

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної
політики та продовольства
України
20.08.2013 № 507

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
22 серпня 2013 р.
за № 1460/23992



**ДЕРЖАВНА
ВЕТЕРИНАРНА ТА ФІТОСАНІТАРНА
СЛУЖБА УКРАЇНИ**

01001, Київ, вул. Б.Грінченка, 1, телефон: (044) 279-12-70, факс: (044) 279-48-83, www.vet.gov.ua

(найменування, місцезнаходження територіального органу Держветфітослужби України, що здійснює перевірку)

**АКТ
ПЕРЕВІРКИ ДОТРИМАННЯ СУБ'ЄКТАМИ ГОСПОДАРЮВАННЯ
ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИХ ВИМОГ ДЛЯ ПОТУЖНОСТЕЙ
(ОБ'ЄКТІВ) З ВИРОБНИЦТВА
ПРОДУКТІВ БДЖІЛЬНИЦТВА**

від " _____ " _____ року № _____

(найменування юридичної особи або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи – підприємця)

код згідно з ЄДРПОУ / реєстраційний номер облікової картки платника податків або серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та офіційно повідомили про це відповідний орган державної податкової служби і мають відмітку у паспорті)

(місцезнаходження/місце проживання, телефон)

Перевірено: _____

(найменування об'єктів юридичної особи або прізвище, ім'я, по батькові фізичної особи – підприємця, їх місцезнаходження/місце проживання, телефони)

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЗДІЙСНЮВАНОЇ ТА РАНІШЕ ЗДІЙСНЕНИХ ПЕРЕВІРОК

Розпорядчі документи щодо здійснюваної перевірки	Тип здійснюваної перевірки
Наказ від □□.□□.□□□□ № □□□□ Направлення на перевірку від □□.□□.□□□□ № □□□□	<input type="checkbox"/> планова <input type="checkbox"/> позапланова

Початок перевірки					Завершення перевірки				
□□	□□	□□□□	□□	□□	□□	□□	□□□□	□□	□□
число	місяць	рік	години	хвилини	число	місяць	рік	години	хвилини

Особи, що беруть участь у перевірці:

Посадові особи територіального органу Держветфітослужби України:

_____ (посади, прізвища, імена та по батькові)

Посадові та/або уповноважені особи потужності, треті особи: _____

_____ (посади, прізвища, імена та по батькові)

Дані щодо останніх проведених перевірок:

Планова	Позапланова
<input type="checkbox"/> не було взагалі	<input type="checkbox"/> не було взагалі
<input type="checkbox"/> була у період з □□.□□.□□□□ по □□.□□.□□□□	<input type="checkbox"/> була у період з □□.□□.□□□□ по □□.□□.□□□□

№ з/п	Питання, що підлягають перевірці	Так ¹	Ні ²	НВ ³	НП ⁴	Нормативне обґрунтування
1	Загальні питання					
1.1	Вимоги, які містяться в наданих приписах, розпорядженнях або інших розпорядчих документах щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою, виконано					Стаття 8 ЗУ № 877-V
1.2	Дійсний експлуатаційний дозвіл у наявності					Стаття 22 ЗУ № 771/97-ВР, стаття 50 ЗУ № 2498-XII
2	Загальні ветеринарно-санітарні вимоги до території, виробничих, допоміжних та побутових приміщень та їх облаштування					
2.1	Територія потужності (об'єкта) огорожена					Пункт 2.1 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2	Сторонні особи на території потужності (об'єкті) відсутні, їх вхід у виробничі зони заборонений та унеможливлений					Пункт 2.6 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.3	Транспортні засоби, не пов'язані із обслуговуванням потужності (об'єкта), на території потужності (об'єкті) відсутні, їх в'їзд заборонений					Пункт 2.6 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.4	Тимчасові будівлі та/або споруди на території виробничої зони потужності (об'єкта) відсутні					Пункт 2.6 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.5	Під'їзні шляхи, дороги, доріжки для пішоходів, розвантажувальні майданчики мають:					
1)	тверде рівне покриття, легкодоступне для миття та дезінфекції					Пункт 2.2 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	водостік, який забезпечує відведення атмосферних, талих вод та вод від змиву майданчиків у каналізацію й очисні споруди					Пункт 2.2 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.6	На території потужності (об'єкта) дерева та кущі, які при цвітінні виділяють пух, волокнисте або пухнасте насіння, що призводить до забруднення обладнання та/або продуктів, відсутні					Пункт 2.3 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.7	Територія потужності (об'єкта) чиста					Пункт 2.4 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.8	Розташування виробничих приміщень та допоміжних складських приміщень забезпечує:					

1)	поточність технологічних процесів, що виключає перетинання потоків сировини та готових продуктів					Пункт 2.13 розділу II, пункт 6.2 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	можливість проведення миття, прибирання та дезінфекції					Пункт 2.13 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.9	Будівельні та інші господарські матеріали захищені від атмосферних опадів, пилу					Пункт 2.7 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.10	Водонепроникні сміттєві контейнери (бачки) з кришками, що щільно закриваються:					
1)	наявні					Пункт 2.8 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	розташовані на огорожених майданчиках під укриттям на відстані не менше ніж 25 метрів від виробничих та складських приміщень					Пункт 2.8 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.11	Контейнери, що використовуються для небезпечних речовин, відповідним чином позначені (марковані)					Пункт 2.9 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.12	Видалення сміття із контейнерів проводиться при заповненні не більше ніж 2/3 об'єму (але не рідше одного разу на три дні). Контейнери та майданчик після прибирання миються та дезінфікуються					Пункт 2.10 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.13	Миття переносних сміттєзбірників проводиться на майданчиках або у приміщеннях з гарячою та холодною водою, обладнаних трапом для видалення змивних вод					Пункт 2.10 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.14	Видалення відходів і сміття із сміттєзбірників проводиться спеціальним транспортом. Перевезення продуктів бджільництва здійснюється іншим транспортом, ніж той, що використовується для видалення відходів і сміття					Пункт 2.11 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.15	Поверхні стін, перегородок та підлоги виготовлені з нетоксичних та водостійких матеріалів, що дає можливість проведення вологого прибирання та дезінфекції					Пункт 2.14 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.16	Стіни, стеля і перегородки мають гладку поверхню до висоти, необхідної для виконання відповідних робіт					Пункт 2.15 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.1	Панелі виробничих приміщень на					Пункт 2.15 розділу II

7	висоту не менше 1,8 м покриті матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я					Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.1 8	На стелі та стінах немає відбитої штукатурки, проявів плісняви					Пункт 2.17 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.1 9	Підлоги в усіх виробничих, складських та допоміжних приміщеннях:					
1)	міцні					Пункт 2.18 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	виготовлені з вологовідштовхувального та хімічно стійкого матеріалу					Пункт 2.18 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	мають гладку, без щілин, зручну для очищення та миття поверхню					Пункт 2.18 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4)	мають відповідні ухили від робочих місць до стічних жолобів					Пункт 2.18 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 0	Усі обличковані або пофарбовані стіни миються та дезінфікуються в міру забруднення (але не рідше одного разу на тиждень)					Пункт 2.19 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 1	Стеля і підвісна арматура оброблені у спосіб, що зменшує накопичення конденсату, бруду, появу плісняви, відпадання частинок конструкції					Пункт 2.20 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 2	Вікна та інші отвори збудовані у спосіб, що запобігає накопиченню бруду					Пункт 2.21 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 3	Вікна:					
1)	які є зовнішніми – обладнані (за потреби) захисними сітками від комах, що легко знімаються для чищення та миття					Пункт 2.21 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	які у відкритому положенні можуть призвести до забруднення під час виробництва, тримаються зачиненими					Пункт 2.21 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	мають ціле скло					Пункт 2.22 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 4	Двері мають гладку та водостійку поверхню, легко чистяться, а також					Пункт 2.23 розділу II Ветеринарно-

	дезінфікуються там, де необхідно					санітарних вимог наказу № 491
2.2 5	З метою запобігання перехресному забрудненню:					
1)	виробничі приміщення з приймання та попередньої обробки сировини відокремлені від виробничих приміщень з виготовлення готових продуктів					Пункт 2.24 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	ділянка для приймання сировини відокремлена від приміщення для зберігання продуктів бджільництва					Пункт 2.26 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	приміщення для переливання, змішування та фасування продуктів бджільництва відокремлені від ділянки для зберігання готових продуктів і тари					Пункт 2.29 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4)	виробнича лабораторія розташована у відокремленому приміщенні					Пункт 2.31 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
5)	декристалізація (розпускання) меду здійснюється у відокремлених приміщеннях					Пункт 6.7 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 6	Ремонтні роботи, дезінфекція, занесення у виробниче приміщення металевих та скляних предметів, ароматичних речовин здійснюються в інший час, ніж виробництво готових продуктів					Пункт 6.13 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 7	Виробничі, складські, допоміжні приміщення при вході обладнані:					
1)	пристроями для чищення взуття					Пункт 2.25 розділу II, пункт 8.8 розділу VIII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	килимками, змоченими дезінфекційним розчином					Пункт 2.25 розділу II, пункт 8.8 розділу VIII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2 8	Кожне виробниче приміщення має:					
1)	змішувач і крани з розрахунку один кран на 500 кв. м площі					Пункт 2.30 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	умивальники, розташовані біля входу у виробниче приміщення, а також в інших зручних для користування ними місцях на відстані не більше 15 м від робочого місця					Пункт 2.30 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.2	Умивальники для миття рук					

9	обладнані:					
1)	безконтактними змішувачами холодної та гарячої води					Пункт 2.30 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	милом, щітками					Пункт 2.30 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	електрорушниками або рушниками разового використання					Пункт 2.30 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.3 0	Туалети не мають прямого входу до виробничих приміщень і обладнані змивними бачками з педалями					Пункт 2.35 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2.3 1	Шлюзові кімнати перед туалетами обладнані:					
1)	вішалками для санітарного одягу					Пункт 2.35 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	безконтактними змішувачами холодної та гарячої води, рукомийниками для миття рук					Пункт 2.35 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	мийними засобами, дезінфекційними засобами із дозаторами					Пункт 2.35 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4)	електрорушниками або рушниками разового використання					Пункт 2.35 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3	Ветеринарно-санітарні вимоги до водопостачання та каналізації					
3.1	Потужності (об'єкти) для виробничих і технологічних потреб питною водою забезпечуються постійно					Пункт 3.1 розділу III Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3.2	Схеми водопровідної та каналізаційної мережі потужностей (об'єктів) є у наявності					Пункт 3.2 розділу III Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3.3	Водопроводи технічної та питної води відокремлені один від одного. Точки забору води мають написи: "Вода питна", "Вода технічна"					Пункт 3.3 розділу III Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4	Ветеринарно-санітарні вимоги до освітлення, опалення та вентиляції					
4.1	Приміщення забезпечені природним або штучним освітленням, що дозволяє виконувати технологічні процеси					Пункт 4.1 розділу IV Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4.2	Освітлювальні прилади:					
1)	мають захисні решітки, плафони, які запобігають випадінню ламп та					Пункт 4.2 розділу IV Ветеринарно-

	скла, з метою недопущення потрапляння осколків у харчові продукти					санітарних вимог наказу № 491
2)	утримуються в чистоті					Пункт 4.2 розділу IV Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	не розташовані безпосередньо над відкритим устаткуванням					Пункт 4.4 розділу IV Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4.3	Системи вентиляції та опалювання відповідають санітарним вимогам					Пункт 4.6 розділу IV Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4.4	У приміщеннях є належні та достатні засоби природної або механічної вентиляції. Повітря циркулює з чистої до забрудненої зони					Пункт 4.7 розділу IV Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4.5	Забезпечено безперешкодний доступ:					
1)	у системах вентиляції безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин з метою очищення або заміни забезпечено					Пункти 4.8, 4.9 розділу IV Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	прилади опалення мають рівну поверхню, є доступними для огляду, чищення та ремонту					Пункти 4.8, 4.9 розділу IV Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
5	Ветеринарно-санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю					
5.1	Технологічне обладнання, прилади, інвентар, інструменти, що контактують з харчовими продуктами, виготовлені з матеріалів, що дозволені для контакту з харчовими продуктами, підтримуються у належному стані, ефективно очищуються та дезінфікуються					Пункт 4 частини другої статті 27 ЗУ № 771/97-ВР, пункти 5.2, 5.5, 5.7 розділу V Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
5.2	Обладнання, прилади, інвентар, інструменти (де це необхідно) мають належні вимірювальні засоби для контролю за їх роботою					Пункт 5.3 розділу V Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
5.3	Прилади для контролю за температурними режимами, що розташовані у камері розігріву меду, мають оправу, яка захищає їх від механічних пошкоджень					Пункт 2.28 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
5.4	Робочі поверхні, що контактують з харчовими продуктами, гладкі (виготовлені з вологостійких матеріалів), без щілин та щербин, виступаючих болтів або клепок, корозійностійкі, легко чистяться, миються та дезінфікуються, доступні для огляду					Пункти 5.6, 5.8 розділу V Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491

5.5	Для зважування сировини і готових продуктів використовуються різні ваги					Пункт 5.10 розділу V Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6	Ветеринарно-санітарні вимоги до технологічних процесів					
6.1	Організація технологічних процесів на всіх етапах виробництва (від надходження сировини до зберігання готових продуктів) забезпечує:					
1)	регулювання технологічних потоків					Пункт 6.1 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	режими температури та вологи					Пункт 6.1 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	захист сировини та готових продуктів від забруднення та потрапляння в них сторонніх предметів, речовин					Пункт 6.1 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.2	Вироблені або заготовлені з метою реалізації продукти бджільництва пройшли ветеринарно-санітарну експертизу					Стаття 19 ЗУ № 1492-III
6.3	Продукти бджільництва (сировина) відповідають показникам безпечності та супроводжуються ветеринарними документами (ветеринарними довідками або ветеринарними свідоцтвами)					Пункт 6.3 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.4	Готові продукти відповідають показникам безпечності та супроводжуються ветеринарними документами (ветеринарними довідками або ветеринарними свідоцтвами)					Пункт 6.3 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.5	Використовуються тільки ті допоміжні матеріали, які зареєстровані для використання в Україні					Пункт 6.3 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.6	Тара, у якій сировина (мед) доставляється на потужність (об'єкт), перед переміщенням її в камери розігріву меду миється					Пункт 6.6 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.7	Підготовка сировини до виробництва проводиться в окремому приміщенні (підготовче відділення)					Пункт 6.15 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.8	Змішування (купажування) продуктів бджільництва проводиться з дотриманням технологічних інструкцій					Пункт 6.12 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.9	Температура та вологість повітря перевіряються за показниками контрольно-вимірювальних приладів та записуються у відповідні журнали					

	у:					
1)	приміщеннях для зберігання продуктів бджільництва як сировини					Пункт 6.19 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	камері розігріву меду					Пункт 6.19 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	приміщенні для зберігання готових продуктів					Пункт 6.19 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.1 0	Продукти (санітарний брак), що впали на підлогу, складаються у спеціальну тару з написом "Санітарний брак"					Пункт 6.17 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.1 1	Упаковка готових продуктів не пошкоджена, не забруднена та має чітке маркування					Пункт 6.22 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
6.1 2	Розтарювання тари споживчої, пакувальних та інших допоміжних матеріалів здійснюється поза виробничими приміщеннями					Пункт 6.20 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7	Ветеринарно-санітарні вимоги до транспортування та зберігання продуктів бджільництва					
7.1	Транспортні засоби для внутрішнього користування, внутрішньоцехова тара, індивідуальні інструменти, інвентар для прибирання закріплені за кожною окремою дільницею цеху за видами сировини, готових продуктів і відповідним чином промарковані					Пункт 7.1 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.2	Засоби для транспортування та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, перебувають у справному і належному стані, що дозволяє захистити харчові продукти від забруднення					Пункт 7.2 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.3	Засоби транспортування та/або контейнери, які використовувалися для перевезення нехарчових продуктів або для перевезення інших харчових продуктів, чистяться, миються та дезінфікуються після кожного перевезення таких вантажів					Пункт 7.3 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.4	У засобах транспортування та/або контейнерах харчові продукти розміщуються у спосіб, що мінімізує ризик забруднення					Пункт 7.4 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.5	При транспортуванні готових продуктів умови транспортування та зберігання дотримуються, температурні режими					Пункт 7.5 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491

	контролюються					
7.6	Потужність (об'єкт) приміщеннями для зберігання сировини, готових харчових продуктів, тари, інших допоміжних матеріалів забезпечений. У зазначених приміщеннях відповідний температурний режим забезпечено, контроль за температурним режимом здійснюється					Пункт 7.6 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.7	Складські приміщення:					
1)	обладнані стелажми, піддонами для зберігання					Пункт 7.7 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	мають майданчики для розвантаження сировини і навантаження готових продуктів					Пункт 7.7 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	устатковані навісами для захисту від атмосферних опадів					Пункт 7.7 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.8	Перевезення сировини виробничою територією проводиться в закритих ємностях					Пункт 7.8 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.9	Тара від атмосферних опадів, пилу захищена					Пункт 2.7 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.10	Тара для готових продуктів чиста, суха, міцна, без стороннього запаху, зберігається на підставках у спеціально відведених сухих місцях					Пункти 7.9, 7.10 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.11	Тара з сировиною та тара з готовими продуктами розміщена на піддонах					Пункт 6.16 розділу VI, пункт 7.11 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.12	Готові продукти зберігаються з дотриманням режимів температури та вологості, передбачених технічною документацією та нормативно-правовими актами					Пункт 6.18 розділу VI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
7.13	Допоміжні матеріали, ящики з готовими продуктами зберігаються на складах, в експедиціях на стелажах (палетах) на відстані 70 см від стін, штабелями з дотриманням між ними проходів					Пункт 7.12 розділу VII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
8	Ветеринарно-санітарні заходи з миття та дезінфекції					
8.1	Обладнання, прилади та інвентар систематично піддаються чищенню, миттю і дезінфекції засобами, дозволеними центральним органом					Пункт 8.1 розділу VIII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491

	виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я					
8.2	Для прибирання і дезінфекції санвузлів застосовується спеціальний інвентар (відра, совки, щітки, ганчірки тощо), які:					
1)	відповідним чином марковані					Пункт 8.15 розділу VIII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	зберігаються окремо від інвентарю, призначеного для прибирання інших приміщень					Пункт 8.15 розділу VIII Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
9	Вимоги до проведення дезінсекції та дератизації					
9.1	Усі приміщення потужності (об'єкта) захищені від проникнення шкідників (комах, гризунів тощо)					Пункт 2.38 розділу II, пункт 9.1 розділу IX Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
9.2	Для запобігання появі гризунів та комах санітарний режим території, виробничих, допоміжних та побутових приміщень дотримується					Пункт 9.2 розділу IX Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
9.3	Приміщення, в яких проведено дезінсекцію, провітрюються до повного зникнення запаху					Пункт 9.4 розділу IX Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
9.4	При появі гризунів застосовуються механічні способи їх знищення (верші, капкани, пастки тощо)					Пункт 9.7 розділу IX Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10	Вимоги до особистої гігієни					
10.1	Працівники потужності (об'єкта), а також водії-експедитори правила особистої гігієни виконують					Пункти 10.2, 10.16 розділу X Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.2	До роботи допущено тільки тих осіб, які пройшли медичний огляд					Пункти 10.3, 10.16 розділу X Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.3	Перевірка працівників на наявність гнійничкових захворювань шкіри із записом у відповідному журналі щодня проводиться					Пункт 10.10 розділу X, пункт 11.1 розділу XI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.4	Вхід до виробничих приміщень здійснюється:					
1)	через санітарний пропускник					Пункт 10.5 розділу X Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	тільки здоровими особами (які протягом останніх 5 днів не мали					Пункт 10.13 розділу X Ветеринарно-

	підвищення температури, виділень з носа та/або очей, розладу шлунково-кишкового тракту)					санітарних вимог наказу № 491
3)	у санітарному одязі та взутті					Пункт 10.11 розділу X Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.5	Заборона про перебування в санітарному одязі та/або спецвзутті на вулиці, винесення санітарного одягу та/або спецвзуття на вулицю дотримується. Заборона про вдягання на санітарний одяг будь-якого верхнього одягу дотримується					Пункти 10.8, 10.11 розділу X Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.6	Особи, що відвідують потужність (об'єкт) з метою контролю, допускаються на потужність (об'єкт) тільки в санітарному одязі та взутті, виданих на потужності (об'єкті). У санпропускнику резерв одягу та взуття зберігається					Пункт 10.12 розділу X Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.7	Кожен працівник забезпечений щонайменше:					
1)	одним комплектом робочого одягу					Пункт 10.7 розділу X, пункт 11.1 розділу XI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
2)	двома комплектами санітарного одягу					Пункт 10.7 розділу X, пункт 11.1 розділу XI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
3)	спецвзуттям					Пункт 10.7 розділу X, пункт 11.1 розділу XI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
4)	рушниками					Пункт 10.7 розділу X, пункт 11.1 розділу XI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
5)	мийними засобами					Пункт 10.7 розділу X, пункт 11.1 розділу XI Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.8	Особистий одяг зберігається окремо від робочого та санітарного. Чистий робочий та санітарний одяг зберігаються окремо від брудного в індивідуальних шафах					Пункт 2.34 розділу II Ветеринарно-санітарних вимог наказу № 491
10.9	На працівниках відсутній робочий та санітарний одяг, застібнутий шпильками, голками					Пункт 10.9 розділу X Ветеринарно-санітарних вимог

						наказу № 491
10. 10	Слюсарі, електромонтери та інші працівники, які зайняті ремонтними роботами у виробничих та складських приміщеннях, дотримуються вимог щодо перенесення інструментів у спеціальних закритих ящиках з ручками та вживають заходів щодо запобігання потраплянню сторонніх предметів у продукти					Пункт 10.15 розділу X Ветеринарно- санітарних вимог наказу № 491
10. 11	У виробничих приміщеннях, де відбувається переливання меду та змішування інших продуктів бджільництва, перебуває виключно виробничий персонал					Пункт 10.14 розділу X Ветеринарно- санітарних вимог наказу № 491

Цей акт перевірки складено у 2-х примірниках, один з яких надається під підпис про отримання посадовій або уповноваженій особі потужності (об'єкта), а інший залишається в органах Держветфітослужби України

Підписи осіб, що брали участь у перевірці

Посадові особи Держветфітослужби України:

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я та по батькові)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я та по батькові)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я та по батькові)

Посадові та/або уповноважені особи потужності, треті особи:

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я та по батькові)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я та по батькові)
_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я та по батькові)

Примірник цього акта перевірки на сторінках отримано ..

_____	_____	_____
(посада)	(підпис)	(прізвище, ім'я та по батькові)

Відмітка про відмову від підписання посадовими та/або уповноваженими особами потужності, третіми особами цього акта перевірки

Пояснення до позначень, використаних у цьому акті перевірки:

"Так¹" – так, виконано, дотримано, відповідає, присутнє.

"Ні²" – ні, не виконано, не дотримано, не відповідає, відсутнє.

"НВ³" – не вимагається від потужності (об'єкта), що перевіряється/осіб, що здійснюють перевірку.

"НП⁴" – не перевірялося на даній потужності (об'єкті).

"НА⁵" – нормативно-правовий акт.

"Позначення НА⁶" – умовне позначення нормативно-правового акта, яке має відповідати позначенню, вказаному у розділі "Нормативно-правові акти, на підставі яких складено акт перевірки та яким відповідають питання, передбачені цим актом перевірки".

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ, НА ПІДСТАВІ ЯКИХ СКЛАДЕНО АКТ ПЕРЕВІРКИ ТА ЯКИМ ВІДПОВІДАЮТЬ ПИТАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ ЦИМ АКТОМ ПЕРЕВІРКИ

№ з/п	Позначення НА ⁶	Назва НА ⁵	Затверджено	
			вид документа та назва органу	дата та номер документа
1	Закони України			
1.1	ЗУ № 2498-ХІІ	Про ветеринарну медицину	Закон України	від 25 червня 1992 року № 2498-ХІІ
1.2	ЗУ № 771/97-ВР	Про безпечність та якість харчових продуктів	Закон України	від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР
1.3	ЗУ № 1492-ІІІ	Про бджільництво	Закон України	від 22 лютого 2000 року № 1492-ІІІ
1.4	ЗУ № 877-V	Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності	Закон України	від 05 квітня 2007 року № 877-V
2	Накази Мінагрополітики			
2.1	Ветеринарно-санітарні вимоги наказу № 491	Про затвердження Ветеринарно-санітарних вимог для потужностей (об'єктів) з виробництва продуктів бджільництва	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України	від 08 серпня 2012 року № 491, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 31 серпня 2012 року за № 1469/21781