів Державного

бюджету України та бюджету Пенсійного фонду України на 2013 рік, згідно із Законом України від 06.12.2012 р. № 5515-VI)

з) скорочений робочий день і додаткову оплачувану відпустку у випадках, встановлених законодавством;

и) пільгові умови пенсійного забезпечення;

і) пільгове надання житла та забезпечення телефоном;

ї) безплатне користування житлом з освітленням і опаленням тим, хто проживає і працює у сільській місцевості і селищах міського типу, а також пенсіонерам, які раніше працювали медичними та фармацевтичними працівниками і проживають у цих населених пунктах, надання пільг щодо сплати земельного податку, кредитування, обзаведення господарством і будівництва приватного житла, придбання автотранспорту;

Пільги на безплатне користування житлом з опаленням та освітленням, передбачені абзацом першим цього пункту, надаються:

працівникам за умови, якщо розмір наданих пільг у грошовому еквіваленті разом із середньомісячним сукупним доходом працівника за попередні шість місяців не перевищує величини доходу, який дає право на податкову соціальну пільгу, у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України;

пенсіонерам за умови, якщо середньомісячний сукупний доход сім'ї в розрахунку на одну особу за попередні шість місяців не перевищує величини доходу, який дає право на податкову соціальну пільгу, у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України;

(установлено, що у 2013 році норми і положення пункт "г" частини першої статті 77 застосовуються у порядку та розмірах, встановлених Кабінетом Міністрів України виходячи з наявних фінансових ресурсів Державного бюджету України та бюджету Пенсійного фонду України на 2013 рік, згідно із Законом України від 06.12.2012 р. № 5515-VI)

й) першочергове одержання медичної допомоги і забезпечення лікарськими та протезними засобами;

к) створення наукових медичних товариств, професійних спілок та інших громадських організацій;

л) судовий захист професійної честі та гідності;

м) безоплатне одержання у власність земельної ділянки в межах земельної частки (паю) члена сільськогосподарського підприємства, сільськогосподарської установи та організації, розташованих на території відповідної ради, із земель сільськогосподарського підприємства, сільськогосподарської установи та організації, що приватизуються, або земель запасу чи резервного фонду, але не більше норм безоплатної передачі земельних ділянок громадянам, встановлених законом для ведення особистого селянського господарства.

Дія пункту "м" не поширюється на громадян, які раніше набули право на земельну частку (пай) та земельні ділянки для ведення особистого підсобного господарства чи для ведення особистого селянського господарства, крім випадків успадкування права на земельну частку (пай), земельні ділянки для

ведення особистого підсобного господарства чи для ведення особистого селянського господарства відповідно до закону;

н) лікарі дільничних лікарень, головні лікарі та лікарі амбулаторій, розташованих у сільській місцевості, дільничні лікарі-терапевти, лікарі-педіатри, дільничні медсестри територіальних ділянок поліклінік (поліклінічних підрозділів) та дільничні медичні сестри амбулаторій, лікарі загальної практики (сімейні лікарі) та медичні сестри загальної практики - сімейної медицини, завідувачі терапевтичних та педіатричних відділень поліклінік, керівники амбулаторій та відділень сімейної медицини, медичні працівники бригад екстреної (швидкої) медичної допомоги центрів екстреної медичної допомоги та медицини катастроф, медичні працівники бригад екстреної (швидкої) медичної допомоги станцій екстреної (швидкої) медичної допомоги, медичні працівники оперативного-диспетчерських служб центрів екстреної медичної допомоги та медицини катастроф, медичні працівники відділень екстреної (невідкладної) медичної допомоги - за безперервну роботу на зазначених посадах у зазначених закладах (на територіальних ділянках) понад три роки мають право на додаткову оплачувану щорічну відпустку тривалістю три календарних дні. При цьому зберігаються права інших категорій медичних працівників на додаткову оплачувану відпустку у межах існуючих норм;

о) безкоштовне паркування транспортних засобів у спеціально відведених для цього місцях у разі:

обладнання транспортного засобу, яким керує медичний працівник, спеціальним розпізнавальним знаком встановленого законодавством зразка;

розміщення на автомобілі спеціального стікера із зазначенням контактного телефону медичного працівника, який керує цим транспортним засобом.

Власники спеціально відведених майданчиків для паркування мають забезпечити та виділити в межах майданчиків місця для безоплатного паркування транспортних засобів, якими керують медичні працівники.

Форма, порядок та умови видачі спеціального стікера встановлюються уповноваженим центральним органом виконавчої влади в галузі охорони здоров'я.

Законодавством може бути передбачено інші права та пільги для медичних і фармацевтичних працівників. На них також можуть поширюватися пільги, що встановлюються для своїх працівників підприємствами, установами і організаціями, яким вони надають медичну допомогу.

Стаття 78. Професійні обов'язки медичних і фармацевтичних працівників

Медичні і фармацевтичні працівники зобов'язані:

а) сприяти охороні та зміцненню здоров'я людей, запобіганню і лікуванню захворювань, надавати своєчасну та кваліфіковану медичну і лікарську допомогу;

б) безплатно надавати відповідну невідкладну медичну допомогу громадянам у разі нещасного випадку та в інших екстремальних ситуаціях;

(пункт "б" частини першої статті 78 із змінами, внесеними згідно із Законом України від 05.07.2012 р. № 5081-VI)

в) поширювати наукові та медичні знання серед населення, пропагувати, в тому числі власним прикладом, здоровий спосіб життя;

г) дотримувати вимог професійної етики і деонтології, зберігати лікарську таємницю;

д) постійно підвищувати рівень професійних знань та майстерності;

е) надавати консультативну допомогу своїм колегам та іншим працівникам охорони здоров'я.

Медичні та фармацевтичні працівники несуть також інші обов'язки, передбачені законодавством.

Стаття 78¹. Обмеження, встановлені для медичних і фармацевтичних працівників під час здійснення ними професійної діяльності

Медичні і фармацевтичні працівники під час здійснення ними професійної діяльності не мають права:

1) одержувати від суб'єктів господарювання, які здійснюють виробництво та/або реалізацію лікарських засобів, виробів медичного призначення, їх представників неправомірну вигоду;

2) одержувати від суб'єктів господарювання, які здійснюють виробництво та/або реалізацію лікарських засобів, виробів медичного призначення, їх представників зразки лікарських засобів, виробів медичного призначення для використання у професійній діяльності (крім випадків, пов'язаних з проведенням відповідно до договорів клінічних досліджень лікарських засобів або клінічних випробувань виробів медичного призначення);

3) рекламувати лікарські засоби, вироби медичного призначення, у тому числі виписувати лікарські засоби на бланках, що містять інформацію рекламного характеру, та зазначати виробників лікарських засобів (торговельних марок);

4) на вимогу споживача під час реалізації (відпуску) лікарського засобу не надавати або надавати недостовірну інформацію про наявність у даному аптечному закладі лікарських засобів з такою самою діючою речовиною (за міжнародною непатентованою назвою), формою відпуску та дозуванням, зокрема приховувати інформацію про наявність таких лікарських засобів за нижчою ціною.

Положення цього пункту поширюються виключно на фармацевтичних працівників.

За порушення вимог цієї статті медичні і фармацевтичні працівники несуть відповідальність, передбачену законодавством.

Розділ XII
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ ЗАКОНОДАВСТВА ПРО
ОХОРОНУ ЗДОРОВ'Я

Стаття 80. Відповідальність за порушення законодавства про охорону здоров'я

Особи, винні у порушенні законодавства про охорону здоров'я, несуть цивільну, адміністративну або кримінальну відповідальність згідно із законодавством.

Президент України

м. Київ

19 листопада 1992 року

№ 2801-XII

Л. КРАВЧУК

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом Міністерства охорони
здоров'я України від 19 червня
1996 р. № 172

Зареєстровано

в Міністерстві юстиції України
24 липня 1996 р. за № 378/1403

ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА РОЗМІЩЕННЯ, УЛАШТУВАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДІВ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів обов'язкові для виконання проектними, будівельними та іншими організаціями, що займаються проектуванням, будівництвом, реконструкцією та експлуатацією оздоровчих закладів, а також органами, установами та закладами санітарно-епідеміологічної служби, що здійснюють контроль за дотриманням цих Правил.

1.2. Правила поширюються на всі діючі оздоровчі заклади, а також на ті, що проектується, будуються та реконструюються, як для дорослих, так і змішані для дорослих та дітей (будинки відпочинку, пансіонати та комплекси цих закладів, туристичні бази, туристичні притулки, бази відпочинку та ін.) незалежно від форм власності та відомчої належності.

При будівництві, реконструкції, обладнанні та експлуатації закладів відпочинку або окремих підрозділів, які входять до їх складу, необхідно керуватися також вимогами чинних будівельних норм і правил та інших нормативно-технічних документів, що регулюють проектування, будівництво та благоустрій територій оздоровчих закладів.

1.3. Особи, винні у порушенні санітарних правил, несуть відповідальність відповідно до чинного законодавства України.

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд за дотриманням цих Правил покладається на органи, установи і заклади системи державної санітарно-епідеміологічної служби України.

2. ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДІВ

2.1. Розміщення нових і розширення існуючих оздоровчих закладів слід проводити відповідно до затверджених у встановленому порядку генеральних планів та проектів детального планування та забудови оздоровчих комплексів та зон відпочинку.

2.2. Планування та забудова зон відпочинку повинні забезпечувати створення комфортних умов для відпочиваючих, а також здорові та безпечні умови для праці, побуту, відпочинку місцевого населення.

Границі зон відпочинку, функціональне зонування та планувальна організація їх територій повинні відповідати чинним містобудівним і гігієнічним нормам та вимогам до планування та забудови зон відпочинку (ДБН 360-92* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень", розділ 5; СанПіН "Планування та забудова населених місць", розділ 6).

2.3. У проектах планування і забудови зон відпочинку передбачаються заходи щодо охорони навколишнього природного середовища та раціонального використання природних ресурсів.

На території зон відпочинку забороняється будівництво нових, розширення та реконструкція існуючих виробничих та інших об'єктів, що не пов'язані з безпосереднім обслуговуванням відпочиваючих та населення, яке постійно проживає в даній місцевості. Наявні в межах зон відпочинку промислові підприємства та інші об'єкти, які є джерелами шкідливого впливу на навколишнє природне середовище і перешкоджають розвитку зон відпочинку, підлягають виносу за межі зон відпочинку або зміні їх виробничого профілю.

2.4. Вибір території для зон відпочинку слід здійснювати на основі розробки техніко-економічного обґрунтування (ТЕО) або техніко-економічних розрахунків (ТЕР), комплексної оцінки природних ресурсів з урахуванням санітарно-гігієнічних та епідеміологічних вимог до чистоти ґрунту, рівня стояння ґрунтових вод, відводу стоку атмосферних опадів, наявності доброякісних джерел водопостачання.

При виборі та відведенні земельних ділянок, окрім цих правил, необхідно керуватись вимогами чинних нормативних документів.

2.5. В рекреаційних зонах повинні створюватись комплекси курортно-рекреаційних закладів, які формуються близькими за профілем установами, об'єднаними на основі спільного архітектурно-просторового рішення та централізації медичного, культурно-побутового, господарського, інженерного та енергетичного обслуговування.

2.6. Вибір земельної ділянки для розташування закладів відпочинку, проекти прив'язки типових проектів, індивідуальних та повторного застосування, а також проекти реконструкції та переобладнання (перепланування) будівель і приміщень вказаних закладів підлягають обов'язковому погодженню з органами, установами та закладами санепідслужби.

2.7. Для комплексів та окремих оздоровчих закладів, розташованих на берегах морів, річок, озер та інших водойм, придатних для купання, обладнуються пляжі відповідно до вимог ДБН 360-92* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень" (розділ 5) і ГОСТу 17.1.5.02-80 "Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов".

2.8. При виборі майданчиків для будівництва оздоровчих закладів слід виходити із можливості випереджаючого розвитку всіх інженерних систем, в першу чергу водопостачання, каналізації, теплопостачання, а також забезпечення високого рівня санітарної очистки (механізоване прибирання території, організоване видалення сміття, відходів і т. ін.).

При забудові рекреаційних територій оздоровчими закладами необхідно розглядати рішення щодо кооперування коштів для будівництва загальнокурортних інженерних мереж та споруд, а також інших споруд, необхідних для нормального функціонування закладів відпочинку.

2.9. Методи очистки, умови та місця скидання стічних вод встановлюються відповідно до рішень генпланів зон відпочинку з урахуванням вимог Санітарних правил і норм охорони поверхневих вод від забруднення (СанПін № 4630-88), охорони прибережних вод морів від забруднення в місцях водокористування населення (СанПін № 4631-88), планування та забудови населених місць.

2.10. Розміри земельних ділянок, що відводяться під будівництво закладів відпочинку та туризму, слід приймати відповідно до вимог ДБН 360-92* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень" (розділ 6).

2.11. На підставі розгляду поданої проектної документації та санітарного огляду земельної ділянки органи, установи та заклади державного санітарного нагляду дають протягом 15 днів висновок про можливість будівництва.

Строк дії погодження санепідслужби повинен відповідати тривалості проєктування та будівництва закладів відпочинку, але не більше чотирьох років.

У разі виникнення суперечностей між закладами санепідслужби та підприємствами або організаціями, які зацікавлені у виділенні земельної ділянки, питання розглядається вищими органами санепідслужби, які повинні у двотижневий строк прийняти відповідне рішення.

3. ВИМОГИ ДО ПЛАНУВАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕРИТОРІЇ ТА КОНСТРУКТИВНИХ РІШЕНЬ БУДІВЕЛЬ ТА СПОРУД

3.1. Архітектурно-планувальна організація території та конструктивні рішення будівель, споруд та окремих приміщень закладів відпочинку повинні забезпечувати комфортні умови відпочиваючим, безпечні умови праці обслуговуючого персоналу, оптимальні санітарно-гігієнічні та протиепідемічні режими та умови на даній території.

3.2. Ділянки закладів відпочинку повинні мати такі зони: спальних приміщень, господарських та службових приміщень (приймально-адміністративні, складські, клуб, їдальня, медпункт з ізолятором), відпочинку, ігор та розваг (майданчик для ігор та фізкультурних вправ, майданчик для тихого відпочинку з альтанками, літня естрада).

На територію закладу відпочинку повинно бути передбачено не менше двох в'їздів, у т. ч. ізольований в'їзд у господарську зону та під'їзд до медпункту.

3.3. На території закладів відпочинку не допускається розташування будь-яких сторонніх закладів, житла, а також розташування будівель та споруд, що не пов'язані функціонально з обслуговуванням відпочиваючих.

У деяких випадках у господарській зоні допускається розміщення гуртожитку для обслуговуючого персоналу цього закладу.

3.4. Санітарні розриви між будівлями повинні бути:

- по фасаду між основними будівлями закладів відпочинку - не менше двох висот найвищої будівлі, між такими ж будівлями на сусідніх ділянках - не менше трикратної висоти найвищої будівлі;

- при наявності на сусідніх ділянках господарського двору розрив між спальними корпусами, їдальнею закладів відпочинку та господарськими будівлями повинен бути не менше 100 м;

- від спальних корпусів до відкритих кіномайданчиків, танцювальних майданчиків та спортивних споруд - не менше 50 м;

- від спальних корпусів до відкритих стоянок для зберігання автомобілів до 30 місць - 50 м, від 30 до 100 місць - 80 м, більше 100 місць - 100 м;

- від спальних корпусів до надвірних вбиралень - не менше 25 м і не більше 50 м;

- від спальних корпусів до їдальні - 50 м;

- від спальних корпусів до межі земельної ділянки закладу відпочинку, яка проходить уздовж вулиць зон відпочинку - 30 м;

- від спальних корпусів до службово-побутових приміщень господарської зони не менше - 50 м.

3.5. Їдальня (клуб-їдальня) та інші господарські приміщення повинні бути розташовані по відношенню до спальних корпусів з підвітряної сторони з урахуванням рози вітрів.

3.6. Заклади для відпочинку сімей з дітьми в обов'язковому порядку обладнуються, з дотриманням норм інсоляції, ігровими майданчиками для дітей з розрахунку 5 м² на одну дитину з одночасним перебуванням 30 % кількості дітей. Ігровий майданчик повинен бути розрахований на групу 25 - 30 дітей. Майданчик обладнується тіньовими навісами.

3.7. Територія оздоровчого закладу повинна бути упорядкована, озеленена. Площа зелених насаджень і газонів повинна становити не менше 60 % загальної площі ділянки.

Ділянка закладу відпочинку, розташована в межі населеного пункту, повинна мати за периметром смугу зелених насаджень шириною не менше 15 м, що складається з дворядної посадки високостовбурних дерев та ряду кущів.

На територіях закладів відпочинку забороняється посадка колючих кущів та дерев, а також тих, що дають дрібне насіння, пух, отруйні плоди, листя і викликають у відпочиваючих та обслуговуючого персоналу алергію та інші захворювання. При проектуванні закладів відпочинку повинен розроблятися дендрологічний склад зелених насаджень, які рівномірно розподіляються на кожній функціональній зоні та забезпечують сприятливий мікроклімат.

3.8. До території закладу відпочинку повинні бути підведені зручні під'їзні шляхи з твердим покриттям. Тверді покриття повинні мати і внутрішні проїзди

та пішохідні доріжки. Забороняється застосування для дорожніх покриттів дьогтебетонних сумішей на автомобільних дорогах, які проходять у безпосередній близькості від зон відпочинку, на внутрішніх проїздах, автостоянках, пішохідних доріжках і т.ін.

При проведенні будівництва, реконструкції, ремонтних робіт автомобільних доріг, покриттів автостоянок, пішохідних доріжок забороняється використання агресивних та шкідливих для людини і навколишнього природного середовища матеріалів, а також матеріалів із вмістом природних радіонуклідів вище допустимих рівнів.

3.9. Склад та площі основних та допоміжних приміщень повинні визначатись завданням на проектування у відповідності з чинними будівельними нормами і правилами, а також іншими нормативними документами і забезпечувати комфортні умови для відпочиваючих, здорові та безпечні умови праці персоналу.

3.10. Не допускається розташування під вікнами спальних корпусів тарних, вантажних, експедиційних та інших приміщень, функціонування яких пов'язане з використанням автотранспорту.

3.11. У підвальних та цокольних поверхах спальних корпусів допускається розташування кладових госпінвентаря, приміщень для зберігання чистої білизни, збору та сортування брудної білизни, для зберігання речей відпочиваючих, санітарно-побутових приміщень для персоналу (гардеробні, душові).

Не допускається розташування у підвальних та цокольних поверхах спальних корпусів: складів отруйних, сильнодіючих, легкозаймистих горючих матеріалів, матеріалів з сильним запахом; акумуляторних, майстерень, які створюють шум, вібрацію; джерел надвисокочастотного (НВЧ) випромінювання; їдалень, буфетів для персоналу.

3.12. Приміщення для вентиляційного обладнання, тепlopункти, охолоджувальні камери з машинними відділеннями, машинні відділення та шахти ліфтів, підйомників та інші приміщення, що є джерелами шуму та вібрації, не допускається розташовувати суміжно зі спальними приміщеннями, а також над і під ними.

3.13. При проектуванні, реконструкції та експлуатації виробничих приміщень, в яких розміщується обладнання, що генерує шум та вібрацію, повинні здійснюватись заходи щодо захисту працюючих від його шкідливого впливу:

- обладнання приміщень шумоізолюючими матеріалами;
- використання амортизуючих пристроїв при монтажі обладнання;
- виділення приміщень для короткочасного відпочинку персоналу, обладнаних засобами звукоізоляції та звукопоглинання.

3.14. Міжповерхові перекриття, перегородки, стики між ними та отвори для проходження інженерних комунікацій повинні забезпечити непроникність для гризунів та комах.

3.15. Забороняється зміна планування приміщень, передбаченого проектом, без згоди з місцевими органами, закладами та установами санепідслужби, а також використання приміщень не за прямим функціональним призначенням.

3.16. Кількість спальних кімнат різної місткості встановлюється завданням на проектування із забезпеченням для відпочиваючих максимальної комфортності проживання.

3.17. Спальні кімнати, призначенні для відпочинку сімей з дітьми, необхідно розташовувати в окремих будівлях або ізольованих частинах будівель.

3.18. Кімнати для чистки та прасування одягу повинні бути обладнані раковинами, мийками, столами для прасування та вбудованими шафами.

3.19. Пральня повинна бути відокремлена від коридорів шлюзом, відгороджуючі конструкції пральної повинні бути водо- і паронепроникні.

3.20. У будівлях, що проектуються для районів із середньомісячною температурою липня $+21\text{ }^{\circ}\text{C}$ та вище, світлові прорізи приміщень з постійним перебуванням людей і приміщень, де за гігієнічними вимогами не допускається перегрів, при орієнтації у межах $130 - 310\text{ }^{\circ}\text{C}$ повинні бути обладнані сонцезахисними пристроями (штори, жалюзі і т. ін.), кондиціонерами з центральною або місцевою системами подавання охолодженого повітря.

3.21. Орієнтація спальних кімнат за секторами горизонту повинна забезпечувати інсоляцію приміщень прямими сонячними променями протягом 2 - 3 годин.

3.22. Цілодобове затінення фасадів будівель і території закладів відпочинку не припускається. Піврічні тіні (з 22.09 по 22.03) за загальною площею не повинні перевищувати 10 % вільних від забудови території закладів.

3.23. У будівлях, що проектуються для III і IV кліматичних районів, повинно бути передбачено наскрізне або кутове провітрювання приміщень з постійним перебуванням людей.

3.24. У складі оздоровчих закладів відпочинку відповідно до завдання на проектування та залежно від місцевих умов допускається влаштовувати лікувально-профілактичні кабінети. Загальна площа кабінетів повинна становити: для закладів відпочинку до 500 місць - не менше 100 м^2 , до 1000 місць - не менше 160 м^2 , для комплексів відпочинку - не менше $0,15\text{ м}^2$ на одне місце.

3.25. Площа палати ізолятора повинна бути не менше 7 м^2 на одне ліжко (при місткості оздоровчого закладу 250 ліжок). У кожній палаті потрібен окремий санвузол, обладнаний унітазом, умивальником та душем. Ізолятор повинен мати окремий вхід та бути обладнаний окремою вентиляцією.

3.26. При місткості закладу відпочинку до 500 ліжок слід передбачати в ізоляторі одну палату на 1 ліжко та одну на 2 ліжка; при місткості до 1000 місць - дві палати на 1 ліжко та дві на 2 ліжка.

Ізолятор у період роботи закладу повинен бути забезпечений твердим та м'яким інвентарем, посудом, мати достатню кількість медикаментів для надання термінової допомоги.

3.27. Склад та площа приміщень пралень, гаражів, майстерень, харчоблоку визначається завданням на проектування.

4. ВИМОГИ ДО САНІТАРНО-ТЕХНІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ

4.1. Нові заклади відпочинку, що проектуються, будуються та реконструюються, повинні бути обладнані системами господарськопитного та гарячого водопостачання, каналізації, центральним опаленням та іншими інженерними комунікаціями.

Пасажирськими ліфтами обладнуються будівлі 4-поверхові та вище, сміттепроводами - 5-поверхові та вище.

4.2. Оздоровчі заклади повинні бути забезпечені доброякісною питною водою відповідно до вимог державного стандарту. Норми добових витрат води на 1 місце при обладнанні усіх спальних приміщень душовими установками - 250 л, ваннами - 350 л, у т. ч. відповідно 20 та 30 л гарячої води.

4.3. Витрата води на механізований полив територій з удосконаленим покриттям становить 0,3 - 0,4 л/м², при ручному поливі витрата води 0,4 - 0,5 л/м². Витрата води на поливання зелених насаджень становить 3 - 4 л/м², газонів та квітників - 4 - 6 л/м².

4.4. В окремих випадках, з метою економії питної води, для змиву санітарно-технічного обладнання у туалетах допускається влаштування внутрішнього технічного водопроводу, з'єднання якого з господарсько-питним категорично заборонено.

4.5. Системи водоводів оздоровчих зон та окремих закладів повинні бути кільцевими або з за кільцеваними вводами та забезпечувати безперервну подачу води; кільцеві мережі оздоровчого закладу повинні бути приєднані до зовнішньої мережі не менше як двома вводами.

4.6. При наявності на території оздоровчих закладів водонапірних башт, резервуарів та інших ємкісних споруд з насосними станціями повинні дотримуватись такі вимоги:

- ввід трубопроводів, що подають воду, повинен проводитись тільки у верхню частину будь-якої ємкісної споруди;

- витратні трубопроводи, що приєднуються до насосів або безпосередньо до водопровідної мережі, розміщуються тільки у нижній частині ємкості. При встановленні декількох ємкостей з пристроями єдиного витратного трубопроводу між ємкостями встановлюються відсікаючі засувки або вентиля, за допомогою яких можливе випорожнення ємкостей, проведення ремонтних, дезінфекційних та інших робіт;

- переливні трубопроводи повинні розміщуватись у верхній частині ємкості і служити для попередження переповнення ємкостей та водонапірних башт;

- грязьовий трубопровід з засувкою встановлюється в найнижчій частині резервуарів на відстані 30 - 50 см по вертикалі від витратного трубопроводу.

Скидання переливної та забрудненої води допускається в зливну каналізацію з розривом потоку або у відкриті канали з встановленням на кінці труби сітки та клапана.

4.7. Територія зони суворого режиму водонапірних башт, ємкостей запасу питної води з насосними повинна бути упорядкована, озеленена, освітлена та огорожена. Стік поверхневих вод відводиться водовідвідними канавами за межі зони суворого режиму.

4.8. У резервуарах водонапірних башт і в інших ємкостях, призначених для зберігання питної води, повинна бути забезпечена циркуляція води та її повна заміна у строк не більше ніж 2 доби.

4.9. Стіни, дно і перекриття резервуарів повинні бути водонепроникними. Металічні ємкості та водонапірні башти обов'язково термоізолюються.

4.10. З перекриттів резервуарів та ємкостей повинне бути забезпечене стікання атмосферних вод. В резервуарах обов'язково влаштовують пристрій для обміну повітря.

4.11. Для попередження повторного забруднення води слід вживати такі заходи:

- ізоляція та пломбування всіх люків, входів у сховища чистої води;
- виведення вентиляційних труб на висоту не менше 2 м над насипом;
- захист приймальних отворів вентиляційних труб густими вентиляційними сітками;
- обладнання гідравлічними засувками переливних пристроїв;
- обладнання резервуарів дистанційними вимірювачами рівня води (рівнемірами).

4.12. До паспорта оздоровчого закладу в обов'язковому порядку додається документація на водопровідні споруди, у складі якої повинні бути:

- схема водопровідних споруд і мереж, які проходять на території закладу, з нанесенням усіх сховищ питної води, камер перемикання, гідрантів оглядових колодязів, сухих колодязів, ділянок спорожнення водопровідної мережі та інше в масштабі 1:500;

- технологія промивки та дезінфекції водопроводу;
- документи, що підтверджують проведення промивки та дезінфекції, засвідчені підписами відповідальних осіб;
- акти про проведення планово-попереджувальних ремонтів.

4.13. У будівлях та приміщеннях закладів відпочинку, обладнаних внутрішнім господарсько-питним або технічним водопроводом, обов'язково влаштовують системи внутрішньої каналізації.

4.14. В основу прийняття рішень по проектуванню та будівництву каналізації закладів відпочинку, вибору схем каналізації, способів очистки та скидання стічних вод повинні бути покладені вимоги чинних будівельних норм і правил, а також інших нормативних документів, погоджених з Міністерством охорони здоров'я України.

4.15. Оптимальним рішенням скидання стічних вод є транспортування їх у централізовані системи каналізації, що забезпечує групи оздоровчих комплексів або населені пункти.

4.16. При неможливості підключення до централізованих мереж каналізації оздоровчої зони в населених пунктів або кооперування систем каналізації оздоровчої зони в

окремо розміщеному закладі дозволяється обладнання місцевих очисних споруд.

4.17. Обладнання місцевих очисних споруд для закладів відпочинку, розташованих в існуючих або перспективних оздоровчих зонах, зонах санітарної охорони курортів, забороняється.

4.18. Санітарно-захисні зони від споруд каналізаційних систем слід приймати:

- мінімальна санітарно-захисна зона каналізаційної насосної станції - 15 м;
- санітарні розриви від септиків місцевих очисних споруд до будівель складають 5 м, фільтрувальних колодязів - 8 м, фільтрувальних траншей і піщано-гравійних фільтрів - 25 м, полів підземної фільтрації потужністю менше 15 м³/добу - 15 м.

4.19. Усі механізми та майстерні, технічні засоби для експлуатації каналізаційної мережі та споруд повинні бути промаркровані - "каналізація".

4.20. Каналізаційні зовнішні трубопроводи, запірні арматура повинні бути пофарбовані. Люки на оглядових колодязях повинні бути промаркровані зверху червоною незмивною фарбою літерою "К".

4.21. Ємкість для відходів з ґрат каналізаційних насосних станцій повинна бути промарктована, герметична, закрита щільною кришкою. У міру накопичення відходи дезінфікуються і вивозяться спецавтотранспортом.

4.22. У закладах відпочинку передбачаються дві системи внутрішньої каналізації:

- побутова - для відведення стічних вод від санітарно-технічних пристроїв;
- виробнича - для відведення виробничих стічних вод від їдальні.

4.23. Мережі виробничої та побутової систем каналізації повинні бути відокремленими.

4.24. Виробничі стічні води від їдальні слід піддавати локальній попередній обробці та очистці.

4.25. Санітарно-технічні пристрої та приймачі стічних вод, які приєднуються до побутової або виробничої каналізації, обладнуються засувками (сифонами), що розміщуються на випусках під пристроями.

4.26. Для групи умивальників (не більше 6 штук), встановлених в одному приміщенні, та від групи душових піддонів допускається встановлювати один загальний сифон з ревізією.

4.27. Для кожної виробничої мийки (мийної ванни їдальні) слід передбачати тільки окремий сифон для кожного відділу.

4.28. Приєднання двох умивальників, розташованих з двох сторін загальної стіни різних приміщень, до одного сифона забороняється.

4.29. У чоловічому відділенні вбиралень слід передбачати встановлення індивідуальних настінних пісуарів, у приміщеннях особистої гігієни жінки - гігієнічних душів.

4.30. Для відведення стічних вод з підлоги слід встановлювати трапи:

- в душових;
- на підлозі санвузлів у номерах або загальних вбиральнях;
- у виробничих приміщеннях;

- у приміщеннях особистої гігієни жінок.

Трапи встановлюються з нахилом підлоги до них з розрахунку 1 трап на 100 м² площі, не менше одного на приміщення.

У тамбурі туалету для персоналу слід передбачати окремих кран на рівні 0,5 м від підлоги, призначений для миття підлоги. Унітази та раковини для миття рук персоналу обладнуються педальними пусками та зливами.

4.31. У ванних кімнатах трапи дозволяється не обладнувати.

4.32. Прокладка внутрішніх каналізаційних мереж категорично забороняється:

- під стелею, в стінах і в підлозі спальних кімнат, медичних кабінетів, обідніх залів, бібліотек, виробничих приміщень, що вимагають особливого санітарного режиму;

- під стелею (відкрито та приховано) усіх приміщень їдальні, вестибюлів.

4.33. Прокладку трубопроводів виробничих стічних вод у їдальні, продовольчих складах, підсобних приміщеннях їдальні допускається розміщувати в коробах без встановлення ревізій.

4.34. Від мереж виробничої та побутової каналізації їдальні допускається приєднання двох окремих випусків у один колодезь зовнішньої каналізації.

4.35. Встановлення оглядових колодезів на дитячих ігрових майданчиках, спортивних майданчиках забороняється.

4.36. Територія оздоровчого закладу обладнується системою дощової каналізації, яка повинна забезпечити очистку найзабрудненішої частини поверхневих вод.

4.37. Колектори системи дощової каналізації повинні бути запроектовані з урахуванням пропуску води при інтенсивності дощу 100 мм/годину. Основним показником потужності дощу є інтенсивність, яка змінюється від 0,25 мм/хв (мряка) до 100 мм/сек (злива). Коефіцієнт переведення із мм/хв в л/сек на 1 га дорівнює 166,7.

4.38. Для регулювання стоку дощових вод слід споруджувати резервуари чи загати на укріплених ярах. Можливе використання існуючих ставків, що не використовуються для господарського або побутового водокористування населення.

4.39. Очистка поверхневих вод здійснюється на спорудах механічної (грати, пісколовки, відстійники, фільтри) очистки.

Рівень очистки поверхневих вод має бути таким, щоб очищені поверхневі води використовувались для поливу територій та зелених насаджень.

4.40. Поверхневі води, що надходять з найзабрудненіших територій (комунальна зона, майданчик відстою автотранспорту, магістральні автошляхи, які проходять вздовж чи по зоні відпочинку, тощо), повинні очищатися на локальних очисних спорудах.

4.41. Поверхневі води забороняється скидати у водоймища в межах рекреаційних зон, що використовуються для відпочинку населення.

4.42. Навколо споруд об'єднаної дощової централізованої каналізації треба створювати санітарно-захисну зону шириною 100 м.

4.43. Робота систем опалення та вентиляції повинна забезпечити оптимальний тепловий та повітряний режим у житловій та виробничій зонах: температура повітря +20 - 22 °С при вологості 30 - 45 % та швидкості руху повітря 0,1 - 0,15 м/сек в опалювальний період року та +20 - 25 °С при вологості 30 - 60 % і швидкості руху повітря 0,25 м/сек у теплий період року.

4.44. Один раз на рік, а при необхідності частіше, повинен проводитись профілактичний огляд, ремонт та випробування систем вакуумної пилоочистки з оформленням відповідного акта.

4.45. У їдальнях закладів відпочинку з метою створення комфортних умов для відпочиваючих та обслуговуючого персоналу повинні бути передбачені системи кондиціонування повітря в обідніх залах та у виробничих приміщеннях харчоблоку при значних тепловиділеннях, а також припливно-витяжна вентиляція в інших службових приміщеннях.

4.46. Об'єм повітря, що подається, повинен бути не менше 20 м³/годину, а для ефективнішого видалення теплових надлишків з варильного залу і приміщень мийної столового посуду слід передбачати збільшення площ (варильного залу) в 1,5 - 2 рази та збільшення висоти приміщень до 4 м.

Подавання повітря як у обідній зал, так і у виробничі приміщення повинно передбачатись із комфортними швидкостями.

4.47. Кратність обміну повітря в туалетах при розрахунковій температурі +22 °С повинна складати не менше 1,5 - 3 м³/годину, приміщеннях басейнів при температурі +30 °С - не менше 50 м³/годину і за розрахунком, глядацьких залах місткістю до 800 місць та більше при температурі +20 °С за розрахунком, але не менше 20 м³/годину зовнішнього повітря на 1 глядача.

4.48. Всі спальні та підсобні приміщення, виробничі приміщення їдальні, адмінпобуторпусу, загальні коридори та холи повинні мати природне освітлення. Допускається без природного освітлення, за згодою закладів санепідслужби, влаштовувати приміщення санвузлів, душових, кладових та інших допоміжних приміщень з короткочасним перебуванням людей.

Коефіцієнт природного освітлення (КПО) у приміщеннях культурно-масового та оздоровчого призначення, їдальнях повинен бути не менше 1 %, у житлових кімнатах - не нижче 0,5 %.

4.49. Штучне освітлення повинне відповідати призначенню приміщення, бути достатнім та безпечним, регулюватись, не осліплювати, а також не діяти несприятливо на людину та на внутрішнє середовище приміщення.

4.50. У приміщеннях з вологим режимом експлуатації і в санітарно-побутових приміщеннях на освітлювальних приладах повинна застосовуватись спеціальна захисна арматура (плафони та ін.), що забезпечує їх гідроізоляцію. Використання відкритих ламп розжарювання та люмінесцентних ламп не допускається.

4.51. Для загального освітлювання виробничих приміщень, їдалень слід використовувати світильники, що мають захисну арматуру у вибухобезпечному виконанні. Розміщення світильників над казанами, плитами і т. ін. забороняється. В окремих цехах (кондитерських, м'ясо-рибних, холодних

закусок, мийних столового посуду) необхідно встановлювати бактерицидні лампи.

4.52. Огляд і очистку освітлювальних приладів загального освітлення основних приміщень необхідно проводити не рідше одного разу на місяць, світильників загального освітлення сходів, вестибюлів, холів, підсобних приміщень - один раз у три місяці.

4.53. З метою підвищення освітленості забарвлення стін та перегородок, конструкцій і обладнання повинне бути світлих тонів.

5. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО ХАРЧОБЛОКУ

5.1. Харчоблок (їдальня) оздоровчого закладу повинен включати приміщення обідніх залів, виробничі, складські, побудові та технічні.

При проектуванні комплексу оздоровчих закладів заготовочні цехи, складські, побутові приміщення, розраховані на весь комплекс, доцільно розміщувати при одній їдальні або на території господарської зони. Їдальні, які входять до такого комплексу, доцільно проектувати як такі, що працюють на напівфабрикатах.

5.2. До групи виробничих приміщень обідніх залів повинні входити власне обідні зали, вестибюль з гардеробом і санвузлами, умивальні, роздавальні, а також кімнати дітсестри, обслуговуючого персоналу.

До групи виробничих приміщень повинні входити приміщення первинної обробки продуктів (овочів, птиці, яєць), заготовочні м'яса, риби, овочів; цехи по приготуванню гарячих і холодних страв, кондитерських виробів, приміщення для нарізування хліба, буфетна, мийні столового та кухонного посуду.

До групи складських приміщень входять охолоджувальні камери, кладові сухих продуктів, овочів, хліба, кладові інвентаря, тари, приміщення для мийки тари.

При харчоблоці може бути передбачена тільки кладова продуктів добового запасу з 1 - 2 охолоджувальними камерами, а в господарській зоні - сховища і продовольчий склад з охолоджувальними камерами.

5.3. Планувальне рішення приміщень їдалень оздоровчих закладів та розміщення технологічного і холодильного обладнання повинні забезпечити зручний зв'язок між приміщеннями і передбачати послідовність і потоковість технологічного процесу, відсутність зустрічних і перехресних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, використаного і чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу, додержання техніки безпеки на робочих місцях.

5.4. У кожному виробничому цеху їдальні повинні бути раковини для миття рук з підведеною через змішувачі гарячою і холодною водою, обладнані пристроями для обполіскування рук дезінфекційним розчином.

Раковини повинні бути забезпечені милом, електрорушниками, паперовими рулонними рушниками або індивідуальними серветками.

5.5. Приміщення їдалень повинні утримуватись у чистоті, для чого після кожного прийому їжі необхідно проводити ретельне прибирання, миття

підлоги, протирання меблів, підвіконня, миття і дезінфекцію раковин, унітазів тощо.

5.6. У м'ясному, птахогольовому, рибному, овочевому цехах підлогу належить мити в міру забруднення, але не рідше 3-х разів за робочий день гарячою водою з додаванням 1 - 2 % розчину кальцинованої соди або інших миючих засобів, а в кінці робочого дня 1 %-ним розчином хлорного вапна, стіни слід щоденно мити ганчіркою, змоченою в розчині кальцинованої соди.

5.7. Перед кожним новим заїздом відпочиваючих їдальня зачинається на санітарний день з генеральним прибиранням, дезінфекцією, дератизацією приміщень.

5.8. Інвентар для прибирання залів, виробничих, складських та побутових приміщень повинен бути окремим; зберігати інвентар необхідно також окремо в закритих, спеціально виділених шафах або стінних нішах. Відра і ганчірки для миття підлоги, унітазів і раковин туалету повинні мати виразне сигнальне забарвлення і зберігатися безпосередньо при туалетах.

5.9. Обідні столи повинні мати гігієнічне покриття або накриватися скатертиною; допускається сервірувати стіл на індивідуальних серветках.

Зберігати миючі та дезінфікуючі засоби належить в промаркірованому посуді в спеціально виділених місцях.

5.10. Для подрібнення сирих продуктів та продуктів, що пройшли теплову обробку, повинне використовуватися окреме механічне обладнання, а в універсальних машинах - змінні механізми.

5.11. Санітарна обробка технологічного обладнання повинна проводитися відповідно до інструкції по експлуатації кожного виду обладнання.

5.12. Інвентар, який використовується для виготовлення ячної маси, по закінченні роботи ретельно промивають 0,5 % розчином кальцинованої соди, дезінфікують 2 % розчином хлорного вапна протягом 10 хв. з наступним обполіскуванням у гарячій воді.

5.13. Розрубувальний стілець для м'яса повинен бути зроблений з твердих порід дерева і пофарбований зовні. По закінченні роботи його робочу поверхню зачищають ножем і посипають сіллю, а бокову частину миють гарячою водою. В міру зношування та виникнення глибоких тріщин та зарубок поверхню розрубувального стільця зачищають.

5.14. Обробні дошки повинні бути промаркіровані згідно з видом продуктів, що на них обробляються:

СМ - сире м'ясо; СР - сира риба; СО - сирі овочі; ВМ - варене м'ясо; ВР - варена риба; ВО - варені овочі; МГ - м'ясна гастрономія; З - зелень; КО - квашені овочі; О - оселедці; Х - хліб; РГ - рибна гастрономія.

Аналогічно повинні бути промаркіровані обробні ножі та виробничі столи.

Після кожної операції обробні дошки чистять ножем від залишків продуктів, миють гарячою водою з додаванням миючих засобів, ошпарюють кип'ятком і зберігають поставленими на ребро на стелажах у спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені.

5.15. Виробничий інвентар, у тому числі і виробничі столи, після миття миючими засобами і обполіскування обливають кип'ятком.

5.16. Обробний та інший дрібний інвентар миться і зберігається безпосередньо у виробничих цехах (м'ясному, холодному та ін.). Великий за розміром інвентар допускається мити в мийних кухонного посуду.

5.17. Кількість столового посуду і приборів, що використовуються одночасно, повинна відповідати не менше як трикратній кількості місць оздоровчого закладу.

У їдальнях забороняється використання емальованого посуду з пошкодженою емаллю, фаянсового посуду з тріщинами або з битими краями; алюмінієвий та дюралюмінієвий посуд може використовуватись тільки для короткочасного зберігання їжі.

5.18. Миття повинне проводитись тільки механічними миючими машинами і у виняткових випадках, до проведення реконструкції їдальні, допускається миття столового посуду ручним способом. Для миття столового посуду ручним способом їдальня повинна бути забезпечена трисекційними ваннами, для скляного посуду і столових приборів - двосекційними ваннами.

Для резервних цілей мийки столового посуду обов'язково обладнуються п'ятисекційними ваннами.

5.19. Миття столового посуду ручним способом проводиться у такому порядку:

- вилучення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою у спеціальні бачки для відходів;
- миття при температурі нижче 40 °С з додаванням миючих засобів;
- миття при температурі не нижче 40 °С з додаванням миючих засобів у кількості в два рази меншій, ніж у першій секції ванни;
- дезінфекція всього посуду 0,2 % розчином хлорного вапна або хлораміну, або 0,1 % розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижче 50 °С протягом 10 хв.;
- обполіскування посуду, який розміщується у металевих сітках з ручками, за допомогою гнучкого шлангу з душовою насадкою;
- просушування посуду проводиться на стелажах або ґратчастих полицях на ребрі.

5.20. Миття скляного посуду та столових приборів проводять у трисекційній ванні у такому порядку:

- миття при температурі не нижче 40 °С з додаванням миючих засобів;
- дезінфекція посуду здійснюється відповідно до пункту 5.19;
- обполіскування проточною водою з температурою не нижче 65 °С.

Вимиті столові прибори ошпарюють кип'ятком з наступним просушуванням у жаровій шафі.

5.21. Миття кухонного посуду проводять у двосекційних ваннах у такому порядку:

- вилучення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою, пригорілу їжу належить відмочити теплою водою з додаванням кальцинованої соди;
- миття трав'яними щітками або ганчірками у воді з температурою не нижче 40 °С з додаванням миючих засобів;
- обполіскування проточною водою з температурою не нижче 65 °С;

- просушування у перевернутому стані на гратчастих полицях, стелажах.

5.22. Чистий кухонний посуд та інвентар зберігають на стелажах на висоті не менше як 0,5 - 0,7 м від підлоги. Чисті столові прибори зберігають в залі у спеціальних ящиках-касетах. Забороняється зберігання їх на підносах розсипом. Чистий столовий посуд зберігають в закритих шафах або на гратах на ребрі.

5.23. Щітки, ганчірки для миття посуду та підносів після закінчення роботи промивають у гарячій воді з додаванням миючих засобів, просушують і зберігають у спеціально виділеному місці.

5.24. У мийних відділеннях повинна бути вивішена інструкція про правила миття посуду та інвентаря.

5.25. Транспортування харчових продуктів забезпечується спеціальним транспортом з маркіровкою "продукти". Кузови таких машин з середини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм і забезпечуються змінними стелажми.

При транспортуванні харчових продуктів власним транспортом він повинен бути обладнаний спеціальною тарою (скринями, ящиками для м'ясопродуктів).

5.26. На кожен машину, призначену для перевезення продуктів, повинен бути санітарний паспорт, виданий місцевими органами санітарно-епідеміологічної служби, строком не більше як на один рік.

5.27. Швидкопсувні продукти та кулінарні вироби перевозять у закритій маркірованій тарі холодильним або ізотермічним автотранспортом.

5.28. Харчові продукти, які надходять на склади їдальень оздоровчих закладів, повинні відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходитись у справній чистій тарі та супроводжуватися документами, які засвідчують їх якість, а також маркірованим ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) з вказівкою дати, часу виготовлення, а також кінцевого строку їх реалізації.

5.29. Особи, які супроводжують продукти у дорозі і виконують їх навантаження та розвантаження, повинні мати медичну книжку та санітарний одяг (халат, рукавиці).

5.30. Кожна партія яєць, яка надходить у їдальню, повинна мати паспорт якості:

- довідку ветнагляду про благополучність господарства щодо інфекційних хвороб птахів та сальмонельозів з вказівкою дати проведення бактеріологічного дослідження на сальмонели, а також умови реалізації продукції ("без обмеження" або "з обмеженням") з вказівкою режиму теплової обробки;

- товарно-транспортну накладну, в якій вказується номер і дата видачі якісного посвідчення і ветеринарної довідки, адреса постачальника, кінцевий строк реалізації продукції.

5.31. Забороняється приймати:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного посвідчення;

- птицю і яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних щодо сальмонельозу господарств;

- качині та гусячі яйця;
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем і хлопаками;
- крупи, борошно, фруктові та інші продукти, заражені коморними шкідниками;
- овочі і фрукти з ознаками гнилі;
- гриби свіжі червиві і м'яті;
- гриби солоні, мариновані, консервовані і сушені без наявного документа про якість;
- швидкокопсувні продукти з закінченим строком реалізації або на межі його закінчення;
- продукцію рослинництва без посвідчення якості.

5.32. В їдальнях оздоровчих закладів слід дотримувати умов зберігання продуктів, що запобігають їх псуванню.

Прийняті на збереження продукти перекладають у чисту промаркіровану відповідно до виду продукту виробничу тару або зберігають у тарі постачальника (бочки, ящики, фляги, бідони та ін.).

5.33. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги. Продукти повинні зважуватися у тарі або на чистій клейонці, папері.

5.34. Холодильні камери для зберігання м'яса повинні бути обладнані стелажми з гігієнічним покриттям, а при необхідності підвісними балками з гачками із нержавіючої сталі або лудженими.

Охолоджені м'ясні туші (напівтуші, четвертинки) підвішують на гачках так, щоб вони не торкалися між собою, із стінами та підлогою приміщення. Допускається зберігати заморожене м'ясо на стелажах та підтоварниках. Субпродукти, птахів морожених або охолоджених і рибу морожену зберігають у ящиках, стелажах, підтоварниках або в тарі постачальника.

5.35. Сметану, сир в холодильній камері зберігають у тарі з кришкою. Забороняється залишати ложки, лопатки у тарі з сиром та сметаною, їх необхідно зберігати у спеціальному посуді і після користування промивати водою. Маркірувальний ярлик в обов'язковому порядку повинен зберігатися до повного використання продукції.

5.36. Масло вершкове у холодильній камері зберігають у заводській тарі або брусками, загорнутими у пергамент, у лотках; топлене масло - у флягах. Масло коров'яче, топлене та інші харчові жири забороняється зберігати разом з продуктами з сильним запахом.

5.37. Великі тверді сири в холодильній камері зберігають без тари на чистих стелажах. При складанні сирів між ними повинні бути прокладки із картону або фанери. Дрібні сири зберігаються у тарі на полицях або стелажах.

5.38. Ковбаси, окости в холодильній камері підвішують на гачках, сосиски зберігають у тарі постачальника або перекладають у спеціальні ящики або короби.

5.39. Всі холодильні установки в їдальні повинні бути оснащені спиртовими або електричними термометрами для контролю температурного режиму зберігання харчових продуктів. Термометри встановлюються на видному місці, віддаленому від дверей та випарників. Результати щоденного

контролю температури записуються у спеціальний журнал. Контроль за додержанням температурного режиму зберігання харчових продуктів забезпечує адміністрація оздоровчого закладу та їдальні. Температурний режим для зберігання:

- м'яса і сирих м'ясопродуктів від 0 °С до - 17 °С;
- молока і молокопродуктів від + 2 °С до + 6 °С.

5.40. Яйця в коробках зберігають на підтоварниках у сухих, прохолодних приміщеннях окремо від інших продуктів. Яєчний порошок зберігають у сухому приміщенні при температурі не вище +20 °С; меланж - у холодильній камері при температурі не вище +5 °С.

5.41. Крупи, борошно, макаронні вироби, цукор, сіль зберігають у тарі постачальника на підтоварниках або стелажах. Невелику кількість крупи або борошна зберігають у пристінних скринях із кришкою, висота наповненого в скриню борошна, крупи не повинна перевищувати 1 м. Скрині періодично промивають 1 % розчином кальцинованої соди і добре просушують.

5.42. Хліб зберігають у лотках на стелажах, полицях або в шафах. Для зберігання хліба повинна бути виділена окрема комора. Житній та пшеничний хліб зберігають окремо. Дверцята у шафах для хліба повинні мати отвори для вентиляції. При прибиранні шаф належить змитати з полиць крихти спеціальними щітками, не рідше 1 разу на тиждень ретельно протирати їх з використанням 1 % розчину столового оцту.

5.43. Картоплю і коренеплоди зберігають у сухому і темному приміщенні, капусту на окремих стелажах; квашені та солоні огірки у бочках при температурі до + 10 °С. Плоди, зелень зберігають у ящиках у прохолодному місці.

5.44. Для попередження захворювання ієрсиніозом необхідно додержуватись правил зберігання овочів та захисту їх від мишовидних гризунів. Категорично забороняється зберігання готових овочевих страв і їх напівфабрикатів навіть у холодильниках. Неприпустиме приготування овочевих страв напередодні. Овочі, які ідуть для приготування овочевих страв, необхідно обчистити, обов'язково вилучити підгнилі, ретельно вимити і обдати кип'ятком. Якщо обчищені овочі зберігають у холодильнику, то перед подачею в їжу їх знову треба вимити і обдати кип'ятком. Регулярне проведення заходів по винищенню гризунів, створення непроникних перекриттів в їдальнях, овочесховищах, недопущення зволоження овочів та інших продуктів при їх зберіганні, дотримання правил технологічної обробки овочів, інших продуктів, недопущення зберігання виготовлених страв, у тому числі і в холодильниках, одночасна реалізація виготовлених овочевих страв дозволять запобігти захворюванням ієрсиніозами.

5.45. Питання про реалізацію продуктів з вичерпаним строком зберігання, які не відповідають вимогам нормативно-технічної документації за органолептичними та фізико-хімічними показниками, може бути вирішене тільки після відповідного висновку товарознавчої експертизи.

5.46. При виготовленні страв, кулінарних та кондитерських виробів необхідно суворо дотримувати потоковість виробничого процесу. Кількість

страв і виробів, що готуються, повинна відповідати кількості місць в оздоровчому закладі.

Обробка сирих і готових продуктів повинна проводитись окремо в спеціально обладнаних цехах з використанням інвентаря з відповідним маркіруванням.

5.47. М'ясний фарш зберігається не більше 6 годин при температурі 2 - 6 °С. При відсутності холоду зберігати фарш категорично забороняється.

5.48. Виготовлення салатів та вінегрету в їдальнях оздоровчих закладів забороняється. Вказані страви можуть приготувати самі відпочиваючі із набору овочів, виставлених на обідніх столах.

5.49. Напівфабрикати із посіченого м'яса, м'яса птиці після обжарювання доводять до готовності в жаровій шафі при температурі 250 - 280 °С протягом 5 - 7 хв. Допускається смаження напівфабрикатів в жаровій шафі без попереднього обжарювання при температурі 250 - 270 °С протягом 20 - 25 хв.

Тривалість теплової обробки битків при приготуванні на пару повинна бути не менше 20 хв.

Органолептичними ознаками готовності м'ясних виробів є виділення безколірного соку у місці проколу та сірий колір на розрізі продукту, при цьому температура у центрі готових виробів повинна бути не нижче 85 °С для натуральних січених виробів і не нижче 90 °С для виробів з котлетної маси.

При повній готовності птиці стегнова кістка на зломі не повинна бути червоного чи рожевого кольору.

5.50. Для виготовлення начинки для пиріжків та млинців фарш із м'яса або ліверу, шаром не більше 3 см, смажать на листі з жиром, періодично помішуючи, при температурі 250 °С не більше 5 - 7 хв.

Готовий фарш належить негайно охолодити і зберігати в охолодженому стані. Залишки фарш на другий день забороняється.

5.51. Обробка яєць, які використовуються для виготовлення страв на виробництві, здійснюється у відведеному місці в спеціальних промаркірованих місткостях у такій послідовності: миття 1 - 2 % розчином кальцінованої соди, 0,5 % розчином хлораміну, після чого обполіскують холодною водою. Після промивки яйця викладають на лотки або інший чистий посуд. Заносити і зберігати у виробничих цехах необроблені яйця в касетах забороняється.

Яечний порошок після просіювання, розведення водою та набухання протягом 30-40 хв повинен одразу ж підлягати кулінарній обробці.

5.52. При виготовленні омлету суміш яєць або яєчного порошку з іншими компонентами виливають на змазаний жиром лист або порційну сковороду шаром 2,5 - 3,0 см і ставлять в жарову шафу з температурою 180 - 200 °С на 8 - 10 хв.; виготовлення омлету із меланжу забороняється.

5.53. В їдальнях оздоровчих закладів забороняється використання сиру із непастеризованого молока.

5.54. Щоб уникнути потемніння, очищену картоплю зберігають у холодній воді не більше 3 годин. Очищені коренеплоди та інші овочі зберігають покритими вологою тканиною не більш 3 годин. При надходженні в їдальню сульфатованої картоплі або картоплі, обробленої в піні з

використанням метилцелюлози, допускається її зберігання в холодильній камері відповідно 48 та 72 годин, а без холоду - 24 та 36 годин; перед використанням таку картоплю ретельно промивають холодною водою.

5.55. Охолодження киселів, компотів, молока, виготовлених в плитних казанах, належить проводити тільки в холодному цеху, малодоступному для сторонніх осіб.

5.56. При роздачі гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче 75 °С, другі страви та гарніри не нижче 65 °С, холодні супи, напої - не вище 14 °С.

Готові перші та другі страви можуть знаходитись на мармиті або на гарячій плиті не більше 2 - 3 годин.

5.57. Забороняється залишати на другий день швидкокопсувні продукти: супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре, м'ясо відварене, млинці з м'ясом та сиром, посічені вироби із м'яса птиці, риби, соуси, омлети, картопляне пюре, відварені макаронні вироби, молоко, напої, компоти, розфасовану сметану та інше.

5.58. В їдальнях не повинно бути мух, тарганів та гризунів. Для забезпечення цього мають проводитись такі заходи:

- своєчасне видалення харчових відходів із харчових приміщень їдалень;
- проведення ретельного прибирання приміщень;
- використання липкої стрічки;
- затягування відкритих вікон і дверних отворів в теплий період року сіткою або марлею;
- періодичне проведення дезінфекційних робіт.

5.59. Персонал їдалень зобов'язаний дотримувати такі правила особистої гігієни:

- залишати верхній одяг, головні убори, особистий одяг у роздягальні;
- перед початком роботи ретельно вимити руки з милом, мати коротко обстрижені нігті, одягати чистий санітарний одяг, підбирати волосся під ковпак або косинку або одягати спеціальну сітку для волосся;
- при відвідуванні туалету знімати санітарний одяг у спеціально відведеному місці, після відвідування ретельно вимити руки з милом та обробити дезінфекційним розчином.

Категорично забороняється при виготовленні страв, кулінарних і кондитерських виробів носити ювелірні прикраси, покривати нігті лаком, застігати одяг булавками, приймати їжу та палити цигарки на робочому місці.

При виникненні ознак простудного захворювання або кишкової дизфункції, а також нагноювання, порізів, опіків повідомляти адміністрацію їдальні оздоровчого закладу або медичний персонал медпункту.

5.60. Щоденно перед початком роботи медичний працівник оздоровчого закладу проводить огляд відкритих частин тіла на наявність гноячкових захворювань у персоналу їдалень. Особи з гноячковими захворюваннями шкіри, нагноюваними порізами, опіками, саднами, гострими респіраторними вірусними інфекціями до роботи не допускаються, результати огляду заносяться в журнал встановленої форми.

5.61. Слюсарі, електромонтери та інші робітники, зайняті ремонтними роботами у виробничих та складських приміщеннях, зобов'язані працювати в цехах їдальні у чистому санітарному одязі, проносити інвентар у спеціальних закритих ящиках, при проведенні робіт не допускається забруднення сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

5.62. Керівники оздоровчих закладів, а також їдальні зобов'язані забезпечити:

- необхідні умови по дотриманню санітарних правил і норм при обробці сировини та виготовленні страв і виробів з метою випуску продукції, безпечної для здоров'я людей;

- виготовлення і організацію споживання широкого асортименту високоякісної кулінарної та кондитерської продукції складного виготовлення за попереднім замовленням відпочиваючих;

- включення в обіднє меню дієтичних страв.

6. САНІТАРНА ОЧИСТКА ТА БЛАГОУСТРІЙ ТЕРИТОРІЇ ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДІВ, УТРИМАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ТА ІНВЕНТАРЯ

6.1. Прибирання території оздоровчого закладу повинне проводитись кожного дня вранці за 1 - 2 години до виходу відпочиваючих і у міру забруднення території.

Регулярне прибирання повинне також проводитись на прилеглий до оздоровчого закладу території.

Сміття необхідно збирати в сміттєзбірники, категорично забороняється спалювати на території побутове сміття та листя. Заміну піску в пісочних ящиках слід проводити не рідше 1 разу на місяць. Один раз в заїзд необхідно перевіряти пісок на забруднення яйцями глистів.

6.2. Планово-регулярну очистку необхідно проводити згідно з договорами, укладеними організацією, яка проводить видалення відходів, та оздоровчими закладами відповідно до графіків за погодженням з закладами санепідслужби.

6.3. Окремі оздоровчі заклади або їх невеликі групи, розташовані на значній відстані від комунальних автотранспортних підприємств, можуть вивозити відходи власним спеціальним автотранспортом під контролем організації комунального господарства та місцевих органів та установ санепідслужби.

6.4. Кожний рейс автомашини підлягає реєстрації на полігоні по складуванню побутових відходів з відповідною відміткою у дорожньому листі. При видаленні відходів методом самовивозу повинна застосовуватись талонна система.

6.5. На території оздоровчого закладу повинні бути виділені спеціальні майданчики для розміщення контейнерів із зручними під'їздами для транспорту. Майданчик повинен бути відкритий, з водонепроникним покриттям та обгороджений смугою із зелених насаджень.

6.6. Для визначення потрібної кількості сміттєзбірників слід виходити з середньодобової норми накопичення відходів та періодичності їх вивезення.

Для збирання твердих побутових відходів слід застосовувати тільки стандартні металеві контейнери з кришками, що щільно прилягають.

6.7. При тимчасовому зберіганні відходів на території оздоровчих закладів повинна бути виключена можливість їх загнивання і розкладу. Строк зберігання відходів в холодну пору року (при температурі +5 °С та нижче) не повинен перевищувати трьох діб, у теплу пору року (при температурі вище +5 °С) не більше однієї доби (щоденний вивіз).

6.8. Майданчики для встановлення контейнерів повинні розміщуватись в господарській зоні на відстані від спальних корпусів, дитячих, спортивних майданчиків та місць відпочинку не менше, ніж 100 м. Розмір майданчиків повинен бути розрахований на встановлення необхідного числа контейнерів, але не більше 5.

6.9. Металеві збірники відходів в літній період необхідно промивати при "незмінній" системі не рідше одного разу на 10 днів, при "змінній" - після спорожнювання. Металеві контейнери, канали сміттепроводів дезінфікувати хлорактивними речовинами та їх розчинами категорично забороняється.

Для дезінфекції каналів сміттепроводів слід застосовувати розчини: лізолу (8 - 5 %), креоліну (8 - 5 %), нафталізолу (15 - 10 %), час контакту не менше 1 години.

6.10. Харчові відходи збирають тільки в спеціально промаркіровану тару (відра, бачки з кришками), на тимчасове зберігання ставлять в охолоджувальні камери. Тимчасове зберігання харчових відходів до моменту їх вивезення не повинно перевищувати однієї доби. Застосовувати оцинковані місткості без фарбування забороняється.

6.11. Збірники, призначені для харчових відходів, використовувати в інших цілях забороняється. Слід щоденно ретельно промивати збірники водою із застосуванням миючих засобів та періодично піддавати їх дезінфекції 2 % розчином кальцінованої соди та їдкою натру або розчином хлорного вапна з вмістом 2 % активного хлору. Після дезінфекції збірники необхідно промити водою.

6.12. Збір харчових відходів проводиться тільки при наявності сталого збуту їх спеціалізованим відгодівельним господарством. Видача відходів приватним особам забороняється.

Для транспортування відходів повинен використовуватися спеціально призначений для цієї мети транспорт.

6.13. Дворові вбиральні розміщуються на відстані не менше, ніж 100 м від спальних корпусів, дитячих та спортивних майданчиків і т. ін.

Дворова вбиральня повинна мати надземну частину та вигріб. Надземні приміщення споруджуються із щільно підігнаних матеріалів. Вигріб повинен бути водонепроникним, об'єм його розраховують, виходячи з чисельності відпочиваючих. Глибина вигребу залежить від рівня ґрунтових вод, але не повинна бути більше 3 м. Не допускається наповнення вигребу нечистотами вище, ніж до 0,36 м від поверхні землі.

У каналізованих зонах відпочинку будівництво дворових вбиралень не допускається.

6.14. Дворові вбиральні необхідно влаштувати з розрахунку: на території оздоровчого закладу 1 місце на 25 відпочиваючих (в кожній чоловічій вбиральні на 1 місце 1 - 2 пісуари); на територіях пляжів 1 місце на 75 відпочиваючих (відстань від громадських вбиралень до місця купання повинна бути не менше 50 м і не більше 200 м).

6.15. Територія навколо дворової вбиральні повинна бути забрукована з влаштуванням ухилів та лотків для відведення атмосферних вод від споруди. Навколо вбиральні висаджують зелені насадження у вигляді чагарників та газонів.

6.16. Вигріб слід очищати в міру його забруднення, але не рідше 1 разу в квартал.

6.17. Постійна витяжна вентиляція громадських вбиралень обов'язкова, вона повинна забезпечувати не менше п'ятикратного обміну повітря за годину.

6.18. Стіни та підлога у дворових вбиральнях повинні бути рівними, водонепроникними, покритими матеріалами, що легко миються. Допускається також покриття стін олійною фарбою та облицювання із мармурових крихт. На підлозі повинні влаштуватися трапи для стікання рідини в каналізацію або вигріб.

6.19. На вікна в приміщеннях вбиралень у літню пору року повинна бути натягнута сітка від мух. У приміщеннях, де розміщені санітарні пристрої, повинні бути шланги для обмивання підлоги, стін.

6.20. У тамбурі приміщень вбиралень або поруч встановлюються раковини для миття рук. Вбиральні повинні бути забезпечені милом, електросушилками або паперовими рушниками, туалетним папером. У кабінах повинні бути гачки для верхнього одягу, урни або бачки для паперу.

6.21. Приміщення дворових вбиралень повинні утримуватись у чистоті. Прибирання їх слід проводити щоденно. Приміщення, коли прибирають, промиваються проточною водою з наступною дезінфекцією. Неканалізовані вбиральні та вигрібні ями дезінфікують розчинами, до складу яких входять: хлорне вапно (10 %), гіпохлорит натрію (3 - 5 %), лізол (5 %), нафталізол (10 %), креолін (5 %) та ін. Забороняється застосовувати сухе хлорне вапно.

Надземна частина дворових вбиралень повинна бути непроникною для гризунів та комах.

6.22. На територіях оздоровчих закладів, в тому числі на пляжах, повинні бути виставлені в достатній кількості урни з відстанню між ними до 40 м. Очищення урн проводиться систематично у міру їх заповнення. Урни на пляжах виставляються не далі 10 м від урізу води із розрахунку не менше однієї урни на 1600 м² території пляжу. Контейнери місткістю 0,75 м³ слід встановлювати із розрахунку 1 контейнер на 3500 - 4000 м² площі пляжу.

6.23. Щоденно після закриття територія пляжу і прилегла до неї берегова смуга повинні ретельно прибиратися. Пляж необхідно регулярно вирівнювати, а верхній шар піску перемішувати граблями. Не рідше одного разу на тиждень слід проводити механізоване підпушування піску з видаленням зібраних відходів. На морських пляжах для обмивання тіла повинні бути встановлені

душові з прісною водою із забезпеченням організованого збору вод з наступним їх вивезенням на асенізаційні поля.

6.24. Всі приміщення, обладнання та меблі в оздоровчих закладах повинні триматись в чистоті. Вологе прибирання спальних та допоміжних (туалетів, душових та інших) приміщень повинно проводитись обслуговуючим персоналом щоденно маркірованим інвентарем.

Підлога та сантехпристрої в туалетах повинні митися гарячою водою з застосуванням миючих засобів і дезрозчинів, які виготовляються і зберігаються згідно з інструкціями по їх використанню.

У допоміжних приміщеннях спальних кімнат повинні бути встановлені урни для сміття та інших побутових покидьків.

6.25. М'який інвентар (матраци, подушки, ковдри) повинен мати змінні наматрацники, наволочки, підодіяльники, які підлягають заміні не рідше одного разу у 7 днів.

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийняттям, видачею, сортуванням білизни, повинен бути забезпечений санітарним одягом, обов'язково проходити медичний огляд.

6.26. В оздоровчих закладах необхідно обладнати спеціальне приміщення для зберігання чистої білизни, чистих і знешкоджених постільних речей (матраци, подушки, ковдри) на стелажах або в шафах. Брудна білизна у спальних приміщеннях складається в спеціальні мішки (матер'яні або клейончаті). У цих мішках білизну доставляють в спеціально виділену кімнату, що має ізольований вихід, для сортування і збирання брудної білизни, звідки вона надходить в централізовану пральню. Після використання матер'яні мішки здаються в пральню, клейончаті мішки обробляються мильно-содовим розчином, а при наявності інфекції - одним із дезінфікуючих засобів.

Приміщення для брудної білизни після відправлення її в пральню необхідно дезінфікувати.

7. ПІДГОТОВКА, ПРАВИЛА ПРИЙОМУ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА РЕЖИМ РОБОТИ ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДІВ

7.1. Не пізніше, ніж за 20 днів до організованого заїзду відпочиваючих спеціальна комісія, що складається з представників органів та установ санепідслужби, органів державного пожежного, технічного, архітектурного нагляду в присутності відповідального представника (власника оздоровчого закладу, директора) і медичного працівника перевіряє готовність закладу до відкриття і складає відповідний акт.

Забезпечення державного санітарно-епідеміологічного нагляду проводиться санепідстанцією, на підлеглий території якої розташований оздоровчий заклад. При виявленні технічним інспектором праці порушень правил техніки безпеки до акта додається копія його зауважень.

Заїзд відпочиваючих без дозволу санітарно-епідеміологічної станції забороняється.

Перед заїздом чергової зміни відпочиваючих адміністрація оздоровчого закладу повинна отримати пролонгацію (згоду) в місцевій санепідстанції на продовження функціонування закладу.

7.2. При розміщенні спальних приміщень в будівлях, що не опалюються, заїзд відпочиваючих дозволяється при температурі зовнішнього повітря не нижче +15 °С протягом 5 днів (за даними багаторічних спостережень).

7.3. Забороняється розгортати додаткові місця в приміщеннях, що не призначені для відпочинку, та збільшувати кількість спальних місць вище встановленого завданням на проектування.

7.4. Перед початком оздоровчого сезону територія закладів відпочинку повинна бути повністю упорядкована, прибрана, проведений ремонт інвентаря та санітарно-технічного обладнання, санітарний огляд водопровідної мережі з наступним усуненням пошкоджень.

7.5. З метою забезпечення нормальної експлуатації водопровідної мережі повинен проводитись поточний ремонт споруд і мереж, який складається з таких основних елементів:

- огляд технічним персоналом всіх споруд, розвідних мереж для виявлення видимих витоків води, перевірка цілісності люків та кришок колодязів;
- профілактичний ремонт мережної арматури (підчеканення розтрубів, набивка сальників засувок або заміна засувок, підтягування болтів на фланцевих з'єднаннях, заміна ділянок водопровідної мережі, що вийшли з ладу та інше).

7.6. Перед початком оздоровчого сезону внутрішні поверхні запасних або регулюючих ємкостей, водопровідні мережі підлягають очистці, гідравлічному випробуванню, а потім промивці, дезінфекції та повторній промивці.

7.7. Попередня промивка проводиться ділянками або повністю (у випадку незначної довжини водопровідної мережі) до повного механічного освітлювання води (відсутність мутності, домішок).

Дезінфекція водопровідних споруд (свердловин, резервуарів, напірних баків, водопровідної мережі) проводиться за допомогою розчинів з концентрацією активного хлору 75 - 100 мг/л при контакті 5 - 6 годин. Можливе використання розчинів з меншою концентрацією активного хлору (40 - 50 мг/л), з тривалістю контакту 24 години.

Резервуари, напірні баки та інші ємкості малої місткості дезінфікуються об'ємним методом дезінфекції. Труби водопровідної мережі заповнюються розчином хлору або хлористого вапна з концентрацією від 75 до 100 мг/л активного хлору. Введення хлорного розчину в мережу проводиться до появи не менше 50 % від заданої дози активного хлору в найбільш віддалених точках. З цього моменту подальшу подачу хлорного розчину припиняють і залишають заповнену розчином мережу не менше ніж на 6 годин. Після закінчення контакту воду зливають і промивають мережу чистою водопровідною водою.

Внутрішні поверхні запасних або регулюючих ємкостей після очистки фарбують фарбами або лаками, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України.

Після одержання лабораторних аналізів проб води, відібраних не менше ніж в 5-и точках (при незначному розгалуженні водопровідної мережі в 3-х точках) водопровідної мережі, що відповідають нормативам, допускається її експлуатація; при несприятливих результатах аналізу проводиться повторна промивка, а при необхідності дезінфекція мережі.

7.8. Очистка, промивка та дезінфекція сховищ чистої води проводиться тільки особами, які мають спеціальний дозвіл санепідстанції та пройшли медичний огляд, обстеження на бактеріоносійство, відповідним чином проінструковані та забезпечені спеціальним одягом і взуттям. Спеціальний одяг (комбінезони, гумові чоботи, гумові рукавички) зберігають у спеціально призначених для цього місцях (шафи, скрині та ін.).

7.9. Перед початком оздоровчого сезону проводиться робота щодо очистки оглядових колодязів від бруду і сміття, побілка внутрішніх стін, фарбування арматури і частин трубопроводів олійними фарбами. Колодязі повинні періодично дезінфікуватися розчином хлорного вапна. Всі оглядові колодязі на розподільній мережі повинні утримуватись у сухому стані.

7.10. Перед початком оздоровчого сезону технічний персонал, що обслуговує водопровід, проходить навчання санітарному мінімуму в санітарно-епідеміологічних станціях.

7.11. Перед початком купального сезону проводиться відбір проб води акваторії пляжів на 1 км вище по течії від зони купання на річках і 0,1 - 1 км по обидві сторони від неї на морях і водосховищах, а також в межах зони купання.

У період купального сезону відбір проб води проводиться не менше ніж у двох точках, вибраних відповідно до характеру, протяжності та інтенсивності використання зон купання.

7.12. Частота відбору проб встановлюється в кожному конкретному випадку органами та установами санітарно-епідеміологічної служби, але не менше двох разів за усіма санітарно-хімічними і мікробіологічними показниками до початку купального сезону та не менше двох разів на місяць в період купального сезону.

7.13. Регламентовані рівні фізико-хімічних і мікробіологічних показників якості вод морів, водосховищ, рік повинні забезпечувати безпечність рекреаційного, лікувально-оздоровчого і господарсько-питного водокористування (в т. ч. після опріснення).

7.14. Склад і властивості води в районі рекреаційного водокористування повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1 (за фізико-хімічними показниками) і 2 (за санітарно-мікробіологічними показниками).

7.15. У порядку поточного контролю визначають основні мікробіологічні показники епідемічної безпеки води - лактозопозитивні кишкові палички (ЛКП), колифаги (показники вірусного забруднення).

7.16. Додаткові дослідження води і донних відкладень на наявність збудників інфекційних захворювань (черевного тифу, паратифів, дизентерії та інших патогенних мікроорганізмів, що циркулюють у даній місцевості) проводять при повторних обстеженнях районів водокористування з перевищенням граничних рівнів забруднення за основними мікробіологічними

показниками, а також з урахуванням епідситуації. При відсутності у воді збудників інфекційних захворювань органи та установи санепідслужби в кожному конкретному випадку можуть дозволити рекреаційне водокористування у даній частині моря за умови, що в період максимальних денних рекреаційних навантажень індекс ЛКП не перевищує 25000; індекс колифага - 500, для річок і водоймищ індекс ЛКП не більше 5000, індекс колифага не більше 100.

Таблиця 1

**Вимоги до складу і якості води
в місцях водокористування населення**

Показники складу і якості води	Вимоги та норми показників складу і якості води
Плаваючі домішки	Відсутність незвичних для води плаваючих речовин на поверхневому та верхньому шарі води
Запах	Інтенсивність незвичних для води запахів не повинна перевищувати порог сприйняття (2 бали)
Прозорість	Не менше 30 см по шрифту Снеллена
Забарвлення	Не допускається у стовбчику води 10 см
pH	6, 5 - 8,5 (не повинна коливатись ± 1 значення фону)
Розчинний кисень	Не менше 4,0 мг/л
БПК 5	Не більше 3,0 мг/л O ₂
Хімічні речовини (за винятком сольового складу морської води)	Вміст не повинен перевищувати ГДК та ОДР, затв. МОЗ України для водоймищ господарсько-питного та культурно-побутового водокористування

Таблиця 2

Вимоги до якості води за санітарно-мікробіологічними показниками в районах водокористування населення

Показники	Число мікроорганізмів в 1 дм ³ води (індекс) не повинно перевищувати		
	Купання	Місця водозабору для водолікування	Місця водозабору для опріснювальних установок
Збудники інфекційних захворювань	Не повинні виявлятися		
Лактозопозитивні кишечні палички - ЛКП	5000	100	1000
Коліфаги (фаги ешерихій)	100	-	-

7.17. При проведенні аналізу води за епідоказаннями на наявність параземолітичних вібріонів їх кількість в 1 дм³ води в місцях рекреації не повинна перевищувати 1000, в місцях водозаборів 500.

7.18. Для оцінки небезпеки виникнення захворювань шкіри, слизових оболонок додатково визначають лецитиназопозитивні стафілококи, кількість яких в 1 дм³ води не повинна перевищувати 100.

7.19. Для уточнення характеру і виявлення джерела мікробного забруднення води визначають ешерихії та ентерококи, кількість яких в 1 дм³ води не повинна перевищувати 1000.

7.20. Режим роботи оздоровчого закладу передбачає:

- встановлення правил розпорядку функціонування оздоровчого закладу з визначенням часу, дозволеного для гучномовного зв'язку, проведення видовищних міроприємств, тощо;

- заборону проведення ремонтних і будівельних робіт в період функціонування оздоровчого закладу;

- заборону тримання на території оздоровчого закладу та в безпосередній близькості до нього великої рогатої худоби, свиней та ін.

- заборону завезення і тримання відпочиваючими на території собак, котів та інших тварин;

- присутність вартових собак допускається за умови їх спеціального утримання в денний період в господарській зоні і наявності профілактичних щеплень;

- в місцях, призначених для купання, категорично забороняється прати білизну, мити автотранспорт, купати тварин.

7.21. Адміністрація з обов'язковою участю медичного працівника зобов'язана щоденно обходити всі приміщення оздоровчого закладу з метою виявлення недоліків в їх експлуатації і санітарному утриманні та вживати своєчасні заходи щодо їх усунення. У разі виявлення хворих адміністрація повинна негайно відправити їх в медичний ізолятор і довести до відома місцевої санепідстанції.

7.22. Медичний працівник в обов'язковому порядку:

- проводить щоденний амбулаторний прийом щодо надання медичної допомоги відпочиваючим з фіксацією прийому в журналі обліку амбулаторних хворих;

- проводить активне виявлення інфекційних хворих з своєчасною ізоляцією, госпіталізацією їх в лікувально-профілактичні заклади;

- терміново інформує санепідслужбу з поданням екстрених повідомлень у випадку інфекційних захворювань, харчових отруєнь, групових захворювань;

- організує і проводить санітарні і протиепідемічні заходи по відстороненню від роботи через хворобу або бактеріоносійство працівників, зайнятих приготуванням і реалізацією харчових продуктів;

- забезпечує бактеріологічне та серологічне обстеження працівників оздоровчого закладу;

- контролює допуск перехворілих та бактеріоносіїв до роботи;

- у спеціальному журналі веде облік медичного огляду, бактеріологічного обстеження на наявність збудників кишкових інфекцій та гельмінтозів, дослідження крові на сифіліс, мазків на гонорею, флюорографій, проходження занять по санітарному мінімуму;

- зберігає у медпункті медичні книжки обслуговуючого персоналу, оформлені за встановленим зразком;

- щоденно проводить медогляд кухарів та працівників кухні з метою виявлення гноячкових захворювань та захворювань порожнини рота і носа з наступними відмітками в журналі обліку огляду працівників їдальні.

В медпункті забороняється зберігати специфічні лікувальні засоби, призначені для лікування хворих гострими кишковими інфекціями.

7.23. Контроль за якістю готової їжі проводиться медпрацівником на всіх етапах її приготування. Бракераж проводиться безпосередньо перед видачею готової їжі. Послідовність бракеражу:

- встановлення правильності вибору страв та дієти (порівняння з меню-порціонником та семидобовим меню);

- органолептичне дослідження готових страв (готовність, смак, доброякісність);

- визначення температури готових страв на видачі;

- визначення виходу готових страв відповідно до розрахункових даних (наприклад, для визначення виходу м'ясних та рибних страв зважують 5 - 10 порцій, допустиме відхилення $\pm 3\%$);

- оцінка санітарного стану їдальні.

Після зняття проби та перевірки санітарного стану їдальні усі зауваження щодо оцінки якості готових страв заносяться в бракеражний журнал.

7.24. Адміністрація оздоровчого закладу забезпечує проведення інструктажу з санітарно-гігієнічних питань для осіб, що приймаються на роботу, та для всього персоналу перед початком оздоровчого сезону; додатковий інструктаж необхідно проводити у випадках санітарно-епідемічного неблагополуччя.

Особи, які не пройшли інструктаж, до роботи не допускаються.

8. ПОРЯДОК КОНТРОЛЮ ЗА БУДІВНИЦТВОМ І ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ НОВОЗБУДОВАНИХ (РЕКОНСТРУЙОВАНИХ) ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДІВ

8.1. Будівництво окремих закладів відпочинку без попередньої розробки генерального плану всієї зони відпочинку, проектів детального планування комплексів забороняється.

8.2. Затверджені проекти детального планування (ПДП), генеральні плани, техніко-економічні розрахунки обов'язкові для всіх організацій, що здійснюють проектування, будівництво та експлуатацію закладів відпочинку, незалежно від їх відомчої належності.

8.3. Контроль за ходом реалізації ПДП, генеральних планів здійснюють обласні та міські виконкоми Рад народних депутатів, а також органи, заклади і установи санепідслужби.

Внесення змін у затверджені ПДП, генеральні плани допускається тільки з дозволу органів, що їх затвердили, та за згодою органів та установ санепідслужби.

8.4. Контроль за будівництвом закладів відпочинку здійснюється не рідше одного разу на квартал, у передпусковий період щомісяця, а в окремих випадках - щодаки.

8.5. При оформленні матеріалів обстеження закладів відпочинку, що будуються (акти, довідки), в обов'язковому порядку вказується, яка проектна документація використовувалась у процесі обстеження. При виникненні спірних питань, що пов'язані з недоробками у проектах або зміною проектних рішень, представники санепідслужби залучають до їх вирішення спеціалістів проектних організацій.

8.6. Побудовані заклади відпочинку, які пред'являють державній комісії до прийому в експлуатацію, повинні бути повністю завершені відповідно до затвердженого проекту та оснащені діючим обладнанням.

8.7. Забороняється введення в експлуатацію закладів відпочинку до закінчення будівництва водопровідних та каналізаційних мереж і споруд, систем опалення і гарячого водопостачання, полігонів для твердих побутових відходів.

Будівництво водопровідних та каналізаційних мереж і споруд, полігонів для твердих побутових відходів для обслуговування оздоровчих зон та закладів відпочинку повинно вестись випереджаючими темпами до введення в експлуатацію оздоровчих закладів.

8.8. Санітарні лікарі, які включені до складу робочих і державних комісій, повинні перевірити відповідність проекту побудованого закладу відпочинку та

змонтованого обладнання, результати перевірки і комплексного випробування обладнання (вентиляційних систем, систем водопроводу, каналізації, опалення, гарячого водопостачання, технологічного обладнання і дальні і т. ін.), готовність об'єкта до нормальної експлуатації, включаючи виконання заходів щодо охорони навколишнього середовища, благоустрою території, створення безпечних умов праці для обслуговуючого персоналу.

8.9. Акти робочих і державних комісій підписуються представниками санепідслужби тільки при повному завершенні всіх будівельно-монтажних робіт, проведенні випробувань і налагодження технологічного обладнання, укомплектування персоналом відповідно до штатного розкладу.

При незгоді з актом робочої або державної комісії представник санепідслужби складає мотивований письмовий висновок з посиланням на відповідні пункти цих правил та передає його голові комісії.

**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ГОЛОВНЕ САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постанова Головного
державного санітарного
лікаря України
26.04.1999 № 23

**ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА І НОРМИ
"Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих
оздоровчих закладів" ДСанПіН 5.5.5.23-99**

1. Галузь застосування

Нормативний документ поширюється на всіх осіб, що виконують роботи з проектування, будівництва, реконструкції та здійснення поточного санітарного нагляду за експлуатацією дитячих оздоровчих таборів. Нормативний документ встановлює вимоги до улаштування, утримання і організації режиму діяльності дитячих оздоровчих таборів.

НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

1. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
2. ДБН В.2.2.2-96. Громадські будівлі та споруди.
3. Оздоровительные учреждения для детей и подростков (вып. 26). Посібник до СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения".
4. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
5. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
6. СНиП 3.05.06-85. Электротехнические устройства.
7. СНиП II-4-79. Естественное и искусственное освещение.
8. СНиП В-8-72. Полы. Нормы проектирования.

9. ВСН 59-88. Электрооборудование жилых и общественных зданий.

10. ВСН 46-88. Спортивные и физкультурно-оздоровительные учреждения. Нормы проектирования.

11. ГОСТ 17.1.5.02.80. Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов.

12. ГОСТ 2874-82. Вода питьевая.

13. ДСанПіН № 172 від 19.06.96 р. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів.

14. ДСанПіН № 383 від 23.12.96 р. Державні санітарні правила і норми "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання".

15. СанПіН № 4831-88. Санитарные правила и нормы охраны прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. В умовах хронічної дії малих доз зовнішнього та внутрішнього опромінювання (внаслідок екологічних змін після аварії на Чорнобильській ЧАЕС) та існуючого у ряді районів обмеження вживання місцевих харчових продуктів і часу активного відпочинку на свіжому повітрі особливе значення мають заходи по тимчасовому перебуванню та оздоровленню дітей на чистих територіях під час канікул.

Теперішні санітарні правила та норми по устаткуванню, утриманню та організації режиму дитячих оздоровчих таборів розповсюджуються на всі дитячі оздоровчі табори загального типу.*

* Під це визначення не підпадають дитячі санаторії, навпаки, можуть бути включені стаціонарні табори праці та відпочинку, бази відпочинку.

1.2. Усі нормативні та рекомендовані положення по устаткуванню та обладнанню приміщень дитячих оздоровчих таборів, що будуються або потребують реконструкції, необхідно приймати у відповідності з вимогами ДБН В.2.2.2-96 "Громадські будівлі і споруди", ДСПН № 172 19.06.96 р. "Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів" та посібника "Оздоровительные учреждения для детей и подростков" (выпуск 26), керуватися "Перечнем полимерных материалов и конструкций, разрешенных к применению в строительстве Министерством здравоохранения СССР" (М., 1985). При тимчасовому використанні будівель та споруд під дитячі оздоровчі табори відхилення від вимог нормативних положень по площах ділянки, складу та площах приміщень розглядаються та вирішуються тільки з місцевими органами санітарно-епідеміологічної служби.

1.3. Дитячі оздоровчі табори можуть бути сезонними (літніми) або з цілорічним використанням будівель (зимові канікули, позаканікулярний відпочинок сімей з дітьми) як профілакторіїв, що повинно враховуватися при їх проектуванні.

1.4. Керівництву організацій, на балансі яких знаходяться функціонуючі дитячі оздоровчі табори, необхідно виконувати вимоги планів-завдань санітарно-епідеміологічної служби, спрямованих на поліпшення матеріально-технічної бази табору.

1.5. Дитячі оздоровчі табори розподіляються на два типи: 1 - окремий табір з кількістю дітей не більше 330; 2 - груповий табір з кількістю дітей не більше 690.

1.6. Дитячі оздоровчі табори комплектуються по групах з врахуванням віку дітей: не більше 25 дітей у віці 6 - 9 років та не більше 30 - у 10 - 11 років.

2. ПРАВИЛА ПРИЙОМКИ ДИТЯЧИХ ОЗДОРОВЧИХ ТАБОРІВ

2.1. Для виїзду дітей у дитячий оздоровчий табір створюється спеціальна комісія, що складається з представників санітарно-епідеміологічної станції по організації оздоровлення дітей при міськ- і райвиконкомках, органів державного пожежного та технічного нагляду і енергонагляду, профсоюзної та господарчої організацій, начальника і лікаря оздоровчого табору і перевіряє готовність табору і складає відповідний акт (ф. № 316/у - додаток 1).

Порядок проведення держсаннагляду встановлюється сумісним договором між установою (Відомством) - організатором оздоровчого табору і санепідстанцією, на території якої знаходиться дана установа (Відомство), і санепідстанцією, на території якої розташований оздоровчий табір.

2.2. Дозвіл на виїзд видається органами санітарно-епідеміологічної служби перед заїздом кожної зміни на підставі документів, вказаних у ф. 317/у (додаток 2)*.

* При виявленні технічним інспектором праці порушень правил техніки безпеки до акта додається копія його розпорядження.

Примітка. Виїзд дітей в табори з розміщенням спальних приміщень у неопалюваних будівлях дозволяється при температурі зовнішнього повітря не нижче 15 град. С протягом 5 днів.

2.3. Кожна зміна оздоровчого табору комплектується одночасно дітьми усіх вікових груп, додатковий прийом можливий тільки з дозволу територіальної санітарно-епідеміологічної станції. Тривалість зміни повинна становити 21 - 26 днів**. Між змінами повинна бути перерва не менше двох днів для проведення генерального прибирання і санітарної обробки.

** Для таборів праці і відпочинку тривалість перебування встановлюється діючими наказами Міністерства освіти в залежності від віку учнів.

2.4. Працівники дитячих оздоровчих таборів повинні пройти медичне обстеження у відповідності з наказом МОЗ СРСР № 555 від 29 вересня 1989 р. "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств" і наступними доповненнями і змінами.

2.5. Не дозволяється прийом на роботу в харчоблок осіб, що не пройшли курс гігієнічного навчання в санітарно-епідеміологічній станції та відмітки про залік у медичній книжці, осіб, що не досягли 18-річного віку.

3. ДІЛЯНКА ДИТЯЧОГО ОЗДОРОВЧОГО ТАБОРУ

3.1. Дитячий оздоровчий табір повинен мати самостійну земельну ділянку, розташовану на найбільш сприятливих територіях, поблизу лісових масивів і водоймищ, суху, чисту, добре провітрювану та інсольовану. Розміщуються дитячі оздоровчі табори з врахуванням рози вітрів, з навітреного боку від джерел шуму, забруднень атмосферного повітря і вище за течією водоймищ відносно джерела можливого забруднення. Дотримання усіх перерахованих вимог дозволяє створити сприятливі умови для відпочинку і оздоровлення дітей.

3.2. Зонування, а також розміри ділянки дитячого оздоровчого табору, санітарно-захисних розривів між нею та об'єктами різного призначення повинні відповідати ДБН 360-72 "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень", а саме: від кордонів земельної ділянки до установ для дорослих - не менше 100 м зелених насаджень, до житлової забудови - не менше 500 м. Ділянка табору повинна мати зручні під'їзні шляхи. У районах з переважанням вітрів силою 5 м/с ділянки таборів повинні бути захищені смугою дикоростучих дерев та кущів завширшки не менш 50 м.

3.3. Розміри земельної ділянки повинні забезпечити 150 - 200 кв.м на 1 дитину*. При розміщенні дитячих оздоровчих таборів у безпосередній близькості до садів і лісопарків і можливості їх використання площа може бути зменшена, але не більше як на 25%.

* У вказану площу не входять споруди господарчо-комунального призначення, інженерні, очисні і водоохоронні споруди, житлові ділянки обслуговуючого персоналу, автостоянки індивідуального транспорту та пляжі.

3.4. Земельна ділянка оздоровчого табору повинна бути розподілена на наступні зони: житлова, культурно-побутова, фізкультурно-оздоровча, адміністративно-господарча та технічного призначення. Ділянка забудови табору включає основні (приміщення, споруди та майданчики груп проживання, харчування, культурно-масового, фізкультурно-оздоровчого призначення) та допоміжні (адміністративного, технічного, господарчого, побутового призначення, прийомно-вестибюльна група приміщень) споруди. При будь-яких планувально-архітектурних вирішеннях табору в спеціальну зону виділяються приміщення ізолятора, обладнаного окремим входом і спеціальним під'їздом для евакуації хворих дітей, майданчиками для ігор і прогулянок одужуючих дітей.

3.5. Ділянка основної забудови табору повинна мати огороження заввишки не менше 0,9 м і не менш двох в'їздів (основний і господарчий).

На території ділянки споруд комунального і господарчого призначення дозволяється розміщувати котельню із сховищем палива, споруди водопостачання, пральню, гараж з локальними очисними спорудами для

гаражної групи, овоче-, фрукто-, картоплесховища, оранжерейно-тепличне господарство, склади продовольчі та матеріальні, ремонтні майстерні, автостоянку для господарських машин (площі нормуються у відповідності з ДБН В.2.2.2-96).

Ділянка споруд комунально-господарчого призначення повинна бути не досяжною для дітей, розміщуватися з підвіреного боку по відношенню до ділянки основної забудови і відгороджена від останньої, так само, як і ділянка розміщення житлових будинків обслуговуючого персоналу.

3.6. Для створення сприятливого мікроклімату необхідно забезпечити озеленення 60% площі основної забудови (при розміщенні табору у лісному або парковому масиві - не менш 50%). Зелені насадження розміщувати рівномірно у кожній із функціональних зон. Забороняється висаджувати зелені насадження (дерева та кущі) колючі, з отруйними плодами та дрібним насінням, що викликають алергію у дітей.

3.7. Фізкультурно-оздоровча зона приймається із розрахунку 20 кв.м на одне місце табору і повинна розміщуватись поблизу зелених масивів та водоймищ. Склад, кількість та площі фізкультурно-оздоровчих та спортивних споруд приведені у додатку 3. Вони включають споруди та майданчики як обов'язкові для усіх типів таборів, так і додаткові, устаткування яких передбачається у відповідності з врахуванням місцевих умов, типу табору, особливостей фізкультурно-оздоровчої роботи.

3.8. При експлуатації ігрових та фізкультурно-оздоровчих майданчиків необхідно дотримуватись наступних правил:

- ігрові та спортивні пристосування, що рухаються, поглиблення на майданчиках і т. ін. повинні бути огорожені;
- у суху погоду поверхні майданчиків і трав'яний покрив полів необхідно поливати за 20 хвилин до початку занять;
- навчати дітей правильному та безпечному користуванню обладнанням, спортивним інвентарем, бережливому орудуванню з ним;
- допускати на спортмайданчики дітей тільки у спортивному одязі та взутті.

3.9. На ділянці основної забудови табору повинні бути обладнані питні фонтанчики - один на 100 місць. На території табору необхідно обладнати додаткові каналізовані вбиральні на відстані не менш 50 м від житлових будинків та їдальні із розрахунку 1 унітаз на 75 дітей. Для збирання сміття повинні бути виділені спеціальні бетоновані майданчики, на яких встановлюються сміттєзбірники (бетоновані, оббиті залізом) з щільними кришками; майданчики повинні бути по периметру на 1,5 м більші від розмірів сміттєзбірника.

3.10. Вибір території, призначеної для відпочинку та купання дітей (пляжі), експлуатація та реорганізація її проводиться у відповідності з вимогами ГОСТ № 17.1.5.02.80 "Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов". При виборі території пляжу треба виключити можливість несприятливих та небезпечних природних процесів (зсуви, селі, лавини, обвали) і забруднення промисловими та побутовими об'єктами, для чого пляж

повинен розташовуватися на відстані не менше 500 м від портів, шлюзів, гідроелектростанцій, місць скиду стічних вод, стійбищ та водопою худоби і т. ін. Пляжі не повинні розміщатися у межах першої зони поясу санітарної охорони джерел господарчо-питного водопостачання. Територія пляжу повинна бути дбайливо відновленою, очищеною від сміття та каміння, мати добре фільтруючий ґрунт.

3.11. У місцях, що відводяться для купання на водоймищі, не повинно бути виходу ґрунтових вод з низькою температурою, різко визначених і шкідливих водовертів, вирв та великих хвиль; швидкість течії води не повинна перевищувати 0,5 м/с. Глибина водоймища у місцях купання повинна становити 0,7 - 1,3 м; дно водоймища повинно бути піщаним, вільним від мулу, водоростей, гострих каменів.

3.12. Пляж і берег у місці купання повинні бути відлогими і мати рівний рельєф, добре інсольовані і мати захищені від вітру майданчики, обладнані навісами від сонця і пофарбованими тапчанами та лавами.

3.13. Кількість місць на пляжі повинна становити 50% вміщуваності оздоровчого табору, а мінімальна площа на одну дитину - 4 кв.м. Санітарно-технічне обладнання території пляжу включає кабінки для переодягання, вбиральні каналізовані на відстані не менше 30 м від водоймища, і не менше 20 м від межі пляжу, при відсутності каналізації необхідний водонепроникний вигріб, душові кабінки та питні фонтанчики, які плануються з розрахунку: 1 кабіна для переодягання на 50 дітей, 1 душова кабіна - на 40 дітей, 1 унітаз у вбиральні - на 75 дітей, 1 питний фонтанчик (висота струменя 15 - 20 см) - на 100 дітей.

Якість питної води повинна відповідати ГОСТ 2374-82 "Вода питьевая" (а з 2000 р. - ДСПН № 383 від 23.12.96 р. Державні санітарні правила і норми "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання"), СанПиН № 4831-88 "Санитарные правила и нормы охраны прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения".

Для дозованого приймання процедур обладнуються солярії та аерарії (відповідно 2,5 і 3,0 кв.м на одне місце) з числом місць не більше 50% загальної кількості місць на пляжі для II - III кліматичних районів і 100% - для IV-го. На пляжі повинен бути передбачений пункт медичної допомоги.

3.14. Зона, передбачена для купання, позначається на поверхні води яскравими плавучими сигналами, які добре видно.

Склад та властивості води водних об'єктів у пунктах господарсько-питного та культурно-побутового водопостачання повинні відповідати СанПиН № 4630-88 "Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения". Хіміко-бактеріологічний аналіз води у водоймищах необхідно проводити щорічно не менше 2 разів перед початком купального сезону, проби відбираються на відстані 1 км вверх по течії від зони купання на водотоках і на відстані 0,1 - 1,0 км у обидва боки від неї на водоймищах, а також у межах зони купання. Під час купального сезону дослідження проводяться не рідше двох разів на місяць мінімум у двох точках.

3.15. При відсутності на території оздоровчого табору природних водоймищ рекомендується обладнання штучних басейнів у відповідності до ВСН-46-88 "Спортивные и физкультурно-оздоровительные учреждения. Нормы проектирования", затверджених Держживлібудом 30.05.86 р. № 182, та довідковим посібником "Оздоровительные учреждения для детей и подростков".

3.16. З метою попередження інфекційних захворювань і забезпечення чистоти води купально-плавального басейну повинні дотримуватися правила особистої гігієни дітей, персоналу, а вода постійно очищатися та знезаражуватися. Вода у басейні повинна відповідати вимогам "Методических указаний по профилактической дезинфекции в спортивных плавательных бассейнах", затверджених МОЗ СРСР № 28-2/6 від 30.03.80 р. Незалежно від прийнятої системи заповнювання чаші басейну вода повинна мати коли-індекс не більше 10, кількість сапрофітів у 1 мл не більше 100, аміаку - не вище 0,05 мг/л, окислюваність - не вище 4 мг/д. При виявленні бактеріального або хімічного забруднення вищевказаних рівнів слід проводити повторний відбір проб з додатковим визначенням форм азоту і титру ентерококів, котрий повинен бути не більше 10.

3.17. Основними методами знезараження води є хлорування та бромовання. Останнє переважне у зв'язку з відсутністю подразнюючого ефекту на слизові оболонки. При застосуванні дезінфікуючих засобів, що містять бром, концентрація залишкового броду у воді басейну повинна підтримуватися на рівні 0,7 - 1,2 мг/л. У нічний час припустиме підвищення залишкового броду до 2,2 мг/л з обов'язковим зниженням до 1,2 мг/л на момент користування водою. Для бромовання води рекомендується 5,6-диметил-1,3-дибромгідантоїн (ТУ-6-01-827-73). Для знезараження води методом хлорування рекомендується використання дезінфікуючих засобів: газоподібний хлор, двітритинноосновна сіль гіпохлориту кальцію - ДТСКГ (ГОСТ 13-382-73), нітральний гіпохлорит кальцію (ГОСТ 25-263-82), натрієва сіль дихлорізоціанурової кислоти (ТУ 6-02-860-74), гіпохлорит натрію марки А (ГОСТ 11086-76-ТУ), 1,3-дихло-5,5-диметилгілантоїн (ТУ 6-01-672-80 з оповіщенням № 1). У нічний час припустиме підвищення залишкового хлору до 1,5 мг/л з обов'язковим зниженням рівня до 0,5 мг/л на момент використання води.

4. БУДІВЛІ ТА СПОРУДИ ДИТЯЧИХ ОЗДОРОВЧИХ ТАБОРІВ

4.1. Приміщення проживання дітей розміщуються в окремих будівлях або ІІ частках для зручностей повікового розміщення. Будівлі повинні бути двоповерхові (триповерхові для курортних районів по узгодженню з органами санепідслужби і пожежного нагляду).

4.2. У залежності від кліматичних умов та призначення приміщень у дитячих оздоровчих таборах використовуються опалювані та неопалювані приміщення. У опалюваних приміщеннях повинні розташовуватися: житлові кімнати (І - ІІ кліматичні райони), обідні зали (І - ІІ), медичний пункт і ізолятор (І, ІІ, ІІІ), сушилка для одягу та взуття (І, ІІ, ІІІ, ІV), дім сторожа (І, ІІ, ІІІ, ІV кліматичні райони).

4.3. Вікна житлових кімнат таборів треба орієнтувати з врахуванням кліматичних районів таким чином: від 70 град. до 200 град. північної широти - у ПВ, ІГ, ІІІ та ІV; від 70 град. до 290 град. широти у П А І П Б та І. Дopusкається орієнтація не більше 25% житлових кімнат у межах від 290 град. до 70 град. У ІV кліматичному районі не рекомендується орієнтація на схід від 70 град. до 135 град. При необхідності повинні передбачатися регульовані сонцезахисні пристрої. Вікна варочних залів харчоблоків у всіх кліматичних районах орієнтують у межах від 290 град. до 70 град. північної широти.

4.4. Проживання школярів у наметах дозволяється при розміщенні таборів у І В, ІІ і ІІІ кліматичних районах при умові, що нічна температура становить не менше 10 град. С, а денна - не більше 40 град. С. Розміщувати у наметах (не більше 5 чоловік у один намет) дозволяється тільки школярів старшого віку із розрахунку не більше 20% загальної місткості табору, при дотримуванні слідуючих правил їх устаткування та обладнання: дощаті підлоги та вітронепроникні борти; у І В та ІІ кліматичних районах намети повинні бути трипрошарковими з клапанами-вікнами, що відчиняються; забезпечення ліжками, приліжковими тумбочками і шафами для зберігання одягу та взуття; обладнання навкруги наметів рівчаків з ухилом (від намету для стоку дощових вод).

4.5. Кожна вікова група повинна мати слідуючий набір приміщень для проживання: житлові кімнати (4 кв.м на 1 дитину); санвузли окремі для хлопчиків і дівчаток (6 кв.м на 1 - 2 спальні кімнати), що включають вмивальні з мийками для ніг, вбиральні, кабінки особистої гігієни дівчаток (4 кв.м на одну вікову групу), душові кабінки; кімнати денного перебування, у літніх умовах - веранди із розрахунку не менше 1 кв. м на одне місце, приміщення обслуговування, у тому числі передпокій - гардеробна (0,8 кв.м на одне місце), приміщення для зберігання валіз, прання, приміщення персоналу (18 кв.м на вікову групу) з підсобними приміщеннями (15 кв.м).

4.6. В одній будівлі або ізолюваному блоці будівлі дозволяється розміщення не більше чотирьох груп. Приміщення проживання кожної групи повинні мати самостійний вихід на ділянку; при інших варіантах розміщення повинна бути забезпечена ізоляція. Кількість місць у жилих кімнатах для дітей молодшого шкільного віку - не більше 10, середнього та старшого шкільного віку - не більше 5.

4.7. У прийомно-вестибюльну групу приміщень входять вестибюльні приміщення, приміщення прийому, медичний пункт з ізолятором (припустимо блокувати медичний пункт з ізолятором - 7 кв.м на 1 ліжко). У таборах місткістю до 300 місць медичний пункт без ізолятора можна блокувати з адміністративними приміщеннями при умові окремого розташування ізолятора та відокремлення входів. У медичному пункті повинен бути кабінет лікаря, стоматолога, процедурна та кімната медичної сестри, туалет (на 1 унітаз) з умивальником у шлюзі. Кількість ліжок у палатах ізолятора, що включає бокси, приймається із розрахунку не менше 2% місткості оздоровчого табору. Склад та розміри приміщень медичного пункту та ізолятора визначається у

відповідності з посібником до СНиП 2.08.02-89 "Оздоровительные учреждения для детей и подростков" (вып. 26).

4.8. Кожен окремих табір повинен мати їдальню, у груповому таборі допускається загальна їдальня з централізованою кухнею і окремими для кожного табору обідніми залами та вмивальними, що мають окремий вхід. Обідні зали таборів розраховуються на одночасне обслуговування усіх дітей у одну зміну з розрахунку 1,0 кв.м на 1 місце. Кількість місць у обідньому залі не повинна перевищувати 120. Для дітей молодшого шкільного віку рекомендується виділяти зали місткістю не більше ніж 100 дітей. У дитячих оздоровчих таборах літнього функціонування допускається розміщення вмивальників на відкритих терасах поблизу входів у обідні зали.

4.9. Приміщення культмасового призначення в групових оздоровчих таборах слід передбачати з врахуванням ізоляції кожного.

4.10. Склад та площі службово-побутових приміщень табору приймаються у відповідності з посібником "Оздоровительные учреждения для детей и подростков" (выпуск 26).

5. САНІТАРНО-ТЕХНІЧНИЙ БЛАГОУСТРІЙ ДИТЯЧИХ ОЗДОРОВЧИХ ТАБОРІВ

5.1. Будинки дитячих оздоровчих таборів повинні обладнуватися системами господарчо-питного, протипожежного та гарячого водопостачання, каналізацією та водостоками у відповідності з СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий" та ДБН В.2.2.2-96 "Громадські будівлі і споруди".

5.2. Дитячі оздоровчі табори повинні бути забезпечені доброякісною питною водою у відповідності з діючим ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая". У відповідності із СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий" норма витрат води на 1 місце - 130 л за добу, в тому числі гарячої води - 40 л.

5.3. Гарячим водопостачанням повинні бути забезпечені виробничі приміщення харчоблоку, пральні, ванни, душові, вмивальні, ногомийки і кабінки особистої гігієни дівчаток, а також приміщення медичного призначення.

5.4. Устаткування каналізації слід передбачати у житлових корпусах, обладнаних санітарними вузлами, у їдальні, кухні, у приміщеннях культурно-побутового і медичного призначення; у фізкультурно-оздоровчих і службово-побутових приміщеннях, пральної, душової, а також у відокремлених вбиральнях та вмивальних. При розміщенні дитячих оздоровчих таборів у районах, що не мають централізованої каналізації, припустиме устаткування місцевих систем видалення та очищення стічних вод. Питання про вибір і устаткування місцевих систем каналізації вирішується по узгодженню з місцевими органами та установами санітарно-епідеміологічної служби.

5.5. Кількість санітарно-побутових приладів нормується таким чином: 1 вмивальник на 8 дітей, 1 мийка для ніг на 12 дітей, 1 унітаз на 15 дівчаток, 1 унітаз і 1 пісуар на 20 хлопчиків, 1 душова кабіна на 20 дітей.

5.6. Теплопостачання, опалення і вентиляцію у таборах, що будуються, слід проектувати у відповідності з посібником "Оздоровительные учреждения для детей и подростков" (выпуск 26) та СНиП 2.04.05-91 "Отопление, вентиляция и кондиционирование" та СНиП 2.04.08-97 "Газоснабжение". У будинках цілорічного функціонування температура повітря у житлових кімнатах повинна бути не нижче 18 град. С, в палатах ізолятора - 20 град. С, у вестибюлі - 16 град. С.

5.7. Літні обідні зали (закриті), виробничі приміщення їдалень і централізованих кухонь слід обладнувати витяжною вентиляцією з механічним спонуканням. Всі приміщення гуртків повинні бути обладнані механічною вентиляцією, душові та вбиральні у всіх типах будівель повинні мати самостійну витяжну вентиляцію.

5.8. Всі основні приміщення дитячих оздоровчих таборів повинні мати природне освітлення. Коефіцієнт природного освітлення (КПО) у приміщенні їдальні, культурно-масового та фізкультурно-оздоровчого призначення повинен бути не менше 1%; у житлових кімнатах - не нижче 0,5%. Для освітлення обідніх залів, приміщень для гуртків та культурно-масового призначення, у будинках цілорічного функціонування рекомендується використовувати люмінесцентні лампи у відповідності із СНиП II-4-79 "Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования". Для освітлення спальних приміщень використовуються світильники, як правило, з лампами розжарювання із світлозахисною арматурою (ПКР - 300 та ін.).

6. ОПОРЯДЖУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ І ОБЛАДНАННЯ ДИТЯЧОГО ОЗДОРОВЧОГО ТАБОРУ

6.1. Поверхні стін, стель основних приміщень таборів повинні бути гладкими, що дозволяє проводити їх прибирання (миття) та дезінфекцію. Кольори фарбування стін і стель основних приміщень, медичного, адміністративного блоку, допоміжних приміщень (культмасового призначення) - світлі, допускається використання натуральної деревини. Стіни виробничих та складських приміщень харчоблоків повинні бути облицьовані або пофарбовані на висоту 1,0 м (коридорів - на висоту 1,5 м) вологостійкими матеріалами, що дозволяють систематичну очистку та вологу обробку з використанням деззасобів. Покриття підлог спальних кімнат, приміщень культурно-масового, адміністративного, медичного призначення повинно використовуватись згідно СНиП ПВ-8-71 "Полы. Нормы проектирования", "Перечня полимерных материалов и конструкций, разрешенных к применению в строительстве Министерством здравоохранения СССР", затверджені МОЗ СРСР № 3859-85 від 17.04.85 р.

6.2. Обладнання та меблі дитячого оздоровчого табору повинні відповідати гігієнічним та педагогічним вимогам і враховувати зросто-вікові особливості дітей.

Забороняється обладнання спальних кімнат двоярусними ліжками.

7. УТРИМАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ТА ДІЛЯНКИ ДИТЯЧОГО ОЗДОРОВЧОГО ТАБОРУ

7.1. Кожен день всі приміщення дитячого оздоровчого табору прибираються вологим способом з використанням миючих засобів (мило, кальцинована сода, дозволені синтетичні порошки) з допомогою технічного персоналу при відчинених вікнах та фрамугах. Прибирання спалень проводиться двічі (після нічного та денного сну) дітьми, починаючи з 10 років, у спальнях, де розміщені діти до 10 років, прибирання проводить технічний персонал.

В кінці кожної зміни технічним персоналом проводиться генеральне прибирання: миття підлог, стель, дверей, вікон, освітлювальної арматури, опалювальних приладів, вентиляційних решіток, обмітання павутиння, протирання меблів. Генеральне прибирання проводиться з використанням миючих та дезінфікуючих засобів: 0,5 - 1,0% розчин хлорного вапна або хлораміну, 0,5% розчин гіпохлориту кальцію чи натрію, 3% розчин ніртана, 0,5% розчин хлордезина і 0,2% розчин сульфохлорантіна.

Постільні речі (матраци, подушки, ковдри) перед початком зміни повинні вноситись на повітря для провітрювання та просушки. Один раз на рік перед початком оздоровчої кампанії постільні речі повинні піддаватися хімічному очищенню. При наявності кишкової або крапельної інфекції постільні речі двічі чистять щіткою, змоченою 0,5% розчином хлораміну або хлордезину. В разі захворювань на вірусний гепатит проводиться камерна обробка їх; через 1 годину після обробки постільних речей кімната повинна бути ретельно провітрена.

7.2. У вмивальних, душових, пральних, кімнатах особистої гігієни та вбиральні підлоги, стіни, ручки дверей потрібно мити щодня гарячою водою з використанням миючих засобів, а підлоги в залежності від забруднення протирає кілька разів на день (не менше трьох). Унітази необхідно мити 2 рази на день водою з використанням миючих засобів при допомозі квачів та щіток; для видалення сечокихлих солей - препарат "Санітарний" або 2% розчин соляної кислоти.

7.3. Сміттєзбірники необхідно очистити при заповненні 2/3 їх об'єму і обробляти у відповідності з "Методическими указаниями по борьбе с мухами", затвердженими МОЗ СРСР № 28-6/3 від 27.01.84 р. Внутрішні поверхні стін та дверей вбиральні, а також ручки дверей і підлоги миють з використанням миючих та дезінфікуючих засобів (п. 7.1).

7.4. Всі приміщення їдальні необхідно щодня ретельно прибирати: підмітання вологим способом та миття підлог, обмітання павутиння, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь. Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентаря, а також вбирання обідніх залів повинні проводитись після кожного прийому їжі. Прибирання повинно проводитись спеціально виділеним технічним персоналом. Щотижня з використанням миючих засобів повинні проводитись миття стін, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви і т. ін. Між змінами

необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією усіх приміщень, обладнання і інвентаря.

7.5. Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями (спальні, кухня, їдальня, ізолятор, санвузол тощо) і зберігатися чистими - окремо у спеціальних нішах. Окремо зберігається і має сигнальне фарбування (червоний колір) інвентар, призначений для прибирання санвузлів. Весь інвентар після використання слід промивати гарячою водою з використанням миючих і дезінфікуючих (розчин хлорного вапна, гіпохлориту кальцію або хлораміну) засобів.

7.6. Прибирання території дитячого оздоровчого табору повинно проводитися щоденно: вранці за 1 - 2 години до виходу дітей на ділянку і в залежності від забруднення території. Сміття необхідно збирати в сміттєзбірники: категорично забороняється спалювати на території табору побутове сміття та листя. Заміну піску у пісочних ящиках треба проводити не рідше одного разу на місяць, на ніч пісочниці закривають кришками. Один раз на зміну необхідно перевіряти пісок на забруднення яйцями глистів.

7.7. У дитячому оздоровчому таборі необхідно обладнати спеціальні кімнати (не менше трьох) для зберігання чистої білизни, чистих та знезаражених постільних речей (матраци, подушки, ковдри) на стелажах або в шафах у окремих приміщеннях. Кількість змін постільної білизни повинна бути не менша трьох, наматрасників - дві зміни.

Банні дні необхідно проводити не рідше одного разу на тиждень. Зміна постільної білизни і рушників для лица та ніг повинна проводитись по мірі забруднення, але не рідше одного разу на тиждень. Брудна білизна у спальних приміщеннях складається у спеціальні мішки (з тканини або клейонки). У цих мішках білизна поставляють у спеціально виділену кімнату, що має окремий вхід, для сортування і збирання брудної білизни, звідки вона поступає у централізовану або табірну пральню. Після використання мішки з тканини технічний персонал здає у прання, клейончаті мішки обробляються мильно-содовим розчином, а при наявності інфекції - одним з дезінфікуючих засобів. Приміщення для брудної білизни після відправки останньої у пральню треба дезінфікувати.

8. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

8.1. Вимоги до обладнання, устаткування, утримання харчоблоку повинні відповідати санітарним правилам для підприємств громадського харчування, а також типової інструкції по охороні праці при роботі на харчоблоках установ охорони здоров'я, затвердженим МОЗ СРСР від 10.12.86 р.

Харчоблоки дитячих оздоровчих таборів незалежно від їх місткості повинні мати повний набір обробних цехів. Столи, призначені для обробки харчових продуктів, повинні бути цільнометалеві з нержавіючої сталі або дюралюмінію. Допускаються столи, покриті оцинкованим залізом з закругленими кутами (тільки для обробки сирого м'яса та риби). Для приготування тіста повинні бути столи з дерев'яних твердих порід (дуб, бук,

ясень, береза) без щілин, гладкообстругані. Дошки та ножі повинні бути промарковані: "СМ" - сире м'ясо, "ВМ" - варене м'ясо, "СР" - сира риба, "ВР" - варена риба, "ОС" - овочі сирі, "ВО" - варені овочі, "Т" - гастрономія, "О" - оселедці, "Х" - хліб.

Після миття і просушування дошки зберігаються безпосередньо на робочих місцях, поставлені на ребро або в підвішеному стані. Весь кухонний посуд повинен зберігатись на спеціальних полицях та стелажах, дрібний інвентар - у шафах. Технологічне обладнання для обробки сирих і готових продуктів повинно мати відповідну маркіровку, по закінченні роботи ретельно промиватися з додаванням дозволених МОЗ України миючих засобів - "Блик", "Блик-2", "Блик-М", "Посудомой", "Посудомой-2", "Вильва", "Вильва-екстра", "Прогресс", "Санита" (додаток 4).

8.2. Транспортування харчових продуктів необхідно проводити в умовах, що забезпечують їх зберігання і запобігання від забруднення. Транспортування продуктів, що особливо швидко псуються, повинно проводитись у закритій маркірованій тарі. У теплу пору року транспортування повинно проводитись в ізотермічному транспорті при наявності льоду не більше 3 годин, без льоду - не більше 1 години.

Транспорт для перевезення продуктів повинен мати санітарний паспорт, що видається органами санепідслужби не більше як на півроку. У паспорті зазначається номер автомашини, прізвище відповідального за санітарний стан транспорту, обладнання, наявність санітарного огляду. Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів не повинні використовуватися для перевезення інших товарів і повинні дотримуватися їх чистоти. Миття транспорту для перевезення харчових продуктів проводиться щоденно водієм машини, для чого повинен бути передбачений майданчик із стоком води.

Тара, у якій привозять продукти з бази, повинна бути промаркірована і використовуватися тільки за призначенням. Клейончаті і інші мішки, металічні та дерев'яні ящики, діжки, бідони, фляги і контейнери з полімерних матеріалів і т. ін. після використання необхідно очищати, промивати водою з 2% розчином кальцинованої соди (20 г препарату на 1 л води), обливати кип'ятком, висушувати і зберігати у місцях, неприступних для забруднення.

Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість. Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту, контроль за якістю поступаючих на харчоблок продуктів, що швидко псуються, відображується в журналі по формі (додаток 8).

8.3. Забороняється зберігання продуктів, які швидко псуються, без холоду. У холодильних камерах (холодильних шафах, побутових холодильниках)

повинні строго дотримуватися правила товарного сусідства. Вершкове масло повинно зберігатися на полицях у тарі або брусками, загорнутим у пергамент; сири великобрускові - на чистих дерев'яних стелажах без тари (при укладанні кругів один на інший між ними повинні бути прокладки з картону або фанери (дрібнобрускові - на полицях у тарі або на чистих дерев'яних настилах). Сметана, сир повинні зберігатися у металевих флягах (діжках) або дрібній розфасовці. Молоко до кип'ятіння повинно зберігатися у холодильній камері у тій тарі, в якій воно поступило.

Сипучі продукти необхідно зберігати у сухому приміщенні у чистих скринях з щільно закритими кришками або у мішочній тарі, картонних коробках на підтоварниках або стелажах на відстані не менше 15 см від підлоги. Відстань між стіною і продуктами повинна бути 20 см.

Овочі і фрукти повинні зберігатися у сухому, добре вентиляваному приміщенні у скринях або на стелажах, що містяться на відстані не менше 15 см від підлоги, при температурі повітря 3 - 5 град. С.

Хліб повинен зберігатися окремо: чорний та білий на полицях або у шафах; відстань нижньої полиці від підлоги повинна бути не менше 35 см. Дверцята у шафах повинні мати отвори для вентиляції. Під час прибирання місць зберігання хліба крихти необхідно змити спеціальними щітками і ретельно протирати полиці білою тканиною, змоченою 1% розчином столового оцту.

Не допускається сумісне зберігання сирих продуктів або напівфабрикатів з готовими виробами; зберігання зіпсованих або підозрілих за якістю продуктів разом з доброякісними, а також зберігання у приміщеннях разом з харчовими продуктами тари, господарчих матеріалів і нехарчових продуктів.

Сильно пахучі продукти (оселедці, спеції і т. ін.) повинні зберігатися окремо від інших продуктів. Строки зберігання і реалізації продуктів, що швидко і особливо швидко псуються, дано у додатках 5 і 6.

8.4. Рекомендовані величини калорійності і норми вживання білків, жирів, вуглеводів для дітей і підлітків приймаються у відповідності до Тимчасових норм харчування, розроблених у 1992 р. Інститутом гігієни харчування і затверджених МОЗ України.

Вік (років)	Калорійність	Білки, г/день		Жири, г/день		Вуглеводи, г/день, всього
		всього	в т. тваринні	всього	в т. рослинні	
6	2200	72	36	65	9	332
7 - 10	2400	78	39	70	15	365
11 - 13 (хл.)	2800	91	45	80	16	415
11 - 13 (дівчатка)	2550	83	42	75	15	380
14 (хл.)	3000	104	52	94	19	485
14 (дівч.)	2850	85	43	77	16	403

Співвідношення білків, жирів і вуглеводів повинно наближатися до 1:1, 1:4,6. Не менше 50 - 60 % білка повинно бути тваринного походження (м'ясо, риба, молоко, молочні продукти, яйця); біля 20% від загальної кількості жирів повинні становити рослинні масла, які містять поліненасичені жирні кислоти. У заміських дитячих оздоровчих таборах рекомендується 5-разове харчування з інтервалами не більше 4 годин. Доцільний слідуючий розподіл загальної калорійності добового раціону харчування: сніданок - 25%, обід - 35%, полуденник (або другий сніданок) - 15%; вечеря - 20%; прийом кефіру (друга вечеря) - 5% (за годину перед сном).

8.5. Меню-розкладка складається медичним працівником з врахуванням рекомендованого семиденного меню добового типового набору продуктів, затвердженого ВЦРПС 20 серпня 1983 р., № 13 - 22.

У виняткових випадках при відсутності продуктів, вказаних у наборі, заміну їх слід проводити у відповідності з таблицею заміни продуктів (додаток 7). У харчування не повинні включатися гострі соуси, гірчиця, хрін, перець, оцет, натуральна кава.

8.6. З метою забезпечення дітей в оздоровчих закладах вітаміном "С" слід проводити вітамінізацію солодких блюд і напоїв аскорбіновою кислотою з розрахунку 35% середньої добової потреби. Вміст аскорбінової кислоти у одній порції вітамінізованого блюда повинен становити: для дітей 6 - 10 років - 20 мг, 11 - 14 років - 25 мг. Вітамінізацію компотів рекомендується проводити після їх охолодження до температури 12 - 15 град. С, перед їх реалізацією. Для приготування вітамінізованих фруктових киселів розчин аскорбінової кислоти вводять у охолоджений кисіль, який ретельно перемішують і потім охолоджують до температури реалізації ("Рекомендації по обогащенню вітаміном С сладких блюд і напитков массового спроса, приготовленных на предприятиях общественного питания", узгоджено заст. головн. саніт. лікаря СРСР від 01.12.88 р. № 125-5/458-19).

8.7. З метою кращого оздоровлення дітей України, на організм яких впливають малі дози іонізуючої радіації, важливо не тільки забезпечити потребу в основних харчових речовинах і енергії, але й профілактичну дію (антиоксидантна і сорбентв'яжуча дія). Дуже доцільним є вживання таких продуктів, як свіжі ягоди, фрукти, овочі, гречана крупа, м'ясні, рибні та молочні продукти. Зв'язують та прискорюють виведення радіонуклідів з організму клітковина, пектин, які містяться у фруктах, фруктових соках з м'якоттю, житньому хлібі; мармеладі, зефірі, джемі, яйцях, вівсяній та гречаній крупі.

8.8. Щоденно треба залишати добову пробу готової продукції. Відбір та зберігання добових проб проводиться під контролем медичних працівників. Пробу слід відбирати безпосередньо з котла у стерильний скляний посуд з кришкою (гарніри відбираються у окремий посуд) і зберігати у спеціально відведеному в холодильнику місці при температурі від +2 до +6 град. С.

8.9. Кулінарна обробка харчових продуктів проводиться у відповідності з вимогами, що пред'являються до продуктів, вказаних у рецептурах блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування:

- овочі, призначені для вінегретів та салатів, варяться у неочищеному вигляді, зберігаються не більше 6 годин, чищення варених овочів проводиться у варочному цеху;

- овочі, що вживаються у натуральному вигляді у салатах, треба добре промивати проточною водою до і після очищення; замочування овочів до кулінарної обробки забороняється;

- салати готують в холодних цехах або при допомозі спеціального інвентаря (див. п. 8.1);

- заправка вінегретів і салатів рослинним маслом проводиться тільки перед їх видачею;

- для збереження смакової та вітамінної цінності продуктів їжу готують на кожний прийом і реалізують протягом однієї години з моменту приготування. Овочі, картоплю слід нарізати перед варінням, закладати у киплячу воду і варити у закритому кришкою посуді. Свіжу зелень слід закладати у готові блюда під час роздачі;

- котлети, биточки з м'ясного та рибного фаршу, риба шматками повинні обжарюватися на сковороді або на листі з обох боків протягом 3 - 5 хвилин, потім доготовлюються у жарочній шафі при температурі 250 - 280 град. С протягом 5 - 7 хвилин;

- другі блюда з вареного м'яса (курей), а також подріблене м'ясо, що додається до першого блюда, повинні піддаватися вторинній термічній обробці - кип'ятіння у бульоні і зберігатися у ньому до роздачі;

- для приготування омлетів рекомендується вживати дієтичні яйця. Омлети готують завтовшки 2,5 - 3 см протягом 3 - 10 хвилин при температурі смажильної шафи для смаження 180 - 200 град. С, яйця варять 10 хвилин після закипання води;

- сирні запіканки повинні бути завтовшки не більше 3 - 4 см і виготовлятися в шафі для жаріння протягом 20 - 30 хвилин;

- сосиски, варені ковбаси видаються для харчування після термічної обробки (при варінні 5 хвилин з моменту закипання);

- фляжне молоко слід кип'ятити не більше 2 - 3 хвилин. Після кип'ятіння молоко охолоджують на спеціальних стелажах або у ванні.

8.10. Категорично забороняється використовувати залишки їжі від попереднього прийому, а також приготовану напередодні їжу. Забороняється виготовлення кислого молока і інших кисломолочних продуктів, млинців з м'ясом, макарон по-флотськи, кондитерських виробів з кремом, кремів, напоїв, морсів, квасів, холодців, заливних блюд (м'ясних та рибних), форшмаків з оселедців, виробів у фритюрі, паштетів, використання фляжного сиру з непастеризованого молока.

Категорично забороняється вживання грибів у їжу, використання фляжного молока без кип'ятіння, фляжного сиру, сметани і зеленого горошку без термічної обробки, кров'яних та ліверних ковбас, яєць і м'яса водоплавних птахів, консервованих продуктів домашнього виготовлення. Сметана і сир, вироблені молокопереробним підприємством у дрібній фасовці, не потребують спеціальної термічної обробки (по узгодженню з територіальною СЕС).

8.11. Видача готової продукції здійснюється тільки після контрольних проб членами бракеражної комісії. Оцінка якості блюд проводиться за органолептичними показниками (пробу знімають безпосередньо з емкостей, в яких виготовляється їжа). У бракеражному журналі готових блюд (додаток 8) необхідно відзначити закладання основних продуктів, зняття проби і дозвіл на видачу. При порушенні технології виготовлення їжі, а також у випадку неготовності, блюдо до видачі не дозволяється до усунення виявлених кулінарних недоліків.

8.12. Миття столового посуду проводиться механічними миючими машинами або ручним способом. При митті ручним способом повинні бути обладнані:

а) для столового посуду - трьохгніздні ванни, у третій з них слід мати спеціальні решітки і гнучкий шланг з душовою насадкою для ополіскування вимитого посуду; у місці приєднання ванни до каналізації передбачаються повітряні розриви не менше 20 мм від верхньої прийомної лійки;

б) для миття стаканів, кухлів передбачаються двохгніздні ванни.

Режим миття посуду при ручному способі повинен бути наступним:

а) механічне видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою;
б) у першому гнізді ванни миття щіткою у воді, що має температуру 50 град. С, з додаванням дозволених МОЗ України миючих засобів;

в) дезінфекція посуду проводиться у другому гнізді ванни 0,2% розчином хлорного вапна, хлораміну, гіпохлориту кальцію (натрію);

г) ополіскування посуду у третьому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65 град. С, для чого посуд загрузається у металеві сітки;

д) просушування посуду у сушильних шафах, на спеціальних полицях або решітках.

Режим миття скляного посуду:

а) механічна очистка;

б) миття з використанням миючих засобів і знезаражування;

в) ополіскування посуду у другому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65 град. С;

г) прокалювання вимитих приборів у парочних або духових шафах протягом 2 - 3 хвилин; шафах-стерилізаторах ШСС-80; чисті столові набори зберігаються у вертикальному положенні (ручками догори) в металевих касетах, які повинні щоденно промиватися. Забороняється зберігання наборів внаслідок на підносах і тарілках.

8.13. Режим миття кухонного посуду.

Харчоварочні котли очищують від залишків їжі і миють у гарячій воді (45 - 50 град. С) з додаванням дозволених миючих засобів з допомогою щіток з ручкою, потім ополіскують гарячою водою не нижче 65 град. С. Дозволяється ополіскувати харчоварочні котли, каструлі і т. ін. за допомогою гнучкою шлангу з душовою насадкою. Для миття кухонного посуду необхідно встановлювати двохгніздні ванни затверджених типорозмірів.

8.14. Столи миють гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари. Щітки для миття посуду і ганчірки для протирання підлог по закінченні прибирання кип'ятять 15 хвилин або замочують в 0,5% освітленому розчині хлорного вапна або 1% розчині хлораміну на 30 хвилин, потім сушать або зберігають у спеціально виділеному місці. Весь інвентар для прибирання повинен бути промаркований. Ганчірки, миючі та дезінфікуючі засоби повинні зберігатися у промаркованих ємкостях у спеціально відведеному місці.

8.15. За організацію і якість харчування в оздоровчому закладі несуть відповідальність керівники установи, лікар, дітсестра.

Медичні працівники повинні здійснювати контроль за:

- якістю продуктів, що поступають на харчоблок, з реєстрацією у спеціальному журналі (додаток 8);
- умовами зберігання продуктів з дотриманням строків реалізації;
- якістю виготовленої їжі;
- дотриманням натуральних норм продуктів харчування (за накопичувальною бухгалтерською відомістю кожні 10 днів (додаток 9));
- правильністю відбору і зберігання добової проби;
- дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку і черговими по їдальні.

9. РЕЖИМ ДНЯ У ДИТЯЧОМУ ОЗДОРОВЧОМУ ТАБОРІ

9.1. Всі види діяльності дітей у таборі, пов'язані з фізичним навантаженням, руховою активністю, необхідно узгоджувати з лікарем.

9.2. Режим дня у дитячому оздоровчому таборі повинен бути диференційованим у залежності від віку дітей з врахуванням введення нового поясного часу. Діти 6 - 9 років мають тривалість нічного сну на одну годину більше, ніж вікова група 10 - 14 років.

Рекомендований режим дня*

Підйом і прибирання постелі	8.00 - 8.10
Ранкова гімнастика	8.10 - 8.30
Водні процедури	8.30 - 8.45
Ранковий збір	8.50 - 9.00
Сніданок	9.00 - 9.30
Робота гуртків, суспільно корисна праця	9.30 - 11.10
Оздоровчо-гігієнічні процедури, навчання плаванню	11.10 - 12.30
Вільний час, заняття за вибором	12.30 - 13.30
Обід	13.30 - 14.30
Післяобідній денний відпочинок	14.30 - 16.00
Полуденок	16.00 - 16.30
Заняття в гуртках, секціях, загально табірні	16.30 - 18.30

заходи		
Вільний час, тихі ігри, індивідуальне читання		18.30 - 19.00
Вечеря		19.00 - 20.00
Вечори, вогнища,	для дітей 8 - 9 років	20.00 - 20.30
Суспільні заходи	для дітей 10 - 14 років	20.00 - 21.45
Вечірній туалет	для дітей 8 - 9 років	20.30 - 21.00
	для дітей 10 - 14 років	21.45 - 22.10
Нічний сон	для дітей 8 - 9 років	21.00 - 8.00
	для дітей 10 - 14 років	22.00 - 8.00

Допускається більш пізнє укладання і більш ранній підйом при зберіганні тривалості нічного сну.

У дитячих оздоровчих таборах цілорічного функціонування (типу "Артек") при необхідності сполучення відпочинку з навчанням дітей рекомендується модифікувати режим дня дітей.

Примірний режим дня у період занять у школі*

7.00	Підйом
7.10 - 7.25	Ранкова гімнастика
7.25 - 8.10	Прибирання постелі, ранковий туалет, прослуховування радіопередач для школярів, лінійка загонів
8.10 - 8.40	Сніданок
8.40 - 13.30	Дорога у школу і зі школи, заняття у школі
13.30 - 14.30	Обід
14.30 - 15.30	Денний відпочинок
15.30 - 16.30	Трудові справи, рухливі ігри на свіжому повітрі
16.30 - 17.00	Полуденик
17.00 - 19.00	Спортивні заняття, гуртки, виставки, вільний час
19.00 - 19.30	Вечеря
19.30 - 20.30	Загальні справи, зустрічі тощо
20.30 - 21.30	Прогулянка
21.30 - 22.00	Підготовка до сну, вечірній туалет
22.00	Відбій

 * При організації літнього відпочинку дітей з зони жорсткого радіологічного контролю час, що відводиться на сон (денний або нічний), доцільно збільшити на 0,5 години.

Заняття у школі у другу зміну*

7.00	Підйом
7.10 7.25	- Ранкова гімнастика
7.25 8.10	- Прибирання постелі, ранковий туалет, прослуховування радіопередач для школярів, лінійка загонів
8.10 8.40	- Сніданок
8.40 10.40	- Гурткова робота, виставки, вільний час
10.40 12.30	- Спортивні заняття, трудові справи, ігри на свіжому повітрі
12.30 13.20	- Обід
13.20 14.20	- Денний відпочинок
14.20 19.30	- Дорога у школу і зі школи, заняття у школі, на першій - другій перерві - полуденок
19.30 20.00	- Вечеря
20.00 21.30	- Прогулянка, вільний час
21.30 22.00	- Підготовка до сну, вечірній туалет
22.00	Відбій

 * Методичні рекомендації "Организация оздоровления детей в пионерских лагерях круглогодичного действия", Харьков, 1982.

9.3. Організація трудової діяльності у таборі повинна здійснюватись у відповідності з "Рекомендациями о порядке организации общественно полезного труда школьников в пионерских лагерях", затвердженими ВЦРПС і ЦК ВЛКСМ по узгодженню з МОЗ СРСР від 11.07.85 р. № 1-15-37, у яких регламентовані зміст і тривалість робіт під час перебування дітей у таборах.

Для дітей 7 - 9-річного віку тривалість робіт не повинна перевищувати 1 години на день, 10 - 11 років - 1,5 години, 12 - 13 років - 2 години, для підлітків 14 років - 3 години на день. До участі у збиранні врожаю, догляду за рослинами, вирощуванні домашньої птиці і молодняка сільськогосподарських тварин можна залучати дітей, починаючи з 12 років. Всі види робіт необхідно узгоджувати з територіальною СЕС.

9.4. При чергуванні на кухні і в їдальні не допускаються діти до готування їжі, чищення варених овочів, роздачі готової їжі на кухні, різання хліба, миття чайного, столового та кухонного посуду, розносу гарячої їжі.

9.5. Забороняється залучати дітей до робіт, пов'язаних з великим фізичним навантаженням (переніс та пересування грузу, пиляння дров, прання постільної білизни), з ризиком для життя (миття вікон) і небезпечними у епідеміологічному відношенні (прибирання санвузлів, вмивальних кімнат, прибирання та вивіз покидьків та відходів, обробка чаші басейну).

9.6. При організації чергування по їдальні і ділянці доцільно передбачити їх тривалість не більше половини дня. Чергування дітей по їдальні і території табору повинно бути не частіше одного разу у 7 - 10 днів.

10. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ І ОЗДОРОВЧІ ЗАХОДИ У ДИТЯЧОМУ ОЗДОРОВЧОМУ ТАБОРІ

10.1. Робота по фізичному вихованню повинна проводитись у відповідності з "Организационно-методическими указаниями по физическому воспитанию в пионерских лагерях", затвердженими по узгодженню з ВЦРПС комітетом по фізичній культурі і спорту при РМ СРСР від 19.06.82 р.

10.2. Заходи по фізичному вихованню повинні відповідати віку дітей, стану їх здоров'я, рівню фізичного розвитку та фізичній підготовленості.

10.3. Фізкультурно-оздоровча робота у таборі узгоджується з лікарем і передбачає наступні заходи:

- ранкова гімнастика;
- загартування: повітряні та сонячні ванни, обтирання, душ, купання;
- заняття у фізкультурно-оздоровчих групах, групах загальнофізичної підготовки, спортивних секціях, групах з навчання плаванню;
- загальнотабірні прогулянки, екскурсії, туристичні походи;
- спортивні змагання і свята;
- проведення змагань з державного тестування та оцінки фізичної підготовленості.

10.4. Розподіл на медичні групи для занять фізкультурою проводиться лікарем. Дітям основної медичної групи дозволяється брати участь у всіх фізкультурно-оздоровчих та спортивно-масових заходах без обмежень.

10.5. Ранкова гімнастика проводиться щоденно протягом 10 - 15 хвилин на відкритому повітрі, у дощову погоду - у добре провітрюваних приміщеннях. Форма одягу: труси і майки у дівчаток, труси - у хлопчиків, у холодну погоду - тренувальні костюми. При відповідних умовах рекомендується дітям займатися зарядкою босоніж. Дозволяється проведення ранкової гімнастики окремими групами за віком дітей.

10.6. При проведенні спортивних змагань з різних видів спорту перевагу надавати видам спорту, які передбачені навчальними програмами.

10.7. При проведенні туристсько-екскурсійної роботи у таборі необхідно керуватися Правилами проведення туристичних походів з учнівською і студентською молоддю, затверджених Міносвіти України (1999 р.).

Нормативи і допуск до туристських походів та екскурсій

№ п/п	Вид походу	По віку (роки)	По кількості дітей	По тривалості (дні)	По довжині маршруту
1.	Туристська прогулянка	з 6	8 - 30	1	3 - 4
2.	Екскурсії	з 7	8 - 30	1	-
3.	Ододенний похід	з 7	8 - 30	1	6 - 15
4.	Дводенний похід	з 9	8 - 30	2	10 - 25

10.8. Всі учасники походу повинні пройти медичний огляд. В ендемічних по кліщовому енцефаліту районах проводяться щеплення. Маршрути, місця купання попередньо обстежуються інструкторами по туризму і узгоджуються з місцевими органами санепідслужби. Лікар за 1 - 2 дні до відправлення у похід підписує маршрутний лист; обов'язкова участь медпрацівника при проведенні туристських походів. На кожного учасника походу необхідно передбачити денний набір продуктів, примірний перелік у грамах: хліб - 400, крупа і макаронні вироби - 200, цукор - 150, м'ясо консервоване (тушене) - 100, згущене молоко - 100, масло вершкове (топлене) - 50, сир - 50, сухофрукти - 50.

10.9. Для цілеспрямованого удосконалення функцій і розвитку м'язових груп у практику фізичного виховання у дитячих оздоровчих таборах необхідно впроваджувати тренажери і тренажерні пристрої (велотренажери, гребні тренажери, гімнастичні комплекси, переносні тренажери), які окрім приміщень повинні встановлюватися на відкритих ігрових і спортивних майданчиках, зонах здоров'я і т. ін.

10.10. Загартовуючі заходи треба починати з перших днів перебування в дитячому оздоровчому таборі. При загартуванні ослаблених дітей і дітей з зони жорсткого контролю після аварії на ЧАЕС необхідно керуватися методичними рекомендаціями "Основные принципы закаливания и климатолечение в детских санаториях", М., 1988, затверджених МОЗ СРСР.

10.11. Повітряні і сонячні ванни проводять у ранкові або вечірні години на пляжі, спеціальних майданчиках (соляріях), захищених від вітру, через годину-півтори після прийому їжі (дивись схему). Облік реакції організму дитини на повітряні ванни проводиться у відповідності з даними, наведеними у додатку 10.

10.12. Водні процедури обов'язково слід починати з перших днів перебування дітей в таборі з обтиранням вологим рушником після ранкової

гімнастики спочатку теплою (30 - 35 град. С), а потім прохолодною водою 10 - 15 град. С.

10.13. Щоденно проводиться купання один раз на день, у жаркі дні дозволяється повторне купання. Починати купання можна у сонячні і безвітряні дні при температурі води не нижче 20 град. С, повітря - не нижче 23 град. С; після тижня купання допускаються більш низькі температури води - 16 град. С для основної і 18 град. С - підготовчої та спеціальної груп.

10.14. Навчання плаванню є обов'язковий захід. Заняття плаванням проводиться у години, відведені для оздоровчих заходів, а також під час купання. Для дітей, що не вміють плавати (група не більш 10), підготовчі вправи проводяться на суші; практичне навчання - у воді з використанням спеціальних плаваючих пристроїв. Методика та зміст занять викладені у "Организационно-методических указаниях по физическому воспитанию в пионерском лагере", М., 1982.

Тривалість повітряних ванн з врахуванням еквівалентно-ефективної температури (ЕЕТ) при різних холодних навантаженнях*

Слабке холодове наван- таження	Середн ехолодове наван- таження	Сильне холодове навантаження	Кількість у Дж/кв.м (Ккал/кв.м)на процедуру	ЕЕТ, град. С			
				17-18	19-20	21-22	23 і ви- ще
Порядковий номер процедури			Тривалість ванн, хв.				
1 - 3	1 - 2	-	21 (5)	3	5	10	20
4 - 6	3 - 4	1 - 2	42 (10)	6	8	15	30
7 - 9	5 - 6	3 - 4	63 (15)	9	10	20	40
10 - 12	7 - 8	5 - 6	84 (20)	12	15	30	60
Далі по 84 кДж/кв.м (20 Ккал/кв.м) по 20 - 25 процедур	9 - 10	7 - 8	105 (25)	15	20	40	80
	Далі по 105 кДж/кв.м (25 Ккал/кв.м) по 25 - 30 процедур	9 - 10	126 (30)	18	25	50	100
		11 - 12	147 (35)	20	30	60	120
		Далі по 147 кДж/кв.м (35 Ккал/кв.м) по 25 - 30 процедур					

* "Методичні рекомендації по організації оздоровлення дітей у сезонних піонерських таборах санаторного типу", М., 1976.

Примірна схема сонячних ванн для дітей різного віку (за А.Н.Обросовим)

Номер ванн	Загальна тривалість опромінювання передньої та задньої поверхні тіла, хв.	
	7 - 8 років	9 - 12 років і старші
1 - 2	5	5
3 - 4	10	10
5 - 6	15	15
7 - 8	20	20
9 - 10	25	25
11 - 12	30	30
13 - 14	Далі по 30 хв.	35
15 - 16		40
17 - 18		50

Примірна схема купання дітей у відкритих водоймах (за Т.В.Карачевуєвою, В.П.Волковим, 1986)

Порядковий номер процедури			Холодове навантаження, кДж/кв.м (ккал/кв.м)	Тривалість купання, хв.					
слабке холодове навантаження	середнє холодове навантаження	сильне холодове навантаження		Температура води, град. С					
				2	2	2	2	2	2
				0	1	2	3	4	5
1 - 6	1 - 2	1 - 2	42 (10)	Окунання					
7 - 9	4 - 5	3	63 (15)	1	1	1	1	1	2
10 - 12	6 - 7	4	84 (20)	1	1	1	2	2	3
13 - 15	8 - 9	5	105 (25)	1	2	3	4	5	7
16 - 18	10 - 11	6	126 (30)	3	4	5	6	8	11
20 - 21	12 - 15	7	147 (35)	4	5	7	9	12	16
	16 - 18	8	167 (40)	6	8	10	13	15	20
	19 - 21	9	188 (45)	9	10	13	15	17	23

10.15. Примірні строки відновлення занять фізичними вправами після деяких гострих захворювань повинні дотримуватись у відповідності з методичними рекомендаціями "Использование физической культуры и спорта для подростков в оздоровительных целях", затверджених МОЗ СРСР від 09.12.86 р. № 10-11/127. Вони становлять:

Назва хвороби	Після закінчення захворювання
Ангіна	2 - 4 тижні
Бронхіт, катар верхніх дихальних шляхів	1 - 2 тижні
Отит гострий	2 - 4 тижні
Пневмонія	1 - 2 місяці
Плеврит	- " -
Грип	- " -
Гострі інфекційні захворювання	- " -
Гострий нефрит	- " -
Гепатит інфекційний	8 - 12 місяців
Апендицит (після операції)	2 тижні - 1 місяць
Перелом кінцівок	1; 5 - 3 міс. і більше
Струс мозку (в залежності від стану)	після 1-го місяця і більше

10.16. У залежності від кліматичної зони у дитячих оздоровчих таборах з цілорічним використанням будівель необхідно передбачити пункти прокату ліж із розрахунку 80 пар ліж на 100 відпочиваючих узимку.

11. ГІГІЄНИЧНЕ ВИХОВАННЯ ДІТЕЙ У ДИТЯЧИХ ОЗДОРОВЧИХ ТАБОРАХ

11.1. Гігієнічне виховання дітей, мета якого - закріплення гігієнічних навичок і вмінь, поглиблення отриманих у школі і сім'ї, проводиться медичним і педагогічним персоналом. Загальне керівництво цією роботою здійснює начальник табору та лікар. На кожну зміну лікар складає план гігієнічного виховання дітей, затверджує його на педраді табору. Кожен загін дітей обирає санітарів, які під керівництвом медичного персоналу табору очолюють роботу по дотриманню чистоти і порядку у спальнях та побутових приміщеннях, на території, по виконанню дітьми правил особистої гігієни та режиму дня.

11.2. Гігієнічне виховання дітей у дитячому оздоровчому таборі будується на пропаганді здорового способу життя. Вибір тематики бесід тривалістю 10 - 15 хвилин проводиться з врахуванням місцевих умов. Найбільш актуальні з них: запобігання отруєнням отруйними грибами, рослинами, ягодами, профілактика дитячого травматизму і перша допомога при нещасних випадках, про шкідливість паління, алкоголю, вживання наркотиків, гігієна юнака і дівчини, профілактика венеричних захворювань і СНІД, правила особистої гігієни, раціональний режим дня та харчування, особливості поведінки в оточуючому середовищі в умовах забруднення його внаслідок аварії на ЧАЕС тощо.

12. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ МЕДИЧНОГО ПЕРСОНАЛУ У ДИТЯЧОМУ ОЗДОРОВЧОМУ ТАБОРІ

12.1. Штати і умови праці медичного персоналу встановлюються у відповідності з діючими Типовими штатними нормативами оздоровчих наборів, затвердженими Міністерством освіти України та узгоджені Мінохорони здоров'я, Мінпраці і Мінфіном України (1994 р.). Медичні працівники виділяються територіальними медустановами і затверджуються профсоюзним комітетом установи, у веденні якої знаходиться табір.

12.2. Методичне керівництво і контроль за роботою лікарів і середнього медичного персоналу оздоровчих таборів здійснюються місцевими (районними) педіатрами, головними лікарями лікарень або поліклінік по місцю знаходження установ, у веденні яких знаходиться табір.

12.3. В обов'язки медичних працівників дитячих оздоровчих таборів входить:

12.3.1. Проведення організаційно-підготовчої роботи перед виїздом дітей у табір:

- попередній огляд і перевірка готовності до прийому дітей, приміщень, території табору, місць купання і занять спортом, огляд оточуючої місцевості;

- обов'язкова участь у прийомі табору перед виїздом (сумісно з представниками СЕС, профсоюзної організації і начальником дитячого оздоровчого табору);

- обладнання медичного кабінету і ізолятора, оснащення їх необхідним набором медикаментів і перев'язуючого матеріалу, медичною документацією (регламентований перелік у додатку 11);

- перевірка медичних документів кожного співробітника дитячого оздоровчого табору;

- проведення медичного огляду дітей перед виїздом їх у дитячий оздоровчий табір з метою виявлення хворих; перевірка наявності і правильності заповнення ф. 079у "Медична довідка на школяра, що виїздить у дитячий оздоровчий табір"* (додаток 12);

- супроводження дітей у дитячий оздоровчий табір і із табору.

* У медичній довідці на школяра, що від'їздить у табір, яка надається лікарем школи або поліклініки, розташованої на іншій кліматичній зоні, республіці, області, повинно бути додаткове заключення лікаря про можливість направлення дитини за станом здоров'я у дану кліматичну зону. У будь-якому випадку необхідна також довідка про відсутність інфекційних захворювань у сім'ї, квартирі, школі.

12.3.2. Лікувально-профілактична робота медичного персоналу у таборі:

- систематичний нагляд за станом здоров'я дітей, особливо за дітьми з відхиленнями у стані здоров'я (група шадного режиму);

- розподіл дітей на медичні групи для занять фізкультурою;

- інформація педагогічного персоналу про стан здоров'я дітей, рекомендований режим для дітей з відхиленнями у стані здоров'я;

- проведення щоденного амбулаторного прийому з метою медичної допомоги захворілим; активне виявлення захворілих дітей, своєчасна їх ізоляція, організація лікування та догляду за дітьми, що знаходяться в ізоляторі; здійснення (за показниками) госпіталізації дітей у лікувально-профілактичні заклади, закріплені за дитячими оздоровчими таборами, згідно територіальній приналежності; при виникненні нещасних випадків надання першої медичної допомоги, транспортування у найближчий стаціонар;

- негайна сигналізація у відповідний відділ охорони здоров'я і СЕС про випадки інфекційних захворювань, організація сумісно з директором (начальником) дитячого оздоровчого табору госпіталізації і транспортування хворих у лікарню;

- здійснення контролю за організацією харчування дітей: якістю поступаючих продуктів, умовами їх зберігання, дотримання строків реалізації, технологією приготування, якістю готової їжі, санітарним станом і утриманням харчоблоку, миття посуду, проведення С-вітамінізації їжі, щоденних оглядів персоналу харчоблоку і дітей-чергових на гнійничкові захворювання; відбір добової проби їжі;

- систематичний контроль за санітарним станом і утриманням всіх приміщень і території табору, джерел водопостачання, за дотриманням правил особистої гігієни дітьми і персоналом;

- організація і проведення санітарно-епідемічних заходів;

- проведення санітарно-просвітницької роботи з персоналом і дітьми. Проведення ігор, вікторин, днів здоров'я, вечорів питань і відповідей, організація санітарних постів і керівництво їх роботою;

- медичний контроль: за організацією фізичного виховання дітей, за станом і утриманням місць занять фізичною культурою; спостереження за правильним проведенням заходів по фізичній культурі у залежності від статі, віку й стану здоров'я дітей (ранкова гімнастика, плавання, змагання, спортивні ігри, підготовка по здачі норм ГПО, заняття спортивних секцій, туризм, екскурсії, прогулянки та інш.);

- систематичний контроль за проведенням оздоровчих заходів, у тому числі: загартовуючих процедур - повітряні та сонячні ванни, купання та ін.;

- участь у підготовці туристських походів і прогулянок (огляд дітей, ознайомлення з маршрутом, місцями відпочинку, перевірка одягу, взуття, наявність головних уборів, санітарної сумки), проведення бесід про режим у поході;

- ведення медичної документації, складання звітів з проведенням аналізу ефективності перебування дітей у таборі.

12.4. Результати перебування дітей у таборі відмічаються у медичній довідці, яка повертається школяру для передачі лікарю школи або поліклініки, у випадку перенесення захворювання у медичній довідці вказується діагноз і тривалість хвороби.

12.5. Примірний перелік затвердженої та рекомендованої медичної документації для табору у відповідності з наказом МОЗ СРСР № 1030 від 04.10.80 р.:

- 1) медична довідка школяра, що виїздить у табір - ф. 079/у;
- 2) журнал реєстрації амбулаторних хворих - ф. 074/у;
- 3) журнал обліку інфекційних захворювань - ф. 060/у;
- 4) журнал ізолятора, ізоляційної кімнати - ф. 125/у;
- 5) книга для запису санітарного стану установ - ф. 308/у;
- 6) журнал обліку по пропаганді здорового способу життя - ф. 038/у;
- 7) позагінна картотека;
- 8) журнал бракування сирови і готової їжі;
- 9) журнал С-вітамінізації.

13. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ОЗДОРОВЛЕННЯ ДІТЕЙ В УМОВАХ ДИТЯЧОГО ОЗДОРОВЧОГО ТАБОРУ

Проводиться на основі співставлення даних двох медичних оглядів - на початку і в кінці табірної зміни.

Аналізується: фізичний розвиток дитини, деякі показники функціонального стану організму, рівень фізичної підготовленості, захворюваність під час перебування у таборі.

Комплексний аналіз цих показників дає можливість оцінити як ефективність оздоровлення кожної дитини, так і ефективність організації фізичного виховання, зокрема загартування, харчування, медичного обслуговування дитячого колективу.

13.1. Оцінюючи фізичний розвиток дитини, користуються місцевими стандартами*, звертають увагу на відповідність маси тіла зросту дитини. Орієнтовну оцінку можна проводити при допомозі наданої нижче таблиці, яка містить показники маси тіла у хлопчиків і дівчаток відповідного віку (наведене коливання у межах ± 1 сігма від середніх величин).

* Для дітей м. Києва і Київщини - методичні рекомендації "Оценка физического развития детей школьного возраста", К., 1989.

13.2. Найбільш важливими критеріями оздоровчої ефективності в умовах дитячого оздоровчого табору є поліпшення функціональних (резервних) можливостей організму.

Вікові стандарти маси тіла, життєвої ємкості легенів та м'язової сили у дітей шкільного віку (M ± 1 сігма).

Хлопчики

Вік (роки)	Маса тіла, кг	Життєва ємкість легенів, мл	М'язова сила правої руки, кг
7	22 - 28,5	1000 - 1690	8,4 - 16,2
8	23,5 - 35,4	1200 - 1600	11,6 - 18,0
9	26,1 - 36,9	1600 - 2000	13,5 - 19,8
10	28,0 - 30,3	1700 - 2500	14,9 - 22,5
11	31,0 - 45,2	1700 - 2700	17,5 - 24,7

12	34,0 - 50,4	1700 - 2700	20,4 - 31,4
13	39,1 - 58,3	1800 - 2800	19,2 - 33,2
14	43,2 - 54,4	2200 - 3000	19,6 - 37,6

Дівчатка

Вік (роки)	Маса тіла, кг	Життєва ємкість легенів, мл	М'язова сила правої руки, кг
7	21,6 - 29,4	900 - 1500	7,9 - 12,3
8	23,2 - 33,4	1000 - 1500	9,3 - 15,1
9	25,5 - 36,8	1200 - 1900	11,5 - 17,0
10	26,9 - 40,7	1300 - 2100	12,4 - 18,2
11	31,8 - 47,2	1300 - 2300	12,8 - 20,4
12	34,7 - 51,3	1500 - 2400	14,9 - 24,3
13	40,1 - 51,9	1700 - 2500	17,2 - 26,0
14	46,4 - 59,6	2000 - 2900	18,9 - 28,1

Нормативні показники частоти серцевих скорочень (за хвилину)

Вік (роки)	Хлопчики	Дівчатка
7	78 - 102	83 - 105
8	77 - 99	81 - 100
9	74 - 93	77 - 100
10	74 - 93	74 - 92
11	73 - 98	75 - 94
12 - 13	70 - 90	71 - 90

Нормативні показники рівня артеріального тиску (мм рт. ст.)

Вік (роки)	хлопчики		дівчатка	
	систолічний тиск	діастолічний тиск	систолічний тиск	діастолічний тиск
8	81 - 98	44 - 58	76 - 94	43 - 58
9	80 - 99	45 - 61	79 - 97	42 - 61
10	84 - 102	47 - 62	83 - 100	48 - 60
11	86 - 102	48 - 63	83 - 102	47 - 62
12	86 - 107	47 - 64	85 - 106	50 - 64
13	89 - 108	48 - 65	86 - 106	50 - 66

14	92 - 112	49 - 66	90 - 112	52 - 69
----	----------	---------	----------	---------

У таблиці наведені вікові показники життєвої ємкості легенів та м'язової сили правої руки. Необхідну ємкість легенів можна розрахувати також, користуючись слідуючими формулами:

Хлопчики:	
довжина тіла 1,0 - 1,65 м	довжина тіла більш 1,65 м
НЖСЛ = 4,53 x довжина тіла - 3,9	НЖСЛ = 10 x довжина тіла - 12,85
Дівчатка:	
НЖСЛ = 3,75 x довжина тіла - 3,15	

13.3. Функціональний стан серцево-судинної системи оцінюють при допомозі дозованого фізичного навантаження - проба Мартіне-Кушелевського. Після трихвилинного відпочинку сидючи у дитини вимірюються показники частоти серцевих скорочень і рівень артеріального тиску. Далі дитина виконує 20 глибоких присідань з витягнутими вперед при присіданні руками протягом 30 секунд. Проводиться повторне вимірювання тих самих показників безпосередньо після виконання навантаження і після 5-хвилинного відпочинку (при нормальному функціональному стані серцево-судинної системи вони повинні за цей проміжок відновитись до вихідного рівня).

Оцінюються:

- а) час відновлення - не більше 3 - 5 хвилин в залежності від віку;
- б) відсоток збільшення частоти серцевих скорочень (ЧСС) - 30 - 60% у школярів;
- в) динаміка систолічного і діастолічного тиску - підвищення не більше 20 мм рт. ст. для систолічного, 15 - 10 мм рт. ст. - для діастолічного;
- г) динаміка пульсового тиску - ПТ (різниця між систолічним і діастолічним тиском), приріст якого не повинен перевищувати внаслідок навантаження 30 - 60%;

д) показники якості реакції серцево-судинної системи (ПЯР)

$$\text{ПЯ} = \frac{\text{ПТ}_2 - \text{ПТ}_1}{\text{ЧСС}_2 - \text{ЧСС}_1}, \text{ який для дітей шкільного віку повинен становити } 0,4 - 1,0$$

Для оцінки типу реакції серцево-судинної системи на фізичне навантаження можна користуватися також даними таблиці, що приводиться вище.

13.4. Функціональний стан дихальної системи оцінюється при допомозі проб з затримкою дихання на вдиху (Штанге) або видиху (Генча). Визначається

час, протягом якого дитина у сидячому положенні може затримати дихання (ніс при цьому зажимається).

Перебування дітей у літніх оздоровчих таборах повинно сприяти вдосконаленню глибоких тканинних біологічних процесів - підвищення стійкості до гіпоксії. Збільшення під час відпочинку показників затримки дихання дитиною на 10% і більше характеризується як позитивне зрушення; зниження на 10% характеризується негативно і свідчить про зниження стійкості організму до дефіциту кисню. Середні показники (у секундах): 7 років - 26, 8 років - 32, 9 років - 34, 10 років - 37, 11 років - 39, 12 років - 42, 13 років - 39, 14 років - 40 - 50.

13.5. Фізичну працездатність дітей рекомендується оцінювати за показниками м'язової сили та м'язової витривалості. М'язова сила у дітей визначається для "сильнішої" правої руки при допомозі кистьового динамометра. Середні вікові стандарти показника були наведені раніше. Збільшення м'язової сили на 10% і більше свідчать про правильну організацію фізичного виховання у таборі, про використання вправ швидкісного та силового спрямування у системі оздоровчих заходів. Зниження м'язової сили на 10% у процесі динамічного нагляду свідчить про негативну динаміку показника. Паралельно визначенню м'язової сили проводиться вимірювання м'язової витривалості: дитина стискає динамометр п'ять разів з максимальним зусиллям з перервою на відпочинок 5 - 7 секунд, і потім порівнюються перший і п'ятий показники, при цьому м'язова сила знижується приблизно на 10 - 15%. Зменшення різниці між цими показниками від початку до кінця табірної зміни свідчить про розвиток або підвищення витривалості.

13.6. Важливим показником, що свідчить про зростання функціональних можливостей дитини, є позитивна динаміка фізичної підготовленості: поліпшення результатів при бігу (30 м і 60 м) на швидкість, при бігу (300 м і 1500 м) на витривалість; а також при виконанні інших нормативів комплексу ГПО.

13.7. Оздоровча ефективність (додаток 13) перебування дитини оцінюється як:

- виражений оздоровчий ефект при переважанні позитивної динаміки у більшості (більше 50%) тестів;
- незначний оздоровчий ефект при позитивній динаміці окремих тестів;
- оздоровчий ефект відсутній при відсутності позитивної динаміки функціональних проб і фізичного розвитку.

13.8. В разі відсутності оздоровчого ефекту медперсоналу необхідно разом з керівництвом табору проаналізувати причини, викрити недоліки в організації рухового режиму і спортивно-масової роботи, визначити шляхи до їх усунення.

Дотримання даних санітарних правил забезпечують керівники і голови профсоюзних комітетів підприємств, організацій і установ, у віданні яких знаходяться табори, а також начальники літніх оздоровчих таборів. Постійний контроль за виконанням санітарних правил здійснює медичний персонал таборів, періодичний - працівники санітарно-епідеміологічної служби.

Додаток 1
(обов'язковий)

АКТ
прийомки дитячого оздоровчого табору

" ___ " _____ 199_ року № ___

Організація (найменування, адреса)

Комісія у складі _____ провела прийомку табору.

1. Дитячий оздоровчий табір розташований (детальна адреса, віддаленість від залізниці, населеного пункту, лікарні).

2. Наявність під'їзних шляхів (шосе, ґрунтова дорога), їх стан і придатність для використання.

3. Дитячий оздоровчий табір стаціонарний або орендований (підкреслити), з якого року функціонує.

4. Дитячий оздоровчий табір літнього або цілорічного функціонування (необхідне підкреслити).

5. Розрахункова місткість дитячого оздоровчого табору _____, фактична _____, кількість змін _____.

6. Розміщення спальних приміщень у будівлях, корпусах (опалювальні, неопалювальні), наметах (необхідне підкреслити), їх кількість (кожного окремо).

7. Площа у кв.м на 1 дитину у спальні ____, кількість місць у спальній кімнаті: для молодших школярів ____, для старших школярів ____.

8. Наявність і готовність до експлуатації основних і допоміжних приміщень спальних корпусів і приміщень культурно-масового призначення, відповідність їх складу і площі діючим нормам (кожного окремо): спальні приміщення ____, гардеробна, приміщення для чищення одягу і взуття, для зберігання валіз, приміщення денного перебування, кімната вихователів, вмивальні з ножними ваннами, вбиральні (окремо для хлопчиків і дівчаток), приміщення для роботи гуртків, клубні приміщення і т. ін.

9. Харчоблок: число місць у обідньому залі ____, площа на одне місце ____, відповідність їх нормам (так, ні). Забезпеченість обідніх залів меблями з врахуванням росту дітей у відповідності з діючими ГОСТами.

10. Наявність встановлених нормами набору приміщень у залежності від типу і часу функціонування табору (перелік і площа кожного приміщення), готовність їх до експлуатації.

11. Приміщення медичного призначення (площа і склад, готовність до експлуатації): очікувана (наявність навісу), кабінет лікаря (наявність оглядової), кабінет зубного лікаря, процедурна, кімната медичної сестри, вбиральня з вмивальною у шлюзі, ізолятор (палата, число, площа), чисельність ліжок, наявність боксованих палат, підсобні приміщення (які, площа), їх обладнання.

12. Наявність, готовність до експлуатації лазні, душових гігієнічних (число) ріжків, кабінки особистої гігієни дівчаток, пральні.

13. Наявність централізованих джерел водопостачання і каналізації; наявність підключення і постійної подачі холодної і гарячої води до всіх мийних ванн, раковин.

14. Наявність електрокип'ятильника (так, ні).

15. Забезпеченість харчоблоку інвентарем, обладнанням, посудом.

16. Готовність харчоблоку до експлуатації (так, ні).

17. Умови для зберігання продуктів (тих, що швидко псуються, сухих, овочей). Наявність холодильного обладнання і інших джерел холоду (холодильні камери, побутові холодильники, льодники), їх справність і температурний режим. Готовність їх до експлуатації.

18. Забезпеченість нормованого рівня натурального і штучного освітлення приміщень: у спальнях, медичних, харчоблоці, культурно-масового призначення.

19. Територія табору: загальна площа, площа на одну дитину, відповідність їх нормам (так, ні). Огородження (паркан і т. ін.) - так, ні. Висота огороження.

20. Наявність водоймища і організація місць купання у відповідності з вимогами існуючих норм і санітарних правил. Наявність необхідного устаткування для місць купання, готовність їх до експлуатації.

21. Загальнотабірна лінійка (так, ні). Майданчик для вогнища (так, ні).

22. Споруди фізкультури і спорту, їх обладнання (перелік, кількість, розміри, відповідність встановленим нормам і санітарним правилам).

23. Наявність ігрових майданчиків, атракціонів, їх обладнання, готовність до експлуатації.

24. Куточок юного натураліста, живий куточок.

25. Наявність обладнання майданчиків - географічної, астрономічної.

26. Умови розміщення обслуговуючого персоналу.

27. Забезпечення жорстким інвентарем, м'яким інвентарем (кількість змін білизни). Забезпеченість для роботи гуртків (яким, кількість).

28. Укомплектованість штату (кількість): вихователів, адміністративно-господарчого та обслуговуючого персоналу.

29. Наявність домовленості про вивіз харчових відходів, сміття, очищення вигрібів.

30. Виконання плану-завдання (якість).

31. Заключення комісії.

Підписи

Примітка. Акт складається у 3 примірниках: для районної табірної комісії, санепідстанції і табору.

САНЕПІДСТАНЦІЯ

дозволяє вивіз дітей у табір
за адресою

кількість дітей у одну зміну

Дозвіл дано на підставі документів:

1. Акта прийомки табору від

2. Аналізу води від

3. Дозволу санепідстанції району розміщення табору і довідки від епідеміолога, виданої за 3 дні до виїзду.

4. Додаток про проходження медичного обстеження: медогляду ____, веногляду ____, мазок на ____, аналіз крові на ____, обстеження на бацилоносійство ____, кишкових інфекцій ____, гельмінтоносійство ____, флюорографію ____, проведення профілактичних щеплень ____.

6. Довідка про проведення дезінфекції, дезінсекції і дератизації у приміщеннях і на території табору.

7. Заключення технічного інспектора праці.

8. Заключення організації державного пожежного нагляду.

Дата виїзду

Головний лікар санепідстанції

" ____ " _____ 199_р.

СКЛАД,
кількість і площі фізкультурно-оздоровчих закладів

Найменування	Кількість і площа фізкультурно-оздоровчих споруд, шт./кв.м при місткості табору і загальній площі ділянки під фізкультурно-оздоровчі споруди							
	120	160	240	360	400	480	560	800
	2400	3200	4800	7200	8000	9600	11200	16000
Обов'язкові								
1. Майданчики для волейболу	1/360	1/360	1/360	2/720	2/720	2/720	3/1080	4/1440
2. Майданчики для бадмінтону	1/120	1/120	2/240	3/360	4/480	4/480	5/560	6/720
3. Майданчики для настільного тенісу	1/72	1/72	2/144	3/216	4/288	4/288	5/360	6/432
4. Місце для стрибків у висоту	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	-	-	1/493
5. Місце для стрибків у довжину	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	-	-	1/121
6. Прямі бігові доріжки	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	-	-	1/650
7. Майданчик легкоатлетичний	-	-	-	-	-	1/3000	1/3000	-
8. Доріжка здоров'я	1/600	1/600	1/800	1/1000	1/1000	1/1000	2/1200	2/1200
Всього	6/1816	6/1816	8/2006	11/2560	13/2752	13/4488	14/5040	19/3956
Додаткові								
9. Майданчики для ігрових видів спорту (комбін.)	-	-	-	-	1/1032	1/1032	1/1032	-
10. Майданчики для волейболу і баскетболу (комбін.)	-	-	-	1/558	-	-	-	2/1116
11. Майданчик для спортивних ігор і кидання	-	-	-	1/3225	1/3225	1/3225	1/3225	-
12. Спорядро з легкоатлетичним майданчиком і біговою	333,3м	-	-	-	-	-	-	1/8500

доріжкою								
13. Футбольне поле	1/2400	1/2400	1/2400	-	-	-	-	-
14. Тенісний kort з учбовою стінкою	-	-	-	-	-	-	1/840	1/840
15. Тенісний kort	-	-	-	1/648	1/648	1/648	-	1/648
16. Майданчик для катання на роликів ковзанах	-	-	1/400	1/400	1/400	1/400	2/800	1/800
Всього	-	-	2/2800	4844	4/5305	4/5305	5/5897	7/11904

Додаток 4
(рекомендований)

ВИТЯГ

з "Перечня чистящих средств, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для обработки посуды на предприятиях общественного питания и в быту" № 123-6/216-7 от 05.06.87 г." і доповнення до переліку № 123-8/449-7 від 1988 р.

ПЕРЕЛІК

миючих та дезінфікуючих засобів, допущених для обробки столового посуду на підприємствах суспільного харчування і в побуті

Найменування	Призначення	Спосіб використання
1	2	3
"Блик"	Для автоматичного і ручного миття всіх видів посуду	Для ручного миття розчинити 5 г (1 ч. л.) засобу в 2 л води, для автоматичного - 10 г (1 ст. л.) в 10 л води. Після обробки засобом посуд ретельно промити водою
"Блик-2"	Для миття всіх видів посуду, володіє відбілювальною та антимікробною дією	Для миття посуду розчинити 3 - 3,5 г (1/2 ч. л.) засобу в 1 л теплої води. Для забезпечення антимікробної дії посуд витримувати в розчині (20 г миючого засобу в 1 л теплої води) 20 хвилин. Посуд промити водою
"Блик-М"	- " -	Для миття посуду розчинити 3,5 г (1/2 ч. л.) засобу в 1 л теплої води. Для забезпечення антимікробної дії посуд витримують в розчині (20 г засобу в 1 л теплої води) 20 хвилин. Посуд промити водою
"Посудомой"	Для автоматичного і ручного миття всіх видів посуду	Для ручного миття розчинити 5 г (1 ч. л.) засобу в 1 л води для автоматичного - 10 г (1 ст. л.) в 10 л води. Після обробки засобом посуд ретельно промити водою
"Посудомой-2"	Для автоматичного і ручного миття і дезінфекції всіх видів посуду	Засіб застосовують аналогічно із засобом "Посудомой". Для дезінфекції посуд витримують у розчині (20 г засобу в 1,5 л теплої води)

		15 - 20 хвилин
"Посудомой-М"	Для миття всіх видів посуду, володіє відбілювальною та антимікробною дією	Для миття посуду розчинити 3,5 г (1/2 ч. л.) засобу в 1 л теплої води
"Жемчуг-2"	Для будь-якого посуду, раковин, газових плит, кахлю, кераміки, пластмас і фарбованих масляною та емалевою фарбами поверхонь	Для миття посуду розчинити 16 г засобу в 2 л теплої води
"Вильва"	Для всіх видів посуду і пластмасових поверхонь	Для посуду розчинити 5 г (1 ч. л.) засобу на 1 л води
Засіб для миття посуду	" "	Для посуду розчинити 10 г засобу у 1 - 1,5 л води
"Вильва-екстра"	Для порцелянового, фаянсового, керамічного, кришталевого посуду, скляного посуду і столових наборів	Для миття розчинити 1 г засобу в 1 л води
Синтетичний миючий засіб "Прогрес", "Санита"	Для ручного миття столового посуду, тари, обладнання. За інструкцією, вказаною на етикетці	Розчинити 5 г (1 ч. л.) засобу в 1 л води

Використовуються і інші миючі засоби, із дозволу органів охорони здоров'я.

Додаток 5
(довідковий)

ВИТЯГ
із СанПіН № 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особо
скоропортящихся продуктов"
Сроки зберігання та реалізації продуктів,
що особливо швидко псуються

Найменування продуктів	Строки при температурі +2 град. - +6 град. С не більше години
М'ясні крупнокускові напівфабрикати	48
Печінка заморожена	48
Печінка охолоджена	24
М'ясо птиці, кроля охолоджене (заморожене)	48/72
Ковбаси варені - вищого сорту (першого сорту)	72/48
Сосиски, сардельки, м'ясні вищого, першого, другого сорту	48
Молоко пастеризоване, вершки, ацидофілін, кефір	36
Сир жирний, знежирений, дієтичний	36
Сметана	36
Сиркові вироби	36 при Т - 0 - +2 град. С
Сири вершкові у коробочках з полістиролу і ін. полімерних матеріалів:	
солодкі та фруктові	48
гострі	72
Масло вершкове брусочками	6
Риба усіх найменувань охолоджена	24 при Т 0 - -2 град. С
Риба і рибні товари усіх найменувань морожені	48 при Т 0 - -2 град. С
Овочі відварені нечищені	6

Додаток 6
(довідковий)

СТРОКИ
зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються

№ п/п	Найменування продуктів	Строки зберігання та реалізації	Найменування документа
1.	Гов'ядина у напівтушах і чвертках, охолоджена (підвішена)	- 1 град. С, відносна вологість н. м. 85% - 16 діб	ГОСТ 779-87
2.	Гов'ядина у напівтушах і чвертках, підморожена (у штабелі або підвішена)	- 2 град. С, відносна вологість н. м. 90% - 20 діб	- " -
3.	Риба морожена	- 10 - 12 град. С - 14 діб; - 4 - 6 град. С - 7 діб	Інструкція по зберігання рибних товарів на складах (базах і в магазинах різних торгових організацій) КОД 80 п. 9.351.004, затв. Мінторгом СРСР від 30.03.84 № 76, затв. МОЗ СРСР 21.03.84 № 2977-84
4.	Риба глазурована	- 10 - 12 град. С - 21 доба; - 4 - 6 град. С - 14 діб	
5.	Риба всіх найменувань сольова (оселедець) у заливних діжках слабо- або середнього посолу	+1 - -1 град. С - 10 діб; +4 - +6 град. С - 7 діб	
6.	Риба всіх найменувань солоня (оселедці у сухотарних діжках і ящиках)	+1 - -1 град. С - 3 доби	
7.	Консерви рибні (для походів)	0 - +15 град. С - 24 доби	
8.	Ікра лососевих риб діжкава і баночна	-4 - -6 - 30 діб; -2 - -4 град. С - 14 діб +1 - +4 град. С - 7 діб; +4 - +6 град. С - 1 доба	- " -
9.	Ікра осетрових риб діжкава або баночна	-2 - -4 град. С - 14 діб; +2 - -1 град. С - 7 діб; +4 - +8 град. С - 1 доба	- " -
10.	Ікра мінтая солоня делікатесна	-2 - -6 град. С - н. б. 1 міс.	ГОСТ 18173-72
11.	Масло вершкове	н. в. -3 град. С, відн.	ГОСТ 3787

	коров'яче	волог. 80% н. б. 10 діб для фасування у пергамент	
12.	Масло топлене	0 - 3 град. С, відн. волог. 80% н. б. 3 міс. у скляній банці, н. б. 12 міс. у мет.	
13.	Сири	-4 - 0 град. С, відн. волог. 85 - 90% н. б. 30 діб	ГОСТ 7616-85
14.	Молоко згущене стерилізоване у банках	0 - +10 град. С, відн. волог. 85% н. б. 1 міс. з дня вироб.	ГОСТ 1923-78
15.	Яйце дієтичне	+4 - +6 град. С - 7 діб	

Додаток 7
(рекомендований)

ТАБЛИЦЯ
заміни продуктів за основними харчовими речовинами

Продукт, ГОСТ	Продукт-замінник	Вага	Додаток до раціону (+), зняти (-), г
М'ясо гов'ядина	М'ясо кроляче	98	Вершкове масло -6,8
	Баранина II кат.	104	- " - -4,0
	Кури II кат.	97	- " - -1,8
	Риба	113	- " - +7,6
	Сир напівжирний	121	Масло вершкове -4,7, цукор -1,6
	Консерви м'ясні	120	Масло вершкове +0,6, цукор +0,4
Молоко цільне	Молоко сухе цільне	11	Масло вершкове +0,6, цукор +0,4
	Молоко згущене з цукром	39	Цукор -17,1
	Вершки сухі	12	Масло вершкове -2,3, цукор +2,6
	Вершки згущені з цукром	35	Масло вершкове -4,1, цукор -11,7
Сир напівжирний	М'ясо гов'яже	83	Масло вершкове +3,9, цукор +1,3
	Риба	95	Масло вершкове +10,2 цукор +11,3
Яйце куряче 1 шт. - 43 г	Сир напівжирний	31	Масло вершкове +2,3
	М'ясо гов'яже	26	Масло вершкове +3,5, цукор +0,3
	Молоко цільне	186	Масло вершкове -1,5, цукор -8,4
	Сир (пошехонський)	20	Масло вершкове -0,7, цукор +0,3
		11,5	Масло вершкове +0,5, цукор -0,5
Риба	М'ясо гов'яже	87	Масло вершкове -1,5
	Сир напівжирний	105	Масло вершкове -10,8

			цукор-1,4
	Ясчний порошок	39	Масло вершкове -16,8 цукор -2,8
Картопля	Капуста білокачанна	111	Цукор +13,7
	Морква	154	Цукор +15,4
	Буряк	118	Цукор +7,0
Хліб пшеничний	Хліб житній	111	Цукор -8,8
	Крупа пшенична	77	Цукор -9,7
Яблука свіжі	Яблука консервовані	200	Цукор -36,6
	Сік яблучний	90	Цукор +0,8
	Сухофрукти: яблука	12	Цукор +3,1
	чорнослив	17	Цукор +0,2
	ізом	22	Цукор -4,3

* При перерахунку кількості вершкового масла, яке необхідно збільшити або зменшити у раціоні, враховується, що в 100 г вершкового масла міститься 82,5 г жиру. У випадку заміни гов'ядини м'ясними продуктами, вони можуть бути включеними у тижневе меню у слідуючому відсотковому співвідношенні: гов'ядина 30%, баранина 20%, кури 20%, кролик 15%, субпродукти 15%.

Додаток 8
(обов'язковий)

А. Форма заповнення журналу по контролю за якістю поступаючих на харчоблок продуктів, що швидко псуються

1. Дата надходження.
2. Найменування продукту.
3. Кількість продукту.
4. № накладної.
5. Якість перевірюваних продуктів.
6. Кінцевий строк реалізації.
7. Дата реалізації.
8. Залишок продукту.
9. Підписи перевіряючих.

Б. Форма заповнення журналу по контролю за якістю готової їжі (бракеражний)

1. Дата.
2. Найменування готової продукції (сніданок, обід, полудник, вечеря).
3. Якість продуктів.
4. Прізвище, ім'я, по батькові присутнього при закладці блюд.
5. Найменування блюд.
6. Вихід блюд (за нормою, фактично).
7. Оцінка блюд:
 - органолептична (смак, колір, запах);
 - виконання меню;
 - доброякісність;
 - правильність кулінарної обробки;
 - С-вітамінізація.
8. Санітарний стан харчоблоку.
9. Дозвіл на видачу.
10. Підписи членів комісії.

Додаток 9
(рекомендований)

РЕКОМЕНДОВАНА МАСА
порцій (у грамах) для дітей різного віку

Прийоми їжі, блюда	Маса порції	
	6 - 11 років	12 - 14 років
Сніданок		
Каша або овочеве блюдо	300	300 - 400
Кава (чай, какао)	200	200
Обід		
Салат	60 - 80	100 - 150
Суп	300 - 400	400 - 450
М'ясо, котлети	100	120
Гарнір	150 - 200	180 - 230
Компот і т. ін.	200	200
Полуденик		
Кефір (молоко)	200	200
Печиво (випічка)	40/90	40/100
Фрукти	100	100
Вечеря		
Овочеве блюдо, каша	300	400
Чай і т. ін.	200	200
Хліб на весь день		
Пшеничний	150	200
Житній	75	125

Додаток 10
РЕАКЦІЯ
організму дитини на повітряні ванни

Характер реакцій	Клінічні прояви							Лікувальні заходи
	Самопочуття	Тепло-відчуття	Учащення в хв.		Підвищення артеріального тиску, кПа (мм рт. ст.)		Відновлювальний період (хв.)	
			пульсу	дихання	максимальне	мінімальне		
Фізіологічна	Гарне	Комфортне	не 10	не 5	1,3 - 2 (10 - 15)	не змінюється або 0,7 - 1,3 (5 - 10)	20	Продовження процедур
Фізіологічна напруженою	Втомлюваність	Дисконфортне	11 - 30	6 - 10	2,1 - 4 (16 - 30)	1,5 - 2,8 (11 - 20)	20	Зменшення дози холодового навантаження
Патологічна	Різка втома	Дисконфортно	30	10	4 (30)	2,8 (20)	20	Відміна процедур

Додаток 11
(обов'язковий)

ТАБЕЛЬ

оснащення медпункту дитячого оздоровчого табору медикаментами та медичним обладнанням*

№ п/п	Назва	Кількість, шт.
Медикаменти (на 100 чол. в одну зміну)		
1.	Бинти стерильні	
	7 x 5	20
	10 x 5	10
	14 x 7	10
2.	Бинти нестерильні	
	5 x 5	20
	10 x 5	20
	14 x 7	10
3.	Пакети індивідуальні	10
4.	Салфетки стерильні 10 x 16	10 пачок
5.	Марля	10 м
6.	Вата гігроскопічна, хірургічна	1 кг
7.	Вата біла, побутова	500 г
8.	Папір компресний	10 аркушів
9.	Розчин йоду спиртовий 5%	150 г
10.	Розчин брильянтового зеленого спиртового 2%	100 г
11.	3% розчин перекису водню	300 г
12.	Калію перманганат (кристали)	10 г
13.	Натрію гідрокарбонат	100 г
14.	Борна кислота в порошку	50 г
15.	Нашатирний спирт	100 г
16.	Гірчичники в пачці по 10 шт.	10 пачок
17.	Лейкопластир (2 x 5)	2 упаковки
18.	Колодій	100 г
19.	Етиловий спирт	150 г (із розрах. по 1,5 г на 1 чол. в одну зміну)
20.	Борний спирт	50 г

21.	Гіпертонічний розчин натрію хлориду	200 г
22.	Борний вазелін	200 г
23.	Камфорне масло	50 г
24.	Ментолове масло	20 г
25.	5% розчин ефедріну гідрохлоридного	40 мл
26.	Настій валер'яни	50 мл
27.	Краплі "Дента"	20 г
28.	Сульфат магнію	100 г
29.	10% розчин кальцію хлориду	200 мг
30.	Кордиамін (краплі)	20 мл
31.	Полівітаміни - ретинол, тіамін, рибофлавін, аскорбінова кислота (в упаковці 50 табл.)	4 упаковки
32.	Аскорбінова кислота (табл. по 0,1 г)	150 шт. табл.
33.	Димедрол (таблетки по 0,05 г) № 10	3 упаковки
34.	Валідол (табл. по 0,06 г) № 10	2 упаковки
35.	Ацетилсаліцилова кислота (табл. по 0,5 г) № 6	5 упаковок
36.	Амідопірин (табл. по 0,25 г)	5 упаковок
37.	Анальгін (табл. по 0,5 г) № 10	2 упаковки
38.	Сульфадимезин (табл. по 0,5 г) № 10	3 упаковки
39.	Таблетки "Бесалол" № 6	3 упаковки
40.	Сульгін (табл. по 0,5 г) № 6	3 упаковки
41.	Левоміцетин (табл. по 0,25 г) № 10	3 упаковки
42.	Бензилпеніциліну натрієва сіль по 500000 ЕД в флаконі (для в/м ін'єкцій)	10 флаконів
43.	0,5% розчин новокаїну (ампули по 5 мг)	25 ампул
44.	Ізотонічний розчин натрію	10 ампул

	хлориду (ампули по 5 мл)	
45.	Противрацева антитоксична сироватка (1000 АЕ)	30 тис. АЕ
46.	Протизмійова полівалентна сироватка	2 дози
47.	Протидифтерійна сироватка	20 тис. АЕ
48.	Кофеїн - бензоат натрію (ампули по 1 мг 10% розчин)	5 ампул
49.	Кордіамін (ампули по 1 мг)	5 ампул
50.	Адреналіну гідрохлорид (ампули по 1 мг 0,1% розчину)	5 ампул
51.	10% емульсія синтоміцину	50 г
52.	Мазь Вишневського	200 г
53.	Мазь іхтіолова	25 г
54.	Тетрациклінова очна мазь	10 г
55.	Фурацилін (табл. по 0,02 г)	30 табл.
56.	Хлорамін	500 г
57.	Хлорне вапно	5 кг
Медичне обладнання		
1.	Ваги медичні	1 шт.
2.	Ростомір	1 шт.
3.	Спірометр	1 шт.
4.	Динамометр (ручний)	1 шт.
5.	Сантиметрова стрічка	1 шт.
6.	Секундомір	1 шт.
7.	Апарат для вимірювання артеріального тиску	1 шт.
8.	Шпателі металеві	10 шт.
9.	Шпателі дерев'яні	200 шт.
10.	Термометри максимальні	10 шт.
11.	Термометри ванні	2 шт.
12.	Пробірки стерильні для взяття мазка з зіва	5 шт.
13.	Ножиці звичайні	2 шт.
14.	Мензурки поділковані	5 шт.

15.	Піпетки	20 шт.
16.	Очні скляні палички	10 шт.
17.	Банки медичні	20 шт.
18.	Грілки резинові	2 шт.
19.	Баньки для льоду	1 шт.
20.	Джгут резиновий	2 шт.
21.	Зонд шлунковий з лійкою	1 шт.
22.	Кухоль Есмарха (резиновий)	1 шт.
23.	Накінечники до нього	3 шт.
24.	Шприц "Рекорд" 2 мг	2 шт.
25.	5 мг	2 шт.
26.	10 мг	1 шт.
27.	Голки для шприців	1 коробка
28.	Скальпель	2 шт.
29.	Стерилізатор для шприців	3 шт.
30.	Пінцет анатомічний	2 шт.
31.	Пінцет хірургічний	1 шт.
32.	Корнцга	1 шт.
33.	Затискач Пеана	2 шт.
34.	Язикотримач	1 шт.
35.	Роторозширювач	1 шт.
36.	Бікс	2 шт.
37.	Лоток ниркозразковий	3 шт.
38.	Дужки хірургічні	1 комплект
39.	Шини іммобілізаційні (фанерні) різних розмірів	1 комплект
40.	Шини Крамера	2 шт.
41.	Медична сумка	1 шт.
42.	Подушка киснева	1 шт.
43.	Ноші	1 шт.
44.	Рукавички гумові (хірургічні)	2 пари
45.	Клейонка підкладна	5 м
46.	Шафа медична	1 шт.
47.	Стіл медичний	1 шт.
48.	Кушетка	1 шт.
49.	Таз емальований	1 шт.

50.	Вмивальник	1 шт.
51.	Відро педальне	1 шт.
52.	Бритва	1 шт.
53.	Електроплитка	1 шт.
54.	Таблиця надання первинної допомоги при отруєннях	1 шт.
55.	Протипедикульозна укладка	1 шт.

 * Згідно "Табеля оснащення медпункта загородного пионерського лагера медикаментами и медицинским оборудованием", затвердженим Гол. упр. лікувально-профілактичної допомоги дітям і матерям МОЗ СРСР 8 січня 1973 р. З переліку вилучені застарілі та зняті з виробництва медикаменти.

Додаток 12
 (обов'язковий)

МЕДИЧНА ОБМІННА ДОВІДКА (КАРТА)

на школяра, що від'їздить до дитячого оздоровчого табору

1. Прізвище, ім'я, по батькові, вік
 2. Домашня адреса, телефон
 3. № школи клас район № поліклініки
 4. Стан здоров'я (якщо перебуває на обліку по ф. № 030/у, вказати діагноз)
 5. Перенесені інфекційні захворювання (кір, скарлатина, кашлюк, епідпаротит, вірусний гепатит (хвороба Боткіна), вітряна віспа, дизентерія)
 6. Проведені щеплення з вказівкою дати останньої
 7. Фізичний розвиток
 8. Фізкультурна група
 9. Рекомендований режим
- " ____ " _____ (дата видачі довідки)
- Підпис лікаря школи або дитячої поліклініки
 (Заповнюється лікарем дитячого оздоровчого табору)
- Стан здоров'я та перенесені захворювання під час перебування у таборі
- Контакт з інфекційними хворими
- Ефект оздоровлення у таборі
- Загальний стан
- Вага при прибутті і при від'їзді
- Динамометрія
- Спірометрія
- " ____ " _____ (дата заповнення довідки)
- Підпис лікаря оздоровчого табору
- Довідка належить поверненню у школу по місцю навчання

Додаток 13
(рекомендований)

ДИНАМІКА
показників ефективності оздоровлення дітей

№ п/п	Прізвище, ім'я	Фізичний розвиток	М'язова сила	Витривалість	Життєва ємкість легенів	Затримка дихання	Ортостатична проба	Фізична підготовленість	Всього		
									+	-	0
1.	Петренко Василь	+	+	+	+	-	0	+	5	1	1
2.											
3.											
4.											

+ - поліпшення

- - погіршення

0 - без змін

Всього: % дітей з вираженим оздоровчим ефектом;

% дітей із слабим оздоровчим ефектом;

% дітей з відсутністю оздоровчого ефекту.

Додаток 14
(рекомендований)

ВИТЯГ

з "Методических указаний по борьбе с мухами", затверджений МОЗ СРСР від 27.01.84 р. № 28-93.

Заходи по боротьбі з мухами

1	2
1. Санітарно-профілактичні	
а) попередження залітання мух до приміщень	Засігчування вікон, квартир, дверей металічною сіткою або синтетичними матеріалами з розмірами отворів не більше 2 - 1,2 мм
б) попередження виплоду мух на території	Дотримування санітарного режиму збирання, тимчасового зберігання, вивозу та утилізації відходів у населеному пункті
2. Винищувальні	
а) винищення	Використання водних емульсій ларвіцидів:

примагільних фаз розвитку мух у відходах	0,2% тролену, 1% карбофосу, 0,5% ДДВФ, діфосу, дікрезилу; Діфокарб. рівномірно заливають (засипають) поверхню відходів вище 9,5 м. Норма витрачення дусту - 300 г/кв.м. Частота обробок - 1 раз на 5 - 10 днів
б) винищення окрилених мух у приміщенні	Використання хімічних речовин: 2 - 3% водні розчини хлорофосу, інсектицидного паперу, приманок з 1% хлорофосу або з суміші 0,5% водного розчину 0,5% сухого вуглекислого амонію з приваблюючими мух речовинами (відходи цукру); приманка Рінна-М і альфацид, аерозольні балони, призначені для винищення літаючих комах. Використання механічних засобів: липкі стрічки і т. ін.
в) винищення окрилених мух зовні приміщень	Використання суміші 2% водного хлорофосу з 0,2% водною емульсією ДДВФ (10:1); 0,5% водної емульсії ДДВФ; приманка з 1% водного розчину хлорофосу з 0,5% сухого вуглекислого амонію з додаванням привабливої для мух речовини (рибні або м'ясні відходи)

Надруковано:

Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідемічних питань. Том 8, Частина II, Київ, 1999 р.

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від 22 листопада 2004 р. № 1591

Київ

Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах

станом на 25.03.2013 р

Із змінами і доповненнями, внесеними постановами Кабінету Міністрів України від 26 червня 2007 року № 873, від 8 серпня 2012 року № 734, від 28 листопада 2012 року № 1086

Кабінет Міністрів України **постановляє**:

1. Затвердити:

1) норми харчування у:

дошкільних навчальних закладах для дітей віком до одного року згідно з додатком 1;

дошкільних навчальних закладах (крім санаторних) для дітей старше одного року згідно з додатком 2;

санаторних дошкільних навчальних закладах (групах) згідно з додатком 3;

дитячих будинках, загальноосвітніх школах-інтернатах, інтернатах у складі загальноосвітніх навчальних закладів, школах соціальної реабілітації та професійних училищах соціальної реабілітації, професійно-технічних навчальних закладах згідно з додатком 4;

училищах фізичної культури та олімпійського резерву згідно з додатком 5;

оздоровчих закладах для учнів (вихованців) навчальних закладів згідно з додатком 6;

загальноосвітніх навчальних закладах для одноразового харчування учнів згідно з додатком 7;

2) норми заміни продуктів за енергоцінністю згідно з додатком 8.

2. Установити, що використання у харчуванні дітей у навчальних та оздоровчих закладах спеціальних харчових продуктів без погодження з Міністерством охорони здоров'я забороняється.

2¹. Установити, що студенти Кам'янець-Подільського планово-економічного технікуму-інтернату і Харківського обліково-економічного технікуму-інтернату імені Ф. Г. Ананченка, які є дітьми-інвалідами та інвалідами I - III групи, забезпечуються харчуванням згідно з натуральними добовими нормами харчування в інтернатних установах для громадян похилого віку та інвалідів, вищих навчальних закладах I - II рівня акредитації сфери управління Мінсоцполітики, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 13 березня 2002 р. № 324 "Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах

сфери управління Міністерства соціальної політики" (Офіційний вісник України, 2002 р., № 12, ст. 592; 2012 р., № 7, ст. 249).

3. Міністерству освіти і науки, молоді та спорту, іншим центральним органам виконавчої влади, Раді міністрів Автономної Республіки Крим, обласним, Київській та Севастопольській міським державним адміністраціям забезпечити дотримання норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах, затверджених цією постановою, у межах відповідних бюджетних призначень.

4. Міністерству охорони здоров'я разом з Міністерством освіти і науки, молоді та спорту установити до 1 травня 2005 р. порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах.

5. Ця постанова набирає чинності з 1 січня 2005 року.

Прем'єр-міністр України

В. ЯНУКОВИЧ

Додаток 1
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ
харчування у дошкільних навчальних закладах для дітей віком до одного року
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Вікова група (місяців)			
	0 - 3	4 - 5	6 - 7	8 - 12
Сухі адаптовані молочні суміші	80 - 100	90 - 120	75 - 80	30 - 60
(або рідкі адаптовані молочні суміші)	(700 - 900)	(900 - 1000)	(900 - 800)	(600 - 500)
Хліб житній (з 10 місяців)				5 - 10
Хліб пшеничний (з 8 місяців)				5 - 10
Крохмаль			1	2
Крупи, бобові, макаронні вироби			20	25 - 30
Картопля			50	85
Овочі			120	180
Фрукти свіжі, цитрусові			10 - 60	70 - 120
Соки			30 - 50	50 - 100
Фрукти сушені			1 - 4	4 - 6
Кондитерські вироби (сухарики, печиво)				3 - 15
Цукор			30	30
Масло вершкове			1 - 4	4 - 6
Олія			1 - 3	3 - 6
Яйця, штук			1/5 жовтка	1/4 - 1/2 жовтка
Молоко, кисломолочні продукти			100 - 200	300 - 380
Сир кисломолочний			10 - 30	30 - 50

М'ясо, м'ясопродукти				50 - 90
Риба, рибопродукти				15 - 25
Кава злакова, цикорій				1
Какао				1
Чай				0,1
Сіль, сіль йодована			1	2
Хімічний склад				
Білки	15	19	23	32
у тому числі тваринні	15	19	22	25
Жири	30	38	53	61
у тому числі рослинні			3	6
Вуглеводи	66	77	115	143
Енергоцінність, ккал	660	730	1029	1249

Примітка. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, - кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби - 15 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(15 \times 7) : 3 = 105 : 3 = 35$ грамів (на день).

Додаток 2
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ

**харчування у дошкільних навчальних закладах (крім санаторних) для
дітей старше одного року**

(денна норма на одну дитину, грамів)

	Вікова група (років)			
	від 1 до 3		від 3 до 6 (7)	
	Кількість приймання їжі			
	3	4	3	4
Хліб житній	20	30	40	60
Хліб пшеничний	55	80	80	120
Борошно пшеничне	15	20	25	32
Крохмаль	3	3	4	4
Крупи, бобові, макаронні вироби	30	40	45	50
Картопля	130	150	190	220
Овочі різні	180	210	230	260
Фрукти свіжі, цитрусові	45	90	100	100
Соки	50	50	70	100
Фрукти сушені	10	10	10	10
Кондитерські вироби	5	15	15	20
Цукор	35	40	45	50
Мед, медопродукти	1	1	2	2
Масло вершкове	12	19	21	25
Олія	6	9	9	15
Сало	1	1	2	2
Яйця, штук	1/4	1/2	1/2	1/2
Молоко, кисломолочні продукти	350	450	400	500
Сир кисломолочний	35	40	45	50
Сир твердий	3	3	5	5
Сметана	5	10	10	15

М'ясо, м'ясопродукти	60	85	100	110
Риба, рибопродукти	20	25	45	50
Кава злакова, цикорій	1	1	4	4
Какао	1	1	2	2
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
Сіль, сіль йодована	2	2	5	8
Дріжджі	1	1	1	1,5
Лавровий лист	0,05	0,05	0,1	0,1
Сухарі панірувальні	2	3	2	3
Томатна паста	2	3	2	3
Ванільний цукор	0,1	0,1	0,1	0,1
Кислота лимонна	0,1	0,1	0,1	0,1
Хімічний склад				
Білки	46,6	60,6	68,1	81,5
у тому числі тваринні	29,1	37,5	48,4	48,5
Жири	45,6	63,5	71,7	86,5
у тому числі рослинні	8,4	12,3	12,7	17,8
Вуглеводи	167,6	229,3	239,2	298,8
Енергоцінність, ккал	1267,2	1731,2	1874,8	2299,4

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, - кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби - 50 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень при роботі дошкільного навчального закладу 5 днів на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(50 \times 5) : 3 = 250 : 3 = 83$ грамів.

2. У літній оздоровчий період (90 днів) витрати на харчування збільшуються на 10 відсотків для придбання свіжих овочів і фруктів.

Додаток 3
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ

харчування у санаторних дошкільних навчальних закладах (групах)
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Санаторні заклади (групи) різних профілів					
	Санаторні заклади (групи) для дітей, які страждають на захворювання органів травлення					
	Вікова група (років)					
	від 1 до 3		від 3 до 6 (7)		від 1 до 3	від 3 до 6 (7)
	Кількість приймання їжі					
	3	4	3	4	5	5
Хліб житній	30	30	50	50		
Хліб пшеничний	55	70	70	110	100	160
Борошно пшеничне	15	20	32	35	10	25
Крохмаль	2	3	3	4	3	4
Крупи, бобові, макаронні вироби	30	35	45	50	40	60
Картопля	140	150	220	240	150	200
Овочі різні	200	250	250	300	180	250
Фрукти свіжі, цитрусові	100	150	160	200	100	150
Соки	60	70	100	130	50	100
Фрукти сушені	10	10	10	12	15	20
Кондитерські вироби	8	12	15	20	10	20
Цукор	35	40	45	50	40	55
Мед, медопродукти	1	1	3	4	1	4
Масло вершкове	25	32	30	40	30	35
Олія	6	9	12	17	6	10

Яйця, штук	1/2	1	1	1	1	1
Молоко, кисломолочні продукти	400	500	450	550	500	550
Сир кисломолочний	45	50	60	70	50	70
Сир твердий	5	5	10	10	5	10
Сметана	10	12	15	18	10	15
М'ясо, м'ясопродукти	85	110	120	130	100	120
Риба, рибопродукти	30	30	60	60	30	60
Кава злакова, цикорій	1	1	2	2	1	2
Какао	1	1	2	4		
Чай	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2
Сіль, сіль йодована	5	5	8	8	5	8
Дріжджі	1	1	1,5	1,5	1	1
Лавровий лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухарі панірувальні	2	3	2	3	2	3
Томатна паста	2	3	2	3	1	2
Хімічний склад						
Білки	60,2	77,1	98,1	116	69,3	96,6
у тому числі тваринні	41,4	51,8	66	69	49	69
Жири	68,3	89,3	110,2	127,7	80,8	113,7
у тому числі рослинні	8,6	12,5	17	24,1	8,6	13,7
Вуглеводи	194,7	260,7	316,3	428,3	223,7	304,1
Енергоцінність, ккал	1634,5	2155	2649,1	3326,2	1899	2625,9

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, - кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби - 50 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень при роботі дошкільного навчального закладу 5 днів на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(60 \times 5) : 3 = 300 : 3 =$

100 грамів.

2. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані мікобактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2001 р. № 1752 "Про норми харчування для осіб, хворих на туберкульоз та інфікованих мікобактеріями туберкульозу".

Додаток 4
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ
харчування у дитячих будинках, загальноосвітніх школах-інтернатах,
інтернатах у складі загальноосвітніх навчальних закладів, школах
соціальної реабілітації та професійних училищах соціальної реабілітації,
професійно-технічних навчальних закладах
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Вікова група (років)			
	від 3 до 6	від 6 до 10	від 10 до 13	від 13 і старше
Хліб житній	100	150	180	200
Хліб пшеничний	130	180	230	250
Борошно пшеничне	30	40	45	50
Крохмаль	3	3	3	3
Крупи, бобові, макаронні вироби	45	65	80	80
Картопля	300	350	400	420
Овочі свіжі	350	400	450	470
Фрукти свіжі, цитрусові	250	300	300	300
Соки	150	180	200	200
Фрукти сушені	20	15	15	15
Кондитерські вироби	30	30	35	40
Цукор	50	60	70	70
Мед, медопродукти	3	4	5	7
Масло вершкове	40	45	50	50
Олія	12	15	18	20
Сало	2	4	6	8
Яйця, штук	1	1	1	1
Молоко, кисломолочні продукти	500	500	500	500
Сир кисломолочний	40	50	70	70
Сир твердий	12	15	20	20
Сметана	15	20	25	25
М'ясо, птиця	125	130	160	160
Ковбасні вироби	25	20	25	40

Риба, рибопродукти	75	85	100	100
Кава злакова, цикорій	2	3	4	5
Какао	2	2	2	3
Чай	0,1	0,2	0,5	0,5
Сіль, сіль йодована	6	8	10	10
Дріжджі	1	2	3	3
Лавровий лист	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухарі панірувальні	2	4	3	4
Томатна паста	2	3	3	4
Ванільний цукор	0,1	0,1	0,1	0,1
Кислота лимонна	0,1	0,1	0,1	0,2
Хімічний склад				
Білки	74	87	100	107
у тому числі тваринні	37	43	51	53
Жири	67	77	90	95
у тому числі рослинні	24	28	15	16
Вуглеводи	355	400	390	428
Енергоцінність, ккал	2319	2641	2500	2995

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, - кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби - 75 г на учня (вихованця), використовується в меню 3 рази на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(75 \times 7) : 3 = 525 : 3 = 175$ грамів.

2. У санаторних школах-інтернатах (для дітей, які страждають на захворювання серцево-судинної системи, хронічні неспецифічні захворювання органів дихання, хронічні неспецифічні захворювання органів травлення, психоневрологічні захворювання, хворих на цукровий діабет) витрати на харчування збільшуються на 8 відсотків для придбання дієтичних продуктів. Зміни норм харчування для дітей у період загострення захворювання вносяться лише за призначенням лікаря.

3. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані мікобактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету

Міністрів України від 27 грудня 2001 р. № 1752 "Про норми харчування для осіб, хворих на туберкульоз та інфікованих мікобактеріями туберкульозу".

4. У літній оздоровчий період (90 днів), неділю, святкові і канікулярні дні витрати на харчування збільшуються на 10 відсотків для придбання свіжих овочів і фруктів.

5. Пункт 5 виключено

6. Учні ліцеїв з посиленою військово-фізичною підготовкою забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 "Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань" (норма № 6 - ліцеїстська).

7. Згідно з нормами для дітей віком від 13 і старше забезпечуються харчуванням також студенти і курсанти вищих навчальних закладів, які відповідно до законодавства перебувають на державному забезпеченні, та студенти і курсанти з числа дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування, які перебувають на повному державному забезпеченні або яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника. У разі відсутності можливості для організації повноцінного харчування зазначеним категоріям студентів, курсантів у навчальному закладі може виплачуватися грошова компенсація у розмірі вартості харчування у школах-інтернатах відповідного регіону з урахуванням торговельних націнок. Особам, яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника, виплачується вартість обіду.

8. Діти, які перебувають в притулках для дітей, центрах соціально-психологічної реабілітації дітей, соціально-реабілітаційних центрах (дитячі містечка), забезпечуються харчуванням згідно з нормами, передбаченими цим додатком.

(додаток 4 із змінами, внесеними згідно з постановами Кабінету Міністрів України від 26.06.2007 р. № 873, від 08.08.2012 р. № 734)

Додаток 5
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ

**харчування в училищах фізичної культури та олімпійського резерву
(денна норма на одну дитину, грамів)**

Найменування продукту	Група харчування за енерговитратами				
	перша	друга	третя	четверта	п'ята
Хліб житній	85	110	145	185	195
Хліб пшеничний	150	200	240	320	400
Борошно пшеничне	15	15	15	25	25
Крохмаль	2	2	2	2	2
Крупи, бобові, макаронні вироби	65	75	95	110	135
Картопля	190	205	275	290	360
Овочі свіжі	280	285	370	440	500
Фрукти свіжі, цитрусові	270	300	370	460	550
Соки	120	140	170	210	220
Фрукти сушені	10	10	15	20	25
Кондитерські вироби	50	75	100	135	200
Цукор	60	60	70	60	75
Мед, медопродукти	15	17	23	25	30
Масло вершкове	10	15	20	25	30
Олія	15	15	20	20	30
Сало	2	3	3	5	6
Яйця, штук	1	1	1	1	1
Молоко, кисломолочні продукти	380	425	480	540	400
Сир кисломолочний	40	50	60	60	90
Сир твердий	15	25	30	45	70
Сметана	15	20	20	25	35
М'ясо, м'ясопродукти	165	200	240	400	490
Риба, рибопродукти	45	70	80	125	140
Кава, кава злакова, цикорій	4	4	4	5	5

Какао	3	3	3	4	4
Чай	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5
Сіль, сіль йодована	6	8	10	8	10
Дріжджі	1	1	1	2	2
Спеції	0,04	0,04	0,06	0,07	0,08
Мінеральна вода	100	100	180	200	200
Хімічний склад					
Білки	85	105	130	160	205
у тому числі тваринні	51	63	78	96	123
Жири	66	87	119	160	205
у тому числі рослинні	17	22	30	40	51
Вуглеводи	342	450	527	655	834
Енергоцінність, ккал	2302	3003	3699	4700	6001

Розподіл груп харчування за енерговитратами

Групи харчування за енерговитратами	Калорійність раціону, ккал	Вік, років	Стать	Вид спорту
Перша	2300 (2000 - 2600)	11 - 13	хлопчики	спортивна гімнастика
		11 - 13	дівчатка	спортивна гімнастика
Друга	3000 (2800 - 3200)	14 - 17	юнаки	спортивна гімнастика
		14 - 17	дівчата	спортивна гімнастика
Третя	3700 (3200 - 3900)	11 - 13	хлопчики	фехтування, легка атлетика (стрибки, метання, спринт тощо)
		11 - 13	дівчатка	фехтування, легка атлетика (стрибки, метання, спринт тощо)
		14 - 17	юнаки	бокс, боротьба (легка вагова категорія)
Четверта	4700	11 - 13	хлопчики	плавання

	(4500 - 5000)	11 - 17	дівчата	плавання
		14 - 17	юнаки	футбол, легка атлетика (спортивна ходьба, біг на середні та довгі дистанції, спринт)
		14 - 17	дівчата	фехтування, легка атлетика (спортивна ходьба, біг на середні та довгі дистанції, спринт)
		14 - 17	юнаки	бокс, боротьба (середня вагова категорія)
П'ята	6000 (5600 - 6400)	14 - 17	юнаки	фехтування, плавання, бокс, боротьба (важка вагова категорія)

- Примітки:**
1. Харчування учасників обласних, районних (міських) спортивних змагань, зборів, олімпіад та інших масових заходів здійснюється за нормами для дітей віком від 13 років і старше згідно з додатком 4, а республіканських, міжнародних - для четвертої групи харчування за енерговитратами згідно з додатком 5.
 2. Вартість харчування в дорозі та під час проведення одноденних заходів визначається за нормами згідно з додатком 4 для дітей віком від 13 років і старше.
 3. За нормами для дітей третьої групи харчування забезпечуються учні хореографічних училищ віком 11 - 13 років.
 4. За нормами для дітей четвертої групи харчування забезпечуються учні хореографічних училищ віком 14 - 17 років.

Додаток 6
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ
харчування в оздоровчих закладах для учнів (вихованців)
навчальних закладів

(денна норма на одного учня (вихованця), грамів)

Найменування продукту	Оздоровчі заклади (табори)			
	праці та відпочинку	позаміські (стаціонарні), профільні	санаторні, спеціалізовані	з денним перебуванням, профільні
Хліб житній	150	100	100	40
Хліб пшеничний	250	250	200	90
Борошно пшеничне	50	10	20	10
Крохмаль	8	8	8	3
Крупи, бобові, макаронні вироби	80	75	70	32
Картопля	400	350	400	180
Овочі різні	420	400	450	210
Фрукти свіжі	150	100	150	50
Соки	100	100	100	50
Фрукти сушені	15	15	10	10
Кондитерські вироби	40	20	30	10
Цукор	60	50	50	35
Мед, медопродукти	4	4	5	2
Масло вершкове	35	45	45	20
Олія	20	15	20	8
Сало	20	20	10	
Яйця, штук	1	1	1	1/2
Молоко, кисломолочні продукти	500	500	600	250
Сир кисломолочний	50	40	60	25
Сир твердий	20	15	10	5
Сметана	25	15	20	10

М'ясо, м'ясопродукти	200	160	200	80
Риба, рибопродукти	60	60	60	30
Кава злакова	3,5	1,5	2,5	1
Какао	1	1	1	
Чай	1,5	0,2	0,2	0,1
Сіль, сіль йодована	10	10	10	8
Дріжджі	1	2	2	
Лавровий лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Кислота лимонна	0,05	0,05	0,05	0,05
Хімічний склад				
Білки	116	118	130	58
у тому числі тваринні	69	68	82	35
Жири	115	116	128	57
у тому числі рослинні	23	15	20	8
Вуглеводи	500	428	436	212
Енергоцінність, ккал	3500	3228	3418	1593

Примітка. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються у межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, - кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби - 60 г на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(60 \times 7) : 3 = 420 : 3 = 140$ грамів.

Додаток 7
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ
харчування у загальноосвітніх навчальних закладах для одноразового
харчування учнів
(норма на одного учня, грамів)

Найменування продукту	Вікова група (років)	
	від 6 до 10	від 10 і старше
Хліб житній	60	80
Борошно пшеничне	5	10
Крупи, бобові, макаронні вироби	21	30
Цукор	15	18
Масло вершкове	8	10
Олія	7	10
Картопля	100	120
Овочі різні	140	180
Фрукти, соки	50	75
Фрукти сушені	8	8
Яйця, штук	1/4	1/4
Молоко та кисломолочні продукти	18	20
Сир кисломолочний	16	20
Сметана	5	6
М'ясо, птиця, м'ясопродукти	35	35
Риба та рибопродукти	25	25
Чай	0,1	0,1
Хімічний склад		
Білки	27	31,8
у тому числі тваринні	14,1	15
Жири	25,6	30,7
у тому числі рослинні	7	10
Вуглеводи	114	143
Енергоцінність, ккал	794	975

- Примітки:**
1. До набору продуктів не включені сіль, дріжджі, спеції, що видаються згідно із затвердженими рецептурами.
 2. За нормами для дітей віком від 6 до 10 років забезпечуються безоплатним одноразовим харчуванням учні 1 - 4 класів та учні, які відвідують групи продовженого дня.
 3. За нормами для дітей відповідного віку забезпечуються безоплатним харчуванням діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, та діти з малозабезпечених сімей згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 р. № 856.

Додаток 8
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ
заміни продуктів за енергоцінністю

(грамів)

Продукт, вага	Продукт-замінник	Вага
Яловичина, 1 (25 відсотків відходів)	Кролятина	0,97
	Баранина	0,93
	Птиця (тушки, стегенця)	0,77
	Свинина (нежирна)	0,54
	Ковбаса варена (сосиски, сардельки)	0,57
	Риба (минтай, 23 відсотки відходів)	2,6
	Серце яловиче	1,77
	Сир кисломолочний напівжирний	0,9
	Яйце куряче	1,02 (1/5 шт.)
	Консерви "Яловичина тушкована"	0,6
	Консерви "Сніданок туриста"	0,8
Молоко, 1	Молоко сухе	0,11
	Молоко згущене стерилізоване	0,37
	Молоко згущене з цукром	0,16
	Вершки згущені з цукром	0,14
	Вершки сухі	0,09
	Сир кисломолочний напівжирний	0,33
	Сир твердий	0,15
	Кисломолочні продукти (кефір, наріне, лактинум, ацидофільне молоко тощо)	0,79
Сир кисломолочний напівжирний, 1	М'ясо (яловичина)	1,11
	Риба (минтай, 23 відсотки відходів)	2,89
	Сир твердий	0,45
Яйце куряче, 1	Сир кисломолочний напівжирний	0,87
	М'ясо (яловичина)	0,98
	Риба (минтай, 23 відсотки відходів)	2,53
	Молоко	2,64

		Яєчний порошок	0,26
		Сир твердий	0,38
Риба, (23 відходів)	1 відсотки	М'ясо (яловичина)	0,39
		Птиця (тушки, стегенця)	0,3
		Консерви рибні натуральні	0,56
		Сир	0,35
		Яйце куряче	0,39
Картопля, (30 відходів)	1 відсотків	Капуста білокачанна	1
		Капуста цвітна	0,74
		Пюре картопляне сухе	0,25
		Квасоля, горох свіжі	0,52
		Квасоля, горох сухі	0,07
Бобові (зерно), 1		Квасоля, горох свіжі	4,25
		Квасоля спаржева свіжа	7,4
		Кукурудза консервована	4,94
		Горошок зелений консервований	8,19
		Квасоля консервована	8,19
		Соеві продукти сухі або паста соєва	0,87 або 1
Томати свіжі, 1		Томати консервовані	1,04
		Томатний сік	1,14
Буряк столовий свіжий, 1		Буряк консервований	1,08
Капуста свіжа, 1		Капуста морська	1
		Капуста салатна	1
		Салат	1
		Капуста цвітна	1
Морква столова свіжа, 1		Морква консервована	1,04
Яблука свіжі, 1		Яблука консервовані	0,41
		Сік яблучний	0,92
		Яблука сушені	0,18
		Сливи сушені	0,16
		Абрикоси сушені	0,17
		Родзинки	0,15
		Сік виноградний	0,65

	Сік сливовий	0,53
Масло вершкове, 1	Олія (соняшникова, кукурудзяна)	0,74
Хліб пшеничний, 1	Крупи пшеничні	0,73
	Хліб житній	1,13
	Хлібці пшеничні, житні	0,94
	Сухарі пшеничні	0,75
	Печиво галетне	0,25
Томатна паста, 1	Томатне пюре	0,66
	Томатний соус	0,66
	Томатний сік	3,42
	Томати свіжі	2,95
Олія соняшникова, 1	Олія кукурудзяна	1
	Олія соєва	1
Цукор, 1	Мед	1,25
Кондитерські вироби, 1	Мед, медопродукти	1

Примітка. У разі надходження продовольчої сировини (продуктів харчування), в якій питома вага відходів перевищує стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка, під час якої встановлюється фактична кількість відходів. Результати обробки засвідчуються актом за підписом трьох осіб, який затверджується керівником закладу.

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Міністерства охорони здоров'я
України,
Міністерства освіти і науки України
від 1 червня 2005 р. № 242/329
Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
15 червня 2005 р. за № 661/10941

ПОРЯДОК ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ У НАВЧАЛЬНИХ ТА ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДАХ

1. Цей Порядок визначає механізм організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності.

2. При організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах слід керуватися Конституцією України, Законами України "Про освіту", "Про дошкільну освіту", "Про загальну середню освіту", "Про професійно-технічну освіту", "Про позашкільну освіту", "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", "Про захист населення від інфекційних хвороб", постановами Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах", від 03.11.97 № 1200 "Про Порядок та норми надання послуг з харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільнюються від оподаткування податком на додану вартість", іншими нормативно-правовими актами, що регулюють питання стосовно харчування дітей, та цим Порядком.

3. Процес організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах складається з: відпрацювання режиму і графіка харчування дітей; визначення постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини; приймання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості; складання меню-розкладу; виготовлення страв; проведення реалізації готових страв і буфетної продукції; надання дітям готових страв і буфетної продукції; ведення обліку дітей, які отримують безоплатне гаряче харчування, а також гаряче харчування за кошти батьків; контроль за харчуванням; інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

4. Відповідальними за організацію харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від підпорядкування, типів і форм власності, за матеріально-технічний стан харчоблоку (їдальні, буфету), додержання вимог санітарного законодавства є засновники (власники), керівники цих закладів та організації (підприємства), що забезпечують харчування дітей.

5. Розподіл коштів на організацію гарячого харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, облік і звітність за використання коштів, які

виділяються на безоплатне харчування, здійснюється відповідно до чинного законодавства.

6. Безоплатне харчування учнів у навчальних закладах з денною формою перебування у закладах здійснюється тільки в робочі дні. У разі відсутності учнів під час навчання компенсація за харчування не проводиться.

7. Харчування дітей, які не підлягають безоплатному харчуванню у загальноосвітніх навчальних закладах, здійснюється за безготівковим розрахунком (попереднього придбання абонементів або талонів один раз на місяць), а також за готівку.

8. Між засновником (власником) навчального, оздоровчого закладу та організацією (підприємством громадського харчування), що має відповідні документи, які дають право на проведення торговельної діяльності у сфері громадського харчування, укладається угода.

9. Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах здійснюється відповідно до норм харчування дітей, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах". Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу.

10. Потреби навчальних закладів на організацію харчування дітей задовольняються державою позачергово відповідно до затверджених нормативів.

11. Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах забезпечується безпосередньо у закладі. При відсутності їдальні, харчоблоку дітей харчують у закладі громадського харчування або поставляються готові страви від підприємства громадського харчування. Між засновником (власником) і організаціями (підприємствами), які здійснюють харчування, укладаються угоди за погодженням з територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби.

12. Якщо харчування учнів здійснюється організацією (підприємством громадського харчування), штат харчоблоку (їдальні, буфету) не належить до штатного розпису навчального, оздоровчого закладу.

13. Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішеннями тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби. Під час прийняття рішень тендерними комітетами (комісіями) надається перевага постачальникам з прямими поставками та поставками з найменшою кількістю посередників.

14. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на постачальника, організацію (підприємство), що забезпечують харчування учнів, або керівника закладу, якщо працівники харчоблоку входять до штатного розпису закладу, відповідно до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини".

15. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити до навчальних та оздоровчих закладів разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

16. Бракераж сирій продукції здійснюється комірником, завідувачем виробництва, кухарем із залученням медичного працівника закладу.

17. Асортимент шкільних буфетів визначено Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63. Уключення до цього асортименту нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку МОЗ України.

18. Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу складають графіки і маршрути постачання.

19. Керівником закладу (навчального, оздоровчого, підприємства громадського харчування або організації, що надає послуги з харчування дітей) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

20. Наказом керівника закладу призначається особа, відповідальна за організацію харчування дітей.

До його обов'язків входять: координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням дітей; відпрацювання режиму і графіка харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі; опрацювання інформації щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування (у тому числі дітей пільгових категорій); участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника); контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, буфетної продукції; контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо.

21. Облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, здійснює класний керівник, який вчасно повідомляє про наявність учнів особу, відповідальну за організацію харчування.

22. Керівником (навчального або оздоровчого закладу, підприємства громадського харчування або організації, що надають послуги із забезпечення харчування дітей) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

23. Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку, їдальні навчального, оздоровчого закладу на підставі примірних двотижневих меню, підписується керівником закладу.

Меню-розклад складається єдиним для всіх дітей закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування. Щоденний меню-розклад ураховує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину.

24. Працівники, пов'язані з організацією харчуванням дітей, повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

25. Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу.

26. Контроль та державний санітарно-епідеміологічний нагляд за організацією харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах покладається на органи охорони здоров'я.

**Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду
МОЗ України**

А. М. Пономаренко

**Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти
МОН України**

П. Б. Полянський

ПОРЯДОК
провадження торговельної діяльності та правила торговельного
обслуговування на ринку споживчих товарів

Загальна частина

1. Ці Порядок та правила визначають загальні умови провадження торговельної діяльності суб'єктами оптової торгівлі, роздрібною торгівлі, закладами ресторанного господарства, основні вимоги до торговельної мережі, мережі закладів ресторанного господарства і торговельного обслуговування споживачів (покупців), які придбавають товари у підприємств, установ та організацій незалежно від організаційно-правової форми і форми власності, фізичних осіб - підприємців та іноземних юридичних осіб, що провадять підприємницьку діяльність на території України (далі - суб'єкти господарювання).

2. У цих Порядку та правилах терміни вживаються у значенні, наведеному у ДСТУ 4303-2004 "Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять" і ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація".

3. Торговельна діяльність провадиться суб'єктами господарювання у сфері роздрібною та оптовою торгівлі, а також ресторанного господарства.

4. Торговельна діяльність регулюється Господарським і Цивільним кодексами України, Законом України "Про захист прав споживачів", іншими актами законодавства, а також цим Порядком.

4¹. Особливості продажу окремих груп продовольчих та непродовольчих товарів, здійснення різних видів торгівлі, роботи закладів ресторанного господарства регулюються правилами, які затверджуються Мінекономіки за погодженням з Мінфіном, крім випадків, установлених законом.

Порядок провадження торговельної діяльності

5. Суб'єкт господарювання провадить торговельну діяльність після його державної реєстрації, а у випадках, передбачених законодавчими актами, за наявності відповідних дозвільних документів (ліцензії, торговельного патенту тощо).

6. Суб'єкт господарювання може мати:

торговельні об'єкти оптової торгівлі, складське приміщення або мережу складів - для провадження оптової торговельної діяльності;

роздрібну, дрібнороздрібну торговельну мережу - для провадження роздрібною торговельною діяльністю;

мережу закладів ресторанного господарства (ресторани, кафе, кафетерії тощо) - для здійснення ресторанного обслуговування.

7. Торговельними об'єктами є:

1) у сфері оптової торгівлі:

склад товарний (універсальний, спеціалізований, змішаний);
магазин-склад;

2) у сфері роздрібно́ї торгівлі:

магазин, який може бути:

- продовольчим, непродовольчим, змішаним (за товарною спеціалізацією);

- універсальним, спеціалізованим, вузькоспеціалізованим, комбінованим, неспеціалізованим (за товарним асортиментом);

- з індивідуальним обслуговуванням, самообслуговуванням, торгівлею за зразками, торгівлею за замовленням (за методом продажу товарів);

павільйон;

кіоск, ятка;

палатка, намет;

лоток, рундук;

склад товарний;

кранниця-склад, магазин-склад.

8. Заклад ресторанного господарства розміщується у спеціально призначеному та обладнаному приміщенні.

9. Торговельні об'єкти розміщуються в установленому порядку.

10. Суб'єкти господарювання повинні забезпечити:

відповідність приміщення (місця) для провадження діяльності у сфері торгівлі і ресторанного господарства необхідним санітарним нормам, а технічного стану приміщення (місця), будівлі та устаткування - вимогам нормативних документів щодо зберігання, виробництва та продажу відповідних товарів, а також охорони праці;

наявність на видному та доступному місці куточка покупця, в якому розміщується інформація про найменування власника або уповноваженого ним органу, книга відгуків та пропозицій, адреси і номери телефонів органів, що забезпечують захист прав споживачів;

розміщення торговельного патенту, ліцензії відповідно до встановлених законодавством вимог;

продаж товарів та їх обмін згідно з установленими правилами і нормами.

На вимогу споживача (покупця) відповідальний працівник суб'єкта господарювання повинен надати йому цей Порядок, Закон України "Про захист прав споживачів", санітарні норми, ветеринарні документи, правила продажу окремих видів товарів відповідно до спеціалізації суб'єкта господарювання.

11. Суб'єкт господарювання самостійно вирішує питання забезпечення торговельних приміщень (місць) обладнанням (холодильним, підйомно-транспортним, ваговимірювальним тощо), реєстраторами розрахункових операцій відповідно до законодавства та нормативних документів.

Засоби вимірювальної техніки, що використовуються у торговельній діяльності, повинні бути у справному стані, мати повірочне клеймо та проходити періодичну перевірку в установленому законодавством порядку.

12. На фасаді торговельного об'єкта розміщується вивіска із зазначенням найменування суб'єкта господарювання. Біля входу до торговельного об'єкта на видному місці розміщується інформація про режим роботи.

У разі здійснення виїзної (виносної) торгівлі, а також продажу товарів з використанням інших нестационарних засобів на робочому місці продавця встановлюється табличка із зазначенням прізвища, імені та по батькові продавця, а також відомості про суб'єкта господарювання, що організував торгівлю:

для юридичної особи - найменування, адреси і номера телефону;

для фізичної особи - підприємця - прізвища, імені та по батькові.

Усі відомості оформляються відповідно до законодавства про мови.

13. Режим роботи торговельного об'єкта та закладу ресторанного господарства, що належать до комунальної власності, встановлюється органами місцевого самоврядування відповідно до законодавства.

Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах, в установах та організаціях, режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією.

У разі закриття торговельного об'єкта для проведення санітарних заходів, ремонту, технічного переобладнання та проведення інших робіт суб'єкт господарювання повинен розмістити поряд з інформацією про режим роботи оголошення про дату та період закриття.

Під час оптового продажу суб'єкт господарювання може здійснювати повний чи обмежений цикл збутових операцій з переходом права власності на товар або обмежений цикл операцій обслуговування без переходу права власності на товар.

Оптовий продаж споживчих товарів може здійснюватися на оптових ярмарках, виставках-продажу, оптових продовольчих ринках, товарних аукціонах та за допомогою засобів зв'язку.

14. Заклад ресторанного господарства:

забезпечує наявність асортименту продукції, що затверджується відповідно до типу закладу або класу (ресторан, бар) його власником (керівником);

виготовляє продукцію з дотриманням вимог, передбачених нормативними документами, а також має право розробляти і виготовляти фірмові страви, технологічна документація яких затверджується в установленому порядку.

15. Торговельна діяльність суб'єкта господарювання припиняється у порядку, встановленому законодавством.

Правила торговельного обслуговування споживачів (покупців)

16. Працівники суб'єкта господарювання зобов'язані забезпечити реалізацію прав споживачів, визначених Законом України "Про захист прав споживачів", виконувати ці правила та вимоги інших нормативно-правових актів, що регулюють торговельну діяльність. Працівники, залучені до виготовлення, зберігання та реалізації харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати спеціальну підготовку.

17. Забороняється продаж товарів, що не мають відповідного маркування, належного товарного вигляду, на яких строк придатності не зазначено або зазначено з порушенням вимог нормативних документів, строк придатності яких минув, а також тих, що надійшли без документів, передбачених законодавством, зокрема які засвідчують їх якість та безпеку.

18. У документах на товари, що підлягають обов'язковій сертифікації, повинні зазначатися реєстраційні номери сертифіката відповідності чи свідоцтва про визнання відповідності та/або декларації про відповідність, якщо це встановлено технічним регламентом.

19. Забороняється безпідставне вилучення, приховання або затримання реалізації виставлених для продажу товарів.

Забороняється примушувати покупця придбавати товари неналежної якості або непотрібного йому асортименту.

Не допускається продаж товарів, вільна реалізація яких заборонена.

Обслуговування окремих категорій громадян, яким згідно із законодавством надаються відповідні пільги, як правило, здійснюється в спеціально відведених торговельних приміщеннях (відділах, секціях).

20. Продаж товарів та продукції, виготовленої у закладі ресторанного господарства, здійснюється суб'єктом господарювання за цінами, що встановлюються відповідно до законодавства.

Ціни на товари і продукцію зазначаються на ярликах (цінниках) або у покажчиках цін, у сфері ресторанного господарства - на ярликах (цінниках) на закуплені товари та у прейскурантах і меню на продукцію, виготовлену в закладі ресторанного господарства.

21. Суб'єкт господарювання зобов'язаний:

надавати споживачеві (покупцеві) у доступній формі необхідну, достовірну та своєчасну інформацію про товари;

усіляко сприяти споживачеві (покупцеві) у вільному виборі товарів і додаткових послуг, на його вимогу провести перевірку якості, безпеки, комплектності, міри, ваги та ціни товарів з наданням йому контрольнo-вимірjовальних приладів, документів, які підтверджують якість, безпеку, ціну товарів;

забезпечити можливість використання спеціальних платіжних засобів під час здійснення розрахунків за продані товари (надані послуги) відповідно до законодавства;

перевірити справність виробу, продемонструвати, за можливості, його роботу та ознайомити споживача з правилами користування;

забезпечити приймання, зберігання і продаж товарів та продукції, виготовленої у закладі ресторанного господарства, відповідно до законодавства;

забезпечити доступ споживачів до торговельних об'єктів без здавання на збереження особистих речей, крім товарів, реалізація яких здійснюється у таких торговельних об'єктах;

створити умови для збереження речей споживачів, у разі, коли вхід до торговельного об'єкта з товарами, які реалізуються в таких закладах, заборонено.

22. Розрахунки за продані товари та надані послуги можуть здійснюватися готівкою та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) відповідно до законодавства. Разом з товаром споживачеві в обов'язковому порядку видається розрахунковий документ установленої форми на повну суму проведеної операції, який засвідчує факт купівлі товару та/або надання послуги.

У закладі ресторанного господарства, в якому обслуговування здійснюють офіціанти, оплата проводиться безпосередньо офіціанту відповідно до рахунка, що виписується на бланку встановленої форми. Після розрахунку офіціант видає споживачеві розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція).

23. Касир та інший працівник, з якими споживач розраховується за товар, під час проведення розрахунку повинен чітко назвати суму, що підлягає сплаті, суму, одержану від споживача, і покласти гроші окремо на видному місці, оформити розрахунковий документ на повну суму покупки, назвати споживачеві належну йому суму здачі та видати її разом з розрахунковим документом.

Касир та інший працівник, які мають право одержувати від споживача гроші за проданий товар, зобов'язані приймати без обмежень банкноти і монети Національного банку (у тому числі пам'ятні, ювілейні монети, зношені банкноти та монети), які є засобами платежу, за номінальною вартістю, а також забезпечувати наявність у касі банкнот і монет для видачі здачі.

Правильність розрахунку споживач перевіряє на місці, не відходячи від каси.

Забороняється зберігання на місці проведення розрахунку (в касі, грошовому ящику, сейфі тощо) готівки, що не належить суб'єкту господарювання, а також особистих речей касира чи інших працівників.

24. Вибрані споживачем непродуктові товари за домовленістю з адміністрацією торговельного об'єкта можуть зберігатися в торговельному залі із зазначенням на виписаному товарному чеку часу оплати. Якщо споживач не вніс плату у визначений час, товар надходить у продаж.

25. Придбані великогабаритні товари (меблі, будівельні матеріали, піаніно, холодильники, пральні машини тощо) споживач має право залишити на зберігання у суб'єкта господарювання на узгоджений строк шляхом укладення договору зберігання відповідного товару. До залишеного на зберігання товару додається копія розрахункового документа, на якій зазначається строк зберігання, а на самому товарі розміщується табличка з написом "Продано". Суб'єкт господарювання протягом зазначеного строку несе відповідальність за зберігання і якість товару.

26. Для здійснення продажу непродовольчих товарів для особистого користування (одяг, взуття, трикотажні вироби тощо) суб'єкт господарювання

повинен створити умови для їх примірки, а технічно складних та інших товарів, які потребують перевірки, - умови для її проведення.

27. Вимоги споживача до якості, безпеки та обміну товарів задовольняються суб'єктом господарювання відповідно до Закону України "Про захист прав споживачів".

28. У разі відпуску недоброякісної або виготовленої з порушенням технології страви (виробу) споживач має право за своїм вибором вимагати від суб'єкта господарювання замінити її або сплатити вартість.

29. У закладі ресторанного господарства забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення і пропонувати споживачеві обов'язковий асортимент продукції, виробленої у такому закладі.

30. Продаж продовольчих товарів, готових до вживання, а також тих, що швидко псуються, інших продовольчих товарів (у тому числі овочів і фруктів) за межами торговельного приміщення (виїзна, виносна торгівля) здійснюється у відведених для цього місцях за наявності у суб'єкта господарювання дозволу на розміщення пересувних малих архітектурних форм та за умови дотримання встановлених для таких товарів температурного режиму зберігання і санітарних норм.

На кожен партію таких товарів, якщо це передбачено законом, видається супровідний документ, яким підтверджується їх якість та безпека, із зазначенням найменування товару, виробника, його адреси, дати виробництва (виготовлення), строку придатності.

31. Заклад ресторанного господарства зобов'язаний забезпечити зберігання речей споживача в гардеробі (за його наявності). Відповідальність за збереження речей споживача в гардеробі несе заклад згідно із законодавством.

Основні санітарні вимоги до підприємства торгівлі та його працівників

32. Суб'єкт господарювання повинен утримувати торговельні та складські приміщення, а також прилеглу до них територію відповідно до санітарних норм.

Під час продажу товарів і після закінчення виїзної (виносної) торгівлі суб'єкт господарювання зобов'язаний вжити заходів для дотримання чистоти на місці торгівлі та навколо нього.

Адміністрація торговельного об'єкта, в якому здійснюється продаж продовольчих товарів, зобов'язана забезпечити кожного працівника одягом, що відповідає санітарним нормам.

Для зберігання верхнього одягу та особистих речей працівників обладнується окреме приміщення.

33. У разі зберігання товарів у складських приміщеннях і розміщення їх у торговельних залах чи на об'єктах дрібнороздрібної мережі працівники суб'єкта господарювання зобов'язані дотримуватися принципу товарного сусідства, санітарних норм, норм складування і вимог протипожежної безпеки.

34. Торговельний об'єкт обладнується відповідно до вимог нормативно-правових актів з питань охорони праці, здоров'я та навколишнього природного середовища, протипожежної безпеки, а також санітарних норм.

35. Суб'єкт господарювання зобов'язаний забезпечити наявність у працівників, що здійснюють продаж продовольчих товарів, особистих медичних книжок установленого зразка, організацію і своєчасність проходження ними медичних оглядів та контроль за допуском їх до роботи за наявності необхідного медичного висновку. Медичні книжки пред'являються на вимогу працівників санітарно-епідеміологічної служби.

Контроль за дотриманням цих Порядку та правил

36. Контроль за дотриманням цих Порядку та правил здійснюють органи виконавчої влади та органи місцевого самоврядування у межах їх компетенції відповідно до законодавства.

37. Перевірка дотримання цих Порядку та правил проводиться посадовою особою відповідного органу пред'явленням службового посвідчення та направлення на перевірку в присутності особи, що здійснює продаж товарів, і представника суб'єкта господарювання, що перевіряється.

Результати перевірки оформлюються актом, один примірник якого залишається у суб'єкта господарювання.

Особа, що допустила порушення цих Порядку та правил, зобов'язана дати письмове пояснення, яке додається до акта. У разі відмови підписати акт чи дати пояснення в акті робиться запис про те, що зазначена особа ознайомена із змістом акта і від його підписання відмовилася.

Працівники суб'єкта господарювання зобов'язані створити умови для проведення перевірки та забезпечити здійснення заходів щодо усунення виявлених недоліків і порушень.

38. Суб'єкт господарювання повинен мати журнал реєстрації перевірок установленого зразка, в якому особи, що їх проводять, роблять відповідні записи.

39. За порушення цих Порядку та правил суб'єкт господарювання та його працівники несуть відповідальність згідно із законодавством.

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Міністерства економіки та з
питань європейської інтеграції України
від 11 липня 2003 р. № 185
Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
23 липня 2003 р. за № 628/7949

ПРАВИЛА **роздрібної торгівлі продовольчими товарами**

I. Загальні положення

1. Ці Правила регламентують порядок приймання, зберігання, підготовки до продажу і продаж продовольчих товарів через роздрібну торговельну мережу, а також визначають вимоги в дотриманні прав споживачів щодо якості й безпеки товару та рівня торговельного обслуговування.

Правила роздрібної торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією, алкогольними напоями та тютюновими виробами регулюються окремими правилами.

2. Правила поширюються на всіх суб'єктів господарської діяльності незалежно від форм власності, які здійснюють на території України роздрібний продаж продовольчих товарів.

3. Роздрібний продаж продовольчих товарів здійснюється через спеціалізовані підприємства, у тому числі фірмові, підприємства з універсальним асортиментом продовольчих товарів, магазини "Товари повсякденного попиту" системи споживчої кооперації, відділи (секції) підприємств з універсальним асортиментом непродовольчих товарів, стаціонарну дрібнороздрібну торговельну мережу (палатки, кіоски, торговельні автомати), пересувну торговельну мережу (автомагазини, автопричепи, візки, лотки, бочки, цистерни тощо), склади-магазини, заклади (підприємства) громадського харчування.

Продаж продовольчих товарів здійснюється за методом самообслуговування, за попереднім замовленням споживачів (у магазині, за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку), шляхом індивідуального обслуговування споживачів.

4. Суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний забезпечити стан торговельних приміщень для роздрібного продажу продовольчих товарів відповідно до вимог санітарно-гігієнічних, технологічних, протипожежних норм і правил щодо приймання, зберігання та реалізації харчових продуктів і продовольчої сировини, належного зберігання матеріальних цінностей, створення умов для використання реєстраторів розрахункових операцій.

5. Режим роботи торговельного об'єкта встановлюється суб'єктом господарювання самостійно, а у випадках, передбачених законодавством, за погодженням з органами місцевого самоврядування.

6. Торговельно-технологічне обладнання, що використовується під час роздрібного продажу продовольчих товарів, повинно забезпечувати збереження їх якості й товарного вигляду протягом усього терміну їх реалізації. Забороняється приймати, зберігати та продавати продовольчі товари, що швидко псуються, без використання холодильного обладнання.

7. Засоби виміральної техніки, які використовуються під час продажу товарів, повинні бути в справному стані, мати повірочне тавро територіального органу Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики і проходити періодичну повірку в установленому порядку.

8. Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів повинні мати санітарний паспорт, бути чистими, у справному стані. Кузов автомашини повинен мати спеціальне покриття, що легко піддається миттю.

9. Працівники, що здійснюють транспортування, зберігання і продаж продуктів харчування (будь-який продукт, що в натуральному вигляді чи після відповідної обробки вживається людиною в їжу або для пиття), повинні мати спеціальну освіту (підготовку), вони підлягають обов'язковому медичному огляду. Кожен працівник повинен мати особисту медичну книжку встановленого зразка. Працівники суб'єкта господарської діяльності, які не пройшли медичне обстеження, до роботи не допускаються.

Працівники суб'єкта господарської діяльності повинні бути одягнені у формений чи інший одяг, що відповідає санітарним вимогам.

10. Суб'єкт господарської діяльності повинен мати санітарні правила, зареєстрований санітарний журнал, особисті медичні книжки працівників, асортиментний перелік товарів, що реалізуються.

11. Усі харчові продукти і продовольча сировина в суб'єкта господарської діяльності повинні бути з документами, наявність яких передбачена чинними нормативно-правовими актами. Харчові продукти і продовольча сировина, які надходять у торговельну мережу, повинні відповідати вимогам чинного законодавства, чинних нормативно-правових актів і нормативних документів щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Суб'єкт господарської діяльності повинен реалізовувати харчові продукти, які підлягають обов'язковій сертифікації, за умови наявності в документах, згідно з якими вони надійшли, реєстраційних номерів сертифіката відповідності чи свідоцтва про визнання відповідності та/або декларації про відповідність, якщо це встановлено технічним регламентом з підтвердження відповідності на відповідні харчові продукти.

12. Неякісні та небезпечні харчові продукти і продовольча сировина підлягають вилученню з обігу в порядку, установленому Законом України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції".

До неякісних належать харчові продукти і продовольча сировина, якісні показники та споживчі властивості яких не відповідають зазначеним у нормативному документі чи нормативно-правовому акті, а також такі, якість яких знизилась унаслідок порушення маркування; порушення чи деформування тари та окремих одиниць упаковки (крім бомбажних консервів); наявності сторонніх запахів, ознак замокання, що не становлять загрози для споживачів; наявності сторонніх домішок чи предметів, що можуть бути видалені.

Вилучені з обігу неякісні харчові продукти і продовольча сировина (крім харчових продуктів, що швидко псуються і термін придатності яких не перевищує 30 діб) можуть бути повернуті в обіг у разі приведення їх у відповідність до встановлених вимог шляхом сортування, очищення, повторного маркування, зміни цільового призначення зазначеної продукції, промислової переробки тощо.

До небезпечних належать харчові продукти і продовольча сировина, показники безпеки яких не відповідають установленим в Україні для даного виду продукції, а також харчові продукти і продовольча сировина, споживання яких пов'язане з ризиком для здоров'я і життя людини, зокрема фальсифіковані, контрабандні, безхазяйні харчові продукти і продовольча сировина, а також такі, що не можуть бути належним чином ідентифіковані, на які відсутні супровідні документи виробника (власника), що підтверджують їх походження, або документи, що підтверджують їх якість і безпеку; термін придатності до споживання (використання) яких закінчився; виготовлені із застосуванням не дозволених в установленому порядку компонентів, харчових добавок, матеріалів, технологій тощо; з явно вираженими ознаками псування та пошкодження гризунами чи комахами.

Небезпечні та неякісні харчові продукти і продовольча сировина, які неможливо повернути в обіг, підлягають утилізації або знищенню в порядку, установленому законодавством.

13. Не допускаються до продажу фасовані вітчизняні та імпорتنі харчові продукти, етикетування яких не відповідає Законам України "Про безпечність та якість харчових продуктів" та "Про захист прав споживачів" і відповідним нормативним документам та/або технічним регламентам на продукцію.

Етикетування нефасованих харчових продуктів здійснюється державною мовою України в порядку, встановленому нормативними документами та/або технічними регламентами для певних харчових продуктів.

14. Реалізація харчових продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі дозволяється тільки протягом термінів їх придатності до споживання, що визначені нормативними документами для певних видів продуктів.

15. Працівники суб'єкта господарської діяльності зобов'язані надати споживачу необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про товари, а також на вимогу споживача - документи, якими підтверджуються їх якість і безпека, а також ціна товарів.

16. Суб'єкт господарської діяльності повинен забезпечити інформування споживачів про роздрібні ціни в грошовій одиниці України за допомогою ярликів цін (цінників) на зразках товарів, які оформляються відповідно до

Інструкції про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібно́ї торгівлі та закладах ресторанного господарства, затвердженої наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 04.01.97 № 2 та зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 20.01.97 за № 4/1808.

17. Споживач має право перевірити точність ваги відпущеного товару. Контрольно-вимірювальні прилади повинні розміщуватися на видному і доступному для споживачів місці.

18. У разі придбання споживачем неякісних продовольчих товарів продавець зобов'язаний замінити їх на якісні товари або повернути споживачу сплачені ним гроші згідно з вимогами Закону України "Про захист прав споживачів".

19. Суб'єкт господарської діяльності в торговельному залі магазину на видному та доступному для споживачів місці повинен обладнати куточок споживача, де розміщуються: Книга відгуків та пропозицій встановленого зразка, витяги з цих Правил, адреси та номери телефонів органів, що забезпечують державний захист прав споживачів, інша необхідна інформація.

20. Суб'єкт господарської діяльності при здійсненні продажу продовольчих товарів повинен керуватися та дотримуватися вимог Законів України "Про захист прав споживачів", "Про споживчу кооперацію", "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", "Про безпечність та якість харчових продуктів", "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг", Порядком провадження торговельної діяльності та правилами торговельного обслуговування населення, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 № 833, цими Правилами та іншими нормативно-правовими актами, які регулюють торговельну діяльність.

21. За порушення цих Правил суб'єкти господарської діяльності та їх працівники несуть відповідальність згідно із законодавством.

22. Контроль за дотриманням цих Правил здійснюється в установленому законом порядку.

Суб'єкт господарської діяльності повинен мати Журнал реєстрації перевірок встановленого зразка.

(абзац другий пункту 22 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. № 309)

II. Особливості продажу окремих груп товарів

1. Хліб і хлібобулочні вироби

1.1. Суб'єкт господарської діяльності для приймання хліба і хлібобулочних виробів обладнає розвантажувальні площадки і механізовані рампи, вантажно-розвантажувальні прорізи з навісами, які захищають продукцію від атмосферних опадів.

1.2. Для збереження якості хліба і хлібобулочних виробів суб'єкт господарської діяльності оснащує приміщення спеціальним обладнанням (закриті шафи, підтоварники, стаціонарні й пересувні стелажі, контейнери, столи для нарізання хліба, хліборізки) та основним інвентарем (ножі, щипці,

лопатки, виделки тощо для самостійного відбору споживачами товару, а також покривала і чохла із тканини або полімерних плівок для накриття продукції), дозволенням центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Здійснюючи продаж тортів і тістечок, необхідно мати холодильне устаткування.

1.3. Кожна партія продукції повинна супроводжуватися документами про якість і безпеку, у яких зазначаються дата виготовлення та година виймання хліба з печі, від якої відраховується термін придатності.

1.4. Забороняється перевантажувати хліб і хлібобулочні вироби з лотків у ящики, корзини навалом.

1.5. Забороняється зберігати хліб і хлібобулочні вироби навалом, а також установлювати обладнання з хлібом на відстані менше ніж 35 см від підлоги в підсобних приміщеннях і 60 см - у торговельному залі. Не допускається зберігання хліба разом з товарами, які мають різкий і сильний запах.

1.6. Шафи для зберігання хліба і хлібобулочних виробів необхідно щодня провітрювати протягом 1 - 2 годин і не менше одного разу на тиждень промивати теплою водою з милом і протирати 1-відсотковим розчином оцтової кислоти з подальшим просушуванням.

Покривала і чохла з полімерних плівок необхідно провітрювати і просушувати щодня, а в разі забруднення промивати теплою водою. Металевий інвентар ретельно промивається гарячою водою і насухо витирається.

1.7. Нестандартні, а також вилучені з продажу вироби повертають постачальнику в узгоджені терміни згідно з договором. Залишки хліба, сухарні та хлібні крихти, випадково забруднені вироби збирають у місткості з написом "санітарний брак" і здають у встановленому порядку.

1.8. У разі виявлення ознак захворювання на картопляну хворобу суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно повідомити про це виробника та органи санітарного нагляду, уражені вироби зняти з продажу і знищити згідно із санітарними правилами і складеним у встановленому порядку актом, а обладнання ретельно вимити.

Обладнання, де зберігалися вироби, які "захворіли" на картопляну хворобу, підлягає спеціальній санітарній обробці.

1.9. Суб'єкт господарської діяльності протягом усього робочого дня повинен забезпечити безперебійний продаж хліба і хлібобулочних виробів.

1.10. Хліб і хлібобулочні вироби можуть перебувати в продажу (при температурі не менше 6° С і відносній вологості 75 % + 5 %) після виймання з печі не більше:

36 годин - хліб із житнього і житньо-пшеничного обійного і житнього обдирного борошна, а також із суміші пшеничного і житнього сортового борошна, упакований - не більше 72 годин;

24 години - хліб із пшенично-житнього і пшеничного обійного борошна, хліб і хлібобулочні вироби масою понад 200 грамів із сортового пшеничного, житнього сіяного борошна; упакований - не більше 48 годин;

16 годин - дрібноштучні вироби масою 200 грамів і менше (включаючи бублики); упакований - не більше 32 годин.

Після закінчення цих термінів продаж хліба і хлібобулочних виробів забороняється, хліб підлягає вилученню з продажу.

1.11. Забороняється продаж хліба з наявністю плісені, сторонніх домішок, непромісів, розпливчатої форми, блідою або підгорілою шкоринкою.

1.12. У разі відпуску хліба і хлібобулочних виробів продавцем, а також у разі самостійного відбору виробів споживачами необхідно користуватися щипцями, ложечками, лопатками, виделками або смужками чистого паперу.

Забороняється відпуск неупакованого хліба і хлібобулочних виробів працівниками, які проводять розрахунки за готівку (приймають гроші).

1.13. Штучний хліб і хлібобулочні вироби масою 0,5 кг і більше на замовлення споживачів дозволяється розрізати на дві - чотири рівні частини і продавати без зважування.

1.14. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж хліба і хлібобулочних виробів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: кондитерські вироби, цукор, чай, каву, какао, борошно, крупи, макаронні вироби, сухі продукти дитячого харчування і харчові концентрати, а в магазинах, які мають кафетерії, - гарячі напої (чай, каву, какао, молоко), борошняні кондитерські вироби, цукерки тощо.

1.15. У разі відсутності в певній місцевості стаціонарних підприємств торгівлі продаж хліба і хлібобулочних виробів дозволяється із спеціалізованого транспорту та лотків тільки в упакованому вигляді.

2. Кондитерські вироби і мед

2.1. Суб'єкти господарської діяльності здійснюють приймання кондитерських виробів за якістю, маркуванням, кількістю місць і вагою.

Штучні кондитерські вироби підлягають вибірковій перевірці на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці.

Перевірку якості кондитерських виробів проводять за органолептичними показниками: зовнішній вигляд, форма, стан поверхні та глазури, візерунок, запах, консистенція.

Прийманню не підлягають такі кондитерські вироби: деформовані, забруднені, з невластивим запахом та сторонніми домішками, неприємним присмаком, плямами на поверхні, мокрою липкою поверхнею, сірим нальотом (на виробках, глазуrowаних шоколадом), грубою зацукрованою консистенцією. Крім того, не приймаються підгорілі борошняні кондитерські вироби, з розпливчастим візерунком, помадною глазур'ю, що відстає від поверхні виробів, начинкою, яка виступає за край виробу, із закалом, непромісом і мед з ознаками бродіння, спінення, кислого смаку, з вологістю понад 21 відсоток та іншими дефектними ознаками, а також фальсифікований.

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані приймати та реалізовувати ваговий мед за наявності документів про якість та безпеку щодо відповідності його вимогам ГОСТ 19792-97 "Мед натуральний. ТУ".

Забороняється в процесі приймання кремових кондитерських виробів перекладення тістечок з кремом з лотків постачальника в тару магазину, а також реалізація їх за методом самообслуговування.

Забороняється приймання тортів, не упакованих поштучно в стандартні картонні коробки.

2.2. Кондитерські вироби і мед зберігають у приміщеннях при температурі не більше ніж $+18^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості 70 - 75 %, а торти і тістечка - в охолоджувальних шафах при температурі 0°C ... $+5^{\circ}\text{C}$.

Забороняється зберігання кондитерських виробів поруч з товарами, які передають вологу або мають специфічний запах.

2.3. Терміни та умови реалізації кондитерських виробів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

2.4. Перед подачею кондитерських виробів до торговельного залу перевіряють їх якість, наявність необхідного інвентарю для продажу кондитерських виробів і пакувального матеріалу.

У торговельному залі кондитерські вироби розміщують за видами і сортами:

вагові карамель, драже, цукерки в обгортці висипають в ящики і касети прилавків і пристінних шаф;

вагові печиво, вафлі, м'які цукерки, фруктово-ягідні та шоколадні вироби розкладають на внутрішніх полицях прилавків у тарі постачальника (ящиках, коробках, касетах);

тістечка, рулети, кекси виставляють на прилавках у фабричних лотках і на листах;

торти і тістечка з кремовим або фруктовим оздобленням розміщують в охолоджувальних шафах і вітринах;

фасовані кондитерські вироби виставляють на полицях шаф, прилавках, гірках, у тарі-обладнанні;

кондитерські вироби без обгортки викладають у вазах, на блюдах.

Забороняється виставляти у віконних вітринах натуральні кондитерські вироби.

2.5. Продаж кондитерських виробів проводять у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування в присутності споживача.

До продажу поштучно дозволяються сорти цукерок, які мають фабричну упаковку.

2.6. Відпуск товарів, що не мають фабричної упаковки (тістечок, відкритих цукерок, вагового печива та інших), проводять у чистій тарі (пакетах, коробках, папері) з обов'язковим застосуванням щипців, лопаток, совків та іншого інвентарю.

2.7. Забороняється продаж відходів (крихт) кондитерських виробів.

2.8. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж кондитерських виробів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: каву, чай, какао, кавові напої, мед, варення, повидло, джем, цукор, хлібобулочні вироби.

3. Крупи, макаронні вироби, борошно, крохмаль, цукор та кухонна сіль

3.1. При надходженні круп'яних, борошняних та інших сипучих товарів на підприємство роздрібною торгівлю суб'єкти господарської діяльності обов'язково звертають увагу на стан їх перевезення. Продукти мають бути надійно захищеними від атмосферних опадів та іншого зовнішнього впливу.

3.2. Вагові сипучі товари та макаронні вироби приймають за кількістю місць і вагою нетто кожного з них. Одночасно перевіряють стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені в супровідних документах про якість і безпеку, на маркувальних ярликах, товарних етикетках.

Штучні товари (одиниці розфасовки) перевіряють за станом упаковки, на наявність етикеток та за вагою.

3.3. Сипучі товари (крупни, борошно, цукор, крохмаль та інші) мають бути сухими, без грудочок, однорідними за кольором, з блиском і смаком, властивими для кожного виду та сорту. Макаронні вироби мають бути правильної форми, однорідними за кольором, без тріщин, крихт, з гладкою або трохи шорсткою поверхнею.

3.4. Прийманню не підлягають круп'яні, борошняні та інші сипучі товари, супровідні документи на які оформлені з порушеннями, намоклі, забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з пошкодженою упаковкою та порушеннями технології виготовлення (з невідповідними кольором чи смаком, з невластивим присмаком, запахом та сторонніми домішками), з наявністю домішок іншого виду або гатунку, термін реалізації яких минув, без маркування та етикеток.

3.5. Крім того, прийманню не підлягають за властивими дефектними ознаками:

крупна - з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим або іншим невластивим запахом, уражена шкідниками (для пшона та вівсяної крупни допускається слабкий специфічний присмак гіркоти, що властивий цим видам крупни);

борошно, що хрустить на зубах, плісняве, затхле, з гірким присмаком, засмічене;

макаронні вироби, не однорідні за кольором, з ознаками непромісу, з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим запахом, у яких уміст лому та крихт перевищує допустимі норми;

крохмаль вологий, без хрусту, несвіжий, недостатньо промитий, без характерного блиску, з цятками на поверхні, що перевищують допустимі норми;

цукор несипкий, липкий, з грудками непробіленого цукру, вологість якого перевищує 0,15 відсотка;

кухонна сіль вогка або закам'яніла.

3.6. Зберігають макаронні вироби, борошно, крохмаль, цукор і кухонну сіль у сухих, чистих, добре вентиляованих приміщеннях, не уражених

амбарними шкідниками, без різких коливань температури, що не перевищує +20° С, при відносній вологості повітря не більше ніж 70 відсотків.

Цукор і крупи ізолюють від сильно пахучих, а також вологих продуктів. Сіль зберігається окремо від усіх інших продуктів.

3.7. Вагові товари в мішках викладають на підтоварниках штабелем висотою не більше ніж 8 - 10 мішків на відстані не менше ніж 20 см від стін і 15 см від підлоги.

Розфасовані товари, що зберігаються в контейнерах, розміщують на відстані не менше ніж 20 см від стін. У разі зберігання більше двох тижнів мішки з борошном перекладають для запобігання злежання і зігріванню.

3.8. Терміни та умови реалізації круп, макаронних виробів, борошна, кухонної солі повинні відповідати вимогам нормативних документів.

3.9. До торговельного залу повинні надходити попередньо перевірені та підготовлені до продажу товари. Їх відпускають як у розфасованому вигляді, так і шляхом зважування в присутності споживача.

3.10. Вагові товари відбирають у присутності споживача спеціальними для кожного товару совками (для солі - дерев'яними) та відпускають у чистому пакувальному матеріалі (пакетах, папері). Забороняється додавати до покупки відходи від продажу сипучих товарів і макаронних виробів (крихти, пил, змет) і домішки іншого гатунку.

3.11. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж круп, макаронних виробів, борошна, цукру та кухонної солі, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: крохмаль, харчові концентрати, дріжджі, фруктові та овочеві консерви, рослинні олії, прянощі, приправи, чай, каву, какао.

4. М'ясо і м'ясопродукти

4.1. Суб'єкти господарської діяльності приймають потушне м'ясо у відрубках за кількістю туш, напівтуш чи четвертин і вагою нетто кожної з них. Одночасно перевіряють наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса, правильність розбирання та боїнського оброблення, відповідність угодованості накладеному тавру, ступінь охолодження.

4.2. М'ясо і м'ясопродукти фасовані перевіряють за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки).

4.3. Не приймають м'ясо і м'ясопродукти, супровідні документи на які оформлені з порушеннями (у тому числі щодо якості та безпеки), недоброякісні, без тавра ветеринарного нагляду, забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з неякісною технологічною обробкою, наявністю льоду або снігового нальоту, з ознаками повторного заморожування, із зміненим кольором, ознаками несвіжості (кислим, затхлим, гнилим та невластивим запахом; з наявністю слизу, плісені, цвілі, з позеленінням, ослизненням).

На кожну партію (тушу) продовольчої сировини, призначеної для реалізації на підприємствах роздрібною торгівлі в межах адміністративного

району, крім документа, що підтверджує їх якість і безпеку, повинна бути ветеринарна довідка, а для реалізації в межах України - ветеринарне свідоцтво.

4.4. Крім того, прийманню не підлягають за властивими дефектними ознаками:

м'ясо з неправильним розбиранням по хребту, погано обезкровлене, зі згустками крові, з наявними залишками внутрішніх органів, бахромок, із зачистками і зривами підшкірного жиру понад допустимі норми;

субпродукти, не розсортовані за видами, заморожені у вигляді блоків (язики, мозок, нирки), погано оброблені, із залишками інших тканин (нирки - із сечоводами; печінка - із зовнішніми кровоносними судинами і жовчним міхуром, великими лімфовузлами, ноги - за наявності щетини або шерсті);

м'ясо птиці з непотрошеними тушками (крім дичини), з неналежною обробкою (залишки пуху, пір'я, пеньків, саден, наявність розривів шкіри понад допустимі норми, а також синців, викривлення спини і грудної кістки);

ковбасні вироби з в'язками батонів, що не відповідають відповідному виду виробів, неналежним маркуванням, пошкодженнями оболонки, забрудненою та вологою поверхнею батонів, з напливами фаршу над оболонкою, крихкою консистенцією, ознаками злипання, з наявністю шпику жовтого кольору в ковбасах вищого гатунку, а також понад допустимі норми у виробі 1-го і 2-го гатунку, з сірими плямами на розрізі; з бульйонними і жировими набряками понад допустимі норми, блідо-сірого кольору, недоварені;

копченості з неправильно розібраними тушами, з висмиками м'яса і жиру, за наявності бахромок і залишків щетини, сірих і зелених плям у розрізі, непроварені, непрокопчені;

м'ясні напівфабрикати з деформацією форми, пошкодженою упаковкою та порушенням правил укладки, без етикеток, зі зміненим кольором, з консистенцією, що не відповідає ступеню готовності, з порушеннями ваги порції;

консерви без етикеток, у немаркованих, іржавих, деформованих, з порушеною герметичністю і бомбажних банках;

топлені жири з різким невластивим запахом, дуже зміненим кольором, прогірклі.

4.5. Терміни, умови зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

4.6. Прийняті м'ясо і м'ясопродукти розміщують на короткострокове зберігання негайно при температурі охолодження не вище ніж $+8^{\circ}\text{C}$, а для швидкоконсервних - не вище ніж $+6^{\circ}\text{C}$. Кожний вид виробів має свої (окремі) терміни і режим зберігання.

4.7. Перед продажем заморожене м'ясо попередньо розморожують до температури -6°C у товщі м'язів біля кісток на глибині 6 см.

Потушне м'ясо розбирають на сортові відруби відповідно до схем розбирання для кожного виду тварин. Усі інші м'ясопродукти сортують за видами, категоріями, сортами.

4.8. М'ясо птиці звільняють від тари, паперової обгортки і тампонів.

4.9. Напівфабрикати, кулінарні вироби перекладають на лотки, блюда, листи.

4.10. Поверхні ковбасних виробів і копченостей протирають рушником, кінці оболонки зрізають, видаляють об'язки, обвітрені зрізи зачищають. М'ясні хліби, шинку у формі, варені й варено-копчені окороки та інші вироби, що випускаються загорнутими в целофан або пергамент, подають на робочі місця у загорнутому вигляді. Обгортку цих виробів знімають безпосередньо під час продажу (перед нарізуванням).

4.11. Шпик зачищають від солі, а жири - від пожовклого верхнього шару.

4.12. Попереднє фасування ковбас і копченостей передбачається в обсягах потреби не більше одного дня реалізації, а м'яса і сирих м'ясопродуктів - 2 - 3 годин.

4.13. Підготовлені до продажу м'ясо і м'ясопродукти подають до торгового залу на робоче місце, де розміщують за видами і гатунками в охолоджувальних прилавках і шафах. Сирі м'ясопродукти розміщують окремо від інших товарів.

4.14. М'ясо і м'ясопродукти відпускають споживачам тільки в зачищеному стані, належному товарному вигляді, без зайвих, непередбачених технологічних матеріалів і відходів нехарчового призначення.

4.15. При продажу м'яса із сорткових відрубів (м'ясо з кісткою) уміст кісток у шматку не повинен перевищувати загального відсотка вмісту кісток у сортковому відрубі, установленому за категорією вгодованості для кожного виду м'яса (розбирання проводиться згідно із схемами розрубання для яловичини, свинини, баранини тощо, які вивішують на видному місці в торговельному залі).

Розбирання - це встановлений порядок розпилювання, розрубання, розрізування і відділення кісток, шкіри, сухожилля, плів тощо до одержання сорткових шматків, придатних для харчового використання за призначенням.

4.16. Здійснюючи продаж м'яса і м'ясопродуктів без нарізування, за згодою споживача додають не більше двох доважків, що не перевищують 10 відсотків загальної маси покупки. Доважки повинні відповідати сорту і якості товару, що відпускають.

4.17. М'ясо птиці продають цілим або розрубленим: курей, качок - на дві половини вздовж тушки, а гусей та індичок - на 2, 4, 6 і 8 частин. Відібраний товар спочатку показують споживачеві, а потім зважують.

4.18. Сирокопчені окісти розрубують згідно з порядком розбирання свинини для торгівлі без відокремлення шкіри і кісток.

4.19. Копчено-варені, знежирені, варені, закопчені та варено-копчені окісти розрубують і нарізають в установленому для кожного з цих виробів порядку і продають без кісток, шкіри і хрящів.

4.20. Рулети, шинку, буженину, карбонад, бекон, корейку, грудинку нарізають в установленому для кожного з цих виробів порядку.

4.21. На замовлення споживача продавець зобов'язаний нарізати ковбасу, копченості, шинку та інше, додержуючись санітарно-гігієнічних правил. Нарізані шматки викладають на чистий посуд або пакувальний папір за допомогою ножа або виделки.

4.22. На замовлення споживача в його присутності здійснюють приготування фаршу за прилавком лише з м'яса, придбаного на цьому підприємстві. М'ясорубки та посуд перед приготуванням ретельно промивають.

4.23. Кулінарні вироби, напівфабрикати (неупаковані), фарш відпускають за допомогою спеціальних лопаток, окремих для кожного товару.

4.24. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж м'яса і м'ясопродуктів у сирому вигляді, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) вироби з м'яса та супутні товари: ковбасні вироби, м'ясокопченості, напівфабрикати м'ясні усіх видів, кулінарні вироби, консерви м'ясні, м'ясо-рослинні, салобобові, жири топлені, спеції, прянощі та соуси в розфасованому вигляді (майонез, гірчицю, хрін, томат-пасту тощо).

5. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові

5.1. При надходженні продукції на підприємство роздрібною торгівлі обов'язково звертають увагу на стан її перевезення. Загустілі м'які кисломолочні вироби, молоко повинні бути охолодженими. Температура в товщі морозива не повинна перевищувати: -10°C - для загартованого морозива великої маси та -12°C - для дрібноштучного; для м'якого морозива - не вище -5° ... -7°C .

Перевезення молокопродуктів здійснюється тільки спеціалізованими транспортними засобами.

5.2. Приймання не підлягають молокопродукти, доставлені з порушенням умов транспортування, які впливають на строки зберігання та стан якості.

5.3. Молоко, харчові жири та інші молокопродукти приймають за кількістю місць і вагою нетто. Одночасно перевіряють свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом), дату і годину виготовлення, а також кінцевий термін продажу, які повинні відповідати даним, зазначеним у супровідних документах про якість і безпеку, на маркувальних ярликах, товарних етикетках.

На кожну партію свіжого молока, призначену для реалізації у межах адміністративного району, крім документа, що підтверджує якість і безпеку продукції, повинна бути ветеринарна довідка, а для реалізації у межах України - ветеринарне свідоцтво.

5.4. Штучні товари (одиниці розфасовки) перевіряють за станом упаковки, на наявність етикеток, міцність закупорювання, цілість пакетів (відсутність течі), повноту наповнення (для рідких) та за вагою.

5.5. Яйця курячі харчові перевіряють на наявність штампа категорії, забрудненість і цілість шкаралупи, вагу одного яйця, міцність жовтка, густоту білка, розмір повітряної камери (пуги). Забороняється продаж технічних і харчових неповноцінних курячих яєць та яєць качок і гусей.

5.6. Приймання не підлягають молоко і молокопродукти без документів про якість і безпеку або з порушеннями в оформленні супровідних документів, забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з пошкодженням упаковки та порушенням технології виготовлення (із зміненням кольором та відтінками, з гірким, прогірклим, пліснявим, металевим та іншим присмаком і невластивими

запахами, невідповідною консистенцією, зі сторонніми домішками, тріщинами і сколами скла), несвіжі, термін реалізації яких минув, без належного маркування та етикеток, з невідповідним умістом жиру.

5.7. Крім того, прийманню не підлягають за властивими дефектними ознаками:

молоко з кислим і пригорілим присмаком; з ослизлою, тягучою і густою консистенцією; з піною під шаром вершків; з ознаками бродіння; з домішками молозива; творожистою консистенцією; фальсифіковане;

дієтичні кисломолочні продукти з перекислим або невираженим (прісним), маслянокислим, металевим, пліснявим присмаком; зі щілинами, рідкою, тягучою, спученою консистенцією; із грудочками сиру і виділеннями сироватки та газотворенням;

сметана з кислим, сальним, дріжджовим, прогірклим смаком і запахом; з ослизлою, тягучою, комкуватою, сирною, пінистою консистенцією; зі сторонніми домішками та сироваткою, що виділилася;

кисломолочні сири та сиркові маси з невираженим або кислим присмаком; з нечистим кольором та без жовтуватого відтінку; із грубою крупчатою, крихкою, тягучою, ослизлою консистенцією та невластивим присмаком і запахом (природний колір сиру "Зелений" сіро-зелений);

масло коров'яче вершкове зі сторонніми домішками, ушкоджене плісінню, з крихкою консистенцією, гнилісним, прогірклим, сальним, іншим невластивим присмаком і запахом;

масло топлене за наявності сколотин і розсолу;

маргарин з присмаком гіркоти, з вираженим металевим, сальним, сирним або кислим присмаком і запахом, з борошняною або сирною консистенцією, з вологою, що стікає;

сири, які мають порушення форми, розпливчасті, здуті, з грубою, товстою, слабкою, ослизлою, підпірлою кірочкою, з тріщинами і лишайними плямами; блідого та нерівномірного кольору, з відсутнім малюнком або його дефектами; ушкоджені підкорковою плісінню (крім тих, що дозрівають за участю слизу), з гнилісними колодязями, заражені сирним кліщем;

яйця курячі харчові, поверхня яких забруднена більше допустимих норм, з дефектами бою, харчові неповноцінні та технічні яйця (з непрозорим на просвіт умістом, з пліснявими плямами під шкарлупою, з присохлим жовтком, із змішаними білком і жовтком, з кровоносними судинами у вигляді кільця на поверхні жовтка, міражні), з різким запахом сірководню;

дитяче харчування без позначення на етикетках (упаковках) складу, способу приготування, призначення до використання, термінів і умов зберігання; із зміненим кольором, невластивим запахом, з присмаком гіркоти;

згущені молочні консерви без етикеток, у немаркованих, іржавих, деформованих, з порушеною герметичністю і бомбажних банках;

сухе молоко і вершки пожовклі, з невластивим запахом, з присмаком гіркоти;

майонез з неоднорідною консистенцією, ознаками бродіння, присмаком гіркоти (у майонезі всіх видів допускаються поодинокі бульки повітря);

морозиво з грубою, густою, пухкою, тістоподібною і пліснявою консистенцією, із згустками та грудочками льоду, жиру, желатину, з нерівномірним кольором та глазур'ю, з кормовим, кислим, гірким і металевим присмаками та з ознаками розморожування і повторного заморожування.

5.8. Прийняті молоко і молокопродукти розміщують на короткострокове зберігання негайно при температурі охолодження не вище ніж $+6^{\circ}\text{C}$. Морозиво зберігають у низькотемпературних прилавках-холодильниках при температурі, яка може коливатися -14°C ... -12°C , не більше 48 годин.

5.9. Яйця курячі харчові зберігають окремо від пахучих і відкритих (не захищених обгорткою, упаковкою, герметичною розфасовкою) товарів, які легко передають запахи та можуть забруднюватись патогенними мікроорганізмами.

Яйця, які вже зберігалися у холодильниках та на складах, повторному охолодженню не підлягають.

5.10. Терміни та умови реалізації молока, молокопродуктів, сирів, морозива, харчових жирів, майонезу, яєць курячих харчових повинні відповідати вимогам нормативних документів.

5.11. Інструменти для нарізування, зважування і відпуску продуктів (ножі, виделки, лопатки, черпаки, мірки тощо) обов'язково промивають гарячим содовим розчином, витирають насухо чистим рушником і зберігають у відведеному для цього місці.

5.12. Перед продажем молокопродукти попередньо сортують за видами і гатунками, перевіряють штучні та фасовані товари за станом упаковки, на наявність маркування і за вагою. Банки, пляшки та упаковки протирають від мастил і пилу. Вагові та штучні товари звільняють від тари і пакувальних матеріалів. Лотки з яйцями викладають з коробів і відбирають пошкоджені та ті, що не підлягають продажу.

5.13. Поверхні головок (брусків) сиру протирають рушником, великі головки розрізають на частини. Масло коров'яче вершкове і маргарин зачищають від штафу (поверхневого шару) з усіх боків, розділяють моноліт на менші частини.

5.14. Вагові сири (розсольні, кисломолочні, плавлені тощо), які випускаються в обгортці, подають на робочі місця в загорнутому вигляді. Обгортку цих виробів знімають безпосередньо під час продажу (або перед нарізуванням).

5.15. Обсяги попереднього фасування яєчного порошку, сухого молока, сирів, масла та інших (крім рідких) товарів передбачають у межах потреби одного дня реалізації.

5.16. Підготовлені до продажу молокопродукти викладають на лотки, блюда, листи та подають до торговельного залу на робочі місця, де розміщують за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.

5.17. Молоко і молокопродукти відпускають споживачам тільки свіжими, у належному товарному вигляді, без зайвих (непередбачених) технологічних матеріалів і відходів нехарчового призначення, належним чином упакованими.

5.18. Молокопродукти в опломбованій тарі розпаковують перед початком продажу, попередньо перемішують колотівкою та розливають у чистий посуд споживача за допомогою спеціального інвентарю: металевих мірок (для молока), черпаків (для вагової сметани), лопаток і ложок (для сиру). Пломби та бирки з реквізитами зберігають до кінця реалізації молокопродуктів.

5.19. Забороняється розливати над відкритими флягами та відливати з посуду споживача назад у флягу вже відміряні молокопродукти, а також залишати інвентар у тарі з продуктами. Для цього виділяється і використовується спеціальний посуд.

5.20. Забороняється продаж сирів із запліснявілою шкоринкою, крім тих, що дозрівають за участю слизу. Сичужні сири відпускають із шкоринкою.

5.21. На замовлення споживача продавець нарізає сир, дотримуючись санітарно-гігієнічних правил. Нарізані шматочки викладають на чистий посуд або пакувальний папір за допомогою ножа або виделки.

5.22. Здійснюючи продаж товару без нарізування, за згодою споживача додають не більше двох доважків, що не перевищують 10 відсотків загальної маси покупки. Доважки повинні відповідати гатунку і якості товару, що відпускають.

5.23. Розфасовані молокопродукти та штучні сири відпускають в упаковці виробника. За бажанням споживача ці товари додатково обгортають або упаковують.

5.24. Фасоване морозиво відпускають в обгортці (упаковці) виробника при температурі -10° ... -12° С. М'яке морозиво промислового виготовлення і виготовлене на торговельному підприємстві із сумішей або сировини відпускають за вагою, розфасованим у паперові та вафельні стаканчики, креманки при температурі -5° ... -7° С.

5.25. Яйця курячі нерозфасовані споживач відбирає самостійно або за допомогою продавця, який не проводить розрахунки за готівку.

5.26. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж молока, кисломолочних продуктів, сирів, харчових жирів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) виготовлені продовольчі та супутні товари: хліб, дитяче та дієтичне харчування, ковбаси варені, майонез, кондитерські вироби, торти, морозиво, цукор, сіль та інші розфасовані продукти без специфічного запаху. За наявності належних умов і технологічного обладнання можливе приготування нескладних страв з подальшим продажем споживачам на місці: гарячого молока з печивом, вафлями, бубликами; вершків, сметани, кефіру з цукром; гарячих бутербродів з ковбасою, сиром; морозива, кондитерських виробів та тощо.

6. Риба і риботовари

6.1. Перевозять рибу та риботовари в спеціальному транспорті із закритим кузовом, внутрішня поверхня якого має бути покрита антикорозійними матеріалами. Живу рибу перевозять у спеціально обладнаних цистернах, контейнерах і бочках.

На кожен партію свіжої риби та інших гідробіонтів, призначених для реалізації в межах адміністративного району, повинна бути ветеринарна довідка, а для реалізації в межах України - ветеринарне свідоцтво.

6.2. Умови та терміни зберігання рибопродуктів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

6.3. Живу рибу, що надійшла у продаж, поміщають в акваріуми з водою, обладнані пристроями для збагачення води киснем. Забороняється годувати живу рибу хлібом, крупою та іншими видами корму в акваріумах.

6.4. Термін зберігання і реалізації живої риби при температурі води в акваріумі +11 ... +15° С:

осінньо-зимовий період - 48 годин;

весняно-літній період - 24 години.

6.5. Продаж риби і риботоварів здійснюють після попередньої підготовки.

Заморожену рибу розпаковують, поміщають в охолоджувальні прилавки і звільняють від льоду.

Рибу солону викладають в окоренки з тузлуком. Солоні та копчені делікатесні риботовари розбирають, нарізають і викладають на емальовані підноси або листи в охолоджувальних прилавках.

Рибу гарячого копчення, кулінарні вироби і напівфабрикати викладають на підноси, листи та розміщують в охолоджувальних прилавках. Рибні консерви викладають на пристінні гірки, а пресерви - в охолоджувальні прилавки.

Кулінарні вироби і напівфабрикати, солоні, мариновані та пряні оселедці, кілька, хамсу й інші риботовари відбирають для відпуску спеціальними лопатками, виделками та щипцями.

6.6. Забороняється продаж риби і риботоварів, які не мають належного товарного вигляду.

Не підлягає продажу:

жива та охолоджена риба з ознаками паразитологічних захворювань, з каламутним слизом, кислуватим запахом, тьмяною лускою, м'якою консистенцією м'яса, каламутними запалими очима;

напівфабрикати свіжої риби;

снула риба, покрита каламутним слизом, з кислуватим запахом, тьмяною лускою, каламутними запалими очима, м'яким водянистим м'ясом;

охолоджена та морожена риба із зовнішніми пошкодженнями, згустками крові та синцями, почервонілими зябровими кришками, здутим животом;

солоня риба із в'ялою консистенцією і гнилісним запахом, іржою, яка проникає в товщу;

копчена, в'ялена, сушена риба з дефектами технологічної обробки (непрокопчена, недов'ялена, пересушена, недосолена, з присмаком і запахом сирової риби).

6.7. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж риби та риботоварів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші товари: спеції, прянощі, соуси, олію у розфасованому вигляді.

7. Безалкогольні та слабоалкогольні напої

7.1. Приймання мінеральних та питних вод, безалкогольних і слабоалкогольних напоїв здійснюють відповідно до якості, кількості місць, об'єму, стану маркування. Перевірку якості напоїв проводять за органолептичними показниками: зовнішній вигляд, смак, аромат і колір.

При перевірці якості напоїв застосовують спеціальні показники: різкість - для квасу; насиченість і виділення вуглекислого газу - для газованих мінеральних та питних вод, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв; консистенція - для сиропів, концентратів і екстрактів; піноутворення, висота піни та піностійкість - для пива.

Пляшки, банки з напоями повинні мати етикетки, виготовлені відповідно до чинних нормативних документів. Пастеризовані напої повинні мати додатковий напис "Пастеризоване".

На етикетці біля розливного крана автоцистерни та бочки зазначають назву напою; назву підприємства-виробника та його підпорядкованість; дату виготовлення і термін придатності або кінцевий термін реалізації, температуру зберігання; позначення нормативного документа, відповідно до якого виготовлено напій.

Забороняється приймати напої без етикеток, з наявними ознаками бою (тріщини, скол шийки), зіпсованою пробкою, загальним покаламутненням, осадом, сторонніми домішками, нехарактерним запахом і смаком; пиво - з низькою піною, що швидко опадає.

Допускаються незначні природні осадки мінеральних солей тільки в мінеральних водах. Для безалкогольних та слабоалкогольних напоїв допускається наявність осаду, завислих часток, характерних для сировини, без сторонніх домішок, не властивих напою. Для нефільтрованого пива допускається наявність дріжджового осаду та слабка опалесценція.

7.2. Безалкогольні та слабоалкогольні напої зберігають при температурі $0^{\circ} \dots +20^{\circ} \text{C}$, напої бродіння $0^{\circ} \dots +20^{\circ} \text{C}$. Відносна вологість повітря у складських приміщеннях для зберігання концентратів безалкогольних напоїв не повинна перевищувати 75 відсотків.

Пиво в пляшках, металевих бочках, бочках зберігається при температурі: фільтроване непастеризоване $+5^{\circ} \dots +12^{\circ} \text{C}$, фільтроване пастеризоване $+5^{\circ} \dots +20^{\circ} \text{C}$, нефільтроване $+2^{\circ} \dots 4^{\circ} \text{C}$. Пиво, доставлене в пивовозах, зберігається під тиском діоксиду вуглецю в ізометричних резервуарах при температурі $+2^{\circ} \dots +12^{\circ} \text{C}$.

Фасовані мінеральні та питні води зберігаються при температурі $+5^{\circ} \dots +20^{\circ} \text{C}$.

7.3. Терміни та умови реалізації безалкогольних та слабоалкогольних напоїв повинні відповідати вимогам нормативних документів.

7.4. Продаж безалкогольних та слабоалкогольних напоїв здійснюють на винос, на розлив у посуд споживачів, а також для споживання на місці.

Продають напої на розлив з резервуарів спеціальних дозувальних автоматів, заводських бочок, ізотермічних ємкостей.

Газована вода на бажання споживачів відпускається із сиропом і без нього. Температура води не повинна перевищувати +12° С. Газована вода може продаватися в сифонах, які наповнюються в спеціальних пунктах заправлення.

Забороняється перекачувати пиво з бочок в інші ємкості, крім резервуарів спеціально дозувальних апаратів.

Продаж напоїв на розлив дозволяється тільки в чистий посуд.

Забороняється під час продажу напоїв для споживання на місці миття посуду в посудинах. Перед використанням посуду необхідно промивати чистою проточною водою чи за допомогою механічних пристроїв.

Щодня перед початком роботи і після її закінчення треба промивати водою крани бочок, сітки та змійовики, а також дно навколо шпунтового отвору.

7.5. Наповнення мірних ємкостей (колб, циліндрів) проводять до мірної позначки (риски) відповідного об'єму. У разі відпуску напоїв у посуд з вузькою шийкою необхідно використовувати ліжку.

Пінисті напої наливають у мірні ємкості так, щоб після осідання піни рівень рідини був проти мірної позначки (риски).

7.6. Посуд для відпуску напоїв, циліндри для сиропу, дозатори та інший інвентар і обладнання повинні утримуватися в чистоті відповідно до санітарних вимог.

7.7. Продавці, які працюють на сатураторному устаткуванні, повинні додержуватись інструкцій приготування газованої води та правил техніки безпеки.

7.8. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж мінеральної води, безалкогольних і слабоалкогольних напоїв, у тому числі пива, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) супутні товари: морозиво, кондитерські вироби, фрукти, солоні морепродукти, тютюнові вироби тощо.

Продаж лікувальних мінеральних вод може здійснюватися також через аптечну мережу.

**Начальник управління розробки,
удосконалення та впровадження
нормативних актів у сфері торгівлі**

І. Петрик

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Міністерства економіки та з
питань європейської інтеграції України
від 24 липня 2002 р. № 219
Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
20 серпня 2002 р. за № 680/6968

ПРАВИЛА РОБОТИ ЗАКЛАДІВ (ПІДПРИЄМСТВ) РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

станом на 25.03.2013 р

1. Загальні положення

1.1. Цими Правилами регламентуються основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

1.2. У своїй діяльності суб'єкти господарської діяльності керуються актами законодавства України, якими регулюється діяльність у сфері ресторанного господарства.

1.3. У Правилах вживаються терміни в такому значенні:

ресторанне господарство - вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього;

заклад ресторанного господарства - організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) дотримує, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів;

тип закладу ресторанного господарства - сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства;

клас закладу ресторанного господарства - сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів;

технологічний процес закладу ресторанного господарства - сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж;

продукція власного виробництва - продукція, яку виробляють заклади ресторанного господарства і продають як кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби /далі - продукція/;

страва - кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам;

кулінарний виріб - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціонування та оформлення);

кулінарний напівфабрикат - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів;

кулінарна продукція - сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів;

закупний товар - товар, що його купує суб'єкт господарської діяльності сфери ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціонування, нарізання, додаткового оформлення);

фірмова страва - страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності;

продовольча сировина - продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів.

1.4. Суб'єктами господарської діяльності здійснюється діяльність у сфері ресторанного господарства після їх державної реєстрації в установленому законодавством порядку. Роздрібна торгівля алкогольними напоями і тютюновими виробами в закладах (підприємствах) ресторанного господарства здійснюється суб'єктами господарської діяльності за наявності відповідних ліцензій.

1.5. Заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами: фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, а ресторани та бари - також на класи (перший, вищий, люкс).

Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства та класу ресторану або бару здійснюється суб'єктом господарської діяльності самостійно з урахуванням вимог законодавства України.

Суб'єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства для заняття торговельною діяльністю можуть мати також дрібнороздрібну торговельну мережу.

1.6. Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу (підприємства) згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання,

інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку.

1.7. На фасаді приміщення закладу (підприємства) ресторанного господарства повинна розміщуватися вивіска із зазначенням його типу /класу/, назви, найменування суб'єкта господарської діяльності та режиму работ.

Режим роботи закладу ресторанного господарства встановлюється суб'єктом господарювання самостійно, а у випадках, передбачених законодавством, за погодженням з органами місцевого самоврядування. Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах, в установах та організаціях, режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією.

Режим роботи повинен додержуватися закладами (підприємствами) ресторанного господарства всіх форм власності.

Суб'єктами господарської діяльності повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень відповідно до вимог Санітарних правил для підприємств громадського харчування, затверджених Міністерством охорони здоров'я СРСР та Міністерством торгівлі СРСР від 19.03.91 № 5777-91 (далі - Санітарні правила), а також прилеглої до підприємства території, упорядкування та озеленіння.

У закладах (підприємствах) ресторанного господарства повинні використовуватися мийні і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

1.8. Засоби виміральної техніки, що використовуються в ресторанному господарстві, повинні бути у справному стані та мати чіткий відбиток перевірного тавра і проходити перевірку в установленому законодавством порядку.

На торговельно-технологічне обладнання, інвентар та посуд, що підлягають обов'язковій сертифікації, суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності, а ті їх види, що не підлягають сертифікації, повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України.

1.9. Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту /підготовку/.

Усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках. Особова медична книжка пред'являється для контролю на вимогу представників установ державної санітарно-епідеміологічної служби.

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила,

санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, а також книгу відгуків та пропозицій. Суб'єкти господарської діяльності повинні мати також журнал реєстрації перевірок.

1.10. Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закуплених товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України.

2. Організація виробництва та продаж продукції

2.1. Суб'єктами господарської діяльності у сфері ресторанного господарства здійснюється діяльність згідно з асортиментом продукції, затвердженим відповідно до типу та класу даного закладу (підприємства) керівником підприємства, а також забезпечується наявність продукції, зазначеної у меню, прейскуранті.

2.2. Суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим холодного й теплового оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами).

Суб'єкти господарської діяльності при користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів мають право:

замінити (виключити) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включити їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічні і калькуляційні карти;

з урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

Суб'єкти господарської діяльності можуть самостійно розробляти та затверджувати фірмові страви та вироби з урахуванням вимог нормативно-правових актів.

2.3. Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічними картами із зазначенням норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви або вироби та технології їх приготування.

2.4. Партії страв виготовлюються в таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію в терміни, визначені нормативною документацією.

2.5. Продаж Продукції за межами закладів (підприємств) здійснюється у спеціально відведених для цього місцях з дозволу місцевих органів виконавчої

влади, установ державної санітарно-епідеміологічної служби та за умови додержання встановлених для цієї продукції вимог законодавства України.

2.6. Кожна партія продукції, яка продається поза торговельною залогою, повинна мати посвідчення про якість із зазначенням найменування підприємства-виробника, його адреси, нормативного документа, відповідно до якого вона виготовлена, найменування продукції, дати виготовлення, терміну придатності до споживання чи дати закінчення його, умов реалізації і зберігання, маси одиниці розфасування /упаковки/ і ціни за одиницю розфасування або ваги продукції.

2.7. У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно припинити її продаж і виробництво до усунення причин, які можуть зашкодити.

У разі, коли причини, які можуть зашкодити, неможливо усунути, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, відкликати її від споживачів.

Виробник зобов'язаний відшкодувати в повному обсязі завдані споживачам збитки, пов'язані відкликанням продукції.

3. Організація обслуговування споживачів

3.1. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства використовуються такі методи обслуговування як самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований тощо.

При всіх методах обслуговування здійснюється попереднє сервірування столів залежно від типу (класу) підприємства.

3.2. Розрахунки за продукцію й надані послуги в закладах (підприємствах) ресторанного господарства здійснюються за готівку та/або в безготівковій формі (платіжні картки, платіжні чеки тощо) із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій (електронний контрольно-касовий апарат, електронний контрольно-касовий реєстратор, комп'ютерно-касова система тощо) або зареєстрованих у встановленому порядку розрахункових книжок.

3.3. У закладах (підприємствах) самообслуговування й магазинах кулінарних виробів розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція тощо) видається споживачеві після оплати вартості продукції готівкою.

У закладах (підприємствах) з обслуговуванням офіціантами оплата вартості продукції здійснюється споживачем безпосередньо офіціанту відповідно до рахунка, який виписується на бланку встановленої форми.

Після розрахунку офіціантом споживачеві надається розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція).

3.4. У меню зазначається перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід і ціна однієї порції. У преїскуранті зазначається перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, пива, тютюнових, кондитерських виробів та інших закупних товарів, маса, об'єм і ціна на відповідну одиницю продукту, крім того, для алкогольних напоїв - ємність пляшки, ціна за пляшку, за 50 та 100 мілілітрів.

Меню і прейскурант мають бути підписані керівником, бухгалтером (калькулятором) та матеріально-відповідальною особою (завідувач виробництва, бригадир, буфетник, бармен тощо) і скріплені печаткою суб'єкта господарської діяльності.

3.5. Поруч з основною діяльністю закладами (підприємствами) ресторанного господарства можуть надаватися додаткові послуги, перелік і вартість яких визначаються суб'єктом господарської діяльності та указуються в прейскуранті на послуги.

Під час обслуговування в закладах (підприємствах) ресторанного господарства за бажанням споживачів кулінарна продукція та закупні товари, у тому числі алкогольні напої, можуть бути продані на винос у відповідній упаковці.

3.6. Споживачам надаються можливості:

ознайомитися з меню, прейскурантами алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, додаткових послуг, що надаються, до початку обслуговування;

перевірити об'єм, вагу та ціну продукції, що підлягає продажу (послуги, що надається), відповідність її якості вимогам нормативних документів.

3.7. При виявленні недоліків у якості продукції та наданні послуг, недоважування або обрахунку суб'єкти господарської діяльності на вибір споживача зобов'язані:

безкоштовно усунути виявлені недоліки;

зменшити розмір оплати за продукцію або послугу;

замінити на аналогічну продукцію належної якості або вдруге надати послугу;

повністю відшкодувати витрати споживача, пов'язані з придбанням неякісної продукції або наданої послуги.

3.8. При прийманні попереднього замовлення на обслуговування суб'єкти господарської діяльності зобов'язані гарантувати виконання його замовлення в узгоджені із замовником строки. У разі відмови замовника від обслуговування в день проведення заходу він зобов'язаний викупити замовлену продукцію, яка не може бути продана іншим споживачам.

У разі, коли суб'єкт господарської діяльності не може виконати замовлення споживача, він зобов'язаний повідомити про це замовника не пізніше ніж за п'ять днів.

Замовнику забороняється приносити до закладу (підприємства) ресторанного господарства продовольчу сировину, харчові продукти, у тому числі алкогольні та безалкогольні напої, а також залучати сторонніх осіб до приготування страв.

3.9. Забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції.

3.10. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства (незалежно від типу і класу) для осіб, які не курять, відводиться не менше ніж половина площі громадських місць цих закладів, розміщеної так, щоб тютюновий дим не поширювався на цю територію. На території для осіб, які не курять, персоналу

та споживачам забороняється куріння будь-яких тютюнових виробів, а також розміщення попільничок. У разі відведення суб'єктом господарської діяльності спеціальних місць для куріння ці місця мають бути обладнані витяжною вентиляцією або іншими засобами для видалення тютюнового диму, а також розміщена в куточку споживача наочна інформація про розташування таких місць та про шкоду, яку завдає здоров'ю людини куріння тютюнових виробів.

3.11. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані забезпечити збереження речей споживачів у гардеробі. За зникнення речей з гардероба суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

3.12. Книга відгуків і пропозицій устанавленого зразка повинна знаходитися на видному та доступному для споживачів місці. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані обладнати на видному місці Куточок споживача, де вміщується інформація для споживачів.

4. Ціни і ціноутворення

4.1. Продаж продукції суб'єктами господарської діяльності у сфері ресторанного господарства здійснюється за цінами, що встановлюються відповідно до законодавства.

5. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності

5.1. Контроль за якістю і безпекою продукції, додержанням норм і правил, устанавлених для закладів (підприємств) ресторанного господарства, а також цих Правил здійснюється органами місцевого самоврядування, а також іншими органами в межах їх компетенції, наданої законодавством.

5.2. За відмову пред'явити контролюючим особам продукцію, яка підлягає перевірці, суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

Суб'єкти господарської діяльності повинні безкоштовно надавати для лабораторного контролю зразки сировини та готової продукції в кількості, передбаченій нормативно-правовими актами.

5.3. За порушення санітарного законодавства або реалізацію недоброякісної продукції суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

5.4. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані здійснювати контроль за додержанням підлеглими цих Правил. У разі порушення Правил винні несуть відповідальність згідно із законодавством.

**Начальник управління
громадського харчування та
побутових послуг**

О. Шалимінов

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

№ 5061-89 от 01.08.89

Утверждаю
заместитель Министра
здравоохранения СССР
Кондрусев А. И.
от 1 августа 1989 г. № 5061-89

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

ИЗВЛЕЧЕНИЕ

Настоящие медико-биологические требования имеют целью способствовать улучшению качества пищевых продуктов, совершенствованию нормативно-технической документации на них, улучшению структуры питания и укреплению здоровья населения.

Медико-биологические требования включает в себя: критерии пищевой ценности и критерии безопасности по отдельным группам пищевых продуктов.

Они предназначены для использования при:

- разработке новой нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- пересмотре или переутверждении действующей нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- планировании производства и потребления пищевых продуктов;
- закупках по импорту;
- осуществлении государственного санитарного надзора за соответствием пищевых продуктов и пищевого сырья санитарным нормам;
- разработке рекомендаций по рациональному питанию населения;
- осуществлении ведомственного контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В соответствии с задачами документа он состоит из пяти частей: 1 - общей части, 2 - списания органолептических свойств продуктов, 3 - критериев пищевой ценности, 4 - критериев безопасности, 5 - гигиенических требований к продуктам для специализированного питания здоровых и больных детей раннего возраста. Выделение этих продуктов в особую группу вызвано наличием специфичности требований к их пищевой ценности и безопасности.

Кроме того, в данном документе приводятся определения используемых терминов, а также общие положения о порядке его внедрения.

.....

1.2.3. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов

Качество и пищевая ценность продуктов питания промышленного изготовления гарантируются соблюдением требований государственных стандартов и

технических условий, которые в установленном порядке согласовываются с Государственным санитарным надзором (Минздравом СССР или союзной республики).

Производство пищевых продуктов регламентируется технологическими инструкциями, а постоянство состава - неуклонным соблюдением утвержденных рецептур.

Весь комплекс нормативно-технической документации тесно взаимосвязан.

Несогласованные изменения изготовителем в технологических процессах и рецептурах, влекущие за собой отклонения от установленных показателей пищевой ценности и качества готового продукта, не допускаются.

.....

1.2.5. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности

Соответствие качества продовольственного сырья и пищевых продуктов утвержденным показателям пищевой ценности и соблюдение установленной рецептуры и технологии гарантируется предприятием-изготовителем путем соблюдения технологии и рецептуры и постоянным лабораторным контролем. Выборочный контроль нормируемых показателей пищевой ценности и безопасности осуществляется учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в порядке государственного санитарного надзора. Контроль за соблюдением установленной рецептуры и технологии, а также качества пищевых продуктов осуществляется контролирующими организациями Госстандарта СССР.

Часть II

2. Органолептические свойства

Органолептические свойства являются важной характеристикой качества пищевых продуктов. Хороший внешний вид, красивый цвет, приятный аромат и вкус, а для некоторых продуктов и консистенция, вызывают аппетит и усиливают желудочную секрецию.

Поэтому, медико-биологические требования к органолептическим свойствам пищевых продуктов сводятся к тому, что они должны удовлетворять пищевым привычкам населения и также традиционным вкусам национальных групп. Органолептические показатели отдельных продуктов определяются в нормативно-технической документации.

При этом они должны быть специфичными для данного вида продукта и отвечать общепринятым требованиям качества. Продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений и других дефектов.

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ ЛІКАР
ДОНЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

П О С Т А Н О В А

№ 01/03.5

від 29.03.2010

м. Донецьк

**Про запобігання епідемічних ускладнень в дитячих
закладах оздоровлення та відпочинку**

Я, головний державний санітарний лікар Донецькою області Денисенко Віктор Іванович, розглянувши матеріали здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду за дитячими закладами оздоровлення та відпочинку під час підготовки та проведення оздоровчого сезону 2009 року встановив наступне.

Установами Держсанепідслужби щорічно по окремим закладам застосовуються запобіжні заходи з причин незадовільного виконання підготовчих робіт, подальшого погіршення санітарно-технічного стану та матеріального забезпечення. Так, за підсумком сезону 2008 р. постанови Держсанепідслужби про заборону роботи у сезон 2009 р. діяли по 11 закладам, у т.ч. 7 позаміським. В 30 % закладів проведення підготовчих робіт до сезону розпочинається тільки в середині травня і обмежуються лише вибірковими поточними ремонтами приміщень. За умови не виконання капітальних ремонтних робіт, переоснащення закладів питома вага виконання пропозицій Держсанепідслужби у підготовчий період не перевищує 78-87%.

Більше половина власників закладів не виконуються вимоги щодо закінчення підготовчих робіт і отримання Акту готовності за 10 днів до можливого заводу дітей. Практично відсутнє комісійне прийняття закладів.

Щорічно в області виявляються факти заводу дітей у невідготовлені заклади без наявності дозвільних документів, що спричиняє умови для виникнення групових захворювань та харчових отруєнь серед дітей.

Незадовільна ситуація з своєчасним комплектуванням штату закладів, у тому числі персоналу харчоблоків. Згідно матеріалів перевірок значна частина персоналу харчоблоків не має відповідної професійної підготовки та не відповідає кваліфікаційним вимогам щодо організації та технології дитячого харчування.

Низький професійний рівень персоналу в умовах практичної відсутності відомчого контролю з боку власників закладів спричинило виникненню в 2009 році спалахів харчової токсикоінфекції в двох закладах – «Сонячний берег» (Фонд Державного майна – оренда ВАТ «Точмаш» (Першотравневий район)) та

в філіалі «Червона гвоздика» (КП «Обласний дитячо-молодіжний санаторно-оздоровчий комплекс» (м. Святогірськ)).

За результатами позапланових медичних обстежень персоналу харчоблоків закладів загальна питома вага позитивних результатів склала 4,36%, в т.ч. на наявність шигел – 0,08%, сальмонел – 0,17%, ешеріхій – 1,28%, стафілококу – 2,8%. За останні роки в області у сумі гострих кишкових інфекцій гастроентероколіти складають до 80%, у тому числі викликані ешеріхіозами – 39%, патогенним стафілококом – 12%.

З метою недопущення ускладнення санітарно-епідеміологічної ситуації при експлуатації дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, на виконання постанови головного державного санітарного лікаря України від 17.07.2009 р. № 16 «Про посилення медико-санітарного забезпечення відпочинку та оздоровлення дітей», керуючись статтею 41 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»

ПОСТАНОВИВ:

1. Управлінню у справах сім'ї та молоді обласної державної адміністрації:

1.1. Забезпечити здійснення державного контролю за закладами оздоровлення та відпочинку для дітей усіх типів та форм власності з питань поліпшення їх матеріально-технічної бази.

Термін – постійно

1.2. Надати до обласної санітарно-епідеміологічної станції інформації стосовно закладів, що планують роботу у сезон, а саме позаміських, стаціонарних наметових містечок, таборів праці та відпочинку, спортивних, туристичних таборів, а також закладів на базі яких будуть організовані зміни для дітей віком від 4-6 років із батьками або іншими законними представниками, профільні оздоровчі зміни, дітей з багатодітних сімей віком від 7 до 17 років та інші, графіки прийняття їх комісіями та графіки роботи продовж сезону.

Термін – до 29 березня щорічно

1.3. Вжити заходи щодо підвищення відповідальності засновників (власників), керівників позаміських закладів оздоровлення та відпочинку для дітей усіх типів та форм власності з питань додержання вимог санітарного законодавства, охорони здоров'я і життя дітей, в формуванні кадрового забезпечення персоналу згідно типових штатних нормативів та вимог до кваліфікації.

Термін – постійно, до 01 квітня щорічно

1.4. Зобов'язати власників закладів усіх типів та форм власності мати акти готовності до прийому дітей, підписаних представниками санітарно-епідеміологічної служби, органів пожежного, технічного та енергонагляду, профспілковою та господарчою організаціями за 10 днів до заїзду дітей.

Термін – постійно

1.5. Для оздоровлення дітей, які потребують особистої соціальної уваги та підтримки, використовувати заклади, які мають задовільний санітарно-технічний стан та відповідне матеріальне оснащення.

Термін – постійно

2. Управлінню освіти і науки обласної державної адміністрації:

2.1. Надати до обласної санітарно-епідеміологічної станції інформації стосовно закладів, в яких планується оздоровлення та відпочинок дітей з загальноосвітніх навчальних закладів (школи–інтернати) обласної комунальної власності.

Термін - до 01 квітня щорічно

2.2. Зобов'язати керівників загальноосвітніх навчальних закладів (школи–інтернати) обласної комунальної власності отримувати, за дві доби, в територіальних санітарно-епідеміологічних станціях погодження на вивіз дітей в позаміські заклади оздоровлення та відпочинку.

Термін – постійно

2.3. Вжити заходи щодо організованого перевезення вихованців шкіл-інтернатів до закладів або з місця оздоровлення та відпочинку з особами, яка їх супроводжують, медичними працівниками.

Термін – постійно

2.4. Зобов'язати керівників управлінь (відділів) освіти міськвиконкомів та райдержадміністрацій:

- погодити з територіальними санітарно-епідеміологічними станціями плани - заходів організованого відпочинку та оздоровлення дітей, в тому числі перелік загальноосвітніх навчальних закладів, позашкільних закладів та інших, в яких планується організація таборів з денним перебуванням дітей, дитячих закладів праці та відпочинку, екскурсій в зони відпочинку, туристичних походів, інше;

Термін – до 29 березня щорічно

- мати на усі типи закладів, які використовуються для оздоровлення та відпочинку дітей акти готовності до прийому дітей за 10 днів до начала роботи;

Термін – постійно

- вжити заходи щодо створення відповідних умов для перебування дітей в таборах з денним перебуванням, а саме забезпечення дворазовим гарячим харчуванням (сніданок та обід, а при тривалому перебуванні – і під вечірник, денного сну, питного режиму, умов для виконання дітьми правил особистої гігієни (гаряче проточне водозабезпечення), медичне обслуговування;

Термін – до 01 травня, постійно

- заборонити на час роботи пришкільних таборів з денним перебуванням проведення в закладах будь-яких ремонтних робіт, пов'язаних з підготовкою до нового навчального року;

Термін – постійно

3. Головному управлінню охорони здоров'я обласної державної адміністрації:

3.1. Забезпечити проходження медичними працівниками, включаючи дієтсестер, позапланового гігієнічного навчання в територіальних установах

Держсанепідслужби по місту розміщення власника (засновника) позаміського закладу оздоровлення та відпочинку або по місту розташування закладу оздоровлення та відпочинку з відміткою про залік у особистої медичної книжки.

Термін – до 01 травня, щорічно

3.2. Вжити заходи щодо виключення фактів неякісного обстеження та оформлення медичних довідок на дітей, які від'їжджають до дитячих закладів оздоровлення та відпочинку.

Термін - постійно

3.3. Забезпечити участь медичних працівників в роботі комісій з приймання позаміських дитячих закладів оздоровлення та відпочинку усіх типів та форм власності.

Термін – постійно

3.4. Посилити персональну відповідальність керівників територіальних медичних установ за виконанням медичними працівниками, які наплавлені для роботи у дитячі заклади оздоровлення та відпочинку, вимог санітарного законодавства.

Термін – постійно

4. Обласній раді профспілок рекомендувати:

4.1. Вжити заходи щодо підвищення відповідальності засновників (власників), керівників позаміських закладів оздоровлення та відпочинку для дітей усіх типів та форм власності з питань додержання вимог санітарного законодавства, охорони здоров'я і життя дітей, в формуванні кадрового забезпечення персоналу згідно типових штатних нормативів та вимог до кваліфікаційних характеристик професій працівників.

Термін – постійно

5. Керівникам органів місцевого самоврядування, головам райдержадміністрацій:

5.1. Розглянути питання з щодо організації оздоровлення та відпочинку дітей в літку в умовах різних типів закладів.

Типи закладів, умови та терміни перебування в них дітей, режим роботи погодити з територіальними установами Держсанепідслужби.

Термін – щорічно до 01 квітня

5.2. Забезпечити комісійний розгляд готовності до експлуатації дитячих закладів оздоровлення та відпочинку усіх типів та форм власності з підписанням відповідного акту.

Термін - за 10 діб до початку першої оздоровчої зміни.

5.3. Забезпечити дотримання норм харчування у таборах з денним перебуванням, затверджених постановою Кабінетом Міністрів України від 22.11.2004 р. № 1591. Розглянути питання щодо виділення відповідних бюджетних коштів на організацію гарячого харчування дітей.

Термін – щорічно до 01 квітня,
постійно

5.4. Вжити заходи по недопущенню торгівлі харчовими продуктами у невстановлених місцях, особливу увагу приділити територіям, які граничать з дитячими закладами оздоровлення та відпочинку;

Термін – постійно

5.5. Забезпечити проведення необхідних підготовчих робіт на мережах водопостачання та водовідведення, електромережах. Вжити заходи по недопущенню несанкціонованих сміттєзвалищ на територіях, прилеглих до дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, благоустрою зон рекреацій;

Термін – постійно.

5.6. На територіях, прилеглих до дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, забезпечити:

5.6.1. Відлов та ізоляцію безпритульних домашніх тварин.

Термін – постійно.

5.6.2. Виконання заходів по боротьбі з карантинними, у т.ч. амброзією, та отруйними рослинами.

Термін – постійно.

5.6.3. Ремонт під'їзних доріг до дитячих закладів оздоровлення та відпочинку.

Термін – до 01 травня та постійно

5.6.4. Здійснення гідротехнічних та протикамариних заходів на водоймищах, перед усім анофелогенних; заходів боротьби з кліщами та гризунами.

Термін – до 01 травня та постійно

6. Власникам, керівникам дитячих закладів оздоровлення та відпочинку усіх типів та форм власності забезпечити:

6.1. Виконання в повному обсязі пропозицій Держсанепідслужби щодо підготовки та експлуатації закладів в оздоровчий сезон.

Термін – постійно

6.2. Надання територіальним установам Держсанепідслужби за місцем розташування закладу та за місцем розміщення власника планів проведення підготовчих робіт з термінами їх виконання, списків персоналу закладів згідно типового штатного нормативу, терміни проведення змін оздоровлення та відпочинку дітей.

Термін – щорічно до 01 квітня.

6.3. Комплектування штату працівників дитячих закладів оздоровлення та відпочинку відповідно до вимог кваліфікаційних характеристик професій працівників (освіта, кваліфікація, підготовка та стаж практичної роботи), особливу увагу звернувши на працівників харчоблоків.

Термін – щорічно до 01 квітня

6.3. Проходження працівниками харчоблоку, приймальниками товару (комірник), працівниками, які задіяні для проведення дезінфекції, медичних працівників, включаючи дітсестер, позапланового гігієнічного навчання та приймання заліків в територіальних установах Держсанепідслужби по місту розміщення власника (засновника) закладу або по місту розташування закладу з відміткою про залік в особистій медичній книжці.

Термін – щорічно до 01 травня

6.4. Погодження замін штатного персоналу закладу з територіальною установою Держсанепідслужби.

Термін – постійно

6.5. Проведення позапланового профілактичного медичного огляду персоналу харчоблоку та приймальників товару (комірники) з обстеженням у лікарів-спеціалістів і проведенням необхідних лабораторних досліджень, передбачених наказом МОЗ України від 23.07.2002р. № 280,.

Термін – не раніше 5 діб до початку роботи.

6.6. Експлуатацію і завезення дітей у заклади тільки за умови отримання за 10 днів то початку першої зміни Акту прийомки закладу оздоровлення та відпочинку та при наявності «Дозволу на вивіз дітей та підлітків до оздоровчого закладу, студентського, будівельного табору, сільськогосподарського загону» (при організованому заїзді).

Термін – постійно

6.7. Виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та «Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», затвердженого наказом МОЗ України і МОН України 01.06.2005 № 242/329,;

Термін – постійно

6.8. Проведення епізоотологічного обстеження, дезінфекційних, дезінсекційних та дератизаційні робіт в приміщеннях та на території за погодженням з територіальними установами Держсанепідслужби.

Термін – щорічно з 15 по 29 травня та постійно.

6.9. При виникненні будь якої ситуації, наслідком якої може бути негативний вплив на стан здоров'я дітей або персоналу, термінове інформування територіальних установ Держсанепідслужби.

Термін – негайно

6.10. Відбір та збереження на харчоблоках добових проб кожної страви (згідно меню-розкладу) не менш 48 годин.

Термін - постійно

6.11. Вжиття заходів щодо підвищення відповідальності керівників та персоналу закладів за додержанням вимог санітарного законодавства, охорони здоров'я і життя дітей. Здійснення постійного відомчого контроль з цих питань, звернувши особисту увагу на питання організації харчування.

Термін – постійно

7. Головним державним санітарним лікарям міст та районів області:

7.1. Посилити комплексний державний санітарно-епідеміологічний нагляд Держсанепідстановами області за місцем розміщення власників (засновників) позаміських закладів та розташування закладів за виконанням вимог чинного санітарного законодавства.

Термін - постійно

7.2. Заборонити допуск до роботи за професіями, пов'язаними з обслуговуванням дітей або обігом харчових продуктів, працівників дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, які хворіють або є бактеріоносіями ешеріхіозу або патогенного стафілококу.

Термін - до отримання
негативних результатів
лабораторних досліджень

7.5. Забезпечити:

7.5.1. Здійснення комплексних за участю власників (засновників) дитячих закладів оздоровлення та відпочинку перевірок дотримання чинного санітарного законодавства у підготовчий період та протягом експлуатації закладів.

Термін – постійно.

7.5.2. Здійснення перевірок постачальників харчових продуктів і продовольчої сировини до дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, що затверджені тендерними комісіями у підготовчий період, протягом сезону. При виявленні порушень санітарного законодавства, вимагати від цих комісій зміни постачальників.

Термін – постійно.

7.5.3. Проведення комплексних перевірок інтернатних закладів за дві доби до виїзду дітей в позаміські заклади оздоровлення та відпочинку з питань оцінки санітарно-епідеміологічної ситуації, наявності медичних висновку (довідок) на дітей, відповідного одягу, взуття, предметів особистої гігієни та інші.

Термін – постійно.

7.5.4. При виявленні неодноразових порушень вимог чинного санітарного законодавства надавати власникам (засновникам) закладів пропозиції щодо заміни керівників або окремих працівників.

Термін - постійно

7.6. Про проведену роботу і вжити заходи інформувати Донецьку обласну санітарно-епідеміологічну станцію.

Термін – щорічно до 01 травня.

7.7. Цю постанову довести до відома керівників органів місцевого самоврядування, голів райдержадміністрацій, власників та керівників дитячих закладів оздоровлення та відпочинку.

Термін – негайно після отримання.

8. Контроль за виконання постанови покласти на головних державних санітарних лікарів міст та районів.

В.І. Денисенко

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Директор виконавчої дирекції
Фонду соціального страхування з
тимчасової втрати працездатності
_____ Г.А. Пікалова

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Начальник головного управління
охорони здоров'я облдержадміністрації
_____ О.В. Аніщенко

**Список медикаментів,
виробів медичного призначення для дитячих оздоровчих закладів**

№ з/п	Назва	Кількість
I. Медикаменти для надання медичної допомоги в оздоровчих закладах (1 набір на 100 дітей)		
1.	<u>Бинти стерильні, шт.</u>	
	7*5	15
	10*5	10
	14*7	10
2.	<u>Бинти нестерильні, шт.</u>	
	7*5	10
	10*5	10
	14*7	10
3.	Бинти еластичні, шт.	5
4.	Наколінники еластичні, шт.	5
5.	Пакети індивідуальні, шт.	10
6.	Салфетки стерильні 10*16, пачок	15
7.	Марля, 5 м	1
8.	Вага гігроскопічна клінічна, хірургічна, 100 г.	5
9.	Вага біла побутова, 500 г.	1
10.	Папір компресний, аркушів	2
11.	Розчин йоду спиртовий 5%-10 мл., флакон	5
12.	Розчин бриліантового зеленого 2%-10 мл, флакон	5
13.	Розчин перекису водню 3%, флакон	10
14.	Бальзам "Золота Зірка"	5
15.	Левомеколь мазь	2
16.	Солкосерил желе	1
17.	Пантенол аерозоль	2
18.	Калію перманганат (кристали) 3 г.	3
19.	Натрію гідрокарбонат, 50 г.	1
20.	Спирт нашатирний, 100 мл.	1
21.	Спирт борний, 50 мл.	1
22.	Спирт етиловий, 100 мл.	1
23.	Лейкопластир 2*5	5

24.	Бактерицидний пластир	10
25.	Цитрамон таб. № 6	3
26.	Німесулід табл. № 10	5
27.	Масло камфорне, 50 г.	1
28.	Настоянка валеріани, 50 мл.	1
29.	Краплі "Дента"	1
30.	Папазол таб № 10	1
31.	Корвалол 25 мл.	1
32.	Софрадекс краплі, 5,0	1
33.	Сульфацил натрію 20%-5 мл очні краплі	3
34.	Валідол табл. № 10	2
35.	"Бесалол" табл.. № 6	2
36.	Парацетамол табл. 0,5 № 10	5
37.	Амоксицилін табл. 0,5	5
38.	Норфлуксацин № 10	3
39.	Валеріана екс-т табл. № 50	1
40.	Кларитин табл., № 10	5
41.	Ларотадин табл., № 10	2
42.	Супрастин табл., № 10	2
43.	Нош-па, табл. № 10	2
44.	Активоване вугілля табл., № 10	10
45.	Аглюмаг табл., № 10	2
46.	Смекта пакетики	10
47.	Регідрон пор. № 20	1
48.	Преднізолон табл., № 10	1
49.	Лазолван табл., № 50	1
50.	Лазолван, фл., 100 мм.	1
51.	Септефріл табл., № 10	10
52.	Фурацилін табл. № 10	3
53.	Нафтизін (галазолін) краплі, фл.	5
54.	Інгаліпт аерозоль	5
55.	Термометри максим	5
56.	Шприци одноразові з голками	
	2мл.	5
	5 мл.	10
	10 мл.	3
53.	Тетрациклінова мазь	1
54.	Мазь Вишневського, 200 г.	1
55.	Герпевир мазь, 15 г.	1
56.	Преднікарб мазь, туба	1
57.	Нітофор, фл.	2
58.	Троксовазин мазь, туба	1
59.	Фіналгон, туба	1

60.	Гутгалакс 30,0 фл.	1
61.	Фестал, др., № 10	3
II. Для невідкладної допомоги (1 набір на оздоровчий табір)		
1.	Анальгін 50%-1,0 амп. № 10	1
2.	Еуфілін 2,4%-10,0 амп № 5	1
3.	Левомецитину сукцинат 1,0 у фл. № 5	1
4.	Преднізолон 30 мг-імл, фл. № 5	1
5.	Папаверин 2%-2,0 амп № 10	1
6.	Дібазол 1%-5 мл, амп № 5	1
7.	Магнія сульфат 25% амп 10 мл № 5	1
8.	Димедрол 1%-1,0 амп № 10	1
9.	Нош-па 2% 2,0 амп. № 5	1
10.	Гідрокортизон-ацетат 2,5%-2,0%, амп. № 10	1
11.	Новокаїн 0,5%-5 мл амп № 10	1
12.	Адреналіна ідро хлорид 0,1%-1 мл амп № 5	1
13.	Атропін 0,1%-1,0 амп № 10	1
14.	Лазикс 1%-2,0амп. №5	1
15.	Глюкоза 5%-500 мл	1
16.	Глюкоза 20%-10,0 амп № 10	1
17.	Кофеїн бензонат натрію 10%-1 мл амп № 5	1
18.	Натрія хлорид 0,9% 5,0 амп № 10	1
19.	Кальція глюконат 10% 5,0 амп № 10	1
20.	Супрастин 1,0 № 5	1
21.	Мезатон 1,0 амп № 10	1
22.	Кордіамін амп. По 1 мл, амп № 5	1
23.	Пеніцилін натрій 500 тис, фл. № 10	1
24.	Цефатоксін, 0,5, № 5	1
25.	Сальбутамол аерозоль	1
26.	Гипсобинт	1
27.	Гемостатична губка	1
28.	Беродуал (інг.)	1
III. Вироби медичного призначення (на 100 дітей)		
1.	Шпателі дерев'яні (пластмасові) одноразові	100
2.	Рукавички м/с	30 пар.
3.	Піпетки	10
4.	Маска медична (на оздоровчий період)	10
5.	Джгут резиновий (на оздоровчий період)	2
IV. Дезінфікуючі засоби (для медпункту)		
1.	Хлорантоїн, 1 кг.	4
2.	Стерилиум, 1 л.	2

Заступник начальника
головного управління

О.Ю. Качур

ДЛЯ ЗАМЕТОК