

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

09.01.2019

г. Тамбов

№ 02/1

Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора

В соответствии с положениями статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (в редакции от 25.12.2018), постановлением Правительства Российской Федерации от 13.02.2017 № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)», постановлением администрации Тамбовской области от 07.11.2013 № 1242 «Об утверждении Порядка организации и осуществления регионального государственного ветеринарного надзора на территории Тамбовской области» (в редакции от 31.10.2018), постановлением главы администрации Тамбовской области от 21.02.2013 № 71 «Об утверждении Положения об управлении ветеринарии Тамбовской области» (в редакции от 09.06.2018), приказываю:

1. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих лечение, профилактику болезней животных и лабораторные исследования в области ветеринарии (чрезвычайно высокий риск), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 1 к приказу).

2. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение и реализацию крупного рогатого скота, а также производство сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (чрезвычайно высокий, высокий и значительный риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 2 к приказу).

приказу).

3. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение и реализацию свиней (чрезвычайно высокий, высокий, значительный и средний риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 3 к приказу).

4. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение и реализацию лошадей (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 4 к приказу).

5. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение и реализацию мелкого рогатого скота (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 5 к приказу).

6. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение и реализацию кроликов (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 6 к приказу).

7. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение и реализацию пушных зверей (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 7 к приказу).

8. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок птицеводческих предприятий, осуществляющих, в том числе, процессы убоя производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации птицы и птицеводческой продукции яиц и продуктов их переработки, а также процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования),

реализации и утилизации яиц и продуктов их переработки (чрезвычайно высокий, высокий и значительный риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 8 к приказу).

9. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих выращивание и реализацию рыбы и иных водных животных (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 9 к приказу).

10. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивание, реализацию и использование для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получение продукции пчеловодства, а также организаций, осуществляющих процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пчелиного меда и продуктов пчеловодства (средний и умеренный риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 10 к приказу).

11. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание и разведение охотничьих ресурсов (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 11 к приказу).

12. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по сбору, утилизации, уничтожению биологических отходов (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 12 к приказу).

13. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих прием, переработку, перевозку (транспортирование), хранение, реализацию сырья животного происхождения (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации

регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 13 к приказу).

14. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих процессы убоя продуктивных животных, переработки (обработки), производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции (высокий и значительный риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 14 к приказу).

15. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих процессы сбора, перевозки (транспортирования) сырого молока и сырых сливок, их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции (высокий и значительный риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 15 к приказу).

16. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них (высокий и значительный риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 16 к приказу).

17. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих реализацию лекарственных средств для ветеринарного применения, кормов и кормовых добавок для животных (значительный и средний риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 17 к приказу).

18. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих выращивание сельскохозяйственных культур на кормовые цели, производство, хранение, транспортировку и реализацию кормов и кормовых добавок для животных (значительный и средний риски), при организации регионального

государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 18 к приказу).

19. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок зоопарков, зоомагазинов, цирков, а также предприятий/организаций, осуществляющих временное содержание животных (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 19 к приказу).

20. Утвердить форму проверочного листа (списка контрольных вопросов) используемого должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок торговых предприятий, осуществляющих хранение, реализацию, перевозку (транспортирование) продукции животного происхождения, в том числе рынков, ярмарок и предприятий общественного питания, в том числе столовых детских учебных заведений и др. (значительный и средний риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора (согласно приложению № 20 к приказу).

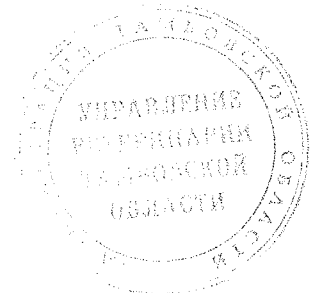
21. Опубликовать настоящий приказ на «Официальном интернет-портале правовой информации» (www.pravo.gov.ru), на сайте сетевого издания «Тамбовская жизнь» (www.tamlife.ru), разместить на сайте управления ветеринарии области в сети Интернет.

22. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления
ветеринарии области



А.И.Филин



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих лечение, профилактику болезней животных и лабораторные
исследования в области ветеринарии (чрезвычайно высокий риск),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Для организаций, осуществляющих ветеринарную деятельность в области ветеринарии			
1.1	Право на занятие ветеринарной деятельностью имеют специалисты в области ветеринарии с высшим или средним ветеринарным образованием. Специалисты в области ветеринарии, занимающиеся предпринимательской деятельностью, обязаны зарегистрироваться в уполномоченном в области ветеринарии органе исполнительной власти субъекта Российской Федерации			ст.4 Закона РФ от 14.05.1993. № 4979-1 «О ветеринарии»
2.	Требования при проведении лабораторных исследований в области ветеринарии			
2.1	Лабораторные исследования осуществляются в ветеринарной лаборатории, размещенной в отдельном помещении			п. 3 Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии, утвержденных приказом Минсельхоза России от 05.11.2008 № 490 (далее Правила № 490)
2.2	Прием материала для лабораторного исследования осуществляется через отдельный вход или через передаточное окно. Не допускается вход работников ветеринарной лаборатории через вход, предназначенный для приема материала для лабораторного исследования. Доступ в помещения ветеринарной лаборатории ограничен			п. 4 Правил № 490
2.3	Лабораторные исследования и исследования на лабораторных животных осуществляются в разных помещениях. В состав ветеринарной лаборатории также включаются вспомогательные помещения (помещения для дезинфекции, стирки, сушки, глажения и хранения спецодежды). Состав производственных помещений ветеринарной лаборатории определяется исходя из специфики проводимых лабораторных исследований			п. 5 Правил № 490
2.4	Вход работников ветеринарных лабораторий в производственные помещения отделов ветеринарных лабораторий, использующих в своей деятельности возбудителей заразных болезней животных, должен осуществляться через специальные бытовые помещения (санпропускники)			п. 6 Правил № 490

2.5	Лабораторные животные ветеринарных лабораторий содержатся в отдельном здании (виварии). В составе предусмотрены вскрывочная, помещение для дезосредств, помещение для хранения лекарственных средств, помещения и оборудование для хранения трупов умерщвленных лабораторных животных с отдельным изолированным выходом, оборудованные морозильниками промышленного типа. Допускается хранение лекарственных средств в специально оборудованном шкафу			п. 7 Правил № 490
2.6	При проведении лабораторных исследований в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках обеспечена поточность технологического процесса и исключено пересечение потоков поступления продукции в лабораторию для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и выхода ее для последующей реализации			п. 8 Правил № 490
2.7	Лабораторные исследования проводятся с соблюдением следующих требований: а) помещения ветеринарной лаборатории подключены к электро-, теплосетям, а также системе канализации и водоснабжения, оборудованы системой вентиляции воздуха, телефонной и цифровой связью; б) производственные помещения ветеринарной лаборатории должны иметь: стены с гладкими поверхностями, которые легко поддаются очистке и дезинфекции; потолок с легко моющимся покрытием; герметично закрывающиеся окна, защищенные от проникновения насекомых; потолочное освещение, обеспечивающее достаточный для осмотра уровень освещенности, а также местное и переносное освещение; полы из водонепроницаемых материалов с хорошим водостоком. Сточные воды должны подвергаться обеззараживанию перед их поступлением в общую канализацию; в) лабораторная мебель имеет покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность столов не имеет швов и трещин; г) при оборудовании ветеринарной лаборатории предусматриваются: мобильные высоконапорные автоматизированные установки для влажной и аэрозольной дезинфекции и дезинсекции помещений; механизированные и автоматизированные линии и приборы-автоматы для проведения			п. 9 Правил № 490

	<p>диагностических исследований и анализа проб;</p> <p>контейнеры для сбора конфискатов от вынужденно убитых животных и трупов мелких животных;</p> <p>д) помещения, где проводят работы с инфицированными или потенциально инфицированными материалами, оборудованы бактерицидными лампами, которые используют для обеззараживания воздуха и поверхностей по режимам в соответствии с нормативными документами</p>			
2.8	Утилизационное помещение оборудовано автоклавами или трупосжигательной печью. Автоклав быть размещен в стене смежных помещений, в одном из которых осуществляется загрузка сырья, в другом - выгрузка обезвреженных конфискатов			п. 10 Правил № 490
2.9	Не допускается проведение специальных ветеринарных исследований с использованием оборудования, не предназначенного для соответствующих целей			п. 11 Правил № 490
3.	Общие требования			
3.1	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
3.2	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
3.3	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
3.4	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
3.5	Проводится дезинфекция мест, где лежали			п. 2.6, п 2.7 Правил № 13-

	биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			7-2/469
3.6	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
3.7	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
3.8	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными			п.21-32 Правил № 589

	сопроводительными документами»			
3.9	Соблюдаются ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами лабораторных животных (мышей, песчанок, крыс, морских свинок, кроликов, хомяков, кошек, собак, нечеловекообразных приматов, птиц), а также их оплодотворенных яйцеклеток (зигот) и эмбрионов			гл. 42 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата заполнения листа)

_____ час. _____ мин.

(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих содержание, разведение и реализацию крупного рогатого скота,
а также производство сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок
(чрезвычайно высокий, высокий и значительный риски),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Для хозяйств с поголовьем до 500 голов			
1.1	Не допускается содержание и выпас КРС на территориях бывших и действующих полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников, предприятий по обработке кожевенного сырья, очистных сооружений			ст. 13, 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-I «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-I), п. 3 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации», утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.12.2016 № 551 (далее - Правила № 551)
1.2	Установлено ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов)			ст. 13, 18 Закона № 4979-I, п. 4 Правил № 551
1.3	Въезд на территорию хозяйств (за исключением территории хозяйств, на которых расположен жилой дом) должен быть оборудован дезинфекционным барьером либо дезинфекционной установкой, обеспечивающими обработку колес и шасси транспортных средств дезинфицирующими растворами, не замерзающими при минусовых температурах			ст. 13, 18 Закона № 4979-I, п. 4 Правил № 551
1.4	Минимальное расстояние от конструкции стены или угла помещения для содержания КРС до границы соседнего участка при содержании КРС в хозяйствах соответствует: Не более 5 голов - 10 м; 8 голов - 20 м; 10 голов - 30 м; 15 голов - 40 м			ст. 13, 18 Закона № 4979-I, п. 5 Правил № 551
1.5	При содержании КРС в хозяйствах совместно с другими видами животных (овцы, козы, свиньи) здание, в котором содержатся животные, делится на изолированные помещения для каждого вида животных			ст. 13, 18 Закона № 4979-I, п. 6 Правил № 551
1.6	Птица содержится в отдельно стоящем здании			ст. 13, 18 Закона №

	изолировано от животных			4979-І, п. 6 Правил № 551
1.7	При содержании КРС молочного и молочно-мясного направления продуктивности оборудовано молочно-моечное помещение для обработки и временного хранения молока (далее - молочная). Стены молочной окрашены влагостойкими красками светлых тонов либо облицованы кафельной плиткой на высоту не менее 1,8 м			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 10 Правил №551
1.8	Навоз убирается и складывается на навозохранилищах и (или) площадках для хранения и биотермического обеззараживания навоза, расположенных на территории хозяйства вне здания, в котором содержится КРС			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 11 Правил № 551
1.9	Емкость навозохранилища и (или) площадки для хранения и биотермического обеззараживания навоза соответствует количеству содержащихся животных, с учетом норм суточного выделения экскрементов от одной головы КРС			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 12, приложение № 2 Правил № 551
1.10	Выгульные площадки располагаются у продольных стен здания для содержания КРС или на отдельной площадке. Нормы площади выгульных площадок соответствуют количеству содержащихся животных. Выгульные площадки оборудованы кормушками и поилками			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 13, п. 20, приложение № 3 Правил № 551
1.11	Для дезинфекции обуви при входе в животноводческое помещение установлены дезинфекционные коврики (кюветы), заполненные порошком, опилками или другим пористым эластичным материалом, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанные дезинфицирующими растворами (далее - дезковрики)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 29 Правил № 551
1.12	Дезинсекция, дезакаризация и дератизация животноводческих помещений в хозяйствах проводятся не реже 1 раза в год			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 30 Правил № 551
1.13	При посещении животноводческих помещений и обслуживании КРС используется чистая продезинфицированная рабочая одежда и обувь. Выход в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйств не осуществляется			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 31 Правил № 551
1.14	На пастбищах организовываются мероприятия по борьбе с грызунами, оводовыми и кровососущими насекомыми, а также проводится деларвация водоемов и мест выплода гнуса			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 32 Правил № 551

1.15	Для комплектования хозяйств допускается клинически здоровый КРС собственного воспроизводства, а также животные, поступившие из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 33 Правил № 551
1.16	КРС, содержащийся в хозяйствах, подлежит учету и идентификации. При наличии или приобретении животных производится их регистрация в ветеринарном учреждении, с получением регистрационного номера в форме бирки			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 36 Правил № 551, п. 2 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержденного приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161 (далее – Приказ № 161)
1.17	КРС, завозимый в хозяйства, обособленно содержится от других животных, содержащихся в хозяйстве с целью проведения ветеринарных не менее 21 календарного дня с момента прибытия КРС в хозяйства. В период карантинирования проведены клинический осмотр животных, диагностические исследования и обработки, предусмотренные планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год. Вновь поступившие животные карантинированы в течение 30 дней, проведены серологические, гематологические и другие исследования и обработки			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 38 Правил № 551 ст. 13, 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п.2.1 Правил по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота», утвержденных приказом Минсельхозпрода РФ от 11.05.1999 № 359 (далее – Правила №359)
1.18	КРС, содержащийся в хозяйствах, подвергнут диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 39 Правил № 551

2.	Для хозяйств с поголовьем более 500 голов			
2.1	Не допускается содержание и выпас КРС на бывших и действующих полигонах твердых бытовых отходов, скотомогильниках, предприятиях по обработке кожевенного сырья, очистных сооружениях, а также на участках, на которых ранее размещались кролиководческие, звероводческие и птицеводческие хозяйства (фермы)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 40 Правил № 551
2.2	Установлено ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 41 Правил № 551
2.3	Территория предприятия разделена на изолированные друг от друга зоны: производственную, где размещаются помещения для содержания животных, выгульные площадки с твердым покрытием и навесами, а также ветеринарный пункт, сооружения для обработки кожного покрова животных; административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственной и технической служб, эстакаду для мойки и площадку для дезинфекции автомашин и других транспортных средств; хранения и подготовки кормов; кормовую, где размещаются объекты для хранения и приготовления кормов, которая отделяется от производственной и административно-хозяйственной зоны забором с устройством отдельного въезда в эти зоны. Кормоцех, склады для кормов располагаются на линии разграничения с производственной зоной; хранения и переработки навоза. Навозохранилище размещается с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от животноводческих помещений; карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещается здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 42 Правил № 551
2.4	Территория каждой зоны озеленена и огорожена по всему периметру изгородью, обеспечивающей недопущение проникновения диких животных и препятствующей бесконтрольному проходу людей			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 43 Правил № 551
2.5	Для дезинфекции транспортных средств на главном въезде на территорию предприятия расположен дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах, либо обработка транспортных средств проводится с помощью дезинфекционных установок методом распыления			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 44 Правил № 551

	дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах			
2.6	Въездной дезинфекционный барьер (при наличии) размещен под навесом и представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами: длина по зеркалу дезинфицирующего раствора - не менее 9 м; длина по днищу - не менее 6 м; ширина - не менее ширины ворот; глубина - не менее 0,2 м; пандусы перед и после ванны должны иметь уклон не более 1:4			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 45 Правил № 551
2.7	Вход на территорию предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не допускается			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 54 Правил № 551
2.8	Вход в производственную зону предприятия осуществляется только через специализированное помещение (далее - санпропускник), размещенное на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 55 Правил № 551
2.9	В санпропускнике организовано круглосуточное дежурство			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 56 Правил № 551
2.10	Перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны предприятия, установлены дезковрики.			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 57 Правил № 551
2.11	В помещении санпропускника работники снимают свою личную одежду и обувь, оставляют их в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником), принимают душ, надевают в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь. При выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду работники снимают, принимают душ, надевают личную одежду и обувь			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 58 Правил № 551
2.12	Посетители предприятия, в помещении санпропускника, снимают личную одежду и обувь, принимают душ и обеспечиваются специальной одеждой и обувью			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 59 Правил № 551
2.13	Персонал обеспечен специальной одеждой и специальной обувью в соответствии с Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденными Приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290н			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 61 Правил 3 551

2.14	За технологическими (производственными) группами КРС закреплены отдельные лица			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 60 Правил № 551
2.15	Оборудование, инвентарь маркированы и закреплены за участком (цехом), указанные предметы из одного участка в другие не передаются без обеззараживания			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 61 Правил № 551
2.16	Сеть дорог внутри Предприятия, проездов и технологических площадок имеет твердые покрытия. Исключено пересечение дорог, используемых для вывоза навоза, трупов животных, конфискатов от убоя КРС, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза здоровых животных, кормов			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 63 Правил № 551
2.17	Перед входом на территорию ветеринарного пункта, в зону хранения и подготовки кормов установлены дезковрики			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 46 Правил № 551
2.18	Входы в здания для содержания животных оборудованы дезинфекционными ванночками, размером по ширине прохода и длиной не менее одного метра, наполненные дезинфицирующими растворами на глубину 15 см			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 46 Правил № 551
2.19	В состав ветеринарного пункта входят амбулатория с помещением для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и склад дезинфицирующих средств			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 47 Правил № 551
2.20	Убойно-санитарный пункт, предназначенный для вынужденного убоя животных, состоит из убойного отделения с помещениями для убоя КРС, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, помещения (места) посола шкур и их временного хранения, холодильных камер для временного хранения туш и субпродуктов и утилизационного отделения со вскрывочной и (или) утилизационной камерой, а также душевой. В составе убойно-санитарного пункта оборудовано помещение (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и боенских конфискатов			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 49, п. 50 Правил № 551
2.21	Помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория огорожены забором высотой не менее 2 м и обеспечены самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 52 Правил № 551
2.22	Использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях не			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 51 Правил № 551

	допускается			
2.23	Туши от вынужденного убоя подвергаются бактериологическому исследованию. В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия или утилизируются. До получения результатов исследований и сдачи на переработку туши хранятся в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 53 Правил № 551
2.24	На территории предприятий не содержатся собаки (кроме сторожевых), кошки, а также животные других видов (включая птицу). Сторожевые собаки подвергнуты вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 62 Правил № 551
2.25	Хранение сена и соломы на предприятиях осуществляется в стогах, скирдах или под навесами; сенажа и силоса в траншеях или механизированных башнях; корнеклубнеплодов - в буртах или хранилищах; комбикормов - в складах или бункерах. Каждая партия поступающих комбикормов, а также сенаж и силос при закладке и в период хранения подвергаются биохимическому, микробиологическому и токсикологическому исследованию			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 66 Правил № 551
2.26	Чистка и дезинфекция кормушек производится не реже одного раза в месяц			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 76 Правил № 551
2.27	Родильное отделение должно представляет собой изолированное помещение для содержания коров. Длина стойл - не менее 2 м, а ширина для глубокостельных коров - 1,5 м, для новотельных коров - 1,2 м			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 78 Правил № 551
2.28	Для содержания и лечения слабых, больных животных, животных с повышенной температурой тела, а также животных, подозреваемых в заболевании, в каждом животноводческом помещении оборудованы отдельные станки со сплошными перегородками			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 81 Правил № 551
2.29	Для комплектования предприятий использовался клинически здоровый КРС из собственного репродуктора, а также КРС, поступающий на предприятия из других хозяйств и предприятий, в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 82 Правил № 551
2.30	На предприятиях, осуществляющих круглогодичное выгульное содержание КРС мясного направления продуктивности, КРС			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 85 Правил № 551

	содержится на площадках предприятия либо на пастбищах			
2.31	На каждой площадке предприятия имеется: ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов) на ее территорию; при въезде на территорию площадки предприятия предусмотрена обработка транспортных средств с помощью дезинфекционных установок методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах; здание для размещения обслуживающего персонала с ветеринарным пунктом, а также загон для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических мероприятий; передвижные либо стационарные кормушки и поилки			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 86 Правил № 551
2.32	КРС, содержащийся на предприятиях, учтен и идентифицирован			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 87 Правил № 551, п. 2 Приказа № 161
2.33	Карантинное помещение и территория, прилегающая к нему, огорожены сплошным или сетчатым забором высотой 2 м с заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м цоколем, имеют самостоятельный въезд (выезд) на дорогу общего пользования			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 90 Правил № 551
2.34	Карантин состоит из двух отделений: отделения для приема животных и их обработки (включает весовую; помещение для приема и обработки животных; кладовую для дезинфицирующих, дезинвазионных и моющих средств; помещение для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и инструментов); отделения для содержания животных (состоит из животноводческих помещений, а также помещений для хранения кормов и содержания инвентаря (уборочного, по уходу за животными)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п.п. 91, 91.1, 91.2 Правил № 551
2.35	В карантинных отделениях удаление, обработка, обеззараживание, хранение и утилизация навоза предусматривается отдельно от основных навозохранилищ предприятия. Сточные воды карантина направляются самостоятельной канализационной сетью в общую систему после обеззараживания			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 92 Правил № 551
2.36	Все поступающее на предприятие поголовье КРС, в том числе из собственного репродуктора, за исключением КРС мясного направления продуктивности, поступающего на предприятия,			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 93 Правил № 551

	<p>осуществляющие содержание КРС мясного направления продуктивности на условиях круглогодичного выгульного содержания, размещается в карантине, где животные содержатся под постоянным ветеринарным наблюдением в течение не менее 21 календарного дня.</p> <p>Вновь поступившие животные карантинированы в течение 30 дней, проведены серологические, гематологические и другие исследования и обработки</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п.2.1 Правил №359
2.37	<p>Во время карантинирования проводятся следующие мероприятия:</p> <p>клинический осмотр, термометрия;</p> <p>диагностические исследования на заразные болезни, предусмотренные Планами противоэпизоотических мероприятий;</p> <p>взятие проб копрологического материала для исследования на гельминтоносительство;</p> <p>дегельминтизация по результатам копрологических исследований;</p> <p>иммунизация животных в соответствии с Планами противоэпизоотических мероприятий</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 95 Правил № 551
2.38	<p>Дезинфекция карантинного помещения проводится каждый раз после его освобождения от животных</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 98 Правил № 551
2.39	<p>КРС, содержащийся на предприятиях, подлежит диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней животных в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 100 Правил № 551
2.40	<p>Диспансеризация КРС осуществляется при поступлении животных на предприятие и при каждом их переводе из одной возрастной группы в другую.</p> <p>При диспансеризации осуществляются клинко-лабораторные исследования контрольных групп животных.</p> <p>Результаты исследования по каждой группе сравниваются с физиологическими нормативами и уровнем предыдущего исследования.</p> <p>У быков-производителей исследуются кровь, смыв препуция и сперма</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 103 Правил № 551
2.41	<p>Дезинсекция, деакаризация и дератизация животноводческих помещений на предприятиях проводятся не реже 1 раза в год</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 106 Правил № 551
3.	Производство молока, сливок			
3.1	<p>Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 °С - 2 °С в</p>			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 20 Технического

	течение не более 2 ч			регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - ТР ТС 033/2013)
3.2	При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 24 ТР ТС 033/2013
3.3	Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4 °С - 2 °С, сырых сливок - при температуре не выше 8 °С			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 26 ТР ТС 033/2013
3.4	Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 14 ТР ТС 033/2013
3.5	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процента			п. 15 ТР ТС 033/2013
3.6	Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.			п. 16, приложения № 1 - 4 ТР ТС 033/2013
3.7	Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни			п. 16, приложения № 5 ТР ТС 033/2013
3.8	Показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 17, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
3.9	Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.			п. 11, п. 12 ТР ТС 033/2013

	Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность			
4.	Общие требования			
4.1	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст. 13 Закона № 4979-І
4.2	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-І
4.3	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-І
4.4	Перевозка животных осуществляется по согласованному с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-І
4.5	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-І
4.6	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І
4.7	Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических,

				<p>диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза России от 14.08.2017 № 403 (далее – Правила № 403), абз. 5 п. 8 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразного узелкового дерматита крупного рогатого скота, утвержденных приказом Минсельхоза России от 05.04.2017 № 166 (далее – Правила № 166)</p>
4.8	<p>Специалисты госветслужбы немедленно извещаются о всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении</p>			<p>абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 6 Правил № 403, п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения</p>

				биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469), абз. 6 п. 8 Правил № 166
4.9	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии. До прибытия специалистов госветслужбы принимать меры по изоляции подозреваемых в заболевании восприимчивых животных, а также всех восприимчивых животных, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании восприимчивыми животными, которые могли контактировать с ними, обеспечить изоляцию трупов павших восприимчивых животных в том же помещении, в котором они находились			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 6 Правил № 403, абз. 7 п. 8 Правил № 166
4.10	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и убой животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-І
4.11	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п. 6 Правил № 403, абз. 8 п. 8 Правил № 166
4.12	Соблюдаются Ветеринарные правила содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденные приказом Минсельхоза России от 13.12.2016 № 551			абз. 2 п. 8 Правил № 166
4.13	Не допускается загрязнение окружающей среды отходами животноводства			абз. 3 п. 8 Правил № 166
4.14	Не допускается смешивания восприимчивых животных из разных стад при их выпасе и водопое			абз. 4 п. 8 Правил № 166
4.15	Соблюдаются условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации			абз. 6 п. 6 Правил № 403, абз. 9 п. 8 Правил № 166

	по сибирской язве, по заразному узелковому дерматиту крупного рогатого скота в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635, зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508			
4.16	Для профилактики сибирской язвы специалистами госветслужбы проводится вакцинация животных против сибирской язвы в соответствии с планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год			п. 7 Правил № 403
4.17	Для профилактики заразного узелкового дерматита крупного рогатого скота проводится вакцинация восприимчивых животных против заразного узелкового дерматита крупного рогатого скота вакцинами из штаммов каприпоксвирусов			п. 9 Правил № 199
4.18	Продажа, сдача на убой, выгон, размещение на пастбищах и все другие перемещения и перегруппировки животных, реализация животноводческой продукции проводятся только с ведома и разрешения ветеринарных специалистов			абз. 2 п.2.1 Правил № 359
4.19	Ветеринарная служба предупреждена о всех случаях заболевания животных с подозрением на лейкоз (увеличение поверхностных лимфоузлов, исхудание)			абз. 4 п.2.1 Правил № 359
4.20	По требованию ветеринарных специалистов предъявляются все необходимые сведения о приобретенных животных и создаются условия для проведения их осмотра, исследований и обработок			абз. 5 п.2.1 Правил № 359, абз. 6 п.3.1 Правил по борьбе с подкожными оводами и профилактике гиподерматоза крупного рогатого скота, утвержденных приказом Минсельхоза России от 16.11.2004 № 514 (далее – Правила № 514)
4.21	Обеспечено проведение предусмотренных Приказом № 359 ограничительных, организационно-хозяйственных, специальных и санитарных мероприятий по предупреждению			абз. 6 п.2.1 Правил № 359

	заболевания животных лейкозом, а также по ликвидации эпизоотического очага в случае его возникновения			
4.22	<p>Для определения благополучия поголовья скота руководители племенных и нетельных комплексов, владельцы, занимающиеся реализацией животных, обеспечивают ежегодное однократное проведение клинических осмотров и серологических исследований всех животных старше 6-месячного возраста, а в остальных хозяйствах контроль за благополучием по лейкозу осуществляется путем ежеквартального клинического осмотра и по результатам ветсанэкспертизы при убойе или патологоанатомическом вскрытии павших животных.</p> <p>Быки-производители всех категорий хозяйств подлежат исследованию на лейкоз серологическими методами не менее двух раз в год с интервалом 6 месяцев.</p> <p>Животных-продуцентов крови, эндокринного сырья, коров-доноров эмбрионов, а также животных, используемых для получения гипериммунных сывороток и сывороток крови для культивирования клеток, исследуют два раза в год с интервалом 6 месяцев</p>			п. 3.4 Правил № 359
4.23	В случаях выявления в благополучных хозяйствах животных, инфицированных ВЛ КРС, их изолируют от общего стада в отдельную группу и проводят клинико-гематологические исследования по уточнению диагноза. При отсутствии у инфицированных животных клинико-гематологических изменений, характерных для лейкоза, остальное поголовье данного хозяйства исследуют серологическим методом через 6 месяцев			п. 3.6 Правил № 359
4.24	Из благополучных по лейкозу хозяйств (отделение, ферма) животные реализуются без ограничений. При этом за 30 дней до вывода животных из хозяйства их подвергают серологическому исследованию на лейкоз			п. 3.7 Правил № 359
4.25	Осуществляются хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивающие предупреждение возникновения заболевания животных гиподерматозом			абз. 3 п.3.1 Правил № 514
4.26	По требованию ветеринарных специалистов по их требованию предоставляются животные для осмотра и противооводовых обработок			абз. 4 п.3.1 Правил № 514
4.27	Выполняются указания ветеринарных специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике и			абз. 5 п.3.1 Правил № 514

	борьбе с гиподерматозом			
4.28	Обеспечивается проведение предусмотренных настоящими Правилами ограничительных мероприятий по предупреждению заболевания животных гиподерматозом			абз. 7 п.3.1 Правил № 514
4.29	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов.			п. 1.3 Правил № 13-7-2/469)
4.30	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
4.31	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
4.32	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
4.33	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
4.34	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
4.35	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
4.36	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных

	настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
4.37	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
4.38	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
4.39	Мясо крупного рогатого скота, молоко, от крупного рогатого скота и сырые сливки, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.

				2011 № 880-действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)
4.40	Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подвергают обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса			п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)
4.41	Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»			п. 1.1 Инструкции
4.42	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции

4.43	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно п. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции
4.44	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
4.45	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
4.46	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
4.47	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убое животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под			п. 3.3 Правил № 383

	контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			
4.48	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенного и пользовательного крупного рогатого скота			гл. 1 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)») (далее – Решение № 317)
4.49	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе			гл. 2 Решения №

	на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами спермы быков – производителей			317
4.50	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами эмбрионов крупного рогатого скота			гл. 3 Решения № 317
4.51	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами убойного крупного рогатого скота, овец и коз			гл. 4 Решения № 317
4.52	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата) (подпись) (должность законного или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » ____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
____ час. ____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей,

**осуществляющих содержание, разведение и реализацию свиней (чрезвычайно высокий, высокий, значительный и средний риски),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Для хозяйств с поголовьем до 1000 голов включительно			
1.1	Выполнение запрета содержания свиней в хозяйствах открытого типа на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений			ст. 13, 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закона № 4979-І), п. 2 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных Приказом Минсельхоза России от 29.03.2016 № 114 (далее – Правила № 114)
1.2	Наличие ограждения территории хозяйства способами, обеспечивающими невозможность проникновения диких животных на территорию хозяйства (за исключением птиц и мелких грызунов)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 3 Правил № 114
1.3	Обеспечение в хозяйстве безвыгульного содержания свиней либо выгул свиней в закрытом помещении или под навесами, исключающий контакт свиней с другими животными и птицами			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 4 Правил № 114
1.4	Минимальное расстояние от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в хозяйствах должно соответствовать минимальному расстоянию от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в хозяйствах: не более 5 голов - 10 м; 8 голов - 20 м; 10 голов - 30 м; 15 голов - 40 м			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 5 Правил № 114
1.5	Оборудование помещений хозяйств, в которых содержатся свиньи, естественной или			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 6 Правил

	принудительной вентиляцией, обеспечивающей поддержание необходимых параметров микроклимата			№ 114
1.6	Соответствие нормам площади содержания свиней м ² (на голову, не менее): хряки-производители - 7,0 свиноматки: лактующие - 4,0 холостые и супоросные: при индивидуальном содержании - 1,6 при групповом содержании - 2,5 поросята на откорме - 0,8 поросята-отъёмыши - 0,35			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 7 Правил № 114
1.7	Наличие устойчивости стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ. Антикоррозийные и отделочные покрытия должны быть безвредными для свиней			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 8 Правил № 114
1.8	Наличие на территории хозяйства площадок для биотермического обеззараживания навоза.			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 9 Правил № 114
1.9	Выполнение запрета на использование заплесневелой и/или мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 10 Правил № 114
1.10	Наличие дезинфекционных ковриков для дезинфекции обуви, расположенных на входах в свиноводческие помещения, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанными дезинфицирующими растворами			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 11 Правил № 114
1.11	Проведение дезинсекции, деакаризации и дератизации свиноводческих помещений не реже 1 раза в год, а также при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов, либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 12 Правил № 114
1.12	При посещении свиноводческих помещений и обслуживании свиней необходимо использовать чистые продезинфицированные рабочие одежду и обувь. Выполнение запрета на выход в рабочей одежде и обуви, а также вынос их за пределы территории хозяйства			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 13 Правил № 114
1.13	Использование кормов и кормовых добавок для кормления свиней, соответствующих ветеринарно-санитарным требованиям и нормам. Для поения свиней и приготовления кормов для них должна использоваться питьевая вода			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 14 Правил № 114

1.14	Пищевые отходы, используемые для кормления свиней должны подвергаться термической обработке (проварке) не менее 30 минут после закипания и являться безопасными в ветеринарно-санитарном отношении			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 15 Правил № 114
1.15	Для комплектования хозяйств допускаются клинически здоровые свиньи собственного воспроизводства, а также свиньи, поступившие из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных, в том числе по болезням, общим для человека и животных (далее - заразные болезни), оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 16 Правил № 114; п.п. 1 - 3 приложения № 1 к Приказу Минсельхоза России № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Правила № 589)
1.16	Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 17 Правил № 114; ст. 2.5 Закона РФ «О ветеринарии» № 4979-І от 14.05.1993; п. 5 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержденного приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161

				(далее - Перечень № 161)
1.17	Утилизация и уничтожение трупов свиней, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов осуществляются в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 18 Правил № 114; п. 1.2, п. 1.3, п. 1.5, п. 1.8, п. 1.11 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов № 13-7-2/469, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором РФ 04.12.1995
1.18	Свиньи, завозимые в хозяйство или вывозимые (кроме убойных животных) из него, подлежат обособленному содержанию от других групп свиней, содержащихся в хозяйстве с целью проведения ветеринарных мероприятий (далее - карантинирование). Период карантинирования должен быть не менее 30 календарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство. В период карантинирования проводятся клинический осмотр животных, диагностические исследования и обработки, предусмотренные планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий, органов (учреждений), входящих в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год (далее - План противоэпизоотических мероприятий)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 19 Правил № 114
1.19	Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 20 Правил № 114
2.	Для свиноводческих предприятий с поголовьем более 1000 голов			
2.1	Запрещается содержание свиней в предприятиях, расположенных на местах бывших животноводческих помещений, скотомогильников и навозохранилищ			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 21 Правил № 114
2.2	Свиноводческое предприятие должно быть ограждено способами, обеспечивающими			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 22

	недопустимость проникновения диких животных на его территорию на его территорию, и отделено от ближайшего жилого района в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности			Правил № 114
2.3	Обеспечение безвыгульного содержания свиней. При невозможности обеспечения безвыгульного содержания выгул свиней не должен осуществляться вне свиноводческих помещений предприятия			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 23 Правил № 114
2.4	Территория свиноводческого предприятия должна разделяться на изолированные друг от друга зоны			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 24 Правил № 114
	Производственную, в которой выделяются репродукторный и откормочный секторы. Репродукторный и откормочный сектор для предприятий, в которых содержатся не менее 54 тысячи свиней в год, располагаются на расстоянии не менее 1200 м друг от друга. Откормочный сектор размещается ниже по рельефу с подветренной стороны по отношению к репродукторному сектору			
	Административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские)			
	Хранения, приготовления кормов, где размещаются сооружения для хранения и приготовления кормов. Кормоцех (кормоприготовительная, кормосмесительная) (далее - кормоцех) располагается при въезде на территорию предприятия с наветренной стороны по отношению ко всем остальным зданиям. В шаговой доступности от кормоцеха должен размещаться склад концентрированных кормов			
2.5	Кормоцех, склады пищевых отходов и других кормов строятся с подветренной стороны по отношению к свиноводческим помещениям и отгораживают их от производственных зданий и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок кормоцеха, при этом выделяются зоны:			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 24 Правил № 114
	Хранения и переработки навоза. Навозохранилище размещается с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от помещений, в которых содержатся свиньи			
	Карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещают ветеринарную лабораторию, здание для проведения			

	карантинирования и убойно-санитарный пункт			
2.6	Территория каждой зоны озеленяется и огораживается по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 25 Правил № 114
2.7	Размещение на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещения, оборудованного для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (далее - дезинфекционный блок)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 26 Правил № 114
2.8	На свиноводческих предприятиях мощностью менее 75 тысяч голов свиней единовременного содержания вместо дезинфекционного блока предусматривается дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее - въездной дезинфекционный барьер)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 27 Правил № 114
2.9	Въездной дезинфекционный барьер размещается под навесом и представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами: длина по зеркалу дезинфицирующего раствора - не менее 9 м; длина по днищу - не менее 6 м; ширина - не менее ширины ворот; глубина - не менее 0,2 м; пандусы перед и после ванны должны иметь уклон не более 1:4			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 28 Правил № 114
2.10	На свиноводческих предприятиях мощностью более 40 тысяч голов свиней единовременного содержания рекомендуется оборудование ветеринарной лаборатории. В ее состав входят лабораторное отделение и склад дезинфицирующих средств. На предприятиях меньшей мощности предусматриваются помещения для размещения ветеринарных специалистов предприятия, лекарственных средств для ветеринарного применения, биологических лекарственных препаратов и дезинфицирующих средств (далее - ветеринарный пункт)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 29 Правил № 114
2.11	Убойно-санитарный пункт, предназначенный для экстренного (вынужденного) уоя животных, состоит из убойного отделения с помещениями для уоя свиней, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, временного хранения туш и шкур животных, утилизационного отделения со вскрыточной и/или утилизационной камерой, а также душевой. В утилизационном отделении устанавливается автоклав или трупосжигательная печь, отвечающая			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 30 Правил № 114

	<p>производственным мощностям предприятия.</p> <p>При утилизации сырья автоклавированием предусматривается две комнаты: для сырья и обезвреженных конфискатов.</p> <p>В стене между этими комнатами устанавливается автоклав, его загрузка осуществляется в комнате для сырья, а выгрузка - в комнате для обезвреженных ветеринарных конфискатов</p>			
2.12	<p>При расположении свиноводческих предприятий в зоне деятельности заводов по производству мясокостной муки (ветутильзаводов) убойно-санитарный пункт предусматривается без утилизационного отделения.</p> <p>В составе указанного убойно-санитарного пункта оборудуется изоляционно-холодильная камера для кратковременного хранения трупов и конфискатов от вынужденно убитых животных</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 31 ст. 18 Закона № 4979-І, Правил № 114
2.13	<p>Помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория огораживаются забором высотой не менее 2 м и обеспечиваются самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 32 Правил № 114
2.14	Организация деятельности свиноводческих предприятий закрытого типа осуществляется следующим образом			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 33 Правил № 114
	Вход на территорию свиноводческих предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не допускается			
	Вход в производственную зону свиноводческого предприятия разрешается только через санпропускник, размещенный на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон, а въезд транспорта - через постоянно действующий дезинфекционный барьер (блок)			
	В проходной санпропускника устанавливается круглосуточное дежурство			
	Перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны свиноводческого предприятия, устанавливаются дезинфекционные барьеры (кюветы с ковриками или опилками), увлажненные дезинфицирующими растворами			
	В помещении санпропускника работники свиноводческого предприятия (далее - работники, персонал) снимают свою домашнюю одежду и обувь, оставляют их в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником), принимают			

<p>душ, надевают в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь.</p> <p>При выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду работники снимают, принимают душ, надевают домашнюю одежду и обувь.</p> <p>Все посетители свиноводческого предприятия подлежат обязательной санитарной обработке в санпропускнике и обеспечиваются специальной одеждой и обувью</p>			
<p>При входе в изолированное свиноводческое помещение устанавливаются дезванночки, заполненные на глубину 15 см дезинфицирующим раствором.</p> <p>С внутренней стороны дверей вход в помещение для хранения комбикормов, кормокухню, ветеринарную лабораторию, ветеринарный пункт, оборудуется дезковриками, заполненными опилками или иным пористым материалом, увлажненным дезраствором</p>			
<p>Лица, обслуживающие одну технологическую (производственную) группу свиней, не допускаются к обслуживанию другой технологической (производственной) группы свиней.</p> <p>Лица, больные болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческих предприятиях не допускаются</p>			
<p>Персонал обеспечивается специальной одеждой и специальной обувью в соответствии с Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденными Приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н с изменениями, внесенными Приказом Минздравсоцразвития России от 27.01.2010 N 28н, Приказами Минтруда России от 20.02.2014 N 103н, от 12.01.2015 N 2н.</p> <p>Оборудование, инвентарь маркируют и закрепляют за участком (цехом). Передавать указанные предметы из одного участка в другие без обеззараживания запрещается</p>			
<p>На территории свиноводческих предприятий запрещается содержать собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу).</p> <p>Сторожевых собак подвергают вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам</p>			
<p>Для сети дорог внутри свиноводческого предприятия, проездов и технологических площадок</p>			

	<p>применяют твердые покрытия.</p> <p>Исключается пересечение дорог, используемых для вывоза навоза, трупов свиней, конфискатов от убоя свиней, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза животных, кормов, транспортировки мяса и мясопродуктов. Оба типа имеют различимую маркировку или обозначения</p>			
	<p>Туши от вынужденного убоя в обязательном порядке подвергаются бактериологическому исследованию.</p> <p>В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия либо утилизируются.</p> <p>До получения результатов исследований и сдачи на переработку туши хранят в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте</p>			
2.15	<p>На свиноводческих предприятиях технология содержания свиней должна обеспечивать соблюдение следующих требований:</p> <p>а) направление технологического процесса от участков репродукции к цеху откорма;</p> <p>б) деление свиноводческих помещений на изолированные секции с численностью на участке опороса не более 60 свиноматок, в цехе дорашивания - до 600 поросят;</p> <p>в) использование помещений (секций) для опороса свиноматок и дорашивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней осуществляют таким образом, что всех животных удаляют из отдельной секции или помещения и одновременно заполняют ее (его) одновозрастными животными.</p> <p>В остальных помещениях предусматривается возможность поочередного освобождения, очистки, ремонта и дезинфекции отдельных групповых станков или групп индивидуальных станков по мере их освобождения от свиней перед размещением в них новых животных;</p> <p>г) продолжительность санитарного перерыва (периода в течение которого происходят чистка, ремонт, мойка, дезинфекция свиноводческих и вспомогательных помещений, участвующих в технологическом цикле предприятия) между технологическими циклами производства составляет не менее 5 суток;</p> <p>д) максимально возможное сохранение состава каждой первоначально сформированной группы поросят на последующих этапах производства: дорашивания, выращивания ремонтного молодняка и откорма как отдельной производственной единицы</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 34 Правил № 114
2.16	Для товарных свиноводческих предприятий			ст. 13, 18 Закона №

	разрешается использование: моноблоков, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам; многоблочных помещений, в которых предусмотрено содержание животных с разделением как на два сектора (репродукторный и откормочный), так и на большее их количество (репродукторный, сектор дорастивания и откормочный)			4979-І, п. 35 Правил № 114
2.17	Свиньи в свиноводческих помещениях размещаются в групповых или индивидуальных станках			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 36, приложение № 3 Правил № 114
2.18	Комплектование свиней в групповых станках производится в соответствии со следующими требованиями: а) свиноматки с выявленной супоросностью объединяются в групповых станках с разницей во времени оплодотворения до 3 дней; б) в группах откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей разница в возрасте не должна превышать 5 дней			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 37 Правил № 114
2.19	При кормлении всех групп свиней предусматриваются влажный и сухой способы кормления. При влажном способе кормления кормушки, автопоилки, кормопровод после каждого кормления очищаются от остатков кормов и загрязнений, промывают теплой водой. При сухом способе кормления оборудование и приспособления для раздачи корма моются, дезинфицируются и просушиваются после окончания цикла содержания технологической группы свиней. Сухой способ кормления осуществляется полнорационными комбикормами заводского изготовления. При сухом типе кормления вода должна постоянно находиться в поилках			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 38 Правил № 114
2.20	Чистка и дезинфекция кормовых бункеров производятся не реже одного раза в месяц			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 39 Правил № 114
2.21	В целях создания благоприятных условий содержания, профилактики травматизма конечностей у свиней полы в свиноводческих помещениях должны быть нескользкими, малотеплопроводными, водонепроницаемыми, стойкими против истирания и воздействия дезинфицирующих средств.			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 40 Правил № 114

	<p>Уклон пола в групповых станках в сторону навозного канала составляет 5%.</p> <p>При устройстве щелевых (решетчатых) железобетонных полов (без уклона) для свиней (кроме поросят до 2-месячного возраста) ширину планок принимают:</p> <p>для поросят-отъемышей, ремонтного и откормочного поголовья - 40 - 50 мм;</p> <p>для хряков и свиноматок - 70 мм и ширина просвета между планками соответственно 20 - 22 и 26 мм.</p> <p>Для полов из других материалов ширина планок для указанных групп животных может быть уменьшена до 35 - 40 мм при ширине просветов между планками 20 мм</p>			
2.22	<p>Для содержания и лечения слабых, больных животных в каждом свиноводческом помещении (секции) оборудуются санитарные станки со сплошными перегородками вместимостью 1 - 2% общего поголовья</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 41 Правил № 114
2.23	<p>Во время опороса свиноматок в свиноводческом помещении где они содержатся, устанавливаются влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов</p> <p>Два раза в сутки (утром и вечером) эти емкости вывозятся в утилизационное отделение убойно-санитарного пункта или на пункт сбора сырья для производства мясокостной муки.</p> <p>После освобождения от последов и мертворожденных плодов емкости тщательно промываются, дезинфицируются и возвращаются в свиноводческое помещение</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 42 Правил № 114
2.24	<p>Свиноводческие помещения оборудуются вентиляцией, обеспечивающей необходимый воздухообмен для поддержания нормативных температурно-влажностных параметров и концентрации вредных газов в воздухе.</p> <p>Уровень шума от работающего отопительного вентиляционного оборудования в помещениях не должен превышать 60 дБ</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 43 Правил № 114
2.25	<p>Для поддержания нормативных параметров микроклимата обеспечивается количество приточного воздуха в помещениях для содержания свиней в холодный период не менее 30 куб.м/ч на 1 ц живой массы свиней, переходный и теплый периоды соответственно 45 и 60 куб.м/ч на 1 ц живой массы</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 44 Правил № 114
2.26	<p>Нормы температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени должны соответствовать нормам температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в</p>			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 45, приложение № 4 Правил № 114

	зимний период времени, приведенным в приложении № 4 к правилам № 114			
2.27	Предельная концентрация углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней - 0,2% (объемных), аммиака - 20 мг/куб. м, сероводорода - 10 мг/куб. м			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 46 Правил № 114
2.28	Нормы скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней должны соответствовать нормам скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней, приведенным в приложении № 5 к настоящим правилам			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 47, приложение № 5 Правил № 114
2.29	Нормативные параметры температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха обеспечиваются в зоне размещения свиней, то есть в пространстве высотой до 1 м над уровнем пола или площадки, на которой содержатся свиньи			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 48 Правил № 114
2.30	Для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных свиноматок используют специальные системы локального обогрева для обеспечения площади обогреваемого пола от 1,0 до 1,5 м ² на один станок, температуры поверхности обогреваемого пола 30 °С (+/- 2) с последующим постепенным снижением ее к отъему поросят от маток до 22 °С			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 49 Правил № 114
2.31	Для обеспечения в свиноводческих помещениях необходимого микроклимата применяют автоматическое управление системами отопления и вентиляции			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 50 Правил № 114
2.32	Дезинфекция на свиноводческих предприятиях проводится по плану проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий, свиноводческих предприятий, утвержденному руководителем предприятия с учетом особенностей технологии воспроизводства, выращивания и реализации свиней			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 51 Правил № 114; п. 3.7 Инструкции
2.33	Перед дезинфекцией помещений и других объектов в обязательном порядке проводится их тщательная механическая очистка, при которой отчетливо видны структура и цвет материала поверхности и не обнаруживаются комочки навоза, корма и другие загрязнения даже в труднодоступных для очистки местах			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 52 Правил № 114
2.34	После полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования проводятся механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных на территории промышленной зоны свиноводческого предприятия			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 53 Правил № 114
2.35	В процессе эксплуатации свиноводческих			ст. 13, 18 Закона №

	помещений дезинфекция отдельных помещений для опороса и содержания подсосных свиноматок, дорастивания поросят или откорма свиней проводится после завершения соответствующих технологических циклов и освобождения от свиней			4979-І, п. 54 Правил № 114
2.36	Дезинфекцию групповых станков или групп индивидуальных станков в помещениях для содержания холостых или супоросных свиноматок и ремонтного молодняка проводят по мере их освобождения от свиней			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 55 Правил № 114
2.37	Станки для хряков дезинфицируются один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков, перед постановкой новых животных			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 56 Правил № 114
2.38	Оборудование и приспособление для раздачи кормов тщательно промываются водой после каждого кормления и дезинфицируются один раз в неделю			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 57 Правил № 114
2.39	Свиньи, содержащиеся на предприятиях, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 58 Правил № 114; п. 5 Перечня № 161
2.40	Здания для проведения карантинирования свиней должны размещаться на расстоянии не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия, огораживают сплошным или сетчатым забором, высотой не менее 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее 0,2 м, и должны оборудоваться самостоятельным въездом (выездом) на дорогу общего пользования			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 59 Правил № 114
2.41	Площадь здания для проведения карантинирования свиней определяется с учетом продолжительности карантинирования каждой группы поступающих свиней в изолированных секциях в течение не менее 30 календарных дней и периода санитарной обработки и дезинфекции освобождающихся помещений, длительностью не менее 4 суток			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 60 Правил № 114
2.42	Для комплектования предприятий допускаются клинически здоровые свиньи из собственного репродуктора, а также поступающие на предприятия при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 61 Правил № 114; п.п. 1 - 3 приложения № 1 Правил № 589
2.43	Свиньи, отобранные на племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов, за месяц до вывоза из хозяйства-поставщика отделяются в обособленную группу для			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 62 Правил № 114

	профилактического карантинирования			
2.44	При поступлении свиней ветеринарный специалист предприятия должен проверить наличие и правильность заполнения ветеринарных сопроводительных документов, а также провести термометрию и клинический осмотр свиней			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 63 Правил № 114; п.п. 1 - 3 приложения № 1 Правил № 589
2.45	В период карантинирования свиньи выдерживаются под постоянным ветеринарным наблюдением в течение 30 дней, и проводятся следующие мероприятия: - обеспечение необходимых зоогигиенических условий содержания, ухода и кормления свиней с учетом запрета их перегруппировки; - клинический осмотр, выборочная термометрия, диагностические исследования, иммунизация и другие профилактические обработки в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 64 Правил № 114
2.46	Содержание свиней в период карантинирования должно соответствовать системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 65 Правил № 114
2.47	Перегородки между станками для группового содержания свиней выполняются сплошными			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 66 Правил № 114
2.48	Для обслуживания каждой партии карантинированных свиней закрепляется отдельный персонал			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 67 Правил № 114
2.49	Посещение помещений и территории зоны карантинирования предприятия лицами, не связанными с обслуживанием животных и проведением карантинированных мероприятий, запрещается			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 68 Правил № 114
2.50	При обнаружении в группе карантинированного поголовья свиней, больных заразными болезнями, ветеринарно-санитарные мероприятия проводятся в порядке и объеме, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 69 Правил № 114
2.51	Дезинфекция помещений карантинирования свиноголовья проводится каждый раз после освобождения от животных			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 70 Правил № 114
2.52	Перевод животных из помещения карантинирования на предприятие производится в соответствии с решением главного ветеринарного врача предприятия после окончания срока карантинирования, проведения всех мер, предусмотренных Планом противоэпизоотических мероприятий и при отсутствии свиней, подозреваемых в заболевании заразными болезнями			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 71 Правил № 114

2.53	Свинки (хряки), доставленные на свиноводческое предприятие из собственного репродуктора, разгружаются через эстакаду (рампу) в помещение для приема свиней, проходят санитарную обработку кожного покрова в установленном руководителем предприятия порядке, обсушиваются и перегоняются в секции для содержания ремонтных свинок (хряков)			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 72 Правил № 114
2.54	Для контроля состояния обмена веществ у свиней на каждом технологическом участке производства осуществляется система диспансеризации животных. Диспансеризация маточного свиноголовья осуществляется после получения второго опороса. Клинические, гематологические, иммунологические исследования проводятся на 25-й - 26-й день подсосного периода (период, когда свиноматки содержатся с поросятами до их отъема). У хряков-производителей исследуются кровь, смыв препуция и сперма. На основании результатов исследований проводится комплекс мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 73 Правил № 114
2.55	Свиньи на свиноводческом предприятии подвергаются диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противозооэпизоотических мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе			ст. 13, 18 Закона № 4979-І, п. 74 Правил № 114
3.	Выполнение обязательных требований в области ветеринарии на соответствие свиноводческих предприятий уровню биологической безопасности			
3.1	Свиноводческое предприятие II компартмента соответствует следующим критериям: а) в хозяйства не завозятся свиньи из компартмента I (включая генетический материал и временный ввод свиней для любых целей); б) хозяйства не связаны с компартментом I технологически (транспорт, персонал, тара, ветеринарные специалисты и т.д.), за исключением поставки из данного хозяйства в хозяйства компартмента I свиней и генетического материала свиней; в) выгул свиней за пределами территории хозяйств не осуществляется; г) территория хозяйств огорожена способом, препятствующим проникновению диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов); д) на территорию хозяйств не осуществляется вход посторонних лиц и въезд постороннего транспорта; е) хозяйства не используют в корм животным			п. 13.2 Правил определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденных приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258 (далее – Правила

	пищевые отходы			№ 258)
3.2	<p>Свиноводческое предприятие III компартмента соответствуют критериям, перечисленным в пункте 13.2 Правил № 258 , а также следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйства не завозятся свиньи из компартментов I и II (включая генетический материал и временный ввод свиней для любых целей);</p> <p>б) хозяйства не связаны и в течение 6 месяцев до посещения хозяйств с компартментами I и II технологически (транспорт, персонал, тара, ветеринарные специалисты и т.д.), за исключением поставки из данного хозяйства в хозяйства компартмента II свиней и генетического материала свиней;</p> <p>в) исключена возможность контактирования работников хозяйств с домашними и (или) дикими свиньями или посещение работниками хозяйств, относящихся к компартментам I и II;</p> <p>г) выгул свиней вне животноводческих помещений хозяйств не осуществляется;</p> <p>д) в радиусе 500 метров отсутствуют хозяйства, относящиеся к компартментам I и II;</p> <p>е) производственные строения хозяйств защищены от проникновения животных (включая птиц), атмосферных осадков и грунтовых вод;</p> <p>ж) не осуществляется посещение производственных помещений хозяйств лицами (включая специалистов в области ветеринарии и должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора), контактировавшими в течение 2 недель с домашними и (или) дикими свиньями (включая посещение охотничьих хозяйств, участие в охоте на диких свиней), посещавшими хозяйства, относящиеся к компартментам I и II, эпизоотические очаги, или участвовавшими в проведении противозпизоотических мероприятий, направленных на ликвидацию заразных болезней свиней;</p> <p>з) вход в производственные помещения хозяйств осуществляется с полной сменой одежды и обуви;</p> <p>и) в корм животным хозяйств используются исключительно корма и кормовые добавки, подвергнутые стерилизующей обработке, термообработке (гранулированию);</p> <p>к) в хозяйствах осуществляется учет поступивших кормов с указанием их изготовителя и режимов приготовления;</p> <p>л) в хозяйствах учитываются все ветеринарные мероприятия и процедуры, проводимые со свиньями;</p> <p>м) до посещения хозяйства среди поголовья не было случаев возникновения следующих заразных болезней свиней:</p>			п. 13.3 Правил № 258

	<p>африканская чума свиней - в течение последних 12 месяцев;</p> <p>классическая чума свиней - в течение последних 12 месяцев;</p> <p>везикулярная болезнь - в течение последних 12 месяцев;</p> <p>трансмиссивный гастроэнтерит - в течение последних 2 лет;</p> <p>парвовирусная инфекция - в течение последних 12 месяцев;</p> <p>ящур - в течение последних 12 месяцев;</p> <p>бруцеллез - в течение последних 6 месяцев;</p> <p>трихинеллез - в течение последних 6 месяцев;</p> <p>лептоспироз - в течение последних 3 месяцев;</p> <p>н) исключена возможность проноса персоналом, работающим в хозяйстве, на территорию предприятия пищевых продуктов;</p> <p>о) за каждой (технологической) группой животных, содержащихся на одной производственной площадке, закрепляется штат ветеринарных специалистов и персонала по уходу за животными;</p> <p>п) в хозяйстве проводится идентификация животных</p>			
3.3	<p>К компартменту III относятся хозяйства, отнесенные к компартменту III до установления в них ограничительных мероприятий (карантина) в связи с возникновением африканской чумы свиней, соответствуют следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах был проведен комплекс мероприятий, предусмотренных Правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней, утвержденных приказом Приказ Минсельхоза России от 31.05.2016 № 213 (далее – Правила № 213);</p> <p>б) с момента отмены ограничительных мероприятий (карантина), установленных в хозяйствах в связи с возникновением африканской чумы свиней, прошло не менее 8 месяцев;</p> <p>в) в хозяйствах проведен биологический контроль животных в соответствии с пунктом 41 Правил № 213;</p> <p>г) установлены и устранены причины заноса вируса африканской чумы свиней в хозяйство и приняты меры по недопущению такого заноса в будущем</p>			п. 13.3.1 Правил № 258
3.4	<p>Свиноводческое предприятие IV компартмента соответствуют критериям, перечисленным в пункте 13.3 Правил № 258, а также следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйства не завозятся свиньи из компартментов I, II и III (включая генетический материал и временный ввод свиней для любых</p>			п. 13.4 Правил № 258

	<p>целей);</p> <p>б) хозяйства не связаны с компартментами I, II и III технологически (транспорт, персонал, тара, ветеринарные специалисты и т.д.), за исключением поставки из данного хозяйства в хозяйства компартментов I, II и III свиней и генетического материала свиней;</p> <p>в) исключена возможность контактирования работников хозяйств с домашними и (или) дикими свиньями или посещение работниками хозяйств, относящихся к компартментам I, II и III;</p> <p>г) хозяйства не осуществляют выгул свиней;</p> <p>д) в радиусе 500 метров отсутствуют хозяйства, относящиеся к компартментам I-III;</p> <p>е) не осуществляется посещение производственных помещений хозяйств лицами (включая специалистов в области ветеринарии и должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора), контактировавшими в течение 2 недель, предшествующих посещению хозяйств, предусмотренному пунктами 4, 10 настоящих Правил, с домашними и (или) дикими свиньями (включая посещение охотничьих хозяйств, участие в охоте на диких свиней), посещавшими хозяйства, относящиеся к компартментам I-III, эпизоотические очаги, или участвовавшими в проведении противоэпизоотических мероприятий, направленных на ликвидацию заразных болезней свиней;</p> <p>ж) вход в производственные помещения хозяйств осуществляется через санпропускник с полной сандушевой обработкой, сменой одежды и обуви;</p> <p>з) рабочая одежда в хозяйствах подвергается ежедневной стирке непосредственно в чистой производственной зоне хозяйства;</p> <p>и) транспорт для доставки кормов не используется для доставки кормов в хозяйства, относящиеся к компартментам I, II и III;</p> <p>к) среди поголовья хозяйств в течение 2 лет, предшествующих посещению хозяйств, предусмотренному пунктами 4, 10 настоящих Правил, не было случаев возникновения сальмонеллеза, а также гемофильного полисерозита и плеввропневмонии и не было случаев выявления респираторного коронавируса, а также вируса гриппа свиней (исключая инфицирование свиней штаммами вируса гриппа А человека);</p> <p>л) в хозяйстве, во исполнение указаний специалистов в области ветеринарии, организовано проведение мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями</p>			
3.5	<p>К компартменту IV относятся хозяйства, имевшие статус компартмента IV до установления в них ограничительных мероприятий (карантина) в связи с</p>			п. 13.5 Правил № 258

	<p>возникновением африканской чумы свиней, соответствуют следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах был проведен комплекс мероприятий, предусмотренных Правилами № 213;</p> <p>б) с момента отмены ограничительных мероприятий (карантина), установленных в хозяйствах в связи с возникновением африканской чумы свиней, прошло не менее 8 месяцев;</p> <p>в) в хозяйствах проведен биологический контроль животных в соответствии с пунктом 41 Правил № 213;</p> <p>г) установлены и устранены причины заноса вируса африканской чумы свиней в хозяйство и приняты меры по недопущению такого заноса в будущем</p>			
4.	Общие требования			
4.1	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст.13 Закона № 4979-І
4.2	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-І
4.3	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-І
4.4	Перевозка животных осуществляется по согласованным с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-І
4.5	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-І
4.6	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І

4.7	Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза России от 14.08.2017 № 403 (далее – Правила № 403), абз. 4 п. 5 Правил № 213
4.8	Специалисты госветслужбы немедленно извещаются обо всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 6 Правил № 403, п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
4.9	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 6 Правил № 403, абз. 6 п. 5 Правил № 213

4.10	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и уоя животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-І
4.11	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п.6 Правил № 403, абз. 7 п. 5 Правил № 213
4.12	Не допускается загрязнение окружающей среды отходами животноводства			абз. 3 п.5 Правил № 213
4.13	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			абз. 5 п.5 Правил № 213
4.14	Обеспечено проведение предусмотренных Правилами № 213 ограничительных (карантинных) мероприятий по предупреждению заболевания АЧС			абз. 8 п.5 Правил № 213
4.15	При возникновении в субъекте на территории которого расположено хозяйство, или на территории сопредельного с ним субъекта Российской Федерации очага (очагов) АЧС обеспечено безвыгульное содержание свиней			абз. 9 п.5 Правил № 213
4.16	После отмены карантина на территории эпизоотического очага, первой и второй угрожаемых зон в течение шести месяцев сохраняются следующие ранее введенные ограничения: запрет на вывоз свиней, продуктов животноводства, полученных от уоя свиней, не прошедших промышленную тепловую обработку при температуре выше 70°C, обеспечивающую ее обеззараживание, за пределы территории второй угрожаемой зоны, кроме хозяйств, отнесенных к IV компартменту и исключенных из первой и второй угрожаемых зон в соответствии с пунктами 22.1 и 22.2 Правил № 213, а также хозяйств, отнесенных к III компартменту и исключенных из второй угрожаемой зоны в соответствии с пунктом 22.2 Правил № 213; запрет на реализацию свиней на территориях первой и второй угрожаемых зон, кроме хозяйств, имеющих IV компартмент и исключенных из первой и второй угрожаемых зон в соответствии с пунктами 22.1 и 22.2 Правил № 213, а также хозяйств, отнесенных к III компартменту и исключенных из второй угрожаемой зоны в			п.38 Правил № 213

	соответствии с пунктом 22.2 Правил № 213; запрет закупки свиней у населения			
4.17	Комплектование хозяйств поголовьем свиней в бывшем эпизоотическом очаге и первой угрожаемой зоне проводится через 1 год после отмены карантина			п.40 Правил № 213
4.18	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
4.19	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
4.20	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
4.21	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
4.22	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
4.23	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
4.24	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила

				№ 589)
3.25	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
4.26	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
4.27	Мясо и мясная продукция соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880-действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства

				(изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)
4.28	Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подвергаются обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса			п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)
4.29	Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»			п. 1.1 Инструкции
4.30	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции
4.31	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно пп. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции

4.32	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
4.33	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
4.34	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
4.35	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убое животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			п. 3.3 Правил № 383
4.36	При перемещении (перевозке) свиней используются автомобильные транспортные средства, прицепы и контейнеры,			п. 3 Ветеринарных правил перемещения

	обеспечивающие защиту свиней от неблагоприятных погодных условий, вентиляцию, наличие свободного пространства между стоящим животным и потолком. Пол (настил) автомобильного транспортного средства (прицепа, контейнера) не имеет щелей, выбоин и отверстий, за исключением технологических, водонепроницаем, нескользкий, а также выдерживает вес перевозимых животных (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями п. 3 и 22 Правил № 114)			(перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них, утвержденных приказом Минсельхоза России от 06.07.2017 № 329 (далее – Правила № 329)
4.37	При перемещении (перевозке) свиней автомобильными транспортными средствами исключена возможность высыпания и (или) вытекания содержимого кузова автомобильного транспортного средства (прицепа, контейнера) на дорогу, а также случайного открытия кузова автомобильного транспортного средства (прицепа, контейнера) (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями п. 3 и 22 Правил № 114)			п. 4 Правил № 329
4.38	При перемещении (перевозке) автомобильным транспортом свиней в течение более 6 часов подряд обеспечено наличие в автомобильном транспортном средстве емкостей для хранения запасов подстилочного материала, воды и корма, а также целостность таких емкостей, позволяющая исключить возможность высыпания и/или вытекания их содержимого (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			п. 5 Правил № 329
4.39	Кузов автомобильного транспортного средства (прицеп, контейнер), применяемый для перевозки свиней, перед погрузкой свиней очищается от поверхностных загрязнений и дезинфицируется (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			п. 6 Правил № 329
44.40	Автомобильные транспортные средства (прицепы, контейнеры), ранее использовавшиеся для			п. 7 Правил № 329

	перевозки веществ, которые могут вызвать отравление свиней, не допускается использовать для перевозки свиней без предварительной обработки, обеспечивающей нейтрализацию таких веществ (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			
4.41	Площадь автомобильного транспортного средства (прицепа, контейнера), используемого для перевозки свиней, обеспечивает возможность принятия свиньями естественного положения, в том числе возможность ложиться, вставать (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			п. 8 Правил № 329
4.42	Автомобильные транспортные средства (прицепы, контейнеры), используемые для перевозки свиней разных полов (за исключением поросят и кастрированных хряков) и (или) с разницей в весе более 20 кг, оборудованы перегородками в целях исключения контакта между такими животными (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			п. 9 Правил № 329
4.43	Погрузке в автомобильное транспортное средство подлежат свиньи, на перемещение (перевозку) которых оформлены ветеринарные сопроводительные документы в случаях и порядке, установленных Правилами № 589 (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			п. 10 Правил № 329
4.44	Для перевозки (перемещения) автомобильным транспортом кормов для свиней используются автомобильные транспортные средства (прицепы, контейнеры), позволяющие обеспечивать соблюдение температурных режимов в случае, если такие требования установлены производителями кормов для свиней (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным			п. 11 Правил № 329

	транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			
4.45	Кузов автомобильного транспортного средства (прицеп, контейнер) перед погрузкой кормов для свиней очищается от загрязнений и дезинфицируется (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			п. 12 Правил № 329
4.46	Не допускается использование для перевозки (перемещения) кормов для свиней автомобильные транспортные средства (прицепы, контейнеры), используемые для перевозки свиней, за исключением случая, указанного в п. 5 Правил № 329 (не распространяется на перемещение (перевозку) автомобильным транспортом свиней и кормов для них внутри территории хозяйств и свиноводческих предприятий, огороженной в соответствии с требованиями пунктов 3 и 22 Правил № 114)			п. 13 Правил № 329
4.47	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенных и пользовательных свиней			гл. 1 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения

				совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» (далее – Решение № 317)
4.48	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами спермы хряков			гл. 8 Решения № 317
4.49	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами убойных свиней			гл. 9 Решения № 317
4.50	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами эмбрионов свиней			гл. 43 Решения № 317
4.51	Мясо и мясное сырье соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися

				садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)
4.52	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих содержание, разведение и реализацию лошадей (чрезвычайно
высокий и высокий риски),**

при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Лошади, содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы			ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-І), п. 1 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержденного приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
2.	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст. 13 Закона № 4979-І
3.	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-І
4.	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-І
5.	Перевозка животных осуществляется по согласованному с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-І
6.	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-І
7.	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І

	отходами животноводства			
8.	Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию			<p>абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза России от 14.08.2017 № 403 (далее – Правила № 403), абз. 3 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов инфекционной анемии лошадей (ИНАН)», утвержденных приказом Минсельхоза России от 10.05.2017 № 217 (далее – Правила № 217), абз. 3 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и</p>

				ликвидацию очагов сапа», утвержденных приказом Минсельхоза России от 28.06.2017 № 311 (далее – Правила № 311)
9.	Специалисты госветслужбы немедленно извещаются обо всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 6 Приказа № 403, п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469), абз. 4 п. 6 Правил № 217, абз. 4 п. 6 Правил № 311
10.	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 6 Правил № 403, абз. 5 п. 6 Правил № 217, абз. 5 п. 6 Правил № 311
11.	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и убой животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-І
12.	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п. 6 Правил № 403, абз. 6 п. 6 Правил № 217, абз. 6 п. 6 Правил № 311
13.	Соблюдаются условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по сибирской язве, ИНАН лошадей, сапа в соответствии с <u>Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635, зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508</u>			абз. 6 п. 6 Правил № 403, абз. 7 п. 6 Правил № 217, абз. 6 п. 6 Правил № 311
14.	Для профилактики сибирской язвы специалистами госветслужбы проводится			п. 7 Правил № 403

	вакцинация животных против сибирской язвы в соответствии с планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год			
15.	Ежегодно проводятся обследования поголовья восприимчивых животных на ИНАН методом диффузной преципитации за исключением восприимчивых животных в возрасте до 6 месяцев. Исследованию также подлежат восприимчивые животные (за исключением восприимчивых животных в возрасте до 6 месяцев) при вывозе из хозяйств за пределы района (города), субъекта Российской Федерации не более чем за 30 дней до отправки, для спортивных лошадей - не более чем за 90 дней до отправки			п. 7 Правил № 217
16.	Все восприимчивые животные, достигшие 18-месячного возраста, на территории субъектов Российской Федерации, граничащих с неблагополучными по сапу территориями, обследуются специалистами госветслужбы на сап не менее двух раз в год - весной и осенью - путем клинического осмотра, глазной маллеиновой пробы или исследования сыворотки крови в реакции агглютинации (РА) или в реакции связывания комплемента (РСК). На территории других субъектов Российской Федерации обследования восприимчивых животных на сап проводятся один раз в год			п. 7 Правил № 311
17.	Не допускается загрязнение окружающей среды отходами животноводства			абз. 2 п. 6 Правил № 217, абз. 2 п. 6 Правил № 311
18.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			п. 1.3 Правил № 13-7-2/469
19.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
20.	Уничтожение биологических отходов путем			п. 1.7 Правил № 13-7-

	захоронения в землю не осуществляется			2/469
21.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
22.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
23.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
24.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
25.	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
26.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
27.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005			п.21-32 Правил № 589

	<p>№ 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»</p>			
28.	<p>Копия соответствует требованиям ТР ТС 021/2011</p>			<p>Приложение № 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880- действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, пересозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)</p>

29.	Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подлежат обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса			п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)
30.	Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убойе и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»			п. 1.1 Инструкции
31.	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции
32.	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно п. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции
33.	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от

				03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
34.	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
35.	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
36.	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убое животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			п. 3.3 Правил № 383
37.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенных, пользовательных и спортивных лошадей (за исключением спортивных лошадей для участия в соревнованиях)			гл. 10 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с

				«Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)») (далее – Решение № 317)
38.	Соблюдение ветеринарных требований на временный ввоз на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещение между государствами-членами спортивных лошадей для участия в соревнованиях			гл. 11 Решения № 317
39.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами спермы племенных жеребцов			гл. 12 Решения № 317
40.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами убойных лошадей			гл. 13 Решения № 317
41.	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках			Единые правила государственного ветеринарного надзора

	животноводческих грузов соблюдаются			при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
--	-------------------------------------	--	--	---

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснение, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20__ г.

(дата заполнения листа)

_____ час. _____ мин.

(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих содержание, разведение и реализацию мелкого рогатого
скота(чрезвычайно высокий и высокий риски),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Мелкий рогатый скот, содержащийся в хозяйстве, учтен и идентифицирован			ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-І), п. 6 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
2.	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст. 13 Закона № 4979-І
3.	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-І
4.	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-І
5.	Перевозка животных осуществляется по согласованному с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-І
6.	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-І
7.	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І

	допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства			
8.	Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденный приказом приказа Минсельхоза России от 14.08.2017 № 403 (далее – Правила № 403), абз. 3 п. 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов оспы овец и коз, утвержденных приказом Минсельхоза России от 23.01.2018 № 24 (далее – Правила № 24)
9.	Специалисты госветслужбы немедленно извещаются обо всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 6 Правил № 403, абз. 4 п. 7 Правил № 24
10.	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 6 Правил № 403, абз. 5 п. 7 Правил № 24
11.	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-І

	перевозки и убой животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства			
12.	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п.6 Правил № 403, абз. 6 п. 7 Правил № 24
13.	Соблюдаются условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по сибирской язве и оспе в соответствии с <u>Ветеринарными правилами</u> проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными <u>приказом</u> Минсельхоза России от 14.12.2015№ 635, зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508			абз. 6 п. 6 Правил № 403, абз. 7 п. 7 Правил № 24
14.	Для профилактики сибирской язвы специалистами госветслужбы проводится вакцинация животных против сибирской язвы в соответствии с планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год			п. 7 Правил № 403
15.	Для профилактики оспы специалистами госветслужбы проводится вакцинация восприимчивых животных против оспы вакцинами против оспы в соответствии с инструкциями по их применению			п. 8 Правил № 24
16.	Не допускается загрязнение окружающей среды отходами животноводства			абз. 2 п. 7 Правил № 24
17.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента			п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил

	гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
18.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
19.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
20.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
21.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
22.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
23.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
24.	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов»,

	требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
25.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
26.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
27.	Мясо мелкого рогатого скота, молоко от мелкого рогатого скота и сырые сливки соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880-

				действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)
28.	Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подвергают обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса			п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)
29.	Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»			п. 1.1 Инструкции
30.	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции

31.	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно п. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции
32.	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
33.	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
34.	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
35.	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для			п. 3.3 Правил № 383

	дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убое животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			
36.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами убойного крупного рогатого скота, овец и коз			гл. 4 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)») (далее – Решение № 317)
37.	Соблюдение ветеринарных требований			гл. 5 Решения № 317

	при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенных и пользовательных овец и коз			
38.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами спермы баранов, козлов-производителей			гл. 6 Решения № 317
39.	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____/_____
 _____/_____/_____
 _____/_____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

_____ (адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата заполнения листа)

_____ час. _____ мин.

(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих содержание, разведение и реализацию кроликов (чрезвычайно
высокий и высокий риски),**

при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Кролики, содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы			ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-І), п. 9 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
2.	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст. 13 Закона № 4979-І
3.	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-І
4.	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-І
5.	Перевозка животных осуществляется по согласованному с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-І
6.	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-І
7.	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І

	предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства			
8.	Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов вирусной геморрагической болезни кроликов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 12.12.2017 № 624 (далее – Правила № 624)
9.	Специалисты госветслужбы немедленно извещаются обо всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 7 Правил № 624
10.	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии. Принимаются меры по изоляции подозреваемых в заболевании кроликов, кроликов, для ухода за которыми применялось оборудование (инвентарь), используемое для ухода за подозреваемыми в заболевании кроликами, а также иных животных, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании кроликами, которые могли контактировать с ними, обеспечивается изоляция трупов павших кроликов в помещении, в котором они находились			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 7 Правил № 624
11.	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и убоя животных, переработки,			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-І

	хранения и реализации продуктов животноводства			
12.	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-І, абз.5 п. 7 Правил № 624
13.	Соблюдаются условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по ВГБК в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635, зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508			абз.6 п. 7 Правил № 624
14.	Для профилактики ВГБК проводится вакцинация кроликов против ВГБК вакцинами согласно инструкциям по применению			п. 8 Правил № 624
15.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
16.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
17.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
18.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
19.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469

	об их уборке, утилизации или уничтожении			
20.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
21.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
22.	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
23.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
24.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных			п.21-32 Правил № 589

	товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
25.	Мясо домашних кроликов, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880-действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)
26.	Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких			п. 1.1 Инструкции

	животных, в том числе птицы, подвергаются обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса			Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)
27.	Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»			п. 1.1 Инструкции
28.	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции
29.	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно п. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции
30.	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных

				приказом Минсельхоза Росси от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
31.	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
32.	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
33.	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убое животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			п. 3.3 Правил № 383
34.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами пушных зверей, кроликов, собак			гл. 15 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно- санитарных мер в

	и кошек			Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)
35.	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в

				области ветеринарии от 05.12.2003
--	--	--	--	---

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 Б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих содержание, разведение и реализацию пушных зверей
(чрезвычайно высокий и высокий риски),**

при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки
юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем
вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание
на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем
производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от
_____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре
проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и
заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим
лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих
предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с
указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Пушные звери (лисицы, соболя, норки, хорьки, песцы, енотовидные собаки, нутрии), содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы			ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-І), п. 9 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
2.	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст. 13 Закона № 4979-І
3.	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-І
4.	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-І
5.	Перевозка животных осуществляется по согласованным с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-І
6.	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-І
7.	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І

	предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства			
8.	Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов алеутской болезни норок, утвержденных приказом Минсельхоза России от 12.12.2017 № 623 (далее – Правила № 623)
9.	Специалисты госветслужбы немедленно извещаются обо всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 6 Правил № 623
10.	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии. Принимаются меры по изоляции подозреваемых в заболевании кроликов, кроликов, для ухода за которыми применялось оборудование (инвентарь), используемое для ухода за подозреваемыми в заболевании кроликами, а также иных животных, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании кроликами, которые могли контактировать с ними, обеспечивается изоляция трупов павших кроликов в помещении, в котором они находились			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п. 6 Правил № 623
11.	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и убоя животных, переработки, хранения и реализации продуктов			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-І

	животноводства			
12.	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-1, абз. 6 п. 6 Правил № 623
13.	Не допускается загрязнение окружающей среды отходами звероводства			абз. 2 п. 6 Правил № 623
14.	Соблюдаются условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по АБН в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635			абз. 7 п. 6 Правил № 623
15.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469), абз. 4 п. 6 Правил № 623
16.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
17.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
18.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
19.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469

20.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
21.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
22.	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
23.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
24.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от			п.21-32 Правил № 589

	18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
25.	Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подвергаются обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса			п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)
26.	Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»			п. 1.1 Инструкции
27.	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции
28.	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с			п. 3.7 Инструкции

	нанесением штампов согласно пп. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			
29.	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
30.	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
31.	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
32.	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убое животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под			п. 3.3 Правил № 383

	контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			
33.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами пушных зверей, кроликов, собак и кошек			гл. 15 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)
34.	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов			Единые правила государственного ветеринарного надзора при

	соблюдаются			международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
--	-------------	--	--	---

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » ____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
____ час. ____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок птицеводческих предприятий, осуществляющих, в том числе, процессы убоя производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации птицы и птицеводческой продукции яиц и продуктов их переработки, а также процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации яиц и продуктов их переработки (чрезвычайно высокий, высокий и значительные риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Требования при содержании птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)			
1.1	Соблюдаются зоогигиенические и ветеринарно-санитарные требования при размещении, строительстве, вводе в эксплуатацию объектов, связанных с содержанием птицы, переработкой, хранением и реализацией продуктов птицеводства			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 2.1 Ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках), утвержденных Приказом Минсельхоза от 03.04.2006 № 104 (далее – Правила № 104)
1.2	Территория организации огорожена способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения на территорию организации			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 2.2 Ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках), утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.04.2006 № 104 (далее – Правила № 104)
1.3	Территория организации благоустроена. При этом обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории организации. Не допускается наличие на территории открытых водоемов. Для стока и отвода поверхностных вод проведены планировочные работы и устроены уклоны и каналы			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 2.2 Правил № 104
1.4	Для сети внутрихозяйственных дорог, проездов и технологических площадок применены твердые покрытия. Исключается пересечение дорог, используемых для вывоза или выноса помета, отходов инкубации, павшей птицы, отходов убоя, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза кормов, транспортировки яиц, цыплят, мяса птицы и мясопродуктов. Оба типа дорог имеют различимую маркировку или обозначения. При въездах на территорию обособленных			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 2.2 Правил № 104

	подразделений организаций, осуществляющих выращивание или разведение птицы, располагаются дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов			
1.5	Организации, осуществляющие выращивание или разведение птицы, отделены от ближайшего населенного пункта защитной зоной в соответствии с установленными требованиями			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п. 2.2 Правил № 104
1.6	Территория организации разделены на зоны: основного производства, хранения и приготовления кормов (если производится), инкубаторий (если имеется), убойный цех (если имеется), хранения и переработки и/или утилизации отходов производства, административно-хозяйственную			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 6 п. 2.2 Правил № 104
1.7	Зона основного производства может быть подразделена на производственные площадки в зависимости от мощности предприятия и его производственной направленности			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 7 п. 2.2 Правил № 104
1.8	Зона основного производства может быть подразделена на производственные площадки в зависимости от мощности предприятия и его производственной направленности			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 8 п. 2.2 Правил № 104
1.9	Производственные площадки организаций могут быть отдельно расположенными объектами в составе организационной или организационно-технологической структуры организации и функционировать как самостоятельные производственные единицы. На одной площадке содержится птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо). Расстояние между площадками не менее 60 метров			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 9 п. 2.2 Правил № 104
1.10	Каждая площадка организации огорожена для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и транспорта, домашних и диких животных			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 10 п. 2.2 Правил № 104
1.11	Административно-хозяйственные и прочие вспомогательные здания и сооружения размещаются на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производств			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 11 п. 2.2 Правил № 104
1.12	Зона убой и переработки птицы размещена на расстоянии не менее 300 метров от зоны основного производства			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 12 п. 2.2 Правил № 104
1.13	Зона хранения и утилизации отходов производства, включая пометохранилище,			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 13 п. 2.2

	площадка для компостирования, цех сушки помета, размещены на расстоянии не менее 300 метров от птицеводческих помещений в соответствии с розой ветров для данной местности так, чтобы большую часть теплого времени года они находились с подветренной стороны. Территория помехохранилища по периметру оборудована сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар. Утилизация указанных стоков осуществляется по согласованию с государственной ветеринарной службой и службой экологического контроля			Правил № 104
1.14	В организациях предусмотрено специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птиц, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 14 п. 2.2 Правил № 104
1.15	При наличии в организации цеха убоя отделение утилизации размещают в его составе; при отсутствии цеха убоя - в отдельном здании административно-хозяйственной зоны. Утилизация отходов инкубации и павшей птицы производится в установленном порядке			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 15 п. 2.2 Правил № 104
1.16	При наличии цеха по производству яичного порошка он размещен в административно-хозяйственной зоне на расстоянии не менее 60 метров от других зданий. Допускается его конструктивный или территориальный контакт с яйцескладом			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 16 п. 2.2 Правил № 104
1.17	Цех по изготовлению консервов, полуфабрикатов и готовых продуктов находится в зоне убоя и переработки птицы			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 17 п. 2.2 Правил № 104
1.18	На входе в птичники, инкубаторий, цех убоя и переработки, кормосклады для дезинфекции обуви оборудованы дезинфекционные кюветы во всю ширину прохода, длиной 1,5 метра, которые регулярно заполняются дезинфицирующим раствором, качество которого контролируется раз в сутки			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 18 п. 2.2 Правил № 104
1.19	В каждом птицеводческом помещении, кормоцехе (кормоскладе) вентиляционные и иные технологические отверстия оборудованы рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы, а также принимаются меры для отпугивания дикой птицы и осуществляются постоянная борьба с грызунами			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 19 п. 2.2 Правил № 104
1.20	Въездные и выездные дезбарьеры с			ст. 18 Закона №

	обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время (если в данной местности среднезимняя температура ниже -5.С) размещены при основном въезде на территорию хозяйства, в зоне размещения инкубатория, в зоне убоя и переработки и на каждой производственной площадке основного производства			4979-І, абз. 2 п. 2.3 Правил № 104
1.21	Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещены на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе, зоне убоя и переработки и на каждой площадке зоны основного производства			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 2.3 Правил № 104
1.22	Пропускники с проходной и подсобными помещениями размещены при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 2.3 Правил № 104
1.23	Пропускники для персонала инкубатория, цеха убоя и переработки, цеха для сортировки и упаковки яиц спроектированы в составе этих зданий			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п. 2.3 Правил № 104
1.24	Размеры и число бытовых помещений соответствуют установленным требованиям			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 6 п. 2.3 Правил № 104
1.25	Помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) размещено в отделении для утилизации отходов производства или цехе убоя			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 7 п. 2.3 Правил № 104
1.26	Ветеринарная лаборатория размещена на территории административно-хозяйственной зоны			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 8 п. 2.3 Правил № 104
1.27	Убойный пункт (бойня) размещена в административно-хозяйственной зоне на расстоянии не менее 60 м от других зданий или при цехе убоя в его зоне на расстоянии, равном противопожарному разрыву			
1.28	Территория организации и периметр ограждения охраняются. Техническое оснащение, статус и порядок действий охраны обеспечивают достаточный для данной местности уровень защиты организации от несанкционированных проникновения и выноса (вывоза) продукции или птицы			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 2.4 Правил № 104
1.29	Здания и сооружения для содержания птицы по своим габаритам отвечают требованиям технологического процесса			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.1 Правил № 104
1.30	Вентиляционные системы зданий и			ст. 18 Закона №

	сооружений для содержания птицы не расположены таким образом, чтобы входы приточной вентиляции одного здания были направлены на выходы отточной вентиляции, если расстояния между этими зданиями составляют менее 100 метров			4979-І, п. 3.2 Правил № 104
1.31	При необходимости совмещения в одном здании помещений различного назначения они изолированы друг от друга глухими стенами с устройством самостоятельных выходов наружу			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.3 Правил № 104
1.32	Полы в помещениях для содержания птицы имеют прочное твердое покрытие и обладают стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам, отвечают ветеринарным требованиям и обеспечивают возможность механизации процессов уборки помета и подстилки. Уровень чистого пола - не менее чем на 0,15 метра выше планировочной отметки примыкающей к зданию площадки. Тип полов и их конструкцию приняты согласно требованиям технологического задания в соответствии с установленными санитарными правилами и нормами			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.4 Правил № 104
1.33	Для защиты строительных конструкций внутренние поверхности помещений для содержания птицы окрашены известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции. Поверхности стен помещений и ограждающих конструкций легко подвергаются очистке, мойке и дезинфекции			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.5 Правил № 104
1.34	Стены в инкубаториях, в залах убоя и переработки птицы и сушки яичного порошка облицованы глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту. Все операции осуществляются в соответствии с установленными санитарными правилами и нормами			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.6 Правил № 104
1.35	В инкубатории изолированы друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для предынкубационной дезинфекции яиц, помещение для сортировки молодняка по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка и моечное отделение			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.7 Правил № 104
1.36	Не допускается въезд на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.1 Правил № 104
1.37	Въезд транспорта разрешается только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки. Все другие входы в производственные зоны			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.2 Правил № 104

	организации постоянно закрыты			
1.38	Вход обслуживающему персоналу на территорию производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется через пропускник со сменой одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций), прохождением гигиенического душа, мытьем головы. При проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется смена специальной одежды и обуви			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.3 Правил № 104
1.39	Для обслуживания птиц закреплен постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.4 Правил № 104
1.40	При посещении производственных помещений, в которых содержится птица, проводится инструктаж посторонних лиц по правилам поведения на предприятии, обработка в пропускнике, предоставление спецодежды и обуви. Не проводится посещение производственных помещений, где содержится птица, лицами, посещавшими в течение 2 недель до этого другие птицеводческие организации			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.5 Правил № 104
1.41	Посетителям организации избегают соприкосновения с птицей и готовыми кормами (кормовыми добавками) для птицы			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.6 Правил № 104
1.42	Комплектование поголовья осуществляется из источников (специализированных птицеводческих предприятий, организаций, ферм, инкубаторно-птицеводческих станций), благополучных в ветеринарном отношении, путем приобретения суточного или подращенного молодняка			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.7 Правил № 104
1.43	Птичники (залы) комплектуют одновозрастной птицей. При комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы в залах не превышает для молодняка - 7 дней, для взрослой птицы - 15 дней			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.8 Правил № 104
1.44	При откорме бройлеров на производственных площадках, функционирующих как самостоятельные производственные единицы с соблюдением для площадки в целом			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.9 Правил № 104

	принципа "все занято - все пусто", максимальная разница в возрасте птицы в пределах площадки не превышает 7 дней			
1.45	В племенных хозяйствах для упаковки и реализации инкубационных яиц запрещено использование бывшей в употреблении тары, которая не может быть подвергнута дезинфекции			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.10 Правил № 104
1.46	Перед размещением очередной партии птиц предусматривается проведение в установленном порядке полной дезинфекции помещений с уборкой и очисткой помещений (включая удаление подстилки) или минимальные межцикловые профилактические перерывы: при напольном содержании всех видов взрослой птицы и ремонтного молодняка - 4 недели; при клеточном содержании взрослой птицы и ремонтного молодняка - 3 недели; при напольном (на подстилке, сетчатых полах) и клеточном выращивании на мясо молодняка всех видов птицы - 2 недели и один дополнительный перерыв в году после последнего цикла - не менее 2 недель; в инкубатории между последним выводом молодняка и первой закладкой яиц после перерыва - не менее 6 дней в году. В выводном зале (боксе) не менее 3 дней между очередными партиями выводимого молодняка			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.11 Правил № 104
1.47	В организациях, осуществляющих выращивание или разведение птицы, организован контроль за состоянием кормов, воды и воздуха			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.12 Правил № 104
1.48	Питьевая вода подвергается микробиологическому анализу не реже 1 раза в месяц. Отбор проб и анализ проводят в установленном порядке. Использование для поения птицы воды из открытых водоемов без предварительной дезинфекции не допускается			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.13 Правил № 104
1.49	Кормление птиц осуществляется полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц. В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии предусмотрено проведение такой термообработки на месте			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.14 Правил № 104
1.50	Проводится выбраковка больной и			ст. 18 Закона №

	инфицированной птицы, которую убивают и обрабатывают отдельно от здоровой			4979-I, п. 4.15 Правил № 104
1.51	Транспортировка мяса птицы и готовой продукции осуществляют в чистой, заранее продезинфицированной таре, специально для этой цели предназначенным транспортом			ст. 18 Закона № 4979-I, п. 4.16 Правил № 104
1.52	Не допускается контакт с птицей и инкубационным яйцом лиц, имеющих повышенную температуру или симптомы, которые могут иметь место при заразных болезнях			ст. 18 Закона № 4979-I, п. 4.17 Правил № 104
1.53	Не содержатся на территории организации кошки и собаки, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды			ст. 18 Закона № 4979-I, п. 4.18 Правил № 104
2.	Требования при содержании птицы на птицеводческих хозяйствах открытого типа			
2.1	Соблюдаются зоогигиенические и ветеринарно-санитарные требования при размещении, строительстве, вводе в эксплуатацию объектов, связанных с содержанием птицы, переработкой, хранением и реализацией продуктов птицеводства			ст. 18 Закона № 4979-I, п. 2.1 Ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа 03.04.2006 № 103 (далее – Правила № 103)
2.2	Птицеводческие помещения подворий размещены на территории, имеющей соответствующие уклоны для стока и отвода поверхностных вод			ст. 18 Закона № 4979-I, абз. 2 п. 2.2 Ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа 03.04.2006 № 103 (далее – Правила № 103)
2.3	Территория подворий огорожена и благоустроена			ст. 18 Закона № 4979-I, абз. 3 п. 2.2 Правил № 103
2.4	При содержании разных видов птиц на подворьях обеспечено раздельное их содержание. Разные виды птиц содержат в обособленных помещениях одного или разных зданий, которые обеспечивают лазами для самостоятельного выхода птицы на изолированные выгульные площадки			ст. 18 Закона № 4979-I, абз. 4 п. 2.2 Правил № 103
2.5	Изолированные выгульные площадки оборудованы для раздельного содержания каждого вида птицы на			ст. 18 Закона № 4979-I, абз. 5 п. 2.2 Правил № 103

	прилегающей к помещению территории			
2.6	Внутренние поверхности помещений подворий (стены, перегородки, потолки) устроены из материалов, доступных для очистки, мойки и дезинфекции			абз. 6 п. 2.2 Правил № 103
2.7	Полы помещений для содержания птицы на подворьях обладают достаточной прочностью, малой теплопроводностью, стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам и отвечают санитарно-гигиеническим требованиям			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 7 п. 2.2 Правил № 103
2.8	Помещение для содержания птицы на подворьях оборудовано естественной или механической приточно-вытяжной вентиляцией, обеспечивающей поддержание оптимальных параметров микроклимата			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 8 п. 2.2 Правил № 103
2.9	Организовано проведение предусмотренных настоящими Правилами мероприятий по обеспечению предупреждения болезней птиц			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 9 п. 2.2 Правил № 103
2.10	Не применяется совместное содержание птицы на подворьях с другими видами животных			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 10 п. 2.2 Правил № 103
2.11	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.1 Правил № 103
2.12	При угрозе заражения перед входом в помещение для содержания птицы на подворьях для дезинфекции обуви оборудуют дезинфекционные кюветы (дезковрики) во всю ширину прохода, которые регулярно заполняют дезинфицирующими растворами			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 3.2 Правил № 103
2.13	Помещения для птицы регулярно очищаются от помета и других загрязнений, а насесты, полы, гнезда, поддоны, клетки, кормушки, поилки моются и при необходимости дезинфицируются, помет собирают и подвергают биотермическому обеззараживанию			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 3 п. 3.2 Правил № 103
2.14	При напольном содержании птицы на подворьях в качестве подстилочного материала используют опилки, древесные стружки, соломенную резку и иные материалы. При смене каждой партии птицы глубокую подстилку удаляют и проводят тщательную механическую очистку и дезинфекцию помещения. При замене подстилочного материала пол			ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 3.2 Правил № 103

	очищают, дезинфицируют (посыпают слоем извести-пушонки из расчета 0,5 кг на 1 м ² или используют иные дезинфицирующие средства), после чего настилают подстилочный материал слоем 10 - 15 сантиметров. Не используется заплесневелая, мерзлая и сырая подстилка			
2.15	В каждом помещении для содержания птицы на подворье окна, двери, вентиляционные отверстия оборудованы рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.3 Правил № 103
2.16	Посторонние лица не посещают помещения для содержания птицы			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.4 Правил № 103
2.17	Перед входом в помещение для содержания птицы осуществляется смена одежды, обуви и используется чистая рабочая спецодежда			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 3.5 Правил № 103
2.18	Владельцы животных обеспечивают их кормами и водой, безопасными для здоровья животных и окружающей природной среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			ст. 13 Закона № 4979-І, п. 4.1 Правил № 103
2.19	Комплектование подворий птицей осуществляется из источников (специализированных птицеводческих предприятий, организаций, ферм, инкубаторно-птицеводческой станции), благополучных в ветеринарно-санитарном отношении, путем приобретения суточного или подращенного молодняка			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.2 Правил № 103
2.20	Яйцо от домашней птицы с подворий, используемое для инкубации, чистое и подвергается прединкубационной дезинфекции. Инкубационные яйца хранят при температуре 8 - 10°С и относительной влажности воздуха 75 - 80 процентов. Максимальный срок хранения куриных яиц - 6 дней, индюшиных и утиных - 8 дней, гусиных - 10 дней			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.3 Правил № 103
2.21	В период выращивания птицы на подворьях систематически наблюдают за состоянием ее здоровья, контролируют поведение каждой партии, поедаемость корма, потребление воды, состояние перьевого покрова. В случае отклонения от физиологических норм выясняют причины, обусловившие отклонения. При необходимости обращаются к ветеринарным специалистам			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.4 Правил № 103
2.22	Нормы плотности посадки птицы на 1 кв. метр пола в помещении подворья: молодняк яичных и мясных пород - 11-12 голов;			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.5 Правил № 103

	взрослая птица (куры, индейки, утки, гуси) - 3-4 головы			
2.33	Фронт кормления (длина доступных птице кормушек) на одну голову птицы не менее: для взрослой птицы - 6 - 8 см; для молодняка - 4-5 см			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.6 Правил № 103
2.34	Фронт поения (длина доступных птице поилок) на одну голову птицы не менее 1 - 3 см			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.7 Правил № 103
2.35	Содержание, кормление и поение разных видов птицы проводится раздельно			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.8 Правил № 103
2.36	Нормы температуры и влажности воздуха с допустимой концентрацией вредных газов внутри помещений подворий для содержания различных видовых групп птиц устанавливаются в соответствии с санитарными правилами и нормами. Владелец птицы рекомендуется обеспечить до отлета перелетной водоплавающей птицы исключительно подворное содержание всех видов домашней птицы в целях исключения контакта с дикой водоплавающей птицей			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.9 Правил № 103
2.37	Каждую партию выведенного молодняка птицы в первые дни жизни помещают в специально подготовленное, чистое, предварительно продезинфицированное, обогреваемое помещение			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 4.10 Правил № 103
2.38	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбы с этими болезнями. Для профилактики заразных болезней птиц на подворьях помимо общих ветеринарно-санитарных мер проводят вакцинацию птицы с учетом эпизоотической ситуации населенного пункта и района			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 5.1 Правил № 103
2.39	Владельцы птицы предоставляют специалистам в области ветеринарии по их требованию птицу для осмотра			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 5.2 Правил № 103
2.40	По требованию ветеринарных специалистов владельцы птицы сообщают количество птицы каждого вида, которое имеется на подворье			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 5.3 Правил № 103
2.41	При возникновении подозрения в заболевании или установлении диагноза заболевания птиц необходимые мероприятия осуществляются в соответствии с правилами (инструкциями) по борьбе с данной болезнью			ст. 18 Закона № 4979-І, п. 5.4 Правил № 103
3	Общие требования при содержании птицы			
3.1	Домашняя птица (куры, утки, гуси, индейки, цесарки, перепела, страусы),			ст. 18 Закона Российской

	содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы			Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-І), п. 8 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
3.2	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст. 13 Закона № 4979-І
3.3	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-І
3.4	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-І
3.5	Перевозка животных осуществляется по согласованному с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-І
3.6	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-І
3.7	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І
3.8	Животные предоставляются специалистам			абз. 5 ст. 18 Закона

	в области ветеринарии для осмотра по их требованию			№ 4979-I
3.9	Специалисты госветслужбы немедленно извещаются обо всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-I
3.10	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии. Принимаются меры по изоляции подозреваемых в заболевании кроликов, кроликов, для ухода за которыми применялось оборудование (инвентарь), используемое для ухода за подозреваемыми в заболевании кроликами, а также иных животных, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании кроликами, которые могли контактировать с ними, обеспечивается изоляция трупов павших кроликов в помещении, в котором они находились			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-I
3.11	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и убоя животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-I
3.12	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-I
3.13	Диагностические лабораторные исследования и серологические тесты по определению напряженности поствакцинального иммунитета (гриппа птиц) проводят в специализированных ветеринарных учреждениях			п. 2.1 Ветеринарных правил лабораторной диагностики гриппа А птиц, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.04.2006 № 105 (далее – Правила № 105)
3.14	Отбор проб крови и патологического материала проводит ветеринарный работник, имеющий специальную подготовку			п. 2.1 Правил № 105
4.	Для предприятий, осуществляющих процессы убоя, производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации птицы и птицеводческой продукции, а также процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации яиц и продуктов их переработки			
4.1	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе			п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011

	<p>продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции</p>			<p>Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (далее - ТР ТС 021/2011)</p>
4.2	<p>Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной</p>			<p>п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011</p>

	деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			
4.3	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011 .			ч. 2 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011
4.4	<p>Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; 7) соблюдение условий хранения и 			ч. 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011

	<p>перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>12) прослеживаемость пищевой продукции</p>			
4.5	Организация технологического процесса, отсутствие пересечения потоков сырья и готовой продукции			п. 2, 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
4.6	<p>Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель определил:</p> <p>1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых</p>			п. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011

	<p>необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы; 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений; 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			
4.7	Прием пищи непосредственно в производственных помещениях не производится			п. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011
4.8	<p>Изготовитель ведет и хранит документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, хранятся в течение трех лет со дня их выдачи</p>			п. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
4.9	Количества холодной и горячей воды, пара, льда достаточно для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции			п. 1 ст. 12 ТР ТС 021/2011
4.10	Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства			п. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011

	<p>(изготовления) пищевой продукции, соответствует следующим требованиям:</p> <p>1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.</p> <p>2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.</p> <p>3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде</p>			
4.11	<p>Требования к водоснабжению:</p> <p>1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;</p> <p>2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования</p> <p>соблюдаются</p>			п. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011
4.12	Непереработанное продовольственное			п. 3 ст. 13 ТР ТС

	(пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.			021/2011
4.13	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ			п. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
4.14	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают: возможность осуществления поточности технологических операций, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; необходимое пространство для осуществления технологических операций; защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений			п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011
4.15	Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы: туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения			п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011

	и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук; умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук			
4.16	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала			п. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011
4.17	В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования			п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011
4.18	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям: поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции; потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги; открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых; двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов			п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011
4.19	Открытие дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не			п. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011

	предусмотрено иное			
4.20	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции			п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011
4.21	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			п. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011
4.22	В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используются технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые: 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию; 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией			п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011
4.23	Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, оснащено соответствующими контрольными приборами			п. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011
4.24	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов			п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011
4.25	Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, регулярно удаляются из производственных помещений			п. 1 ст. 16 ТР ТС 021/2011
4.26	Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости (а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности продуктивных			п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011

	животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор))			
4.27	Конструктивные характеристики указанных в п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011 емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных			п. 4 ст. 16 ТР ТС 021/2011
4.28	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не могут приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека			п. 5 ст. 16 ТР ТС 021/2011
4.29	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции			п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
4.30	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции			п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.31	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции			п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.32	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции			п. 4 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.33	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов			п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.34	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того,			п. 6 ст. 17 ТР ТС 021/2011

	чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза			
4.35	При хранении пищевой соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения обеспечивают соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза			п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.36	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции			п. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.37	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции			п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.38	При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем			п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011
4.39	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец довел информацию о такой продукции до потребителя			п. 13 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
4.40	Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013			п. 1 ст. 18 ТР ТС 021/2011
4.41	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии			п. 2 ст. 18 ТР ТС 021/2011
4.42	Пищевая продукция, указанная в п. 4 ст. 5			п. 3 ст. 18 ТР ТС

	ТР ТС 021/2011 , до проведения ее утилизации направлена на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету			021/2011
4.43	Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды			п. 5 ст. 18 ТР ТС 021/2011
4.44	В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации			п. 6 ст. 18 ТР ТС 021/2011
4.45	Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию			п. 7 ст. 18 ТР ТС 021/2011
4.46	При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками			п. 8 ст. 18 ТР ТС 021/2011

	<p>годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец предоставляет в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза</p>			
4.47	<p>Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в п.3 ст. 21 ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида; 4) ветеринарно-санитарной экспертизы 			п. 1 ст. 21 ТР ТС 021/2011
4.48	<p>Заявитель (зарегистрированные в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется) обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется</p>			п. 2 ст. 22 ТР ТС 021/2011
4.49	<p>Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции 			п. 1 ст. 23 ТР ТС 021/2011

4.50	Декларирование соответствия пищевой продукции осуществлено по одной из схем декларирования, установленных ТР ТС 021/2011, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 3 ст. 23 ТР ТС 021/2011
4.51	<p>Декларация о соответствии содержит следующие сведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование и место нахождения заявителя; - наименование и место нахождения изготовителя; - информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект; - наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция; - заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - срок действия декларации о соответствии; - иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения 			п. 9 ст. 23 ТР ТС 021/2011
4.52	При изменении обязательных требований к пищевой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется			п. 11 ст. 23 ТР ТС 021/2011
4.53	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011

	территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза на пищевую рыбную продукцию, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность. Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе			
4.54	<p>Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p> <p>Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания).</p> <p>Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции</p>			ст. 39 ТР ТС 021/2011
4.55	Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) птицеводческой продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 1 к ТР ТС 021/2011
4.56	Микробиологические нормативы безопасности птицеводческой продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 2 к ТР ТС 021/2011

4.57	Гигиенические требования безопасности к птицеводческой продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011
4.58	Птицеводческая продукция соответствует требованиям ТР ТС 021/2011			Приложения ко всем разделам ТР ТС 021/2011
4.59	Птицеводческая продукция, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
4.60	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами яичного порошка, меланжа, альбумина и других пищевых продуктов переработки куриного яйца соблюдаются			гл. 31 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю

				(надзору)» (далее – Решение № 317)
4.61	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами пищевого яйца соблюдаются			гл. 32 Решения № 317
4.62	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
5.	Общие требования			
5.1	Хозяйствующий субъект (владелец птицы) срок не более суток с момента гибели птицы, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
5.2	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
5.3	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
5.4	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469

	свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			
5.5	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа птицы и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
5.6	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
5.7	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
5.8	Птица, инкубационное яйцо, продукты птицеводства, биологические отходы и корма (далее –подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
5.9	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
5.10	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005			п.21-32 Правил № 589

	<p>№ 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»</p>			
5.11	Требования, предъявляемые к мясу птицы, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 ТР ТС 021/2011
5.12	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции содержит следующие сведения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных п. 7 части 4.4 ст. 4 ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или 			<p>п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 88 - настоящий технический регламент Таможенного союза не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных</p>

	<p>фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);</p> <p>8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;</p> <p>9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;</p> <p>10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;</p> <p>11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			<p>хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности (далее – ТР ТС 022/2011)</p>
5.13	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции, понятна, легко читаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы контрастны фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения</p>			<p>п. 1 ч. 4.12 ст.4 ТР ТС 022/2011</p>
5.14	<p>Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов птицы, подвергаются обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса</p>			<p>п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)</p>
5.15	<p>Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные</p>			<p>п. 1.1 Инструкции</p>

	<p>фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»</p>			
5.16	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции
5.17	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно п. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции
5.18	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещении между Сторонами суточных цыплят, индюшат, утят, гусят, страусят и инкубационных яиц этих видов птиц			гл. 14 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на

				таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)
5.19	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
5.20	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов;			п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и			

	безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;			
	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;			
	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;			
	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации			

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____/_____
_____/_____/_____
_____/_____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

(дата)

(подпись)

(должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих выращивание и реализацию рыбы и иных водных животных
(чрезвычайно высокий и высокий риски),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1	Рыба и иные водные животные, содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы			ст. 18 Закона РФ №4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-1), п. 11 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
2	Принятие немедленных мер при появлении в водоемах трупов рыб к их сбору и уничтожению, а также к выявлению причин ее гибели.			ст. 18 Закона № 4979-1, п.п. 1.3, 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
3	Гидробионты, продукты рыбоводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
4	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения			п. 11 Правил № 589

	(приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			
5	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
6	В случае заболевания рыб руководители рыбоводных хозяйств обязаны немедленно сообщить об этом ветеринарному врачу и до его прибытия не допускать вылова и вывоза рыбы из водоема, в котором возникло заболевание			ст. 18 Закона № 4979-1, п. 1.3 Правил № 13-7-2/469
7	При установлении в рыбоводном хозяйстве инфекционных или инвазионных болезней рыб на хозяйство, водоем в зависимости от установленной болезни при наличии карантина или введения в нем ограничений. Проведение оздоровительных мероприятий в соответствии с действующими инструкциями			ст. 18, 19 Закона о ветеринарии
8	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
9	Уничтожение биологических отходов			п. 1.7 Правил № 13-

	путем захоронения в землю не осуществляется			7-2/469
10	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки, и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
11	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
12	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
13	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами живой рыбы, оплодотворенной икры, водных животных, ракообразных, моллюсков, беспозвоночных и других гидробионтов			гл. 17 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю

				(надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно- санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)
14	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
15	Ввоз, переработка, хранение, реализация импортной Продукции, а также вывоз Продукции с территории Российской Федерации происходит по итогам обследования хозяйствующего субъекта на соответствие требованиям законодательства Российской Федерации в установленной сфере деятельности			п. 3 Ветеринарных правил ввоза (вывоза) на территорию Российской Федерации, переработки, хранения, перевозки, реализации продуктов промысла животных и продуктов их первичной переработки, не подвергшихся промышленной или тепловой обработке, утвержденные приказом Минсельхоза России от 06.10.2008 № 453 (далее – Правила №

				453)
16	Ввоз импортной Продукции на территорию Российской Федерации осуществляется по письменному разрешению Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации (за исключением прошедших термическую обработку готовых изделий)			п.8 Правил № 453
17	<p>Характеристика ввезенной импортной Продукции:</p> <p>здоровые гидробионты (рыбы, оплодотворенная икра, раки, лягушки, моллюски, беспозвоночные), происходящие из хозяйств и административных территорий, свободных от заразных болезней, в том числе от вирусной геморрагической септицемии форели (VHS), инфекционного некроза поджелудочной железы лососевых (IPN), аэромоноза (фурункулеза) лососевых, миксозомоза лососевых, весенней виiremии карпов (VPS), дранкункулидоза угрей (в течение последних 3 лет в хозяйстве (водоеме вывоза);</p> <p>гидробионты, а также оплодотворенная икра сопровождаются документами, выданными компетентным органом страны-экспортера, подтверждающими отсутствие возбудителей заразных болезней гидробионтов. Кормовые организмы (мотыль, яйца артемии и др.) не содержат токсикогенных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>живая, охлажденная рыба, морепродукты, продукция из них, произведенные на предприятиях, имеют разрешения компетентного органа страны-экспортера о поставке продукции на экспорт и находятся под ее постоянным контролем;</p> <p>промысловая морская и пресноводная рыба, а также морепродукты, имеют документы компетентного органа страны-экспортера, подтверждающие паразитарную чистоту и отсутствие бактериальных и вирусных инфекций. При наличии паразитов в пределах допустимых норм рыба обезврежена</p>			п. 9 Правил № 453
18	<p>Не допущены к ввозу рыба и морепродукты, не отвечающие требованиям, указанным в п. 9 Правил № 453, а также:</p> <p>обсемененные возбудителями бактериальных инфекций;</p> <p>с изменениями, характерными для заразных болезней;</p>			п. 10.2 Правил № 453

	обработанные красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами; мороженая рыба и морепродукты, имеющие температуру в толще продукта выше минус 12 градусов Цельсия или подвергнутые дефростации в период хранения			
19	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы импортная признана пригодной для употребления в пищу человеку и не содержать остатков веществ и препаратов, запрещенных законодательством Российской Федерации. Микробиологические, паразитарные, химикотоксикологические и радиологические показатели безопасности импортной Продукции соответствуют требованиям законодательства Российской Федерации в установленной сфере деятельности			п. 11 Правил № 453
20	К вывозу из Российской Федерации допущена Продукция, хозяйствующего субъекта, прошедшего обследование в установленном порядке и признанными соответствующими установленным требованиям			п. 15 Правил № 453
21	Промысловая морская и пресноводная рыба, а также морепродукты исследованы на паразитарную чистоту, наличие бактериальных и вирусных инфекций. При наличии паразитов в пределах допустимых норм Продукция обезврежена			п. 16 Правил № 453
22	К вывозу не допущена Продукция, не отвечающая требованиям, указанным в п. 9 Правил № 453, а также мороженая Продукция: имеющая изменения, характерные для инфекционных болезней; содержащая гистамин и летучий свободный азот (TVB-N и TMA-N) в количествах, превышающих допустимые нормы; обсемененная микроорганизмами сверх установленных норм; содержащая паразитов в количествах, превышающих допустимые нормы; обработанная красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами; содержащая токсины сверх пределов, установленных требованиями страны-импортера			п. 17 Правил № 453
23	Продукция по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы признана годной в			п. 18 Правил № 453

	пищу человеку и не содержит вещества и препараты, запрещенные законодательством Российской Федерации. Микробиологические, паразитарные, химикотоксилогические и радиологические показатели безопасности Продукции соответствуют ветеринарным и санитарным требованиям страны-импортера			
24	Рыба и икра подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения ее пригодности к использованию для пищевых целей, а также для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации в соответствии с Правилами № 462			п. 2 Правил ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры, утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.10.2008 № 462 (далее Правила № 462)
25	Рыба, предназначенная для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации, подлежит исследованию на наличие болезней рыб, установленных Перечнем карантинных и особо опасных болезней рыб, утвержденным Приказом Минсельхоза России от 29.09.2005 № 173 (Вирусная геморрагическая септицемия лососевых Инфекционный некроз гемопоэтической ткани лососевых Инфекционный некроз поджелудочной железы лососевых Весенняя виремия карпов Инфекционная анемия лососевых Бактериальная почечная болезнь лососевых Аэромоназы лососевых, карповых Миксобактериозы лососевых, осетровых Бранхиомикоз карповых, лососевых, сиговых Филометроидоз карповых Ботриоцефалез карповых Гиродактилез лососевых, карповых Воспаление плавательного пузыря карповых Инфекционные болезни всех видов рыб и других гидробионтов животного происхождения, ранее не регистрировавшиеся на территории Российской Федерации)			п. 24 Правил № 462
26	Водные биологические ресурсы и объекты аквакультуры, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 Технического регламента Таможенного

				союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880-действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)
27	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 6 к ТР ТС 021/2011

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.: (4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата заполнения листа)

_____ час. _____ мин.

(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства,
выращивание, реализацию и использование для опыления сельскохозяйственных
энтомофильных растений и получение продукции пчеловодства, а также
организаций, осуществляющих процессы производства, хранения, перевозки
(транспортирования), реализации и утилизации пчелиного меда и продуктов
пчеловодства (средний и умеренный риски),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Для хозяйств, осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства			
1.1	Пчелы, содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы			ст. 18 Закона РФ №4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии», п. 10 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
1.2	Содержание пчел должно осуществляется в исправных ульях, окрашенных в разные цвета (синий, оранжевый, желтый и зеленый), на пасеке имеются резервные ульи и сотовые рамки (не менее 10% от общего количества)			п. 3 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства, утвержденных приказом Минсельхоза России от 19.05.2016 № 194 (далее – Правила № 194)
1.3	Высота расположения ульев определяется в зависимости от характера местности, влажности, температуры и иных погодных и природных условий их расположения. Территория пасеки хозяйства освобождена от растительности окашиванием			п. 4 Правил № 194
1.4	На территории пасеки размещаются ульи, зимовник, помещения или пасечные постройки для обработки продукции пчеловодства, хранения сотовых рамок, сот с медом и пергой, тары, пчеловодного инвентаря, а также дезинфицирующих средств. При			п. 5 Правил № 194

	содержании пчел в павильонах обработка продукции пчеловодства, хранение пустых сотовых рамок, сот с медом и пергой, тары для размещения продукции пчеловодства, пчеловодного инвентаря, дезинфицирующих средств осуществляются в павильонах			
1.5	На территории пасеки размещаются: площадка, на которой осуществляется дезинфекция ульев, сотовых рамок, тары, пчеловодного инвентаря; закрытая яма для сточных вод; туалетное помещение для пчеловода			п. 6 Правил № 194
1.6	Ульи, принадлежащие хозяйству пронумерованы. Расстояния между ульями обеспечивает свободный доступ к каждой пчелиной, а в случае применения средств механизации - проезд этих средств			п. 7 Правил № 194
1.7	При вывозе пчел на медосбор ульи, принадлежащие одному хозяйству, размещают у источников древесных и кустарниковых нектароносов и пыльценосов на расстоянии не менее 1,5 километров от ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, принадлежащих другому хозяйству, и на расстоянии не менее трех километров от пасек хозяйств			п. 8 Правил № 194
1.8	Размещение пасек и ульев при вывозе пчел на медосбор должно осуществляется с учетом норм размещения пчелосемей на энтомофильных культурах согласно приложению к Правилам № 194			п. 9 Правил № 194
1.9	Пасеки, а также ульи с пчелами, вывезенными на медосбор, размещены на расстоянии не менее 100 метров от медицинских и образовательных организаций, детских учреждений, учреждений культуры, границ полосы отвода автомобильных дорог федерального значения, железных дорог, а также не менее 500 метров от предприятий кондитерской и химической промышленности			п. 10 Правил № 194
1.10	Ульи с пчелами размещены на расстоянии не менее 3 метров от границ соседних земельных участков с направлением летков к середине участка пчеловода, или без ограничений по расстояниям, при условии отделения их от соседнего земельного участка глухим забором (или густым кустарником, или строением) высотой не менее двух метров			п. 11 Правил № 194
1.11	При посещении пасеки, а также ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, и			п. 12 Правил № 194

	обслуживании пчел используют чистую продезинфицированную рабочую одежду и обувь			
1.12	При осмотре пчел, отборе меда, формировании отводков, пересадке пчелосемей не допускается совершение действий, нарушающих права и охраняемые законом интересы других лиц			п. 13 Правил № 194
1.13	В населенных не применяются технологические приемы и методы работы, вызывающие агрессивное поведение пчел. Все работы с пчелами проводятся с применением дымара			п. 16 Правил № 194
1.14	При содержании пчел в населенных пунктах их количество не превышает двух пчелосемей на 100 квадратных метров участка			п. 17 Правил № 194
1.15	Перевозка пчел проводится в закрытых и скрепленных ульях			п. 18 Правил № 194
1.16	В весенний период при температуре воздуха не ниже +12°C, проводится ревизия пчел, в ходе которой осматриваются пчелосемьи, устанавливается их сила (количество пчел), определяется наличие и количество расплода. Пустые сотовые рамки, заплесневевшие и (или) испачканные испражнениями пчел, удаляются, сотовые рамки с расплодом и кормом очищаются. Пчелосемьи пересаживаются в продезинфицированные ульи. Слабые пчелосемьи без явных признаков болезней пчел объединяются			п. 21 Правил № 194
1.17	Ульи, сотовые рамки, пчеловодный инвентарь, рабочая одежда и обувь, тара для размещения продукции пчеловодства не передаются из одной пасеки на другую без предварительной дезинфекции			п. 22 Правил № 194
1.18	На пасеке, а также возле ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, установлены поилки с чистой и подсоленной водой (0,01%-ный раствор поваренной соли)			п. 24 Правил № 194
1.19	После главного медосбора: проводятся механическая очистка и дезинфекция пчеловодного инвентаря и пустых сотовых рамок; перетапливаются на воск выбракованные соты, за исключением сот из гнездовых рамок; осуществляются мероприятия, направленные на недопущение пчелиного воровства, роения и слета роев; просушивается и очищается помещение зимовника, стены и потолок			п. 26 Правил № 194

	<p>помещения зимовника должны быть побелены известью (за исключением содержания пчел в павильонах);</p> <p>соты после откачки меда помещаются для сушки в улья, из которых они были ранее изъяты;</p> <p>проводятся ревизия пчелосемей, выбраковка пчел, объединение пчелосемей в целях наращивания их силы на зиму;</p> <p>падевый мед заменяется на сахарный сироп</p>			
1.20	Сборка пчелиных гнезд в зимний период осуществляется после пополнения кормовых запасов и выхода основной массы расплода. Освободившиеся от расплода маломедные (менее 1,5 кг меда) соты удаляются из пчелиного гнезда			п. 28 Правил № 194
1.21	С наступлением устойчивой холодной и сухой погоды при температуре воздуха ниже +5°C ульи с пчелами заносятся в зимовник (за исключением содержания пчел в павильонах), крышки с ульев снимаются, летки зарешечиваются			п. 29 Правил № 194
1.22	Трупы пчел, выбракованные соты из гнездовых рамок и мусор со дна ульев утилизируются посредством сжигания			п. 30 Правил № 194
1.23	Особенности содержания пчел устанавливаются в соответствии со статусом региона, в котором содержатся пчелы, определяющимся Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12. 2015 № 635			п. 31 Правил № 194
1.24	Для комплектования хозяйств допускаются клинически здоровые пчелосемьи собственного воспроизводства, а также пчелосемьи, поступившие из других хозяйств, при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) пчел по заразным болезням пчел, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			п. 32 Правил № 194
1.25	Завозимые пчелы, а также рои неизвестного происхождения, размещаются на изолированной пасеке на расстоянии не менее 5 км от других пасек и выдерживаются с целью проведения необходимых ветеринарных			п. 33 Правил № 194

	мероприятий (далее - карантинирование) в течение 30 календарных дней. В период карантинирования проводятся клинический осмотр пчел, диагностические исследования и обработки, предусмотренные соответствующим планом диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий, органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год			
1.26	Пчелы, содержащиеся в хозяйстве, подлежат диагностическим исследованиям и обработкам против инфекционных и паразитарных болезней пчел в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий			п. 34 Правил № 194
1.27	Профилактические мероприятия и диагностические исследования пчел осуществляются в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			п. 35 Правил № 194
1.28	В целях диагностики возбудителей заразных болезней пчел производится отбор проб патологического материала, который направляется на исследование в лаборатории (испытательные центры), входящие в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иные лаборатории (испытательные центры), аккредитованные в национальной системе аккредитации			п. 36 Правил № 194
1.29	Для обнаружения пади или возбудителей болезней пчел в Лабораторию направляется 100 г меда с пасеки, а для обнаружения пестицидов - 200 г меда с пасеки			п. 39 Правил № 194
1.30	Сведения о проводимых профилактических мероприятиях и диагностических исследованиях пчел вносятся в соответствующие учетные ветеринарно-санитарные документы пасеки			п. 42 Правил № 194
1.31	Пчелы, продукты пчеловодства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных

	на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
1.32	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
1.33	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
1.34	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами медоносных пчел, шмелей и люцерновых пчел - листорезов			гл. 18 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке

				<p>осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)</p>
1.35	<p>Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются</p>			<p>Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003</p>
2.	<p>Для предприятий, осуществляющих производство, хранение, перевозку (транспортирование), реализацию и утилизацию пчелиного меда и продуктов пчеловодства</p>			

2.1	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (далее - ТР ТС 021/2011)
2.2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011
2.3	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011 .			ч. 2 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011
2.4	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 1) выбор необходимых для обеспечения			ч. 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011

<p>безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;</p> <p>3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;</p> <p>4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;</p> <p>5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и</p>			
--	--	--	--

	<p>инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>12) прослеживаемость пищевой продукции</p>			
2.5	Организация технологического процесса, отсутствие пересечения потоков сырья и готовой продукции			п. 2, 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
2.6	<p>Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель определил:</p> <p>1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы; 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений; 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 7) периодичность</p>			п. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011

	<p>проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			
2.7	Прием пищи непосредственно в производственных помещениях не производится			п. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011
2.8	<p>Изготовитель ведет и хранит документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, хранятся в течение трех лет со дня их выдачи</p>			п. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
2.9	Количества холодной и горячей воды, пара, льда достаточно для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции			п. 1 ст. 12 ТР ТС 021/2011
2.10	<p>Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, соответствует следующим требованиям:</p> <p>1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.</p> <p>2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.</p> <p>3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд</p>			п. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011

	должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде			
2.11	Требования к водоснабжению: 1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды; 2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования			п. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011
2.12	Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.			п. 3 ст. 13 ТР ТС 021/2011
2.13	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ			п. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
2.14	Планировка производственных			п. 1 ст. 14 ТР ТС

	<p>помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:</p> <p>возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;</p> <p>предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <p>возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>необходимое пространство для осуществления технологических операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>			021/2011
2.15	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:</p> <p>туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;</p> <p>умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук</p>			п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011
2.16	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала			п. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011
2.17	В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных			п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011

	помещений и оборудования			
2.18	<p>Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:</p> <p>поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;</p> <p>поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;</p> <p>потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;</p> <p>открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;</p> <p>двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов</p>			п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011
2.19	Открытие дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное			п. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011
2.20	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции			п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011
2.21	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			п. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011
2.22	<p>В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используются технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:</p> <p>1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции,</p>			п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011

	<p>соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;</p> <p>3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией</p>			
2.23	Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, оснащено соответствующими контрольными приборами			п. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011
2.24	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов			п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011
2.25	Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, регулярно удаляются из производственных помещений			п. 1 ст. 16 ТР ТС 021/2011
2.26	Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости (а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор))			п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011
2.27	Конструктивные характеристики указанных в п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011 емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных			п. 4 ст. 16 ТР ТС 021/2011
2.28	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не могут приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека			п. 5 ст. 16 ТР ТС 021/2011
2.29	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки			п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013

	(транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции			
2.30	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции			п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.31	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции			п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.32	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции			п. 4 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.33	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов			п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.34	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 6 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.35	При хранении пищевой соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения обеспечивают соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза			п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.36	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой			п. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011

	продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции			
2.37	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции			п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.38	При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем			п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011
2.39	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец довел информацию о такой продукции до потребителя			п. 13 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
2.40	Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013			п. 1 ст. 18 ТР ТС 021/2011
2.41	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии			п. 2 ст. 18 ТР ТС 021/2011
2.42	Пищевая продукция, указанная в п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011, до проведения ее утилизации направлена на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету			п. 3 ст. 18 ТР ТС 021/2011
2.43	Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты			п. 5 ст. 18 ТР ТС 021/2011

	окружающей среды			
2.44	В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации			п. 6 ст. 18 ТР ТС 021/2011
2.45	Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию			п. 7 ст. 18 ТР ТС 021/2011
2.46	При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец предоставляет в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 8 ст. 18 ТР ТС 021/2011
2.47	Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в п.3 ст. 21 ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:			п. 1 ст. 21 ТР ТС 021/2011

	1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида; 4) ветеринарно-санитарной экспертизы			
2.48	Заявитель (зарегистрированные в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется) обеспечивает соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется			п. 2 ст. 22 ТР ТС 021/2011
2.49	Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции			п. 1 ст. 23 ТР ТС 021/2011
2.50	Декларирование соответствия пищевой продукции осуществлено по одной из схем декларирования, установленных ТР ТС 021/2011, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 3 ст. 23 ТР ТС 021/2011
2.51	Декларация о соответствии содержит следующие сведения: - наименование и место нахождения заявителя; - наименование и место нахождения изготовителя; - информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект; - наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие			п. 9 ст. 23 ТР ТС 021/2011

	<p>требованиям которого подтверждается продукция;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - срок действия декларации о соответствии; - иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения 			
2.52	При изменении обязательных требований к пищевой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется			п. 11 ст. 23 ТР ТС 021/2011
2.53	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза на пищевую рыбную продукцию, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность. Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011
2.54	Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Пищевая продукция, прошедшая оценку			ст. 39 ТР ТС 021/2011

	<p>(подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непрямого изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания). Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции</p>			
2.55	<p>Гигиенические требования безопасности к меду и продуктам пчеловодства соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011</p>			<p>Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011</p>
2.56	<p>Мед и продукты пчеловодства, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011</p>			<p>Приложения ко всем разделам ТР ТС 021/2011</p>
2.57	<p>Мед и продукты пчеловодства соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011</p>			<p>Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011</p>
2.58	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции содержит следующие сведения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных п. 7 части 4.4 ст. 4 ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими 			<p>п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 88 - настоящий технический регламент Таможенного союза не распространяется на пищевую продукцию, производство которой</p>

	<p>регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;</p> <p>7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);</p> <p>8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;</p> <p>9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;</p> <p>10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);</p> <p>11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			<p>осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности (далее – ТР ТС 022/2011)</p>
2.59	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции, понятна, легко читаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы контрастны фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения</p>			<p>п. 1 ч. 4.12 ст.4 ТР ТС 022/2011</p>

2.60	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами натурального меда и продуктов пчеловодства соблюдаются			гл. 30 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)
2.61	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих

				грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительствен ного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
2.62	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов;			п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;			
	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;			
	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;			
	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации			
3.	Общие требования			
3.1	Подконтрольные товары сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
3.2	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения			п. 11 Правил № 589

	(приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			
3.3	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
3.4	Мед прошел обязательную ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с требованиями Правил			п. 1,1 ст. 1 Правил ветеринарно-санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках, утвержденных Минсельхозпродом России от 18.07.1995 № 13-7-2/365 (далее – Правила № 13-7-2/365)
3.5	Мед принят на ветеринарно-санитарную экспертизу при наличии у владельца ветеринарно-санитарного паспорта пасеки и ветеринарного свидетельства			п. 2,1 ст. 2 Правил № 13-7-2/365
3.6	Тара для продажи чистая, изготовлена из материалов, допущенных			п. 2,2 ст. 2 Правил

	Госкомсанэпиднадзором России (нержавеющая сталь, алюминиевые сплавы, стекло, эмалированная посуда и дерево, кроме дуба и хвойных пород деревьев)			№ 13-7-2/365
3.7	На таре с медом, прошедшим ветсанэкспертизу, наклеены этикетки: зеленого цвета для натурального и желтого для падевого			п. 4,8 ст. 4 Правил № 13-7-2/365
3.8	Мед не прошедший ветеринарно- санитарную экспертизу и не имеющий разрешения на продажу, к реализации не допускается			п. 4.10 ст. 4 Правил № 13-7- 2/365

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное
зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и
иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

осуществляющих содержание и разведение охотничьих ресурсов

(чрезвычайно высокий и высокий риски),

при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Животные обеспечиваются кормами и водой, безопасными для здоровья животных и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам. Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			ст. 13 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии»
2.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469), абз. 4 п. 6 Правил № 623
3.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
4.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
5.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
6.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
7.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469

	Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			
8.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
9.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка			п. 4.3.1 Правил № 13-7-2/469
10.	Золу и другие несгоревшие неорганические остатки закапывают в той же яме, где проводилось сжигание			п. 4.3.4 Правил № 13-7-2/469
11.	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
12.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
13.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели,			п.21-32 Правил № 589

	являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
14.	Требования, предъявляемые к мясу диких животных, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
15.	Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подвергаются обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса			п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)
16.	Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр»			п. 1.1 Инструкции
17.	Клеймение мяса проводится только после			п. 1.5 Инструкции

	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			
18.	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно п. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции
19.	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее – шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов животных-объектов охоты			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
20.	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
21.	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383

22.	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убойе животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			п. 3.3 Правил № 383
23.	<p>Юридические лица, индивидуальные предприниматели, заключившие охотхозяйственные соглашения, при обнаружении в закрепленных охотничьих угодьях, федеральные органы исполнительной власти, имеющие подведомственные охотхозяйства (заказники), подведомственные федеральные государственные бюджетные учреждения, осуществляющие управление особо охраняемыми природными территориями федерального значения, при обнаружении на подведомственных территориях, а также граждане, при обнаружении диких кабанов с клиническими признаками, характерными для АЧС, либо трупов диких кабанов:</p> <p>в течение 24 часов сообщают (в устной или письменной форме) о подозрении на заболевание диких кабанов АЧС должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого расположен соответствующий объект), осуществляющего переданные полномочия в сфере ветеринарии, или подведомственного ему учреждения (подразделения);</p> <p>оказывают содействие в проведении отбора проб патологического материала от павших, отловленных, добытых диких кабанов и направлении этих проб в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации, для исследования на АЧС</p>			п. 10 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней, утвержденных приказом Минсельхоза России от 31.05.2016 № 213 (далее – Правила № 213)
24.	В целях мониторинга эпизоотической ситуации по АЧС среди диких кабанов и предупреждения формирования природных очагов АЧС федеральные			п. 16.2 Правил № 213

	<p>органы исполнительной власти, имеющие объекты по содержанию свиней (хозяйства) и (или) охотхозяйства (заказники), а также имеющие подведомственные федеральные государственные бюджетные учреждения, осуществляющие управление особо охраняемыми природными территориями федерального значения, обеспечивают осуществление отбора и направления на исследование на АЧС в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации проб патологического материала от:</p> <ul style="list-style-type: none"> - всех найденных (обнаруженных) павших диких кабанов; - всех добытых в рамках мероприятий по регулированию численности диких кабанов в муниципальных образованиях, сопредельных с неблагополучными по АЧС административными территориями субъектов Российской Федерации; - добытых в рамках любительской и спортивной охоты диких кабанов в муниципальных образованиях, сопредельных с неблагополучными по АЧС муниципальными образованиями субъектов Российской Федерации, при этом количество отбираемых проб устанавливается по согласованию с органами государственной ветеринарной службы соответствующего субъекта Российской Федерации; - диких кабанов, отловленных с применением метода животолова с целью прижизненного отбора проб при отсутствии возможности применения других способов добычи кабана 			
25.	Разведение дикого кабана и его ввоз в охотхозяйства, а также на особо охраняемые природные территории, допускается не ранее 12 месяцев после снятия карантина при условии отсутствия очагов АЧС в радиусе 100 км в течение 12 месяцев со дня снятия карантина			п. 42 Правил № 213
26.	Мясо и мясная продукция соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности

				<p>пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880-действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (ТР ТС 021/2011)</p>
27.	Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для кошек и собак соблюдаются			<p>Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для кошек и собак, утвержденные приказом Минсельхоза России от 11.03.2003 № 381</p>
28.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами диких животных			<p>гл. 16 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора)</p>

				на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» (далее – Решение № 317)
29.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами диких, зоопарковых и цирковых животных			гл. 16 Решения № 317
30.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами северных оленей			гл. 19 Решения № 317
31.	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные

				решением Межправительствен ного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
--	--	--	--	--

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

(дата)

(подпись)

(должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата заполнения листа)

_____ час. _____ мин.

(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих деятельность по сбору, утилизации, уничтожению биологических
отходов (чрезвычайно высокий и высокий риски),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Для предприятий по утилизации биоотходов			
1.1	Утилизационные цеха животноводческих хозяйств перерабатывают биологические отходы, полученные только в данном хозяйстве. Завоз биологических отходов из других хозяйств и организаций не производится			п. 3.2 Правил № 13-7-2/469
1.2	Соблюдение технологических операций и режимов при переработке биологических отходов			п. 3.3 Правил № 13-7-2/469
1.3	Наличие отдельного помещения (трупосжигательные печи) для уничтожения трупов животных, павших от особо опасных болезней (сибирская язва, эмфизематозный карбункул, чума КРС, чума верблюдов, бешенство, туляремия, столбняк, злокачественный отек, катаральная лихорадка КРС и овец, АЧС, ботулизм, эпизоотический лимфангоит, мелиоидоз, мискоматоз, геморрагическая болезнь кроликов, сап, чума птиц, болезней, ранее не регистрировавшихся на территории России			п. 1.9 Правил № 13-7-2/469
1.4	Сжигание биологических отходов под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка			п. 4.3.1 Правил № 13-7-2/469
2.	Для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по сбору и уничтожению биологических отходов			
2.1	Выбор и отвод земельного участка для строительства скотомогильника или отдельно стоящей биотермической ямы организован по представлению организации государственной ветеринарной службы			п. 5.1 Правил № 13-7-2/469
2.2	Соблюдение требований по запрету на размещение объекта в водоохраной, лесопарковой и заповедной зонах			п. 5.2 Правил № 13-7-2/469
2.3	Скотомогильник (биотермическая яма) размещен на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м			п. 5.3 Правил № 13-7-2/469
2.4	Приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) проведена с обязательным участием представителей государственного ветеринарного надзора			п. 5.9 Правил № 13-7-2/469

2.5	Наличие санитарно-защитной зоны			п. 5.4 Правил № 13-7-2/469
2.6	Наличие забора высотой не менее 2-х метров, исключающего доступ посторонних лиц и животных			п. 5.6 Правил № 13-7-2/469
2.7	Наличие траншеи глубиной 0,8-1,4 метра с внутренней стороны забора. Через траншею перекинут мост			п. 5.6 Правил № 13-7-2/469
2.8	Наличие навеса, для защиты биотермической ямы от атмосферных вод			п. 5.8 Правил № 13-7-2/469
2.9	Наличие помещения для вскрытия трупов животных, хранения дезинфицирующих средств, инвентаря, спецодежды и инструментов			п. 5.8 Правил № 13-7-2/469
2.10	Наличие замков на въездных воротах скотомогильника и крышках биотермических ям, препятствующих доступу посторонних лиц			п. 6.2 Правил № 13-7-2/469
2.11	Недопущение к сбросу в биотермическую яму биологических отходов, не подвергнутых ветеринарному осмотру			п. 6.3 Правил № 13-7-2/469
2.12	Недопущение вывоза земли и гуммированного остатка за пределы объекта			п. 6.6 Правил № 13-7-2/469
2.13	Недопущение выпаса скота, покоса травы			п. 6.6 Правил № 13-7-2/469
2.14	Проведение работ по восстановлению осевшей насыпи старых могил на скотомогильниках			п. 6.7 Правил № 13-7-2/469
2.15	Бетонирование территории скотомогильника в случае подтопления (толщина слоя бетона не менее 0,4 метра)			п. 6.9 Правил № 13-7-2/469
3.	Общие требования			
3.1	Соблюдение ветеринарные правила перемещении, хранении, переработке, утилизации биологических отходов (трупов животных и птиц, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других отходов, непригодных			ст. 2.1 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»

	в пищу людям и на корм животным)			
3.2	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
3.3	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
3.4	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 25 Правил № 72 п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
3.5	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
3.6	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Почва (место), где лежал труп или другие биологические отходы, дезинфицируют сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв.м затем ее перекапывают на глубину 25 см			п. 2.6 Правил № 13-7-2/469
3.7	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения. Для дезинфекции используют одно из следующих химических средств: 4-процентный горячий раствор едкого натра, 3-процентный раствор формальдегида, раствор препаратов, содержащих не менее 3 проц. активного хлора, при норме расхода жидкости 0,5 л на 1 кв.м площади или			п. 2.7 Правил № 13-7-2/469

	<p>другие дезсредства, указанные в действующих правилах по проведению ветеринарной дезинфекции объектов животноводства.</p> <p>Спецодежду дезинфицируют путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов</p>			
3.8	<p>Биологические отходы (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД</p>			<p>п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)</p>
3.9	<p>ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара</p>			<p>п. 11 Правил № 589</p>
3.10	<p>ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему</p>			<p>п.21-32 Правил № 589</p>

	Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
--	---	--	--	--

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____	/ _____ /
_____	/ _____ /
_____	/ _____ /

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

(дата)

(подпись)

(должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 13
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » ____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
____ час. ____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих прием, переработку, перевозку (транспортирование), хранение, реализацию сырья животного происхождения (чрезвычайно высокий и высокий риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Для предприятий, осуществляющих прием, переработку, перевозку (транспортирование), хранение, реализацию кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья			
1.1	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
1.2	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
1.3	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
1.4	Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на			п. 3.3 Правил № 383

	сибирскую язву при убое животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			
1.5	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кожаного, рогокопытного, кишечного, пушно-мехового, овчинно-мехового и мерлушкового сырья, шерсти и козьего пуха, щетины, конского волоса, пера и пуха кур, уток, гусей и других птиц			гл. 33 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)») (далее – Решение № 317)

2.	Для предприятий осуществляющих прием, переработку, перевозку (транспортирование), хранение, реализацию жира-сырца и продуктов его переработки, в том числе животных топленых жиров, рогокопытного, кишечного, пушно-мехового, овчинно-мехового и мерлушкового сырья, шерсти и козьего пуха, щетины, конского волоса, пера и пуха кур, уток, гусей и других птиц на непищевые цели			
2.2	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кожевенного, рогокопытного, кишечного, пушно-мехового, овчинно-мехового и мерлушкового сырья, шерсти и козьего пуха, щетины, конского волоса, пера и пуха кур, уток, гусей и других птиц			гл. 33 Решения № 317
3.	Для предприятий осуществляющих прием, переработку, перевозку (транспортирование), хранение, реализацию жира-сырца и продуктов его переработки, в том числе животных топленых жиров, крови и продуктов ее переработки; кости и продуктов ее переработки; сырья кишечного; сырья коллагенсодержащего и продуктов его переработки (в том числе желатина) на пищевые цели			
3.1	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в

				обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (далее - ТР ТС 021/2011)
3.2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011
3.3	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011 .			ч. 2 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011
3.4	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем,			ч. 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011

	<p>технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;</p> <p>5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>12) прослеживаемость пищевой продукции</p>			
3.5	Организация технологического процесса,			п. 2, 3 ст. 10 ТР ТС

	отсутствие пересечения потоков сырья и готовой продукции			021/2011
3.6	<p>Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель определил:</p> <p>1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы; 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений; 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			п. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
3.7	Прием пищи непосредственно в производственных помещениях не производится			п. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011
3.8	Изготовитель ведет и хранит			п. 4 ст. 11 ТР ТС

	<p>документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи</p>			021/2011
3.9	<p>Количества холодной и горячей воды, пара, льда достаточно для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции</p>			<p>п. 1 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 22</p> <p>Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» - действие не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:</p> <p>а) продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной</p>

			<p>территории Таможенного союза;</p> <p>б) специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;</p> <p>в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных;</p> <p>г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;</p> <p>д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная</p>
--	--	--	--

				<p>для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;</p> <p>е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;</p> <p>ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции непрямошленного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза (далее - ТР ТС 034/2013)</p>
3.10	<p>Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, соответствует следующим требованиям:</p> <p>1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.</p> <p>2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.</p> <p>3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным</p>			<p>п. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013</p>

	законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде			
3.11	Требования к водоснабжению: 1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды; 2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования соблюдаются			п. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.12	Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.			п. 3 ст. 13 ТР ТС 021/2011
3.13	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ			п. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
3.14	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:			п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013

	<p>возможность осуществления поточности технологических операций, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;</p> <p>предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <p>возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>необходимое пространство для осуществления технологических операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>			
3.15	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:</p> <p>туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;</p> <p>умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук</p>			п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.16	<p>В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала</p>			п. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.17	<p>В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования</p>			п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.18	Части производственных помещений, в			п. 5 ст. 14 ТР ТС

	<p>которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям: поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;</p> <p>поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;</p> <p>потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;</p> <p>открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;</p> <p>двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов</p>			021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.19	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное			п. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.20	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции			п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.21	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			п. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.22	<p>В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используются технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:</p> <p>1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или)</p>			п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011

	<p>техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;</p> <p>3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией</p>			
3.23	Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, оснащено соответствующими контрольными приборами			п. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011
3.24	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов			п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.25	Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, регулярно удаляются из производственных помещений			п. 1 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.26	Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости (а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор))			п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.27	Конструктивные характеристики указанных в п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011 емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных			п. 4 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.28	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не могут приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека			п. 5 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
3.29	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в			п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013

	случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции			
3.30	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции			п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.31	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции			п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.32	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции			п. 4 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.33	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов			п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.34	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 6 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.35	При хранении пищевой соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения обеспечивают соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза			п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.36	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой			п. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013

	продукции			
3.37	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции			п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.38	При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем			п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.39	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец довел информацию о такой продукции до потребителя			п. 13 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
3.40	Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013			п. 1 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
3.41	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии			п. 2 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
3.42	Пищевая продукция, указанная в п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011, до проведения ее утилизации направлена на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету			п. 3 ст. 18 ТР. ТС 021/2011, п. 90 ТР. ТС 034/2013
3.43	Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды			п. 5 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
3.44	В случаях, когда уничтожению подлежит			п. 6 ст. 18 ТР ТС

	непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации			021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
3.45	Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию			п. 7 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
3.46	При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец предоставляет в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 8 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
3.47	Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в п.3 ст. 21 ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах: 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;			п. 1 ст. 21 ТР ТС 021/2011, п. 129 ТР ТС 034/2013

	2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида; 4) ветеринарно-санитарной экспертизы			
3.48	Заявитель (зарегистрированные в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется) обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется			п. 2 ст. 22 ТР ТС 021/2011
3.49	Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции			п. 1 ст. 23 ТР ТС 021/2011
3.50	Декларирование соответствия пищевой продукции осуществлено по одной из схем декларирования, установленных ТР ТС 021/2011, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 3 ст. 23 ТР ТС 021/2011
3.51	Декларация о соответствии содержит следующие сведения: - наименование и место нахождения заявителя; - наименование и место нахождения изготовителя; - информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект; - наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция;			п. 9 ст. 23 ТР ТС 021/2011

	<ul style="list-style-type: none"> - заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - срок действия декларации о соответствии; - иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения 			
3.52	При изменении обязательных требований к пищевой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется			п. 11 ст. 23 ТР ТС 021/2011
3.53	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза на пищевую рыбную продукцию, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность. Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 131 ТР ТС 034/2013
3.54	Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов			ст. 39 ТР ТС 021/2011, п. 106 ТР ТС 034/2013

	Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непрямого изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания). Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			
3.55	Продукты убоя, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению являются безопасными			п. 13 ТР ТС 034/2013
3.56	Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя соответствуют требованиям согласно приложениям №1-3 ТР ТС 034/2013			п. 15 ТР ТС 034/2013
3.57	Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, соответствуют требованиям согласно приложению № 5 ТР ТС 034/2013			п. 18 ТР ТС 034/2013
3.58	Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении. Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по			п. 62 ТР ТС 034/2013

	производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря			
3.59	Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12°C			п. 63 ТР ТС 034/2013
3.60	Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления			п. 64 ТР ТС 034/2013
3.61	Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте			п. 65 ТР ТС 034/2013
3.62	Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4°C в любой точке измерения, за исключением парного мяса			п. 66 ТР ТС 034/2013
3.63	Для производства желатина не используют коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители)			
3.64	Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки			
3.65	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			п. 91 ТР ТС 034/2013
3.66	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом			п. 92 ТР ТС 034/2013
3.67	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и			п. 93 ТР ТС 034/2013

	приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции			
3.68	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры			п. 94 ТР ТС 034/2013
3.69	Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное)			п. 95 ТР ТС 034/2013
3.70	Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°C			п. 96 ТР ТС 034/2013
3.71	Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер			п. 97 ТР ТС 034/2013
3.72	Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя после перевозки в них продуктивных животных не допускается. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим			п. 99 ТР ТС 034/2013
3.73	Перевозка продуктов убоя навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается			п. 100 ТР ТС 034/2013
3.74	После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции)			п. 101 ТР ТС 034/2013
3.75	В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя			п. 102 ТР ТС 034/2013
3.76	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного			п. 104 ТР ТС 034/2013

	союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)			
3.77	Материалы, контактирующие с продуктами убоя, обеспечивают их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности			п. 105 ТР ТС 034/2013
3.78	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)			п. 104 ТР ТС 034/2013
3.79	Материалы, контактирующие с продуктами убоя, обеспечивает их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности			п. 105 ТР ТС 034/2013
3.80	В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, содержится соответствующая информация (например, "упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере")			п. 115 ТР ТС 034/2013
3.81	<p>В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции содержится информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности.</p> <p>В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя и мясной продукции не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.</p> <p>В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно</p>			п. 116 ТР ТС 034/2013

	указывается информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли			
3.82	Маркировка топлёных животных жиров должна соответствовать требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация о виде продуктивного животного (например, "жир свиной топлёный", "жир говяжий топлёный"); б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный")			п. 124 ТР ТС 034/2013
3.83	Маркировка желатина соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также в маркировке желатина указывается информация о марке желатина (при наличии)			п. 125 ТР ТС 034/2013
3.84	Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе			п. 130 ТР ТС 034/2013
3.85	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение. Продукты убоя и мясная продукция, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза			п. 147 ТР ТС 034/2013
3.86	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя и мясной продукции наносится на товаросопроводительную документацию			п. 148 ТР ТС 034/2013
3.87	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза продуктов убоя и мясной продукции, помещённых непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на			п. 149 ТР ТС 034/2013

	листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию			
3.88	Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 1 к ТР ТС 021/2011
3.89	Микробиологические нормативы безопасности соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 2 к ТР ТС 021/2011
3.90	Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011
3.91	Мясо и мясное сырье соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
3.92	Микробиологические показатели безопасности продуктов убоя и мясной продукции соответствуют нормативам ТР ТС 034/2013			Приложение № 1 к ТР ТС 034/2013
3.93	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кожевенного, рогокопытного, кишечного, пушно-мехового, овчинно-мехового и мерлушкового сырья, шерсти и козьего пуха, щетины, конского волоса, пера и пуха кур, уток, гусей и других птиц			гл. 33 Решения № 317
3.94	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами яичного порошка, меланжа, альбумина и других пищевых продуктов			гл.31 Решения № 317
3.95	Маркировка упакованной пищевой продукции содержит следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных п. 7 части 4.4 ст. 4 ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для			п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 88 - настоящий технический регламент Таможенного союза не

	<p>пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;</p> <p>7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);</p> <p>8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;</p> <p>9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;</p> <p>10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);</p> <p>11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			<p>распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности (далее – ТР ТС 022/2011)</p>
3.96	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции, понятна, легко читаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы контрастны фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения</p>			<p>п. 1 ч. 4.12 ст.4 ТР ТС 022/2011</p>
4.	Общие требования			
4.1	Сырье животного происхождения,			п. 1, 2, 3

	биологические отходы (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
4.2	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
4.3	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
4.4	Биологические отходы утилизируют			п. 1.5 Ветеринарно-

	путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
4.5	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
4.6	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
4.7	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
4.8	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
4.9	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов;			п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и

	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;			безопасности пищевых продуктов»
	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;			
	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;			
	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации			

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 14
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » ____ 20 ____ г.

(дата заполнения листа)

____ час. ____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих процессы убоя продуктивных животных, переработки (обработки), производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции (высокий и значительный риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	На убойных пунктах средней и малой мощности			
1.1	При эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности предусматриваются: поточность; последовательность технологических процессов; возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непереработанного изготовления (далее - туши и иные продукты убоя); санитарной обработки (уборки, мойки и дезинфекции); исключения перекрестной контаминации (загрязнения)			п. 5 Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непереработанного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденных Приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72 (далее - Правила № 72)
1.2	При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключается возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами.			п. 8 Правил №72
1.3	Рабочие места для опорожнения желудков выделяются отдельно и отгораживаются перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта			п. 9 Правил № 72
1.4	Обескровливание животных проводится не позднее чем через 1,5 - 3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного. При обескровливании принимаются меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного, а также по обеспечению достаточной степени обескровливания туши технологически доступными методами			п. 10 Правил № 72
1.5	Для сбора пищевой крови применяются полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги). На сборниках для крови указываются номера туш животных от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 11 Правил № 72
1.6	При переработке свиней без съемки шкур туши подвергаются ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке			п. 12 Правил № 72
1.7	Опалочные отделения (места) оснащаются			п. 13 Правил № 72

	оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей			
1.8	Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных. Не допускаются повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш			п. 14 Правил № 72
1.9	На участках (местах) нутровки создаются условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы), удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов, правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника)			п. 14 Правил № 72
1.10	К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется подача холодной и горячей воды			п. 15 Правил № 72
1.11	Непищевые боенские отходы собираются в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении			п. 16 Правил № 72
1.12	В производственных помещениях (отделениях) убоя животных владельцами убойных пунктов оборудуются рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, на которых предусматриваются: дополнительное освещение; обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами; сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни; устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных; емкости для ветеринарных конфискатов; стерилизаторы для инструментов; микроскоп биологический, компрессориум.			п. 17 Правил № 72
1.13	Перед камерой (отделением) охлаждения устанавливаются весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя			п. 18 Правил № 72

1.14	Обработка субпродуктов осуществляется в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки субпродуктов: слизистых субпродуктов - не позднее 2 - 3 часов после убоя животных; остальных - не позднее 5 часов. Обработанные и упакованные субпродукты направляются для охлаждения и замораживания в холодильные камеры			п. 19 Правил №72
1.15	Помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, обеспечиваются холодной и горячей водой, оборудуются специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов.			п. 20 Правил № 72
1.16	Осуществляются сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков. Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных			п. 20 Правил № 72
1.17	Шкуропосолочные помещения оборудуются столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур.			п. 21 Правил № 72
1.18	Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья			п. 21 Правил № 72
1.19	Туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы направляются для охлаждения и хранения в холодильные камеры и выпускаются из убойных пунктов при наличии ветеринарных сопроводительных документов			п. 22 Правил № 72
1.20	На убойных пунктах в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя проводится предубойный ветеринарный осмотр убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя			п. 23 Правил № 72
1.21	Наличие карантинного отделения для животных, до установления диагноза или причин несоответствия. В случае если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружены больные животные, животные в состоянии агонии, животные, вынужденно убитые в ходе транспортировки, или трупы животных, а также если фактическое наличие животных не			п. 24 Правил № 72

	соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе			
1.22	Не проводится убой животных не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах			п. 25 Правил № 72
1.23	Не возвращаются владельцам больные и (или) подозрительные в отношении заболевания животные, животные с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке.			п. 25 Правил № 72
2.	Выполнение обязательных требований в области ветеринарии на соответствие уровню биологической безопасности на предприятиях, осуществляющих убой свиней			
2.1	Предприятия, осуществляющие убой свиней II компартмента, соответствуют следующим критериям: а) не осуществляется убой свиней, выращенных в хозяйствах I компартмента; б) транспорт не используется для перевозки свиней, выращиваемых в хозяйствах, I компартмента			п. 14.2 Правил определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденных приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258 (далее – Правила № 258)
2.2	Предприятия, осуществляющие убой свиней III компартмента, соответствуют критериям, перечисленным в пункте 14.2 Правил № 258, а также следующим критериям: а) не осуществляется убой свиней, выращенных в хозяйствах I и II компартментов; б) транспорт не используется для перевозки свиней, выращенных в хозяйствах I и II компартментов; в) хозяйства не связаны с компартментами I, II технологически (транспорт, персонал, тара, ветеринарные специалисты и т.д.); г) исключена возможность контактирования работников хозяйств с домашними и (или) дикими свиньями или посещение работниками хозяйств, относящихся к компартментам I, II; д) территория хозяйств огорожена способом, исключающим проникновение диких животных; е) в радиусе 500 метров отсутствуют хозяйства I и II компартментов;			п. 14.3 Правил № 258

	<p>ж) на территорию хозяйств не осуществляется вход посторонних лиц и въезд постороннего транспорта;</p> <p>з) не осуществляется посещение производственных помещений хозяйств, в которых содержатся свиньи, лицами (включая специалистов в области ветеринарии и должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора), контактировавшими в течение 2 недель с домашними и (или) дикими свиньями (включая посещение охотничьих хозяйств, участие в охоте на диких свиней), посещавшими хозяйства, относящиеся к компартментам I и II, эпизоотические очаги, или участвовавшими в проведении противоэпизоотических мероприятий, направленных на ликвидацию заразных болезней свиней</p>			
2.3	<p>Предприятия, осуществляющие убой свиней IV компартмента, соответствуют критериям, перечисленным в пункте 14.3 Правил № 258, а также следующим критериям:</p> <p>а) не осуществляется убой свиней, выращенных в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки свиней, выращенных в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>в) хозяйства не связаны с компартментами I, II и III технологически (транспорт, персонал, тара, ветеринарные специалисты и т.д.);</p> <p>г) в радиусе 500 метров отсутствуют хозяйства I, II и III компартментов;</p> <p>д) в хозяйствах не вводились ограничительные мероприятия (карантин);</p> <p>е) не осуществляется посещение производственных помещений хозяйств, в которых содержатся свиньи, лицами (включая специалистов в области ветеринарии и должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора), контактировавшими в течение 2 недель, предшествующих посещению хозяйств с домашними и (или) дикими свиньями (включая посещение охотничьих хозяйств, участие в охоте на диких свиней), посещавшими хозяйства, относящиеся к компартментам I, II и III, эпизоотические очаги, или участвовавшими в проведении противоэпизоотических мероприятий, направленных на ликвидацию заразных болезней свиней;</p> <p>ж) хозяйство работает под контролем ветеринарного инспектора</p>			п. 14.4 Правил № 258

3.	Выполнение обязательных требований в области ветеринарии на соответствие уровню биологической безопасности на предприятиях осуществляющих переработку продукции свиноводства			
3.1	Предприятия, осуществляющие переработку продукции свиноводства II компартмента, соответствуют следующим критериям: а) в хозяйствах не осуществляется переработка продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I компартмента, или убитых в хозяйствах I компартмента; б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, полученных в хозяйствах I компартмента			п. 15.2 Правил № 258
3.2	К компартменту III относятся предприятия, осуществляющие переработку продукции свиноводства, которые соответствуют критериям, перечисленным в пункте 15.2 Правил № 258, а также следующим критериям: а) в хозяйствах не осуществляется переработка продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I и II компартментов, или убитых в хозяйствах I и II компартментов; б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, полученных в хозяйствах I и II компартментов; в) хозяйства не связаны с компартментами I, II технологически (транспорт, персонал, тара, ветеринарные специалисты и т.д.); г) исключена возможность контактирования работников хозяйств с домашними и (или) дикими свиньями или посещение работниками хозяйств, относящихся к компартментам I, II; д) территория хозяйств огорожена способом, исключающим проникновение диких животных; е) в радиусе 500 метров отсутствуют хозяйства I и II компартментов; ж) на территорию хозяйств не осуществляется вход посторонних лиц и въезд постороннего транспорта			п. 15.3 Правил № 258
3.3	К компартменту IV относятся предприятия, осуществляющие переработку продукции свиноводства, которые соответствуют критериям, перечисленным в пункте 15.3 Правил № 258, а также следующим критериям: а) в хозяйствах не осуществляется			п. 15.4 Правил № 258

	<p>переработка продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I, II и III компартментов, или убитых в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, полученных в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>в) хозяйства не связаны с компартментами III технологически (транспорт, персонал, тара, ветеринарные специалисты и т.д.);</p> <p>д) территория хозяйств огорожена способом, исключающим проникновение диких животных;</p> <p>е) в радиусе 500 метров отсутствуют хозяйства I, II и III компартментов;</p> <p>ж) в хозяйствах не вводились ограничительные мероприятия (карантин);</p> <p>з) хозяйство работает под контролем ветеринарного инспектора</p>			
4.	Выполнение обязательных требований в области ветеринарии на соответствие уровню биологической безопасности на предприятиях осуществляющих хранение продукции свиноводства			
4.1	<p>Предприятия, осуществляющие хранение продукции свиноводства II компартмента, соответствуют следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах не осуществляется хранение продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах, указанных в I компартмента, убитых в хозяйствах, указанных в I компартмента, или переработанной в хозяйствах I компартмента;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I компартмента, убитых в хозяйствах I компартмента, или переработанной в хозяйствах I компартмента</p>			п. 16.2 Правил № 258
4.2	<p>К компартменту III относятся предприятия, осуществляющие хранение свиноводческой продукции, которые соответствуют критериям, перечисленным в пункте 16.2 Правил № 258, а также следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах не осуществляется хранение продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах, указанных в I и II компартментов, убитых в хозяйствах I и II компартментов, или переработанной в хозяйствах I и II компартментов;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I и II компартментов, убитых в хозяйствах I и II компартментов;</p>			п. 16.3 Правил № 258

	компартментов, или переработанной в хозяйствах I и II компартментов			
4.3	<p>К компартменту IV относятся предприятия, осуществляющие хранение свиноводческой продукции, которые соответствуют критериям, перечисленным в пункте 16.3 Правил № 258, а также следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах не осуществляется хранение продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I, II и III компартментов, убитых в хозяйствах I, II и III компартментов, или переработанной в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I, II и III компартментов, убитых в хозяйствах I, II и III компартментов, или переработанной в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>в) хозяйство работает под контролем ветеринарного инспектора</p>			п. 16.4 Правил № 258
5.	Общие требования			
5.1	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
5.2	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
5.3	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
5.4	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется.			п. 25 Правил № 72 п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
5.5	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении.			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469

5.6	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
5.7	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.			п. 2.6, п 2.7 Правил № 13-7-2/469
5.8	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
5.9	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
5.10	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных			п.21-32 Правил № 589

	товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
5.11	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			п. 3 ст. 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (далее – ТР ТС 021/2011)
5.12	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п.2 ст. 5 ТР ТС 021/2011
5.13	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011.			ч. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011
5.14	Для обеспечения безопасности пищевой			ч. 3 ст. 10 ТР ТС

<p>продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции; 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции; 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, 			021/2011
---	--	--	----------

	используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 12) прослеживаемость пищевой продукции			
5.15	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011
5.16	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011
5.17	Организация технологического процесса, отсутствие пересечения потоков сырья и готовой продукции			п. 2, 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
5.18	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель определил: 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевое) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1			п. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011

	<p>настоящей части опасные факторы; 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений; 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			
5.19	<p>Изготовитель ведет и хранит документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи</p>			п. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
5.20	Прием пищи непосредственно в производственных помещениях не производится			п. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011
5.21	Количества холодной и горячей воды, пара, льда достаточно для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции			<p>п. 1 ст. 12 ТР ТС 021/2011 п. 22</p> <p>Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» - действие не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:</p> <p>а) продукты убоя и мясная продукция, производимая</p>

				<p>гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;</p> <p>б) специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;</p> <p>в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных;</p> <p>г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;</p> <p>д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;</p> <p>е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;</p> <p>ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции непрямого изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза</p> <p>(далее - ТР ТС 034/2013)</p>
5.22	<p>Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, соответствует следующим требованиям:</p> <p>1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.</p>			<p>п. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013</p>

	<p>2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.</p> <p>3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде</p>			
5.23	<p>Требования к водоснабжению:</p> <p>1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;</p> <p>2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования</p>			п. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.24	<p>Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.</p>			п. 3 ст. 13 ТР ТС 021/2011
5.25	<p>Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при</p>			п. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011

	производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ			
5.26	<p>Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:</p> <p>возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;</p> <p>предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <p>возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>необходимое пространство для осуществления технологических операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>			п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.27	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:</p> <p>туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;</p> <p>умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук</p>			п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.28	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала			п. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.29	В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и			п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013

	дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования			
5.30	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям: поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции; потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги; открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых; двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов			п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.31	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное			п. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.32	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции			п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.33	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			п. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.34	В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используются			п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011

	технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые: 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию; 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией			
5.35	Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, оснащено соответствующими контрольными приборами			п. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011
5.36	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов			п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.37	Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, регулярно удаляются из производственных помещений			п. 1 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
2.38	Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости (а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор))			п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.39	Конструктивные характеристики указанных в п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011 емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных			п. 4 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013
5.40	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не могут приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека			п. 5 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013

5.41	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции			п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.43	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции			п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.43	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции			п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.44	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции			п. 4 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.45	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов			п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.46	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 6 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013

5.47	При хранении пищевой соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения обеспечивают соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза			п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.48	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции			п. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.49	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции			п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.50	При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем			п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.51	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец довел информацию о такой продукции до потребителя			п. 13 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 89 ТР ТС 034/2013
5.52	Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013			п. 1 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
5.53	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии			п. 2 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
5.54	Пищевая продукция, указанная в п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011, до проведения ее утилизации направлена на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету			п. 3 ст. 18 ТР ТС 021/2011 п. 90 ТР ТС 034/2013

5.55	Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды			п. 5 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
5.56	В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации			п. 6 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
5.57	Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию			п. 7 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013
5.58	При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец предоставляет в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации,			п. 8 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 90 ТР ТС 034/2013

	документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза			
5.59	База предубойного содержания продуктивных животных включает карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, проводится в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.			п. 3 ст. 19 ТР ТС 021/2011
5.60	Непосредственно перед убоем продуктивные животные подвергаются предубойному ветеринарному осмотру.			п. 4 ст. 19 ТР ТС 021/2011, п. 28 ТР ТС 034/2013
5.61	После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подвергаются послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе. Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе			п. 5 ст. 19 ТР ТС 021/2011, п. 130, 131 ТР ТС 034/2013
5.62	В непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не присутствуют изменения, характерные для заразных болезней животных			п. 5 ст. 19 ТР ТС 021/2011
5.63	Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в п.3 ст. 21 ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах: 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида; 4) ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1 ст. 21 ТР ТС 021/2011, п. 129 ТР ТС 034/2013
5.64	Заявитель (зарегистрированные в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на ее территории юридическое лицо или			п. 2 ст. 22 ТР ТС 021/2011

	физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется) обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется			
5.65	Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям ТР ТС 034/2013 и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза			п. 133 ТР ТС 034/2013
5.66	Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции			п. 1 ст. 23 ТР ТС 021/2011
5.67	Декларирование соответствия пищевой продукции осуществлено по одной из схем декларирования, установленных ТР ТС 021/2011, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 3 ст. 23 ТР ТС 021/2011, п. 134 ТР ТС 034/2013
5.68	Декларация о соответствии содержит следующие сведения: - наименование и место нахождения заявителя; - наименование и место нахождения изготовителя; - информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую			п. 9 ст. 23 ТР ТС 021/2011

	<p>идентифицировать этот объект;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция; - заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - срок действия декларации о соответствии; - иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения 			
5.69	<p>Доказательственные материалы при декларировании соответствия включают в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя; б) технические условия или документ, в соответствии с которым изготовлен продукт (при наличии); в) перечень документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция; г) сертификат (его копию) на систему менеджмента качества и безопасности (для схемы 6д); д) протоколы испытаний мясной продукции; е) протоколы испытаний продуктов убоя и (или) немясных ингредиентов (при наличии); ж) контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) - при наличии; з) другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется <p>После завершения процедур подтверждения</p>			<p>пункты 138, 141, 142, 143 ТР ТС 034/2013</p>

<p>соответствия заявитель заявитель (зарегистрированные в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется) формирует комплект документов на мясную продукцию, который включает в себя:</p> <p>а) документы, предусмотренные пунктом 138 настоящего технического регламента (техническая документация, доказательственные материалы при декларировании соответствия);</p> <p>б) протокол (протоколы) испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза;</p> <p>в) зарегистрированную декларацию о соответствии</p> <p>Комплект документов на мясную продукцию должен храниться у заявителя (зарегистрированные в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется):</p> <p>а) на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции;</p> <p>б) на партию продукции - в течение не менее 5 лет со дня реализации партии мясной продукции.</p> <p>Вышеуказанные документы предоставлены в рамках регионального государственного ветеринарного надзора</p>			
---	--	--	--

5.70	При изменении обязательных требований к пищевой продукции доказательственные материалы должны быть изменены в части подтверждения соответствия таким требованиям. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется			п. 11 ст. 23 ТР ТС 021/2011
5.71	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза. Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 131 ТР ТС 034/2013
5.72	Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания). Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			ст. 39 ТР ТС 021/2011, п. 106 ТР ТС 034/2013
5.73	При обнаружении в партии продуктивных животных больных животных (с признаками инфекционного заболевания) в состоянии			п. 29, п. 31 ТР ТС 034/2013

	агонии, вынужденно убитых продуктивных животных или трупы продуктивных животных либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.			
2.74	Не направляются на убой неидентифицированные продуктивные животные, продуктивные животные, не прошедшие предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивные животные с навозными загрязнениями на кожных покровах.			п. 30 ТР ТС 034/2013
5.75	Владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке не возвращаются			п. 30 ТР ТС 034/2013
5.76	Принятые на убой продуктивные животные с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных не вывозятся (выводятся).			п. 30 ТР ТС 034/2013
5.77	Трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов не направляются.			п. 30 ТР ТС 034/2013
5.78	Процесс убоя обеспечивает идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.			п. 34 ТР ТС 034/2013
5.79	Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.			п. 35 ТР ТС 034/2013
5.80	Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты исключают возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.			п. 37 ТР ТС 034/2013
5.81	Предусмотрена экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (кнопки "стоп") в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.			п. 38 ТР ТС 034/2013

5.82	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы отдельные спуски или специальные емкости, исключая несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.			п. 39 ТР ТС 034/2013
5.84	Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость. В одну емкость собирается кровь не более чем от 10 продуктивных животных. Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.			п. 40 ТР ТС 034/2013
5.85	Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного. При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника.			п. 41 ТР ТС 034/2013
5.86	В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке.			п. 41 ТР ТС 034/2013
5.87	Руки, кольчужные перчатки и фартуки моются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.			п. 42 ТР ТС 034/2013
5.88	Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.			п. 43 ТР ТС 034/2013
5.89	Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.			п. 45 ТР ТС 034/2013
5.90	В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.			п. 46 ТР ТС 034/2013
5.91	Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей завершается не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.			п. 47 ТР ТС 034/2013

5.92	Процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных не проводятся, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.			п. 48 ТР ТС 034/2013
5.93	Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.			п. 49 ТР ТС 034/2013
5.94	В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.			п. 50 ТР ТС 034/2013
5.95	Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов.			п. 51 ТР ТС 034/2013
5.96	Коллагенсодержащее сырье без костей консервируется поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранится в закрытых емкостях.			п. 52 ТР ТС 034/2013
5.97	После убоя туши и другие продукты убоя подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.			п. 53 ТР ТС 034/2013
5.98	При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.			п. 54 ТР ТС 034/2013
5.99	При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.			п. 55 ТР ТС 034/2013
5.100	Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования,			п. 56 ТР ТС 034/2013

	расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя. Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.			
5.101	Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.			п. 57 ТР ТС 034/2013
5.102	Убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в соответствии с законодательством РФ			п. 58 ТР ТС 034/2013
5.103	Осуществляется утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте			п. 60 ТР. ТС 034/2013
5.104	Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.			п. 61 ТР. ТС 034/2013
5.105	Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении. (Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря).			п. 62 ТР. ТС 034/2013
5.106	Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.			п. 63 ТР ТС 034/2013
5.107	Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.			п. 64 ТР ТС 034/2013
5.108	Неиспользуемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.			п. 65 ТР ТС 034/2013

5.109	Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, имеют температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.			п. 66 ТР ТС 034/2013
5.110	Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.			п. 67 ТР ТС 034/2013
5.111	Для производства желатина не используется коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители).			п. 68 ТР ТС 034/2013
5.112	Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки.			п. 69 ТР ТС 034/2013
5.113	Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента. Не применяется одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования. Не применяются нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в переработанном виде.			п. 70 ТР ТС 034/2013
5.114	Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовка, проводится в отдельных помещениях.			п. 71 ТР ТС 034/2013
5.115	Не производится подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции.			п. 72 ТР ТС 034/2013
5.116	При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса соблюдаются следующие требования: выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения; приготовление рассолов и расфасовка			п. 73 ТР ТС 034/2013

	(подготовка) мясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта; тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).			
5.117	<p>При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов соблюдаются следующие требования:</p> <p>не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калии);</p> <p>скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;</p> <p>не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения.</p>			п. 74 ТР ТС 034/2013
5.118	<p>При производстве консервов соблюдаются следующие требования:</p> <p>потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;</p> <p>время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;</p> <p>продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;</p> <p>температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С;</p> <p>изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 2 к ТР</p>			п. 75 ТР ТС 034/2013

	<p>ТС 034/2013; срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта; документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и хранятся изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца; продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.</p>			
5.119	<p>Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.</p>			п. 76 ТР ТС 034/2013
5.120	<p>Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.</p>			п. 77 ТР ТС 034/2013
5.121	<p>При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используется продовольственное (пищевое) сырье, содержащее генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).</p>			п. 79 ТР ТС 034/2013
5.122	<p>При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не используется свежая и замороженная кровь, доставленная с других производственных объектов.</p>			п. 84 ГР ТС 034/2013
5.123	<p>При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и</p>			п. 85 ТР ТС 034/2013

	безопасности должна составлять не менее 21 дня.			
5.124	На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не выше плюс 3 °С			п. 86 ТР ТС 034/2013
5.125	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			п. 91 ТР ТС 034/2013
5.126	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом			п. 92 ТР ТС 034/2013
5.127	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции			п. 93 ТР ТС 034/2013
5.128	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры			п. 94 ТР ТС 034/2013
5.129	Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное)			п. 95 ТР ТС 034/2013
5.130	Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5°С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°С			п. 96 ТР ТС 034/2013
5.131	Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер			п. 97 ТР ТС 034/2013

5.132	В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш			п. 98 ТР ТС 034/2013
5.133	Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается. Перевозка продуктивных животных на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим			п. 99 ТР ТС 034/2013
5.134	Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается			п. 100 ТР ТС 034/2013
5.135	После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции)			п. 101 ТР ТС 034/2013
5.136	В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции			п. 102 ТР ТС 034/2013
5.137	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)			п. 104 ТР ТС 034/2013
5.138	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, обеспечивает их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности			п. 105 ТР ТС 034/2013
5.139	Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):			п. 107 ТР ТС 034/2013

	<p>а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, "мясо высокого качества", "мраморное мясо", "халяль", "кошерное мясо"), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);</p> <p>б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски "Детские", колбаса "Карапузик", "Крепыш", "Топтыжка");</p> <p>в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, "Докторская", "Любительская", "Московская", "Зернистая", "Молочная");</p> <p>г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька"), характерному рисунку на разрезе (например, "сервелат", "салями", "ветчинная"), виду используемых рецептурных компонентов (например, "свиная", "говяжья", "из свинины", "из говядины") или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, "пастрома", "балык", "купаты", "бифштекс")</p>			
5.140	В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья" или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного			п. 108 ТР ТС 034/2013
5.141	В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, "мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной") и виде (например, "колбасное изделие", "продукт из мяса", "полуфабрикат", "кулинарное изделие", "консервы", "продукт из шпика", "сухой			п. 109 ТР ТС 034/2013

	продукт", "бульон") мясной продукции			
5.142	В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (например, "мясо механической обвалки")			п. 110 ТР ТС 034/2013
5.143	В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.)			п. 111 ТР ТС 034/2013
5.144	В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не содержится название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов			п. 112 ТР ТС 034/2013
5.145	В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов			п. 113 ТР ТС 034/2013
5.146	В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции содержится информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется			п. 114 ТР ТС 034/2013
5.147	В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, содержится соответствующая информация (например, "упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере")			п. 115 ТР ТС 034/2013
5.148	В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции содержится информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности. В случае отсутствия такой информации в			п. 116 ТР ТС 034/2013

	<p>маркировке продуктов убоя и мясной продукции не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.</p> <p>В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно указывается информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли</p>			
5.149	<p>Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;</p> <p>б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;</p> <p>в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:</p> <p>вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубков); наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя; количество продуктов убоя; дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.</p> <p>При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки - вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации</p>			п. 117 ТР ТС 034/2013
5.150	<p>Маркировка субпродуктов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;</p>			п. 118 ТР ТС 034/2013

	<p>б) в маркировке указываются информация о термическом состоянии (например, "охлажденное", "замороженное"), наименование субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт убоя;</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация категории субпродуктов (например, "печень говяжья охлажденная 1 категории")</p>			
5.151	<p>Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;</p> <p>б) в маркировке указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, "замороженный блок из говяжьей печени 1 категории")</p>			п. 119 ТР ТС 034/2013
5.152	<p>Маркировка полуфабрикатов и кулинарных изделий соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий"), виде мясной продукции ("полуфабрикат", "кулинарное изделие"), виде полуфабрикатов и кулинарных изделий ("рубленые", "в тесте", "фаршированные", "фарш", "формованные", "крупнокусковые", "панированные", "мелкокусковые"), а также информация о термическом состоянии ("охлажденные" - для полуфабрикатов с температурой от минус 1,5 °С до плюс 6°С в любой точке измерения, "замороженные" - для полуфабрикатов и кулинарных изделий с температурой не выше минус 8°С в любой точке измерения);</p> <p>б) в случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя информация об этом указывается в маркировке такой продукции (например, "изготовлено из замороженного сырья");</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии)</p>			п. 120 ТР ТС 034/2013

	информация о категории полуфабрикатов; г) в маркировке дополнительно может указываться информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, "панированные", "с гарниром", "без гарнира", "блинчики", "пельмени", "манты")			
5.153	Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса", "продукт из шпика"), способе технологической обработки ("вареные", "копченые", "полукопченые", "варено-копченые", "сырокопченые", "сыровяленые", "запеченные", "копчено-запеченные", "варено-запеченные", "жареные", "соленые"); б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный"); в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика; г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "колбаски", "сосиски", "сардельки", "шпикачки", "колбасный хлеб"); д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька")			п. 121 ТР ТС 034/2013
5.154	Маркировка консервов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("консервы") и способе технологической обработки ("стерилизованные", "пастеризованные"); б) в маркировке указывается информация о виде консервов ("кусовые", "рубленые", "фаршевые", "паштетные", "ветчинные"); в) в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов; г) при невозможности нанесения маркировки			п. 122 ТР ТС 034/2013

	на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, доньшко или этикетку потребительской упаковки			
5.155	Маркировка сухих продуктов и бульонов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям: а) в маркировке сухих продуктов указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной") и виде мясной продукции ("сухой продукт"); б) в маркировке бульонов указывается информация о группе мясной продукции ("мясной"), способе технологической обработки ("сухой", "консервированный", "жидкий") и виде мясной продукции ("бульон") (например, "бульон мясной концентрированный")			п. 123 ТР ТС 034/2013
5.156	Маркировка топленых животных жиров должна соответствовать требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация о виде продуктивного животного (например, "жир свиной топленый", "жир говяжий топленый"); б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный")			п. 124 ТР ТС 034/2013
5.157	Маркировка желатина соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также в маркировке желатина указывается информация о марке желатина (при наличии)			п. 125 ТР ТС 034/2013
5.158	Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 125 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям: а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей ("для детей раннего возраста", "для детей дошкольного возраста", "для детей школьного возраста"), или содержится указание на конкретный возраст			п. 126 ТР ТС 034/2013

	<p>ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, "для питания детей с 6 лет");</p> <p>б) в маркировке мясной продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация о классе мясной продукции;</p> <p>г) в маркировке мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, "гомогенизированные", "пюреобразные", "крупноизмельченные"), а также рекомендации по ее потреблению</p>			
5.159	Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе			п. 130 ТР ТС 034/2013
5.160	Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке			п. 132 ТР ТС 034/2013
5.161	<p>Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение.</p> <p>Продукты убоя и мясная продукция, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			п. 147 ТР ТС 034/2013
5.162	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя и мясной продукции наносится на товаросопроводительную документацию			п. 148 ТР ТС 034/2013
2.163	Маркировка единым знаком обращения			п. 149 ТР ТС 034/2013

	продукции на рынке государств - членов Таможенного союза продуктов убоя и мясной продукции, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию			
5.164	Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) мяса и мясной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 1 к ТР ТС 021/2011
5.165	Микробиологические нормативы безопасности мяса и мясной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 2 к ТР ТС 021/2011
5.166	Гигиенические требования безопасности к мясу и мясной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011
5.167	Мясо и мясная продукция соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложения ко всем разделам ТР ТС 021/2011
5.168	Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 мяса и мясной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 4 к ТР ТС 021/2011
5.169	Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
5.170	Микробиологические показатели безопасности продуктов убоя и мясной продукции соответствуют нормативам ТР ТС 034/2013			Приложение № 1 к ТР ТС 034/2013
5.171	Микробиологические показатели безопасности (промышленной стерильности) консервов соответствуют нормативам ТР ТС 034/2013			Приложение № 2 к ТР ТС 034/2013
5.172	Гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства мясной продукции для детского питания, соответствуют нормативам ТР ТС			Приложение № 3 к ТР ТС 034/2013

	034/2013			
5.173	Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания, установленные ТР ТС 034/2013, соблюдаются			Приложение № 4 к ТР ТС 034/2013
5.174	Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании не превышают установленные ТР ТС 034/2013 нормативы			Приложение № 5 к ТР ТС 034/2013
5.175	Маркировка упакованной пищевой продукции содержит следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных п. 7 части 4.4 ст. 4 ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место			п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 88 - настоящий технический регламент Таможенного союза не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности (далее – ТР ТС 022/2011)

	<p>нахождения импортера);</p> <p>8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;</p> <p>9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;</p> <p>10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);</p> <p>11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			
5.176	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции, понятна, легкочитаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы контрастны фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения</p>			п. 1 ч. 4.12 ст.4 ТР ТС 022/2011
5.177	<p>Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД</p>			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
5.178	<p>ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара</p>			п. 11 Правил № 589
5.179	<p>ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами</p>			п.21-32 Правил № 589

	<p>доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»</p>			
5.180	<p>Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подлежат обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями Инструкции по ветеринарному клеймению мяса</p>			<p>п. 1.1 Инструкции Минсельхозпрода РФ от 28.04.1994 по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция)</p>
5.181	<p>Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цеха, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом</p>			<p>п. 1.1 Инструкции</p>

	«Предварительный осмотр»			
5.182	Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1.5 Инструкции
5.183	Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением штампов согласно п. 2.4. и 3.1. Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы			п. 3.7 Инструкции
5.184	Ветеринарному клеймению, подтверждающему безопасность кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (далее - шкуры) в ветеринарно-санитарном отношении, подлежат шкуры всех видов сельскохозяйственных животных			п. 1.2 Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (далее – Правила № 383)
5.185	Ветеринарное клеймение шкур проводят специалисты в области ветеринарии с высшим и средним ветеринарным образованием учреждений, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, а также иные ветеринарные специалисты, уполномоченные руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, уполномоченными руководителями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов			п. 3.1 Правил № 383
5.186	Ветеринарное клеймение осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы шкур и, при необходимости, лабораторных исследований продуктов убоя животных, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей переработки			п. 3.2 Правил № 383
5.187	Ветеринарное клеймение шкур всех видов			п. 3.3 Правил № 383

	животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву при убойе животных на мясокомбинатах, хладобойнях, убойных пунктах (площадках) с проведением под контролем ветеринарных специалистов, указанных в п. 3.1 Правил № 383, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя			
5.188	Соблюдение ветеринарных требований на временный ввоз на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещение между государствами-членами убойного крупного рогатого скота, овец и коз			гл. 4 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)») (далее – Решение № 317)
5.189	Соблюдение ветеринарных требований на временный ввоз на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещение между государствами-членами убойных свиней			гл. 9 Решения № 317
5.190	Соблюдение ветеринарных требований на временный ввоз на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещение между государствами-членами			гл. 13 Решения № 317

	убойных лошадей			
5.191	Соблюдение ветеринарных требований на временный ввоз на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещение между государствами-членами мяса и другого пищевого мясного сырья			гл. 22 Решения № 317
5.192	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами мяса птицы			гл. 23 Решения № 317
5.193	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами конины			гл. 24 Решения № 317
5.194	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами мяса домашних кроликов			гл. 26 Решения № 317
5.195	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами молока, полученного от крупного и мелкого рогатого скота и молочных продуктов			гл.27 Решения № 317
5.196	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами мяса диких животных			гл.28 Решения № 317
5.197	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами яичного порошка, меланжа, альбумина и других пищевых продуктов			гл.31 Решения № 317
5.198	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами пищевого яйца			гл.32 Решения № 317
5.199	Предубойный осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза производится в соответствии с правилами			ст. 15 Федерального закона «О ветеринарии»от 14.05.1993 № 4979-1

5.200	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов;			п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;			
	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;			
	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;			
	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации			

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата) _____
 (подпись) _____

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечания» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 15
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих процессы сбора, перевозки (транспортирования) сырого молока и
сырых сливок, их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации
молока и молочной продукции (высокий и значительный риски), при организации
регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			п. 3 ст. 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (далее – ТР ТС 021/2011)
2.	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п. 2 ст. 5 ТР ТС 021/2011
3.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011.			ч. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011
4.	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработаны, внедрены и поддерживаются следующие процедуры (система ХАССП): 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и поточности			ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011

<p>технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;</p> <p>3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;</p> <p>4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;</p> <p>5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на</p>			
--	--	--	--

	отдельные виды пищевой продукции; 12) прослеживаемость пищевой продукции			
5.	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			ч. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011
6.	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011
7.	Организация технологического процесса, отсутствие пересечения потоков сырья и готовой продукции			п. 2, 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
8.	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель определил: 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы; 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления); 5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных			п. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011

	<p>предельных значений; 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			
9.	<p>Изготовитель ведет и хранит документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи</p>			п. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
10.	<p>Молоко и молочная продукция, соответствующие требованиям ТР ТС 033/2013, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, прошедшие процедуру оценки (подтверждения) соответствия, имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			<p>п. 8 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» - действие не распространяется на следующую продукцию:</p> <p>а) продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании (за исключением молока и молочной продукции для детского питания);</p> <p>б) кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции;</p> <p>в) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации молока и молочной продукции, предназначенные только для</p>

				личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза (далее - ТР ТС 033/2013)
11.	При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в тару потребителя продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) предоставляют потребителям соответствующие документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государства-члена, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока			п. 10 ТР ТС 033/2013
12.	При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) предъявляют ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом государства-члена, подтверждающие безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок			п. 11 ТР ТС 033/2013
13.	Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты			п. 12 ТР ТС 033/2013

	выдачи такого документа			
14.	Перемещаемая между государствами-членами молочная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Каждая партия молока и молочной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления			п. 13 ТР ТС 033/2013
15.	Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных			п. 14 ТР ТС 033/2013
16.	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов.			п. 15 ТР ТС 033/2013
17.	Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.			п. 16, приложения № 1 - 4 ТР ТС 033/2013
18.	Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 17, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
19.	Показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 18, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
20.	Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 °С - 2 °С в течение не более 2 ч.			п. 20 ТР ТС 033/2013
21.	При применении предварительной термической обработки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период			п. 23 ТР ТС 033/2013

	проведения) указаны в товаросопроводительной документации к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам			
22.	При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			п. 24 ТР ТС 033/2013
23.	Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не превышает 10 °С			п. 25 ТР ТС 033/2013
24.	Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4 °С - 2 °С, сырых сливок - при температуре не выше 8 °С			п. 26 ТР ТС 033/2013
25.	Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4°С ± 2°С			п. 27 ТР ТС 033/2013
26.	При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем			п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 28 ТР ТС 033/2013
27.	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец довел информацию о такой продукции до потребителя			п. 13 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 28 ТР ТС 033/2013
28.	Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013			п. 1 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013

29.	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии			п. 2 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
30.	Пищевая продукция, указанная в п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011, до проведения ее утилизации направлена на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету			п. 3 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
31.	Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды			п. 5 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29, ТР ТС 033/2013
32.	В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте,			п. 6 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013

	времени, способах и условиях утилизации			
33.	Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию			п. 7 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
34.	При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец предоставляет в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 8 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
35.	Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению безопасна. Молочная продукция соответствует требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется			п. 30 ТР ТС 033/2013
36.	Производство молочной продукции осуществляется из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента. Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на него распространяется.			п. 31 ТР ТС 033/2013
37.	Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных			п. 32, приложения № 1 - 4 ТР ТС 033/2013

	веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не превышают нормы, установленные ТР ТС 033/2013			
38.	Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 033/2013			п. 33, приложения № 1 - 8 ТР ТС 033/2013
39.	Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) осуществляется без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов. Производство творожной массы и зерненого творога осуществляется без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.			п. 34 ТР ТС 033/2013
40.	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 35, приложение № 3 ТР ТС 033/2013
41.	Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 36, приложение № 1 ТР ТС 033/2013
42.	Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока идентифицированы, непатогенны, нетоксигенны и обладают свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 033/2013			п. 37 ТР ТС 033/2013
43.	Ферментные препараты для производства продуктов переработки молока обладают активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствуют требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на ферментные препараты для производства продуктов переработки молока			п. 38 ТР ТС 033/2013
44.	Уровни микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки			п. 39 ТР ТС 033/2013

	молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не превышают допустимые уровни, установленные в приложении № 8 к ТР ТС 033/2013			
45.	Другие показатели безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям, установленным в приложении № 3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011			п. 40 ТР ТС 033/2013
46.	Изготовитель заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и других функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока обеспечил их соответствие требованиям ТР ТС 033/2013. Изготовитель молочной продукции обеспечил безопасность производственной закваски и процессов ее производства, а также ее соответствие требованиям документа (стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока). Закваски для производства продуктов переработки молока используются непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки. Хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок для производства продуктов переработки молока не допускаются			п. 41 ТР ТС 033/2013
47.	При производстве пищевой продукции для детского питания на молочной основе не допускается использование молокосвертывающих ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и заквасок для производства продуктов переработки молока, полученных с использованием генно-модифицированных организмов			п. 42 ТР ТС 033/2013
48.	Технологические процессы, применяемые при			п. 43 ТР ТС 033/2013

	производстве молока и молочной продукции, обеспечивают выпуск продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 033/2013, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется			
49.	Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции обеспечивается их прослеживаемость			п. 44 ТР ТС 033/2013
50.	Количества холодной и горячей воды, пара, льда достаточно для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции			п. 1 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
51.	Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, соответствует следующим требованиям: 1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза. 2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции. 3) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде			п. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
52.	Требования к водоснабжению: 1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого)			п. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013

	<p>сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;</p> <p>2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования</p> <p>соблюдаются</p>			
53.	<p>Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:</p> <p>возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;</p> <p>предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <p>возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>необходимое пространство для осуществления технологических операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>			<p>п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013</p>
54.	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:</p> <p>туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами</p>			<p>п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013</p>

	для мытья рук; умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук			
55.	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала			п. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
56.	В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования			п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
57.	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям: поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции; потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги; открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых; двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов			п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
58.	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное			п. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013

59.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции			п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
60.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			п. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
61.	В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используются технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые: 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию; 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией			п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011
62.	Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, оснащено соответствующими контрольными приборами			п. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011
63.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов			п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
64.	Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, регулярно удаляются из производственных помещений			п. 1 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
65.	Отходы в соответствии с категорией раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости (а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор))			п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
66.	Конструктивные характеристики указанных в			п. 4 ст. 16 ТР ТС

	п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011 емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных			021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
67.	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не могут приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека			п. 5 ст. 16 ТР ТС 021/2011, п. 46 ТР ТС 033/2013
68.	<p>Производство пищевой продукции для детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесей, молочных напитков (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.</p> <p>Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей молока и молочной продукции, осуществляют процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы молоко и молочная продукция соответствовали требованиям ТР ТС 033/2013, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется</p>			п. 47 ТР ТС 033/2013
69.	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции			п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
70.	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции			п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013

	и иных грузов обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции			
71.	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции			п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
72.	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции			п. 4 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
73.	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов			п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
74.	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 6 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
75.	При хранении пищевой соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения обеспечивают соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза			п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
76.	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции			п. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
77.	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции			п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013

78.	<p>Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста соответствуют требованиям, установленным ТР ТС 033/2013, а также требованиям, установленным в ст. 8 ТР ТС 021/2011, и безопасны для здоровья детей</p>			п. 48 ТР ТС 033/2013
79.	<p>Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста соответствуют нормам ТР ТС 033/2013</p>			п. 49 ТР ТС 033/2013, приложение № 9
80.	<p>Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013.</p> <p>Количество микроорганизмов функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока, добавляемых в сухую смесь при производстве сухих кисломолочных смесей для питания детей раннего возраста, соответствует нормам, установленным ТР ТС 033/2013.</p> <p>Показатели микробиологической безопасности в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или</p>			п. 50 ТР ТС 033/2013, приложение № 2

	частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013			
81.	Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013			п. 51 ТР ТС 033/2013, приложение № 10
82.	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013			п. 52 ТР ТС 033/2013, приложение № 11
83.	Молочная продукция, предназначенная для реализации, расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности			п. 60 ТР ТС 033/2013
84.	Продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованной и упакованной в герметичную упаковку. Жидкая продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в упаковке объемом не более 2 л, пастообразные продукты детского питания - объемом не более 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу)			п. 62 ТР ТС 033/2013
85.	При реализации нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока не допускается использование упаковки потребителя			п. 63 ТР ТС 033/2013

	(покупателя) кроме случаев, указанных в п. 10 ТР ТС 033/2013			
86.	Порционная (нарезанная) молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности такой продукции требованиям настоящего технического регламента			п. 64 ТР ТС 033/2013
87.	Каждая упаковка молочной продукции имеет маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии с разделом XII ТР ТС 033/2013			п. 65 ТР ТС 033/2013
88.	Молоко и молочная продукция сопровождается информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям настоящего технического регламента			п. 66 ТР ТС 033/2013
89.	На каждую единицу групповой, многооборотной или транспортной упаковки молока или молочной продукции нанесена маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей: а) товарный знак (торговая марка) (при наличии); б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя); в) номер партии молока или молочной продукции; г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции; д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару; е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать)			п. 67 ТР ТС 033/2013
90.	При обертывании групповой или транспортной упаковки молока или молочной			п. 68 ТР ТС 033/2013

	продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является маркировка потребительской тары			
91.	Наименования молока и молочной продукции соответствуют понятиям, установленным в разделе II ТР ТС 033/2013. Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий, установленных в разделе II настоящего технического регламента, в маркировочном тексте не регламентируется, например: "цельное молоко", "молоко цельное", "масло сливочное", "сливочное масло". При формировании наименования восстановленного молока требуется указание непосредственно в наименование основного сырья, используемого при изготовлении продукта, шрифтом одинакового размера, например: "восстановленное молоко из сухого молока", "восстановленное молоко из концентрированного молока", "восстановленное молоко из сухого и сгущенного молока". Допускается не указывать в наименовании масла сливочного классификационные признаки, характеризующие особенности его технологии (сладкосливочное, несоленое) в случае, если при его производстве не используются заквасочные микроорганизмы и поваренная соль			п. 69 ТР ТС 033/2013
92.	Вид сельскохозяйственных животных (за исключением коров, от которых получено молоко), указан на этикетках упаковок перед понятием "молоко" или после этого понятия			п. 70 ТР ТС 033/2013
93.	Понятия, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов переработки молока, указаны на этикетках упаковок после понятия "молоко" или наименований продуктов переработки молока, например: "молоко пастеризованное", "сливки стерилизованные"			п. 71 ТР ТС 033/2013
94.	Наименования молочных составных продуктов состоят из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: "творог с кусочками фруктов", "кефир фруктовый",			п. 73 ТР ТС 033/2013

	"сыр плавленый с ветчиной"			
95.	При формировании наименований кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками, допускается использование приставки "био" с наименованием продуктов переработки молока, например: "биокефир", "биоряженка"			п. 74 ТР ТС 033/2013
96.	Не допускается использование понятий, относящихся к кисломолочным продуктам (айран, ацидофилин, варенец, йогурт, кефир, кумыс, кумысный продукт, простокваша, мечниковская простокваша, ряженка, сметана, творог), в маркировке молкосодержащего продукта или сквашенного продукта, произведенных в соответствии с технологией производства соответствующего кисломолочного продукта. В маркировке молкосодержащего продукта или сквашенного продукта слова "молкосодержащий" или "сквашенный" заменяются словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например: "кефирный", "кефирный термизированный", "йогуртный", "йогуртный термизированный". В кисломолочном продукте, произведенном по технологии производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибков, в наименовании используется понятие "кефирный продукт", которое наносится шрифтом одинакового размера			п. 75 ТР ТС 033/2013
97.	Понятия "обогащенный", "обогащенное" используются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией в маркировке о наличии и количестве добавленных в эти продукты веществ			п. 78 ТР ТС 033/2013
98.	В случае если продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным ТР ТС 033/2013, не используются в наименованиях ассортиментных знаков и других дополнительных наименованиях молока и продуктов переработки молока понятия, установленные в разделе II ТР ТС 033/2013			п. 79 ТР ТС 033/2013
99.	Информация об использовании заменителя			п. 81 ТР ТС 033/2013

	молочного жира при производстве молокосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира его заменителем (за исключением сливочно-растительных спредов), включается в наименование вида молокосодержащего продукта на лицевой стороне потребительской упаковки (после наименования молокосодержащего продукта следуют слова: "с заменителем молочного жира"), например: "сметанный продукт с заменителем молочного жира", "сырок с заменителем молочного жира"			
100.	Для молокосодержащих продуктов (кроме сквашенных продуктов) не допускается использование понятий, установленных ТР ТС 033/2013 для молока, молочных продуктов и молочных составных продуктов, в том числе слов или части слов, входящих в состав этих понятий, их различных сочетаний, в наименованиях товарных знаков (торговых марок) при маркировке молокосодержащих продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение. Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов, используются наименования "сывороточный продукт" и "пахтовый продукт"			п. 82 ТР ТС 033/2013
101.	Не допускается использование понятия "масло", в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной и спреда сливочно-растительного, в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение. Не допускается использование понятия "масло топленое", в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки сливочнорастительной топленой смеси в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение			п. 83 ТР ТС 033/2013
102.	В маркировке молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с заменителем молочного жира должны содержаться наименования указанной продукции, соответствующие понятиям, установленным в разделе II ТР ТС 033/2013. При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки			п. 84 ТР ТС 033/2013

	указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера. Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" в наименовании в маркировке мороженого, в состав которого входит заменитель молочного жира			
103.	<p>Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, сопровождаются товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:</p> <p>а) наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки);</p> <p>б) показатели идентификации, установленные в приложениях № 6 и 7 к ТР ТС 033/2013, при возможности их определения;</p> <p>в) наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом));</p> <p>г) объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг);</p> <p>д) дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>е) температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>ж) номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок</p>			п. 85 ТР ТС 033/2013
104.	<p>На потребительскую упаковку продуктов переработки молока наносится маркировка, содержащая следующую информацию:</p> <p>а) наименование продукта переработки молока (в соответствии с понятиями, установленными разделом II, и положениями раздела X ТР ТС 033/2013, с соблюдением требований к их применению, установленных настоящим разделом);</p> <p>б) массовая доля жира (в процентах) (кроме обезжиренных продуктов, сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов); массовая доля жира в сухом веществе (в процентах) для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. Для продуктов,</p>			п. 86 ТР ТС 033/2013

<p>произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "от... до..." в процентах с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом. Для сухих молочных адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей, сухих кисломолочных смесей, сухих молочных напитков для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста допускается указывать массовую долю жира в граммах в маркировочном тексте в разделе "Пищевая ценность";</p> <p>в) массовая доля молочного жира (в процентах к жировой фазе) (для молокосодержащих продуктов);</p> <p>г) наименование и местонахождение изготовителя продуктов переработки молока (юридический адрес, включая страну, адрес места производства продуктов переработки молока (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза, зарегистрированной на территории Таможенного союза;</p> <p>д) товарный знак (торговая марка) (при наличии);</p> <p>е) масса нетто или объем продукта переработки молока (в доступном для прочтения месте на потребительской упаковке);</p> <p>ж) состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт указывается в разделе "Состав" маркировочного текста под своим наименованием. Молочный продукт, входящий в состав молочного составного продукта и (или) молокосодержащего продукта, указывается в разделе "Состав" маркировочного текста под своим наименованием. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс "Е", функциональные компоненты, используемые в процессе производства, но не</p>			
---	--	--	--

	<p>входящие в состав готового продукта, допускается не указывать), ароматизаторы (в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012. № 58 (ТР ТС 029/2012). Компоненты, входящие в состав глазури, указываются в разделе "Состав" маркировочного текста с учетом требований для составного компонента. Порядок изложения информации о компоненте молочной продукции, являющимся многокомпонентным пищевым продуктом, производится в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012);</p> <p>з) пищевая ценность продуктов переработки молока, произведенных из цельного молока (допускается указывать пищевую ценность в диапазоне "от... до...");</p> <p>и) содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски) - колониеобразующих единиц в 1 г продукта);</p> <p>к) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления (при наличии регламентированного в установленном порядке показателя дозы потребления) и особенностей употребления продукта (при необходимости);</p> <p>л) документ, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать)</p>			
105.	В маркировке концентрированной или сгущенной молочной продукции и сухой молочной продукции содержится следующая дополнительная информация:			п. 87 ТР ТС 033/2013

	<p>а) дата производства (изготовления) и срок годности продукта (наносится на крышку или на дно банки либо пачки). При указании срока годности словами "годен до" или "использовать до" рядом с такими словами наносится указание места, где была нанесена такая информация, например: "смотри на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду" или "смотри на крышке или на дне пачки". При указании срока годности словами "годен в течение" или "употребить до" рядом с такими словами наносится срок годности (месяц) и надпись: "дата производства указана на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду" или "дата производства указана на крышке или на дне пачки";</p> <p>б) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока, концентрированных (сгущенных) с сахаром (указывается в разделе "Состав продукта переработки молока" маркировочного текста)</p>			
106.	В маркировке сыра, сырных продуктов содержится следующая дополнительная информация: а) вид основной заквасочной микрофлоры (маркировочный текст формулируется изготовителем); б) природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов			п. 89 ТР ТС 033/2013
107.	<p>В маркировке продуктов детского питания, соответствующих требованиям, установленным в разделе X настоящего технического регламента, предназначенных для питания детей раннего содержится следующая дополнительная информация:</p> <p>а) рекомендации по использованию соответствующего продукта;</p> <p>б) условия приготовления, условия хранения и использования соответствующего продукта после вскрытия потребительской упаковки;</p> <p>в) возраст ребенка (указывается цифрами без сокращения слов), для которого предназначен соответствующий продукт: с рождения - адаптированные или частично адаптированные начальные молочные смеси (в том числе сухие и на основе частично гидролизированных белков), сухие кисломолочные смеси; старше (от, с) 6 месяцев - адаптированные или частично адаптированные последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси; старше (от, с) 6 месяцев - молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, творог и</p>			п. 90 ТР ТС 033/2013

	<p>продукты на основе творога; старше (от, с) 8 месяцев - питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 4 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта); старше (от, с) 8 месяцев - питьевые сливки (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 6 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта); старше (от, с) 8 месяцев - кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты;</p> <p>г) состав продукта (с указанием наименований использованных растительных масел и углеводов);</p> <p>д) пищевая ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (при обогащении продукта - проценты от суточной потребности)</p>			
108.	<p>На упаковках адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих) должна наноситься предупреждающая надпись: "Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание". В маркировке на заменителях женского молока не должно содержаться изображений детей</p>			п. 91 ТР ТС 033/2013
109.	<p>Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах и молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного или детей школьного возраста, соответствует требованиям, установленным в пункте 86 ТР ТС 033/2013</p>			п. 92 ТР ТС 033/2013
110.	<p>Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции не превышают допустимые пределы, установленные в приложении № 16 к ТР ТС 033/2013. Показатели пищевой ценности молочной продукции должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) молочной продукции изготовителем, или расчетным методом на</p>			п. 93 ТР ТС 033/2013

	основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов			
111.	Количество веществ, введенных в обогащенную молочную продукцию, указывается с учетом их содержания в указанной продукции в конце срока ее годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в молочной продукции в течение срока ее годности при производстве такой продукции допускается увеличение содержания в ней витаминов, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям			п. 94 ТР ТС 033/2013
112.	Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской упаковки с использованием шрифта одного размера не менее 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее 100 мл (г) - с использованием шрифта одного размера не менее 8,5 кегля			п. 95 ТР ТС 033/2013
113.	При невозможности размещения всего объема необходимой информации в маркировке на потребительской упаковке продукта часть информации размещается на листке-вкладыше (за исключением наименования продукта, значений массовой доли жира, массы нетто или объема продукта, даты его изготовления и срока годности, наименования изготовителя), а на потребительской упаковке такого продукта должна размещаться надпись: "Дополнительная информация - см. листок-вкладыш"			п. 96 ТР ТС 033/2013
114.	Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в следующих формах: а) декларирование соответствия; б) государственная регистрация продуктов детского питания - в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011); в) государственная регистрация молочной продукции нового вида - в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011); г) ветеринарно-санитарная экспертиза сырого			п. 99, 100 ТР ТС 033/2013

	молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, поставляемых на предприятие для дальнейшей переработки. Для продукции, указанной в подпунктах "б" - "г" пункта и прошедшей оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента, принятие декларации о соответствии не требуется			
115.	Оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработке при производстве (изготовлении) молочной продукции проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)			п. 102 ТР ТС 033/2013
116.	Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молока и молочной продукции требованиям ТР ТС 033/2013 осуществляется в форме государственного контроля (надзора)			п. 103 ТР ТС 033/2013
117.	Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат: сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки при их перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта; объединенные партии, а также части партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок			п. 104 ТР ТС 033/2013
118.	Декларирование соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется			п. 105 ТР ТС 033/2013

	путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны			
119.	<p>Декларирование соответствия молочной продукции осуществляется по одной из следующих схем декларирования:</p> <p>а) схема декларирования 1д (для серийно выпускаемой продукции) включает в себя следующие процедуры: формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов; осуществление производственного контроля; проведение испытаний образцов продукции; принятие и регистрация декларации о соответствии; нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства молочной продукции был стабильным и обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ. Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля. Заявитель проводит испытания образцов молочной продукции. Испытания образцов молочной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов молочной продукции могут проводиться в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза). Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293. Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет;</p> <p>б) схема декларирования 2д (для партии молочной продукции) включает в себя</p>			п. 106 ТР ТС 033/2013

<p> следующие процедуры: формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов; проведение испытаний партии продукции; принятие и регистрация декларации о соответствии; нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ. Заявитель проводит испытания образцов молочной продукции для обеспечения подтверждения ее соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов молочной продукции проводятся в испытательной лаборатории заявителя (по выбору заявителя испытания образцов молочной продукции могут проводиться в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза). Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293. Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Срок действия декларации о соответствии молочной продукции соответствует сроку годности этой молочной продукции; </p> <p> в) схема декларирования Зд (для серийно выпускаемой молочной продукции) включает в себя следующие процедуры: формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов; осуществление производственного контроля; проведение испытаний образцов пищевой продукции; принятие и регистрация декларации о соответствии; нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства молочной продукции был стабильным и обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее </p>			
--	--	--	--

<p>распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ. Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля. С целью контроля соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов молочной продукции. Испытания образцов молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293. Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет;</p> <p>г) схема декларирования 4д (для партии молочной продукции) включает в себя следующие процедуры: формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов; проведение испытаний партии продукции; принятие и регистрация декларации о соответствии; нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ. Заявитель проводит испытания образцов молочной продукции для обеспечения подтверждения ее соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического</p>			
--	--	--	--

<p>регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293. Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Срок действия декларации о соответствии молочной продукции соответствует сроку годности этой молочной продукции;</p> <p>д) схема декларирования бд (для серийно выпускаемой молочной продукции при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points - система анализа рисков и определение критических контрольных точек)) включает в себя следующие процедуры: формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов, в состав которых включается сертификат системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП; осуществление производственного контроля; проведение испытаний образцов молочной продукции; принятие и регистрация декларации о соответствии; нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства (изготовления) молочной продукции был стабильным и обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ. Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля. С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов молочной продукции. Испытания образцов молочной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Заявитель оформляет декларацию о соответствии</p>			
--	--	--	--

	молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293. Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Срок действия декларации о соответствии молочной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 5 лет			
120.	В качестве доказательственных материалов, являющихся основанием для принятия декларации о соответствии, используются: а) протоколы исследований (испытаний), подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента, а также требований других технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на молочную продукцию; б) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя; в) сертификаты системы менеджмента качества и безопасности (при наличии (за исключением схемы бд)); г) иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется; д) контракт (договор поставки) или товаросопроводительная документация (при их наличии) - при подтверждении партии молочной продукции по схемам 2д и 4д			п. 107 ТР ТС 033/2013
121.	При декларировании соответствия по схемам 1д, 3д и бд заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента. При декларировании соответствия по схемам 2д и 4д заявителем могут быть			п. 108 ТР ТС 033/2013

	зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом или выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента			
122.	Комплекты документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, должны храниться: при подтверждении соответствия серийно выпускаемой продукции - в течение не менее 10 лет со дня прекращения действия декларации о соответствии; при подтверждении соответствия партии продукции - в течение не менее 5 лет со дня реализации последнего изделия из партии			п. 109 ТР ТС 033/2013
123.	Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям ТР ТС 033/2013 и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия требованиям, установленным в разделе XIV ТР ТС 033/2013, имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза			п. 111 ТР ТС 033/2013
124.	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском молока и молочной продукции в обращение на рынок государств-членов			п. 112 ТР ТС 033/2013
125.	Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза наносится на упаковку любым способом, обеспечивающим его четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молока и молочной продукции. Для молока в транспортной упаковке, в том числе в цистернах, допускается нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза в сопроводительных документах			п. 113 ТР ТС 033/2013
126.	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых			п. 114 ТР ТС 033/2013

	сливок, реализуемых юридическими лицами и физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, для переработки, наносится на товаросопроводительную документацию			
127.	Молоко и молочная продукция (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием), питательные среды для заквасок, молокосвёртывающие препараты, смеси сухие для мороженого соответствуют микробиологическим нормативам безопасности (патогенные) ТР ТС 021/2011			Приложение № 1 к ТР ТС 021/2011
128.	Гигиенические требования безопасности к молоку и молочным продукции соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011
129.	Требования, предъявляемые к молоку и продуктам переработки молока; ферментным препаратам молокосвёртывающим соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложения ко всем разделам ТР ТС 021/2011
130.	Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 молока и молочной продукции			Приложение № 4 к ТР ТС 021/2011
131.	Молоко и молочная продукция соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
132.	Маркировка упакованной пищевой продукции содержит следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных п. 7 части 4.4 ст. 4 ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или			п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 88 - настоящий технический регламент Таможенного союза не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской

	<p>фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);</p> <p>8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;</p> <p>9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;</p> <p>10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО);</p> <p>11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			<p>деятельности (далее – ТР ТС 022/2011)</p>
133.	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции, понятна, легко читаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы контрастны фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения</p>			<p>п. 1 ч. 4.12 ст.4 ТР ТС 022/2011</p>
134.	<p>Продукты животноводства, биологические отходы (далее –подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации)</p>			<p>п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее</p>

	подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			– Правила № 589)
135.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
136.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
137.	Соблюдение ветеринарных требований на временный ввоз на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещение между государствами-членами молока, полученного крупного и мелкого рогатого скота и молочных продуктов			гл. 9 Решения № 317
138.	Ветеринарно-санитарная экспертиза производится в соответствии с правилами			ст. 15 Федерального закона «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979-1.
139.	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:			п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 №

не соответствуют требованиям нормативных документов;			29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;			
не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;			
не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;			
не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации			

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____/_____
 _____/_____/_____
 _____/_____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

(дата)

(подпись)

(должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 16
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата заполнения листа)

_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих процессы производства, хранения, перевозки
(транспортирования), реализации и утилизации рыбы, нерыбных объектов
промысла и продуктов, вырабатываемых из них (высокий и значительный риски),
при организации регионального государственного ветеринарного надзора**

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1. 1	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			п. 3 ст. 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (далее – ТР ТС 021/2011)
2. 2	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011.			ч. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011
3. 3	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработаны, внедрены и поддерживаются следующие процедуры (система ХАССП): 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при			ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011

	<p>производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;</p> <p>5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>12) прослеживаемость пищевой продукции</p>			
4.	<p>Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов</p>			п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011

	государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			
5.	Организация технологического процесса, отсутствие пересечения потоков сырья и готовой продукции			п. 2, 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
6.	<p>Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель определил:</p> <p>1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы; 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений; 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			п. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
7.	Изготовитель ведет и хранит документацию о выполнении мероприятий по обеспечению			п. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011

	<p>безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи</p>			
8.	<p>В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используются технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:</p> <p>1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию; 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией</p>			п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011
9.	<p>Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, оснащено соответствующими контрольными приборами</p>			п. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011
10.	<p>Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов</p>			п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011
11.	<p>Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение при ее соответствии ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и при условии, что она прошла оценку соответствия согласно разделу XI ТР ЕАЭС 040/2016</p>			<p>п. 8 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» - действие регламента не распространяется на:</p> <p>а) процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;</p> <p>б) специализированную пищевую</p>

				<p>рыбную продукцию (за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания);</p> <p>в)биологически активные добавки к пище и пищевые добавки, которые изготовлены на основе рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений;</p> <p>г)процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления, предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;</p> <p>д)пищевую рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации такой продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;</p> <p>е)продукцию из земноводных и пресмыкающихся;</p> <p>ж)непищевую рыбную продукцию (далее - ТР ЕАЭС 040/2016)</p>
12.	<p>При обращении непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства - члена Союза (далее - государство-член), и товаросопроводительной документацией. Перемещаемая между государствами-членами переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на территории Союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Пищевая рыбная продукция растительного происхождения, находящаяся в обращении, сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость такой продукции. Каждая партия пищевой рыбной продукции животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на территорию Союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления</p>			п. 9 ТР ЕАЭС 040/2016

13.	Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза			п. 10 ТР ЕАЭС 040/2016
14.	Не допускается обращение на территории Союза пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе пищевой рыбной продукции с истекшим сроком годности			п. 11 ТР ЕАЭС 040/2016
15.	Пищевая рыбная продукция, не соответствующая требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая рыбная продукция с истекшим сроком годности, а также пищевая рыбная продукция, собственник которой не может подтвердить происхождение пищевой рыбной продукции для обеспечения ее прослеживаемости, подлежит изъятию из обращения собственником пищевой рыбной продукции самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства-члена			п. 12 ТР ЕАЭС 040/2016
16.	Пищевая рыбная продукция соответствует требованиям безопасности, установленным ТР ЕАЭС 040/2016, требованиям безопасности согласно приложениям № 1 - 6, а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)			п. 13 ТР ЕАЭС 040/2016
17.	Пищевая рыбная продукция изготовлена из водных биологических ресурсов, извлеченных (выловленных) из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами государств-членов, и объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении. Данные мониторинга размещаются в информационно-телекоммуникационной сети			п. 14 ТР ЕАЭС 040/2016

	"Интернет" на официальных сайтах уполномоченных органов государств-членов			
18.	Пищевая продукция аквакультуры не содержит натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы. Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств), содержание которых в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения контролируется на основании информации об их применении (за исключением левомецитина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), предоставляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, импортером), при выпуске ее в обращение на территории Союза, не превышают допустимые уровни, установленные приложением № 2 к ТР ЕАЭС 040/2016			п. 15 ТР ЕАЭС 040/2016
19.	К обращению не допускается следующая пищевая рыбная продукция: а) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); б) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; в) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C; г) подвергнутая размораживанию в период хранения; д) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)			п. 16 ТР ЕАЭС 040/2016
20.	Живая рыба с признаками засыпания реализуется как рыба-сырец (свежая) или направляется на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания незамедлительно направляется на потрошение. Не допускается реализация малоактивных ракообразных, моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем, а также неполных моллюсков и иглокожих. Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни,			п. 17 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>незамедлительно направляются на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание. Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски направляются на реализацию и переработку только в живом виде. Живые трепанги после вылова незамедлительно подвергаются разделке. Живые устрицы укладываются вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки - выпуклой створкой раковины вниз. У живых двустворчатых моллюсков створки плотно закрываются или приоткрываются, но при постукивании должны закрываться. Живые ракообразные, иглокожие и моллюски реагируют на механическое воздействие. Живые двустворчатые моллюски перед выпуском в обращение проходят необходимую передержку в распределительно-очистительном центре. Живые двустворчатые моллюски не подвергаются повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для реализации</p>			
21.	<p>Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, разделяется с удалением и последующей утилизацией таких частей</p>			п. 18 ТР ЕАЭС 040/2016
22.	<p>Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения исследуются на наличие паразитов (паразитарных поражений). В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения обезвреживаются соответствующими методами. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение подвергается замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции</p>			п. 19, приложение № 3 к ТР ЕАЭС 040/2016

23.	Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами			п. 20 ТР ЕАЭС 040/2016
24.	При разногласиях в оценке органолептических показателей переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения проводится определение показателя общего азота летучих оснований. Пищевая рыбная продукция считается непригодной для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении следующих предельных норм общего азота летучих оснований: 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб			п. 21 ТР ЕАЭС 040/2016
25.	Процессы производства пищевой рыбной продукции соответствуют требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и соответствующим требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)			п. 22 ТР ЕАЭС 040/2016
26.	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают: возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; необходимое пространство для осуществления технологических операций; защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений			п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ЕАЭС 040/2016

27.	Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы: туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук; умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук			п. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ЕАЭС 040/2016
28.	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала			п. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ЕАЭС 040/2016
29.	В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования			п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ЕАЭС 040/2016
30.	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям: поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции; потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги; открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;			п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ЕАЭС 040/2016

	двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов			
31.	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное			п. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ЕАЭС 040/2016
32.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции			п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ЕАЭС 040/2016
33.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			п. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011,
34.	Безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства обеспечена: а) технологическими процессами и режимами их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции; б) оптимальной последовательностью технологических процессов, исключающей контаминацию (загрязнение) производимой пищевой рыбной продукции; в) контролем за работой технологического оборудования; г) соблюдением условий хранения продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции, упаковки и упаковочных материалов; д) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции, в состоянии, исключающем контаминацию (загрязнение) пищевой рыбной продукции; е) выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводится с периодичностью, достаточной для исключения риска контаминации (загрязнения) пищевой рыбной продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;			п. 25 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>ж) ведением и хранением документации и записей, подтверждающих соблюдение требований настоящего технического регламента;</p> <p>з) функционированием системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля);</p> <p>и) прослеживаемостью пищевой рыбной продукции</p>			
35.	<p>Используемое в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции оборудование обеспечивает:</p> <p>а) понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18 °С;</p> <p>б) поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18 °С при хранении в трюмах, цистернах или контейнерах</p>			п. 26 ТР ЕАЭС 040/2016
36.	<p>Участок для разделки переработанной пищевой рыбной продукции обеспечен питьевой или чистой водой</p>			п. 27 ТР ЕАЭС 040/2016
37.	<p>Для охлаждения и изготовления льда используется питьевая и чистая вода. Лед защищен от контаминации (загрязнения)</p>			п. 28 ТР ЕАЭС 040/2016
38.	<p>При производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных соблюдаются следующие требования:</p> <p>а) в процессе производства исключается контаминация (загрязнение) рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений и обеспечить их защиту от солнечного и атмосферного воздействий, а также обеспечиваются соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции;</p> <p>б) в случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами принимаются меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов</p>			п. 29 ТР ЕАЭС 040/2016

	Таможенного союза), действие которых на нее распространяется			
39.	<p>При производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции соблюдаются следующие требования:</p> <p>а) тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевые рыбы после извлечения (вылова) незамедлительно подвергаются обескровливанию;</p> <p>б) рыба семейства осетровых (кроме стерляди) подвергается обескровливанию, разделке, у нее удаляются внутренности и сфинктер;</p> <p>в) маринка, илиша, османы и храмуля подвергаются потрошению (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удаляются и уничтожаются), головы у гигантского кальмара, илиши и храмули удаляются и уничтожаются;</p> <p>г) сом длиной более 53 см подвергается потрошению (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удаляются);</p> <p>д) щука длиной более 30 см подвергается потрошению (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удаляются)</p>			п. 30 ТР ЕАЭС 040/2016
40.	<p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции соблюдаются следующие требования: гигантские кальмары и осьминоги подвергнуты разделке, головы гигантских кальмаров не допускается использовать в пищевых целях; у лангустов при удалении головогруды удаляется анальное отверстие; у разделанной кукумарии удаляется венчик и анальное отверстие; замораживание проводится до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18 °С.</p> <p>Допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10 °С на ледяных хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции. В случае если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры не выше минус 18 °С. Холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры. Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается повышение ее температуры до</p>			п. 31 ТР ЕАЭС 040/2016

	температуры не выше минус 2 °С. Глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции не превышает 10 процентов от массы или площади поверхности продукции			
41.	Массовая доля влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции из основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных не превышает нормы допустимого содержания влаги согласно приложению № 7 ТР ЕАЭС 040/2016			п. 32, приложение № 7 к ТР ЕАЭС 040/2016
42.	При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не превышает 5 % от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения). При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки масса наносимой на эту продукцию глазури не превышает 7 % от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения). При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не превышает 14 % от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения). При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из прочей пищевой рыбной продукции масса наносимой на эту продукцию глазури не превышает 8 % от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения). Вода, используемая для глазирования пищевой рыбной продукции или при подготовке растворов для глазирования, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства-члена, или требованиям к чистой воде, соответствующим тем же микробиологическим нормам и гигиеническим требованиям, что и питьевая вода			п. 33 ТР ЕАЭС 040/2016
43.	При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции используется непереработанная пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции прудовая рыба массой более 1 кг перед посолом подвергается разделке. При			п. 34 ТР ЕАЭС 040/2016

	производстве пищевой рыбной продукции из тихоокеанских (дальневосточных) рыб семейства лососевых с массовой долей поваренной соли менее 5 % и пищевой рыбной продукции из рыб семейства сиговых с массовой долей поваренной соли менее 8 % используется только мороженая пищевая рыбная продукция			
44.	При производстве пищевой рыбной продукции горячего и холодного копчения, а также подкопченной пищевой рыбной продукции используется непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция из белого амура, карпа, сома и толстолобика производится только после их разделки. Готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция охлаждается до температуры не выше 20 °С, упаковывается и направляется в холодильную камеру			п. 35 ТР ЕАЭС 040/2016
45.	При производстве икры соблюдаются следующие требования: а) икра морского гребешка и морского ежа производится только из икры, полученной от живых морских гребешков и живых морских ежей; б) икра рыбы собирается в чистые емкости и поставляется в цех в охлажденном состоянии; в) время от начала укладки икры до ее пастеризации не превышает 2 часа; г) икра рыб семейства осетровых производится только из икры, полученной от живой рыбы, не имеющей признаков засыпания; д) расфасовка икры из емкости или транспортной упаковки в потребительскую упаковку производится в условиях, обеспечивающих ее безопасность; е) перефасовывание икры из потребительской упаковки не допускается			п. 36 ТР ЕАЭС 040/2016
46.	При производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной пищевой рыбной продукции используется непереработанная пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и			п. 37 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Сушеная, сушено-вяленая, вяленая и провесная пищевая рыбная продукция из белого амура и толстолобика производится только после их разделки</p>			
47.	<p>При производстве рыбных консервов и пресервов используется пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Компоненты (пищевые ингредиенты), используемые при производстве рыбных консервов и пресервов, соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется. Не допускается использование компонентов (пищевых ингредиентов) с признаками порчи или разложения либо контаминации (загрязнения). При производстве рыбных консервов соблюдаются следующие требования: режим тепловой обработки рыбных консервов обеспечивает их соответствие требованиям по микробиологическим показателям, указанным в таблице 5 приложения № 1 к ТР ЕАЭС 040/2016; время от расфасовки пищевой рыбной продукции в упаковку до укупоривания составляет не более 30 минут, время от расфасовки в упаковку до стерилизации - не более 60 минут; в процессе укупоривания упаковки обеспечена степень герметичности, достаточная для предотвращения вторичной контаминации (загрязнения) продукта во время и после тепловой обработки; после тепловой обработки рыбные консервы охлаждаются до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов; выпуск в обращение рыбных консервов производится после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных банок. Для обеспечения безопасности рыбных консервов в процессе их производства необходимо: наличие на судах, производящих натуральные рыбные консервы из печени рыб, лабораторного оборудования и персонала, позволяющих</p>			<p>п. 38, приложение № 1 к ТР ЕАЭС 040/2016</p>

	осуществлять производственный контроль; оснащение оборудования для стерилизации контрольно-измерительными и автоматическими контрольно-регистрирующими приборами; хранение результатов регистрации параметров процесса стерилизации с указанием наименования консервов, типоразмера упаковки, номера оборудования для стерилизации, номера варки, номера смены, даты стерилизации в течение срока, превышающего на 6 месяцев срок годности произведенных рыбных консервов			
48.	Производство пищевой рыбной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях. Производство пищевой рыбной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству пищевой рыбной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после его мойки и дезинфекции. При производстве консервированной пищевой рыбной продукции для детей всех возрастных групп продолжительность ее выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности составляет не менее 21 дня			п. 39 ТР ЕАЭС 040/2016
49.	При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, полученной из рыбы садкового содержания и придонных видов рыб. При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста не допускается использование переработанной пищевой рыбной продукции, подвергнутой повторному замораживанию. При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса (аромата), бензойной,			п. 40 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса (аромата), бензойная, сорбиновая кислоты, их соли и эфиры, а также красители. При производстве пищевой рыбной продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья: содержащего генетически модифицированные организмы; выращенного с применением стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов; содержащего остаточные количества антимикробных средств (с учетом погрешности методики определения)</p>			
50.	<p>Консервированная пищевая рыбная продукция для детей раннего возраста расфасовывается в герметичную потребительскую упаковку вместимостью, не превышающей: а) для пищевой продукции прикорма на рыбной основе - 0,13 кг; б) для пищевой продукции прикорма на рыбо-растительной и растительно-рыбной основе - 0,25 кг</p>			п. 41 ТР ЕАЭС 040/2016
51.	<p>Рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляются из производственных помещений. Рыбные отходы хранятся в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более 2 часов</p>			п. 42 ТР ЕАЭС 040/2016
52.	<p>Изготовители осуществляют процессы хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции таким образом, чтобы эта продукция соответствовала требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется</p>			п. 53 ТР ЕАЭС 040/2016
53.	<p>Процессы хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции соответствуют требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)</p>			п. 54 ТР ЕАЭС 040/2016
54.	<p>Материалы, контактирующие с пищевой</p>			п. 55 ТР ЕАЭС 040/2016

	рыбной продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			
55.	В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции			п. 56 ТР ЕАЭС 040/2016
56.	При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований: а) охлажденная пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока; б) мороженая пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше минус 18 °С; в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С; г) живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, произведены из материалов, не изменяющих качество воды			п. 57 ТР ЕАЭС 040/2016
57.	В холодильных камерах пищевая рыбная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями существуют проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции			п. 58 ТР ЕАЭС 040/2016
58.	Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры			п. 59 ТР ЕАЭС 040/2016
59.	Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)			п. 60 ТР ЕАЭС 040/2016
60.	Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или			п. 61 ТР ЕАЭС 040/2016

	выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не превышает 2 °С			
61.	Не допускается хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер			п. 62 ТР ЕАЭС 040/2016
62.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим			п. 63 ТР ЕАЭС 040/2016
63.	Перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается			п. 64 ТР ЕАЭС 040/2016
64.	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции			п. 65 ТР ЕАЭС 040/2016
65.	Внутренние поверхности транспортного средства гладкие, легко поддающиеся мойке и дезинфекции			п. 66 ТР ЕАЭС 040/2016
66.	На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы			п. 67 ТР ЕАЭС 040/2016
67.	Упаковка для пищевой рыбной продукции соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)			п. 68 ТР ЕАЭС 040/2016
68.	Упаковывание пищевой рыбной продукции должно осуществляться в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции			п. 69 ТР ЕАЭС 040/2016
69.	Упаковка пищевой рыбной продукции: а) обеспечивает безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее			п. 70 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>органолептических показателей в течение срока годности такой продукции;</p> <p>б) производится из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией;</p> <p>в) хранится в отдельном помещении в условиях, обеспечивающих безопасность пищевой рыбной продукции. Для судов допускается хранение упаковки в трюме в условиях, обеспечивающих ее безопасность</p>			
70.	Упаковка, используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, обеспечивает сток талой воды			п. 71 ТР ЕАЭС 040/2016
71.	<p>Маркировка пищевой рыбной продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, наносится на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов - на государственном (государственных) языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Предусмотренные пунктом 73 ТР ЕАЭС 040/2016 и пунктом 13 части 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) сведения о пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции</p>			п. 72 ТР ЕАЭС 040/2016
72.	<p>Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции содержит следующие сведения:</p> <p>а) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя: наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбный кулинарный полуфабрикат", "рыбные консервы"); зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "палтус черный гренландский"); вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "филе трески", "спинка минтая", "тушка сельди"); вид обработки (например, "пастеризованная",</p>			п. 73 ТР ЕАЭС 040/2016

<p>"маринованная", "восстановленная"). Для имитированной пищевой рыбной продукции информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования шрифтом, не отличающимся от шрифта, использованного для наименования продукта, включая размер этого шрифта;</p> <p>б) для переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры; в) информация о составе пищевой рыбной продукции;</p> <p>г) наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;</p> <p>д) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания). Маркировка пищевой рыбной продукции, упакованной не в месте изготовления этой продукции (за исключением случаев упаковывания пищевой рыбной продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должна содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой рыбной продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя;</p> <p>е) срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);</p> <p>ж) условия хранения пищевой рыбной продукции;</p> <p>з) масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);</p> <p>и) информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);</p> <p>к) состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);</p> <p>л) наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);</p> <p>м) рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной</p>			
--	--	--	--

	<p>продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;</p> <p>н) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);</p> <p>о) информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;</p> <p>п) массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);</p> <p>р) показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);</p> <p>с) сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;</p> <p>т) единый знак обращения продукции на рынке Союза</p>			
73.	<p>Наименование, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой рыбной продукции, сведения о наличии в составе пищевой рыбной продукции аллергенов наносятся на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Остальные сведения наносятся на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице</p>			п. 74 ТР ЕАЭС 040/2016
74.	<p>Маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания, наносимая на упаковку, содержит информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста. Маркировка пищевой продукции прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе дополнительно содержит рекомендуемые сроки введения этой продукции в питание детей раннего возраста: пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе из трески, хека, судака, рыб семейства лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб - старше 8 месяцев жизни; пюреобразные рыбные консервы (размер</p>			п. 75 ТР ЕАЭС 040/2016

	частиц до 1,5 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 3 мм) - старше 8 месяцев жизни; крупноизмельченные рыбные консервы (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 5 мм) - старше 9 месяцев жизни			
75.	<p>Для следующих групп пищевой рыбной продукции маркировка содержит следующую дополнительную информацию:</p> <p>а) живая рыба: рыба семейства осетровых - слова "при засыпании рыбу незамедлительно потрошить с удалением сфинктера";</p> <p>б) мороженная пищевая рыбная продукция: сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе); масса нетто пищевой рыбной продукции без глазури (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);</p> <p>в) пищевая рыбная продукция, произведенная из мороженой пищевой рыбной продукции, - слова "произведено из мороженого сырья";</p> <p>г) пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченнная пищевая рыбная продукция, в процессе производства которой используются коптильные препараты, - информация об использовании коптильных препаратов;</p> <p>д) рыбные кулинарные изделия - слова "продукция, готовая к употреблению";</p> <p>е) имитированная пищевая рыбная продукция - информация об имитации;</p> <p>ж) рыбные кулинарные полуфабрикаты - слова "кулинарный полуфабрикат";</p> <p>з) рыбные консервы - методом выдавливания или несмываемой краской на наружную поверхность банок наносятся знаки условных обозначений: дата производства продукции: число - две цифры (до цифры "9" включительно впереди ставится цифра "0"), месяц - две цифры (до цифры "9" включительно впереди ставится цифра "0"), год - две последние цифры; ассортиментный знак (от одного до трех знаков - цифры или буквы, кроме буквы "P") и номер предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков - цифры и буквы) (при наличии); номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква "P"). При нанесении даты производства продукции, ассортиментного знака, номера предприятия-изготовителя, номера смены и индекса рыбной промышленности между ними оставляют пропуск в один знак или два знака. При маркировании литографированных банок на крышку (дно) банки наносятся реквизиты,</p>			п. 76 ТР ЕАЭС 040/2016

	отсутствующие на литографии, при условии, что дата производства продукции указана перед другими реквизитами. Допускается не наносить индекс рыбной промышленности; и) икра: вид рыбы, от которой получена икра; зернистая икра, произведенная из мороженой икры рыб семейства лососевых, - слова "произведена из мороженого сырья"; икра, полученная от гибридов рыб семейства осетровых, - наименование гибрида или сочетание видов водных биологических ресурсов (например, слова "икра зернистая русско-ленского осетра")			
76.	Маркировка пищевой рыбной продукции, помещенной в транспортную упаковку, осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)			п. 77 ТР ЕАЭС 040/2016
77.	Соответствие пищевой рыбной продукции ТР ЕАЭС 040/2016 обеспечивается путем соблюдения его требований, требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых распространяется на данную продукцию			п. 78 ТР ЕАЭС 040/2016
78.	Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ЕАЭС 040/2016 и проведения оценки соответствия продукции			п. 79 ТР ЕАЭС 040/2016
79.	Пищевая рыбная продукция перед выпуском в обращение подлежит оценке соответствия			п. 80 ТР ЕАЭС 040/2016
80.	Оценка соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением продукции, указанной в пункте 84 ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, проводится в следующих формах: а) подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания, пищевой рыбной продукции нового вида, переработанной пищевой рыбной			п. 81 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>продукции животного происхождения (в том числе живой рыбы и живых водных беспозвоночных);</p> <p>б) государственная регистрация пищевой рыбной продукции нового вида и пищевой рыбной продукции для детского питания, за исключением переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначенной для детского питания, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);</p> <p>в) ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы и живых водных беспозвоночных</p>			
81.	<p>Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Союза (техническими регламентами Таможенного союза), действие которых на них распространяется, за исключением процессов производства пищевой рыбной продукции, указанных в пункте 83 ТР ЕАЭС 040/2016</p>			п. 82 ТР ЕАЭС 040/2016
82.	<p>Оценка соответствия процессов производства и переработки пищевой продукции аквакультуры животного происхождения и улова водных биологических ресурсов животного происхождения проводится в форме государственной регистрации производственных объектов в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)</p>			п. 83 ТР ЕАЭС 040/2016
83.	<p>Оценка соответствия пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления и пищевой рыбной продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой рыбной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований настоящего технического регламента и иных</p>			п. 84 ТР ЕАЭС 040/2016

	технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется			
84.	Оценка соответствия пищевой рыбной продукции животного происхождения непереработанного изготовления требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 85 ТР ЕАЭС 040/2016
85.	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза на пищевую рыбную продукцию, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность. Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе. В форме ветеринарно-санитарной экспертизы может проводиться оценка соответствия пищевой продукции непереработанного изготовления животного происхождения требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 и иными техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 86 ТР ЕАЭС 040/2016
86.	Ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях: 1) установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 86 ТР ЕАЭС 040/2016
87.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена Таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 86 ТР ЕАЭС 040/2016

	санитарным мерам			
88.	Подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции проводится в форме декларирования соответствия по схеме 3д, 4д или 6д			п. 87 ТР ЕАЭС 040/2016
89.	Декларирование соответствия пищевой рыбной продукции, выпускаемой серийно, осуществляется по схемам 3д и 6д, партии пищевой рыбной продукции - по схеме 4д			п. 89 ТР ЕАЭС 040/2016
90.	При декларировании соответствия пищевой рыбной продукции заявителем может быть: а) для схем 3д и 6д - изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо); б) для схемы 4д - изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) или продавец			п. 90 ТР ЕАЭС 040/2016
91.	Декларирование соответствия пищевой рыбной продукции по схемам 3д, 4д и 6д осуществляется заявителем на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в единый реестр органов по оценке соответствия Союза			п. 92 ТР ЕАЭС 040/2016
92.	При декларировании соответствия пищевой рыбной продукции заявитель: а) формирует и анализирует документы, подтверждающие соответствие пищевой рыбной продукции требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, в том числе: копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя; документ, в соответствии с которым изготовлена пищевая рыбная продукция (при наличии); протоколы исследований (испытаний) пищевой рыбной продукции, подтверждающие соблюдение требований ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется; контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) (при наличии); документ, подтверждающий безопасность переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения по итогам ветеринарно-санитарной экспертизы; сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (копия сертификата) (для схемы 6д); иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для			п. 93 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>подтверждения соответствия пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется (при наличии);</p> <p>б) проводит идентификацию пищевой рыбной продукции в соответствии с разделом III ТР ЕАЭС 040/2016;</p> <p>в) обеспечивает проведение производственного контроля и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства пищевой рыбной продукции обеспечивал ее соответствие требованиям настоящего технического регламента (для схем 3д и бд);</p> <p>г) предпринимает все необходимые меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности (для схемы бд);</p> <p>д) принимает декларацию о соответствии, которая оформляется по единой форме и правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293;</p> <p>е) наносит единый знак обращения продукции на рынке Союза</p>			
93.	<p>После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов, который включает в себя:</p> <p>а) документы, предусмотренные подпунктом "а" пункта 93 настоящего технического регламента;</p> <p>б) протокол (протоколы) исследований (испытаний), проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), включенной в единый реестр органов по оценке соответствия Союза;</p> <p>в) зарегистрированную декларацию о соответствии</p>			п. 94 ТР ЕАЭС 040/2016
94.	<p>Декларация о соответствии подлежит регистрации в порядке, предусмотренном Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.04.2013 № 76</p>			п. 95 ТР ЕАЭС 040/2016
95.	<p>Срок действия декларации о соответствии при декларировании соответствия пищевой рыбной продукции по схеме 3д составляет не более 3 лет, по схеме бд - не более 5 лет. Срок действия декларации о соответствии для партии пищевой рыбной продукции (схема 4д) устанавливается заявителем, но не может превышать срок годности пищевой рыбной продукции</p>			п. 96 ТР ЕАЭС 040/2016

96.	Органом по сертификации систем менеджмента осуществляется инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности (для схемы бд)			п. 97 ТР ЕАЭС 040/2016
97.	Комплект документов, указанный в пункте 94 ТР ЕАЭС 040/2016, хранится у заявителя в течение следующих сроков: а) на продукцию, выпускаемую серийно, - не менее 5 лет со дня прекращения действия декларации; б) на партию продукции - не менее 5 лет со дня окончания реализации партии пищевой рыбной продукции			п. 98 ТР ЕАЭС 040/2016
98.	Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям безопасности ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно положениям ТР ЕАЭС 040/2016, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза			п. 99 ТР ЕАЭС 040/2016
99.	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза осуществляется перед выпуском пищевой рыбной продукции в обращение на территории Союза			п. 100 ТР ЕАЭС 040/2016
100.	Единый знак обращения продукции на рынке Союза наносится на каждую единицу пищевой рыбной продукции (потребительскую и транспортную упаковку, или ярлык, или этикетку) любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности такой продукции. При невозможности нанесения единого знака обращения продукции на рынке Союза на потребительскую и транспортную упаковку, или ярлык, или этикетку допускается его нанесение на сопроводительные документы			п. 101 ТР ЕАЭС 040/2016
101.	Маркировка пищевой рыбной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза свидетельствует о соответствии пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется			п. 102 ТР ЕАЭС 040/2016
102.	Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) рыбы и нерыбных			Приложение № 1 к ТР ТС 021/2011

	объектов промысла и продукции, вырабатываемой из них соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			
103.	Микробиологические нормативы безопасности рыбы и нерыбных объектов промысла и продукции, вырабатываемой из них соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 2 к ТР ТС 021/2011
104.	Гигиенические требования безопасности к рыбе и нерыбным объектам промысла и продукции, вырабатываемой из них соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011
105.	Требования, предъявляемые к рыбе и нерыбным объектам промысла и продукции, вырабатываемой из них, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложения ко всем разделам ТР ТС 021/2011
106.	Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в рыбе и нерыбных объектах промысла и продукции, вырабатываемой из них, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 4 к ТР ТС 021/2011
107.	Требования, предъявляемые к водным биологическим ресурсам и объектам аквакультуры, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
108.	Микробиологические показатели безопасности пищевой рыбной продукции соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 1 к ТР ТС 040/2016
109.	Уровень содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения соответствует нормативам ТС 040/2016			Приложение № 2 к ТР ТС 040/2016
110.	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 3 к ТР ТС 040/2016
111.	Гигиенические требования безопасности пищевой рыбной продукции соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 4 к ТР ТС 040/2016

112.	Пищевая ценность и показатели безопасности пищевой рыбной продукции для питания детей раннего возраста соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 5 к ТР ТС 040/2016
113.	При размещении на объектах внутренней торговли обеспечивается соответствие рыбы и рыбной продукции требованиям Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» и ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам, а также обеспечивается наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, товарно-сопроводительная документация)			п. 7 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 18.03.2008 № 263 (постановление Правительства РФ от 09.03.2010 № 132 «Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза» (далее – Технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»))
114.	Реализация рыбы и рыбной продукции осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами в области ветеринарии, здравоохранения, безопасности пищевой продукции и торговой деятельности, обеспечивающими безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды			п. 8 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
115.	Живая рыба как пищевой продукт получена из естественной среды обитания непосредственно перед реализацией либо			п. 13 Технического регламента «Требования

	реализована после ее получения из естественной среды обитания в течение времени меньшего, чем время, после которого прекращается их жизнедеятельность			к безопасности рыбы и рыбной продукции
116.	Живая рыба, относящаяся к продукту рыболовства, перед направлением в оборот прошла период биологической очистки для исключения наличия корма в желудке и кишечнике. Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, разделана с удалением и последующей утилизацией опасных частей. Рыба и рыбная продукция на стадии обращения не содержит гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Не допускается для изготовления рыбной продукции использование в качестве сырья рыбы семейств Canthigasteridae, Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae. Наличие глубокого обезвоживания у мороженой рыбы и рыбной продукции не более 10% от массы			п. 14 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
117.	Расположение производственных помещений обеспечивает поточность технологических процессов и исключает возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции			п. 16 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
118.	Помещения предприятий оборудованы системами вентиляции, водоснабжения и канализации			п. 18 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
119.	Канализационное оборудование, дренажные каналы спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения рыбы и рыбной продукции и окружающей среды			п. 19 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
120.	При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений предприятий предусматривается возможность организации системы производственного контроля, включая лабораторного, для проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью рыбы и рыбной продукции, а также за качеством уборки, мойки и дезинфекции			п. 20 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

121.	<p>Независимо от мощности и вида деятельности предприятия в процессе производства (изготовления) рыбной продукции обеспечиваются:</p> <p>1) поточность технологических процессов;</p> <p>2) изоляция грязных процессов от чистых.</p> <p>В цехах по производству (изготовлению) рыбной продукции для устранения неприятных запахов, пыли и других загрязнений подаваемого воздуха оборудована принудительная вентиляция</p>			п. 21 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
122.	<p>Все поверхности, которые могут соприкасаться с рыбой, изготовлены из коррозионно-устойчивых, водонепроницаемых материалов, светлоокрашенные, гладкие и легко моющимися. Стены и перегородки гладкие и имеют достаточную высоту для обеспечения технологического процесса. На потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности.</p> <p>Полы всех помещений предприятия покрыты ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами и сконструированы таким образом, чтобы обеспечить соответствующий отвод сточных вод в канализацию.</p> <p>Конструкция окон сводит к минимуму накопление грязи, двери имеют гладкую несорбирующуюся поверхность, соединения между полами и стенами легко доступны для очистки</p>			п. 22 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
123.	<p>Лед, используемый для охлаждения продуктов рыболовства, изготовлен из питьевой или чистой воды. До использования он хранится в условиях, предотвращающих его загрязнение</p>			п. 25 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
124.	<p>Расположение оборудования в цехах таково, что сводит к минимуму перекрестное загрязнение, и технологические процессы полностью разделены в пространстве или времени.</p> <p>Все поверхности в местах обработки продукта изготовлены из нетоксичных материалов, гладкие, водонепроницаемые, поддерживаются в хорошем состоянии - для того чтобы свести к минимуму накопление рыбьей слизи, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения.</p> <p>В местах обработки рыбы водой налажена подача холодной питьевой воды. Имеется соответствующее оборудование для хранения</p>			п. 32 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

	и/или производства льда			
125.	Конструкция и исполнение оборудования дает возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны. Мойка и дезинфекция проводится с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения. График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия. Оборудование оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами			п. 34 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
126.	Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов оборудованы металлические футляры			п. 35 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
127.	Работа на новом, а также отремонтированном и реконструированном технологическом оборудовании проводится после его санитарной обработки и обязательного микробиологического контроля			п. 36 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
128.	Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, возвышаются над полом не менее чем на 50 сантиметров. Дно чанов имеет уклон к сливному отверстию и обеспечивает полный сток отработанных тузлуков и смывных вод. Контейнеры, используемые для посола, изготовлены из антикоррозийного или полимерного материала. Стеллажи, предназначенные для стока воды с размороженной, промытой и соленой рыбы, находятся на высоте не менее 40 сантиметров от пола			п. 37 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
129.	Коптильные камеры оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносятся в специальный журнал			п. 38 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
130.	Икорный цех спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность технологического процесса. Фасовка икры в банки и бочки отдельная			п. 39 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

131.	<p>При производстве охлажденной рыбы выполняются следующие требования:</p> <p>тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевая рыба после вылова немедленно обескровлены;</p> <p>осетровые рыбы (кроме стерляди обескровлены, разделаны, у них удалены внутренности и сфинктер;</p> <p>маринку, илишу, османов и храмулю изготавливают только потрошеными;</p> <p>внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены и уничтожены, головы у илиши и храмули удалены и уничтожены;</p> <p>сом длиной более 53 см изготавливается потрошеным</p>			п. 45 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
132.	<p>При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции выполняются следующие требования:</p> <p>участок разделки обеспечен питьевой или чистой водой;</p> <p>замораживание проходит при температуре не выше -30°C до достижения в толще продукта температуры не выше -18°C;</p> <p>допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова наваги при температуре воздуха не выше -12°C на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке.</p> <p>Замораживание рыбы и рыбопродуктов производится после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не проходит более 4 часов</p>			п. 46 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
133.	<p>Копченые, вяленые и сушеные пищевые продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.</p> <p>Температура в толще рыбы во время горячего копчения не менее $+80^{\circ}\text{C}$.</p> <p>Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше $+20^{\circ}\text{C}$, упаковывают и направляют в холодильную камеру. Рыбу горячего копчения хранят при температуре от $+2^{\circ}$ до -2°C, рыбу холодного копчения при температуре от 0 до -5°C.</p> <p>Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не дольше 12 часов.</p> <p>Запрещается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения</p>			п. 48 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
134.	<p>Икра рыб собирается в чистые емкости и поставляется в цех в охлажденном состоянии.</p>			п. 49 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и

	<p>Время от начала укладки икры до ее пастеризации не превышает 2 часа.</p> <p>Икра осетровых рыб изготавливается из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания</p>			рыбной продукции
135.	<p>Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляются из производственных помещений.</p> <p>Отходы хранятся в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.</p> <p>Условия хранения и удаления отходов исключают возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключают возможность загрязнения окружающей среды</p>			п. 51 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
136.	<p>Упаковка рыбы и рыбной продукции производится в условиях, не допускающих их загрязнение.</p> <p>Упаковка рыбной продукции обеспечивает ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока годности</p>			п. 53 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
137.	<p>Упаковочные материалы и тара: не нарушают органолептические характеристики рыбы и рыбной продукции; изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; достаточно прочные; хранятся в отдельном помещении с соблюдением санитарно-гигиенических условий</p>			п. 54 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
138.	<p>Тара не используется повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.</p> <p>Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, обеспечивает хороший сток талой воды</p>			п. 55 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
139.	<p>Не допускается нанесение на потребительскую упаковку: изображений рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции; имитированной рыбной продукции изображений, наименований рыбы и рыбной</p>			п. 56 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции

	продукции, которые имитируются данной продукцией			
140.	Маркировка содержит следующую информацию: принадлежность к району промысла; длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая); вид разделки; для мороженой продукции массу нетто указывают без учета массы глазури или специального защитного покрытия. Массовая доля глазури или защитного покрытия указывается отдельно; отличительное состояние или вид обработки, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение; информацию об использовании ионизирующего излучения; степень солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая); сорт (при наличии) или категории (для мороженого рыбного филе); надпись "упаковано под вакуумом" или "упаковано в газовой среде" (при использовании вакуума или газовой среды в упаковке)			п. 57 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
141.	Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудованы складские помещения. Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения содержатся в чистоте, подвергаются периодической дезинсекции и дератизации			п. 58 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
142.	Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции со специальными условиями хранения оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции. Рекомендовано установить термометр, записывающий показатели температуры			п. 59 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
143.	Перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством, имеющим санитарный паспорт, выданный территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.			п. 60 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

	<p>Транспортные средства отвечают следующим требованиям:</p> <p>внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, гладкие, легко чистятся и дезинфицируются;</p> <p>транспортное средство оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли и водонепроницаемо для предотвращения дренажа жидкостей;</p> <p>оснащены контрольно-измерительными средствами</p>			
144.	По мере необходимости между погрузками проводится уборка и дезинфекция транспортных средств и/или контейнеров			п. 61 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
145.	<p>При хранении рыбы и рыбной продукции соблюдаются следующие условия:</p> <p>охлажденная рыба хранится при температуре, близкой к температуре тающего льда;</p> <p>мороженые рыба и рыбная продукция хранится при температуре не выше -18°C;</p> <p>неразделенная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше -9°C;</p> <p>живая рыба содержится в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации.</p> <p>Емкости изготовлены из материалов, не изменяющих качество воды</p>			п. 62 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
146.	<p>Хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых.</p> <p>При хранении не допускается складирование рыбы и рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений.</p> <p>В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, регулярно проводится механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия</p>			п. 64 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

147.	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции содержит следующие сведения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных п. 7 части 4.4 ст. 4 ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера); 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО); 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза 			<p>п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 88 - настоящий технический регламент Таможенного союза не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности (далее – ТР ТС 022/2011)</p>
------	--	--	--	--

148.	Маркировка упакованной пищевой продукции, понятна, легко читаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы контрастны фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения			п. 1 ч. 4.12 ст.4 ТР ТС 022/2011
149.	Пищевая рыбная продукция, биологические отходы (далее –подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
150.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
151.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы			п.21-32 Правил № 589

	Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
152.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
153.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
154.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
155.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
156.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами пищевой продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки			гл. 29 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными)

				требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»)
157.	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
158.	Ввоз, переработка, хранение, реализация импортной Продукции, а также вывоз Продукции с территории Российской Федерации происходит по итогам обследования хозяйствующего субъекта на соответствие требованиям законодательства Российской Федерации в установленной сфере деятельности			п. 3 Ветеринарных правил ввоза (вывоза) на территорию Российской Федерации, переработки, хранения, перевозки, реализации продуктов промысла животных и продуктов их первичной переработки, не подвергшихся промышленной или тепловой обработке, утвержденные приказом Минсельхоза России от 06.10.2008 № 453 (далее – Правила № 453)
159.	Ввоз импортной Продукции на территорию Российской Федерации осуществляется по письменному разрешению Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации (за исключением прошедших термическую обработку готовых изделий)			п.8 Правил № 453
160.	Характеристика ввезенной импортной Продукции: здоровые гидробионты (рыбы, оплодотворенная икра, раки, лягушки, моллюски, беспозвоночные), происходящие из хозяйств и административных территорий, свободных от заразных болезней, в том числе от вирусной геморрагической септицемии форели (VHS), инфекционного некроза			п. 9 Правил № 453

	<p>поджелудочной железы лососевых (IPN), аэромоноза (фурункулеза) лососевых, миксосомоза лососевых, весенней виiremии карпов (VPS), дранкункулидоза угрей (в течение последних 3 лет в хозяйстве (водоеме вывоза);</p> <p>гидробионты, а также оплодотворенная икра сопровождаются документами, выданными компетентным органом страны-экспортера, подтверждающими отсутствие возбудителей заразных болезней гидробионтов. Кормовые организмы (мотыль, яйца артемии и др.) не содержат токсикогенных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>живая, охлажденная рыба, морепродукты, продукция из них, произведенные на предприятиях, имеют разрешения компетентного органа страны-экспортера о поставке продукции на экспорт и находятся под ее постоянным контролем;</p> <p>промысловая морская и пресноводная рыба, а также морепродукты, имеют документы компетентного органа страны-экспортера, подтверждающие паразитарную чистоту и отсутствие бактериальных и вирусных инфекций. При наличии паразитов в пределах допустимых норм рыба обезврежена</p>			
161.	<p>Не допущены к ввозу рыба и морепродукты, не отвечающие требованиям, указанным в п. 9 Правил № 453, а также:</p> <p>обсемененные возбудителями бактериальных инфекций;</p> <p>с изменениями, характерными для заразных болезней;</p> <p>обработанные красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;</p> <p>мороженая рыба и морепродукты, имеющие температуру в толще продукта выше минус 12 градусов Цельсия или подвергнутые дефростации в период хранения</p>			п. 10.2 Правил № 453
162.	<p>При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы импортная признана пригодной для употребления в пищу человеку и не содержать остатков веществ и препаратов, запрещенных законодательством Российской Федерации.</p> <p>Микробиологические, паразитарные, химикотоксилогические и радиологические показатели безопасности импортной Продукции соответствуют требованиям законодательства Российской Федерации в установленной сфере деятельности</p>			п. 11 Правил № 453

163.	К вывозу из Российской Федерации допущена Продукция, хозяйствующего субъекта, прошедшего обследование в установленном порядке и признанными соответствующими установленным требованиям			п. 15 Правил № 453
164.	Промысловая морская и пресноводная рыба, а также морепродукты исследованы на паразитарную чистоту, наличие бактериальных и вирусных инфекций. При наличии паразитов в пределах допустимых норм Продукция обезврежена			п. 16 Правил № 453
165.	К вывозу не допущена Продукция, не отвечающая требованиям, указанным в п. 9 Правил № 453, а также мороженная Продукция: имеющая изменения, характерные для инфекционных болезней; содержащая гистамин и летучий свободный азот (TVB-N и TMA-N) в количествах, превышающих допустимые нормы; обсемененная микроорганизмами сверх установленных норм; содержащая паразитов в количествах, превышающих допустимые нормы; обработанная красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами; содержащая токсины сверх пределов, установленных требованиями страны-импортера			п. 17 Правил № 453
166.	Продукция по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы признана годной в пищу человеку и не содержит вещества и препараты, запрещенные законодательством Российской Федерации. Микробиологические, паразитарные, химикотоксикологические и радиологические показатели безопасности Продукции соответствуют ветеринарным и санитарным требованиям страны-импортера			п. 18 Правил № 453
167.	Рыба и икра подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения ее пригодности к использованию для пищевых целей, а также для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации в соответствии с Правилами № 462			ст. 15 Федерального закона «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979, п. 2 Правил ветеринарно-санитарной экспертизы

				морских рыб и икры, утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.10.2008 № 462
168.	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов;			п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;			
	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;			
	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;			
	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации			

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
_____/_____
_____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

(дата)

(подпись)

(должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечания» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 17
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.: (4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области
при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей,

**осуществляющих реализацию лекарственных средств для ветеринарного
применения, кормов и кормовых добавок для животных
(значительный и средний риски),**

при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1	Ввоз, перевозка лекарственных средств, а также кормовых добавок химического и микробиологического синтеза осуществляются без ветеринарного сертификата в сопровождении документа, подтверждающего их качество и безопасность, выдаваемого предприятием - изготовителем			п. 3.13 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)») (далее – Решение № 317)
2	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-			гл. 34 Решения № 317

	членами муки кормовой из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных			
3	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кормов и кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы			гл. 35 Решения № 317
4	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кормов для животных растительного происхождения			гл. 36 Решения № 317
5	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кормовых добавок для кошек и собак, а также готовых кормов для кошек и собак, прошедших термическую обработку			гл. 37 Решения № 317
6	Биологические отходы обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
7	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
8	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
9	Корма и кормовые добавки (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации

	документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
10	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании. Требования, предъявляемые к ним, должны быть не ниже соответствующих требований международных стандартов			абз. 5 ст. 11 Закона РФ №4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии» (далее – Закон №4979-1)
11	Регистрация кормовых добавок для животных осуществляется в порядке, установленном Правительством Российской Федерации			абз. 7 ст. 11 Закона №4979-1 от 14.05.1993
12	Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат корма и кормовые добавки растительного происхождения непромышленного изготовления, реализуемые на продовольственных рынках или используемые на объектах, подведомственных федеральным органам исполнительной власти в области обороны, в сфере внутренних дел, в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере исполнения наказаний, в сфере государственной охраны и в области обеспечения безопасности. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, условия использования кормов и кормовых добавок растительного происхождения определяются техническими регламентами в области ветеринарии, ветеринарно-санитарными требованиями и нормами безопасности кормов и кормовых добавок, издаваемыми в соответствии с законодательством Российской Федерации. Запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных,			ст. 21 Закона №4979-1

	молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения не промышленного изготовления, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе			
13	Корма и кормовые добавки (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
14	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
15	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в			п.21-32 Правил № 589

	систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
16	При реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли имеются помещения и условия, обеспечивающие возможности приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в соответствии с действующими нормативными документами на конкретные виды кормов и кормовых добавок			п. 6 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок», утвержденного постановлением Правительства РК от 18.03.2008 № 263 (постановление Правительства РФ от 09.03.2010 № 132 «Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с ней процессами проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза» (далее – Технический регламент «Требования к безопасности кормов и кормовых

				добавок»)
17	<p>Не допускаются к реализации:</p> <p>1) корма и кормовые добавки с истекшим сроком годности;</p> <p>2) корма и кормовые добавки, имеющие явные признаки порчи;</p> <p>3) корма и кормовые добавки, не имеющие документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация;</p> <p>4) корма и кормовые добавки, не соответствующие информации отраженной в представленных документах;</p> <p>5) корма и кормовые добавки, не имеющие маркировки, с указанием сведений, предусмотренных Техническим регламентом.</p> <p>При реализации кормов и кормовых добавок используются специальные оборудования, а также маркированные торговые инвентари (половники, щипцы, совки и др.). Не допускается взвешивание неупакованных кормов и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов</p>			п. 8 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
18	Ввоз (импорт) кормов и кормовых добавок осуществляется с соблюдением условий, обеспечивающих их безопасность и сохранность качественных показателей, установленных с действующими нормативными документами по стандартизации			п. 10 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
19	Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для кошек и собак соблюдаются			Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для кошек и собак, утвержденные приказом Минсельхоза России от 11.03.2003 № 381
20	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих

				грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительствен ного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
--	--	--	--	--

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
_____/_____
_____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

(дата)

(подпись)

(должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 18
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » ____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
____ час. ____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих выращивание сельскохозяйственных культур на кормовые цели, производство, хранение, транспортировку и реализацию кормов и кормовых добавок для животных (значительный и средний риски), при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании. Требования, предъявляемые к ним, должны быть не ниже соответствующих требований международных стандартов			абз. 5 ст. 11 Закона РФ №4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии» (далее – Закон №4979-1)
2	Регистрация кормовых добавок для животных осуществляется в порядке, установленном Правительством Российской Федерации			абз. 7 ст. 11 Закона №4979-1 от 14.05.1993
3	Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат корма и кормовые добавки растительного происхождения непрямошленного изготовления, реализуемые на продовольственных рынках или используемые на объектах, подведомственных федеральным органам исполнительной власти в области обороны, в сфере внутренних дел, в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере исполнения наказаний, в сфере государственной охраны и в области обеспечения безопасности. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, условия использования кормов и кормовых добавок растительного происхождения определяются техническими регламентами в области ветеринарии, ветеринарно-санитарными требованиями и нормами безопасности кормов и кормовых добавок, издаваемыми в соответствии с законодательством Российской Федерации. Запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непрямошленного изготовления, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе			ст. 21 Закона №4979-1
4	Корма и кормовые добавки (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации

	документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
5	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
6	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			п.21-32 Правил № 589
7	При реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли имеются помещения и условия, обеспечивающие возможности приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в			п. 6 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»,

	соответствии с действующими нормативными документами на конкретные виды кормов и кормовых добавок			утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 18.03.2008 № 263 (постановление Правительства РФ от 09.03.2010 № 132 «Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза» (далее – Технический регламент «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»))
8	Не допускаются к реализации: 1) корма и кормовые добавки с истекшим сроком годности; 2) корма и кормовые добавки, имеющие явные признаки порчи; 3) корма и кормовые добавки, не имеющие документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация; 4) корма и кормовые добавки, не соответствующие информации отраженной в представленных			п. 8 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»

	<p>документах;</p> <p>5) корма и кормовые добавки, не имеющие маркировки, с указанием сведений, предусмотренных Техническим регламентом.</p> <p>При реализации кормов и кормовых добавок используются специальные оборудования, а также маркированные торговые инвентари (половники, щипцы, совки и др.). Не допускается взвешивание неупакованных кормов и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов</p>			
9	Ввоз (импорт) кормов и кормовых добавок осуществляется с соблюдением условий, обеспечивающих их безопасность и сохранность качественных показателей, установленных с действующими нормативными документами по стандартизации			п. 10 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
10	<p>Не используется для производства (изготовления) кормов и кормовых добавок сырье, происходящее из неблагополучных пунктов (территорий) по особо опасным болезням животных и птиц, вошедших в перечень особо опасных болезней животных, при которых проводятся обязательное изъятие и уничтожение животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющих особую опасность здоровью животных и человека.</p> <p>Не допускается производство (изготовление) кормов и кормовых добавок из (с использованием) тканей животного происхождения</p>			п. 11 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
11	<p>Хранение сырья, оборудования, упаковочных и вспомогательных материалов (далее - материалов) осуществляется в условиях, обеспечивающих безопасность готового продукта (кормов и кормовых добавок) и исключаяющих возможность его попутного загрязнения. При хранении сырья и материалов применяется система ротации, предусматривающая выпуск со склада в первую очередь сырья и материалов, поступивших на хранение раньше других.</p> <p>Для хранения кормов и кормовых добавок используются специальные помещения (сооружения) исключаяющие проникновение насекомых и грызунов</p>			п. 14 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
12	Выполнение требований к безопасности консервирующих заквасок, ферментов, пробиотических культур, молока и			п. 15 Технического регламента «Требования к

	сыворотки (сухие) обеспечиваться их изготовителями. Каждая партия этой продукции, предназначенная для приготовления кормов и кормовых добавок, сопровождается ветеринарными документами установленной формы			безопасности кормов и кормовых добавок»
13	Требования к безопасности кормов и кормовых добавок при их производстве (изготовлении) в соответствии с ветеринарно - санитарными требованиями - установление необходимых уровней освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны соблюдаются			п. 16 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
14	Требования к безопасности технологических процессов (сушка, измельчение, гранулирование, введение консервирующих веществ, закваска, выпаривание, пастеризация, стерилизация) предусматривает соблюдение норм и требований нормативно - технической документации на данную продукцию. Безопасность технологических процессов гарантируется путем проведения производственного контроля за их соблюдением			п. 18 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
15	<p>При производстве (изготовлении) кормов и кормовых добавок соблюдаются следующие требования:</p> <p>1) корма для продуктивных жвачных животных не имеют в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим;</p> <p>2) корма для продуктивных птиц не имеют в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных, а также птиц;</p> <p>3) корма для продуктивных свиней не имеют в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных и свиней;</p> <p>4) корма для продуктивных животных, происходящие из неблагополучных стран по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, не имеют в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим.</p> <p>Критериями безопасности консервированных кормов, в том числе промышленная стерильность, являются отсутствие микроорганизмов, способных</p>			п. 19 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»

	развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, а также микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья животных			
16	Качество и безопасность кормов и кормовых добавок при производстве (изготовлении) проверяются путем проведения собственного производственного контроля и ветеринарно - санитарной экспертизы			п. 20 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
17	Содержание токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, микотоксинов, нитритов, нитратов, пестицидов, гербицидов, радионуклидов, маркерных полихлорированных бифенилов в кормах и кормовых добавках не превышает допустимых ветеринарных нормативов (показателей), утверждаемых уполномоченным органом в области ветеринарии			п. 21 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
18	Размещение объекта по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок осуществляется при наличии ветеринарно - санитарного заключения			п. 23 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
19	Объект производства (изготовления) кормов и кормовых добавок располагается на территории благополучной по инфекционным болезням животных и птиц и эксплуатируется с соблюдением требований ветеринарно - санитарных правил			п. 25 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
20	Здания и производственные сооружения обеспечивают: 1) возможность расположения технологической линии и оборудования для производства (изготовления), хранения сырья и материалов в соответствии с нормативными документами; 2) разделение перегородками и/или отдельные помещения для заготовки сырья, производства и хранения кормов и кормовых добавок, для предотвращения загрязнения микроорганизмами, грязью, реактивами, другими видами загрязнений; 3) эффективную вентиляцию производственных, подсобных и бытовых помещений и помещений, где требуется экранирование или другие меры защиты от доступа птиц, животных и насекомых в соответствии с действующими нормативами для промышленных предприятий			п. 26 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»

21	<p>Приготовление производственных заквасок и/или пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, отвечающим следующим требованиям:</p> <p>1) размещено в одном производственном корпусе с основными цехами - потребителями, в изолированном помещении;</p> <p>2) имеет отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями;</p> <p>3) имеет приточно - вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха.</p> <p>Контроль качества заквасок и (или) пробиотических культур при приготовлении (изготовлении) производственных заквасок и активизированных бакконцентратов осуществляется на всех этапах производственного цикла подразделением производственного контроля</p>			п. 27 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
22	<p>Объекты производства (изготовления) расположены вдали от:</p> <p>1) объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности;</p> <p>2) регионов, подверженных наводнениям;</p> <p>3) районов, подверженных нашествию вредителей;</p> <p>4) районов, где отходы производства (твердые или жидкие) не могут быть эффективно удалены</p>			п. 28 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
23	Корма и кормовые добавки хранятся в специальных складских помещениях в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления животными в течение установленного срока годности			п. 29 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
24	<p>Производитель (изготовитель) устанавливает срок годности кормов и кормовых добавок, условия их хранения и транспортировки в зависимости от вида и способа производства (изготовления).</p> <p>Не допускается хранение и транспортировка кормов и кормовых добавок вместе с горюче - смазочными материалами и пищевыми продуктами, имеющими специфический запах</p>			п. 30 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
25	Корма и кормовые добавки транспортируются в сухих, чистых транспортных средствах, не зараженных			п. 31 Технического регламента «Требования к

	вредителями кормовых запасов в порядке, установленном уполномоченным органом в области ветеринарии			безопасности кормов и кормовых добавок»
26	Корма и кормовые добавки изымаются из оборота при отсутствии соответствующих документов, подтверждающих их происхождение и безопасность			абз. 1 подп. 2 п. 33 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
27	Корма и кормовые добавки изымаются из оборота при наличии явных признаков порчи, загрязнения, неприятного запаха			абз. 1 подп. 3 п. 33 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
28	Корма и кормовые добавки изымаются из оборота при обнаружении особо опасных болезней животных и птиц			абз. 1 подп. 4 п. 33 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
29	Корма и кормовые добавки, изъятые из оборота, подлежат ветеринарно - санитарной экспертизе, по результатам которой определяется их безопасность			п. 34 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»
30	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами муки кормовой из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных			гл. 34 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического

				союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» (далее – Решение № 317)
31	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кормов и кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы			гл. 35 Решения № 317
32	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кормов для животных растительного происхождения			гл. 36 Решения № 317
33	Соблюдение при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами кормовых добавок для кошек и собак, а также готовых кормов для кошек и собак, прошедших термическую обработку			гл. 37 Решения № 317
34	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках

				животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительствен ного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
--	--	--	--	--

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____/_____
 _____/_____/_____
 _____/_____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

(дата)

(подпись)

(должность законного или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 19
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82

post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата заполнения листа)

_____ час. _____ мин.

(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области

при проведении плановых проверок

зоопарков, зоомагазинов, цирков, а также предприятий/организаций,

осуществляющих временное содержание животных (чрезвычайно высокий и

высокий риски),

при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).

Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Животные и птица учтены и идентифицированы			ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-І), Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161
2.	Животные обеспечиваются кормами и водой, безопасными для здоровья животных и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам. Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			ст. 13 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закона № 4979-І)
3.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469), абз. 4 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий установления и отмены карантина и иных ограничений,

				<p>направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов алеутской болезни норок,</p> <p>утвержденных приказом Минсельхоза России от 12.12.2017 № 623 (далее – Правила № 623), абз. 5 п.5 Правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней,</p> <p>утвержденных приказом Приказ Минсельхоза России от 31.05.2016 № 213 (далее – Правила № 213)</p>
4.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
5.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
6.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
7.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
8.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов,			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469

	оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			
9.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			п. 2.6. п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
10.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка			п. 4.3.1 Правил № 13-7-2/469
11.	Золу и другие несгоревшие неорганические остатки закапывают в той же яме, где проводилось сжигание			п. 4.3.4 Правил № 13-7-2/469
12.	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
13.	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
14.	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных			п. 21-32 Правил № 589

	товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
15.	Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья			абз. 1 ст. 13 Закона № 4979-I
16.	Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам			абз. 2 ст. 13 Закона № 4979-I
17.	Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании			абз. 4 ст. 13 Закона № 4979-I
18.	Перевозка животных осуществляется по согласованным с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных			абз. 6 ст. 13 Закона № 4979-I
19.	Вакцины, другие средства защиты животных от болезней допускаются к применению на основании заключения Всероссийского государственного научно-исследовательского института контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов о соответствии нормативно-технической документации на эти средства действующим ветеринарным правилам			ст. 16 Закона № 4979-I

20.	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства			абз. 3 ст. 18 Закона № 4979-І
21.	Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию			абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 2 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза России от 14.08.2017 № 403 (далее – Правила № 403), абз. 5 п. 8 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразного узелкового дерматита крупного рогатого скота, утвержденных приказом Минсельхоза России от 05.04.2017 № 166

				<p>(далее – Правила № 166), абз. 4 п. 5 Правил № 213, абз. 3 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов инфекционной анемии лошадей (ИНАН)», утвержденных приказом Минсельхоза России от 10.05.2017 № 217 (далее – Правила № 217), абз. 3 п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сапа», утвержденных приказом Минсельхоза России от 28.06.2017 № 311 (далее – Правила № 311), абз. 3 п. 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий,</p>
--	--	--	--	--

				<p>установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов оспы овец и коз, утвержденных приказом Минсельхоза России от 23.01.2018 № 24 (далее – Правила № 24), абз. 2 п. 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов вирусной геморрагической болезни кроликов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 12.12.2017 № 624 (далее – Правила № 624), абз. 3 п. 6 Правил № 623</p>
22.	<p>Специалисты госветслужбы немедленно извещаются о всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении</p>			<p>абз. 5 ст. 18 Закона № 4979-1, абз. 3 п. 6 Правил № 403, п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации</p>

				04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469), абз. 6 п. 8 Правил № 166, абз. 4 п. 6 Правил № 217, абз. 4 п. 6 Правил № 311, абз. 4 п. 7 Правил № 24, абз. 3 п. 7 Правил № 624, абз. 4 п. 6 Правил № 623
23.	Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии До прибытия специалистов госветслужбы принимать меры по изоляции подозреваемых в заболевании восприимчивых животных, а также всех восприимчивых животных, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании восприимчивыми животными, которые могли контактировать с ними, обеспечить изоляцию трупов павших восприимчивых животных в том же помещении, в котором они находились			абз. 6 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 4 п. 6 Правил № 403, абз. 6 п. 5 Правил № 213, абз. 5 п. 6 Правил № 217, абз. 5 п. 6 Правил № 311, абз. 5 п. 7 Правил № 24, абз. 4 п. 7 Правил № 624, абз. 5 п. 6 Правил № 623
24.	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и убоя животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства			абз. 7 ст. 18 Закона № 4979-І
25.	Выполняются указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями			абз. 8 ст. 18 Закона № 4979-І, абз. 5 п. 6 Правил № 403, абз. 7 п. 5 Правил № 213, абз. 8 п. 8 Правил № 166, абз. 6 п. 6 Правил № 217, абз. 6 п. 6 Правил № 311, абз. 6 п. 7 Правил № 24, абз. 5 п. 7 Правил № 624, абз. 6 п. 6 Правил № 623
26.	Не допускается загрязнение окружающей среды отходами животноводства			абз. 3 п. 8 Правил № 166, абз. 3 п. 5 Правил № 213, абз. 2 п. 6 Правил № 217, абз. 2 п. 6 Правил № 311, абз. 2 п. 7 Правил № 24
27.	Для профилактики сибирской язвы специалистами госветслужбы проводится вакцинация животных против сибирской			п. 7 Правил № 403

	язвы в соответствии с планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год			
28.	Для профилактики заразного узелкового дерматита крупного рогатого скота проводится вакцинация восприимчивых животных против заразного узелкового дерматита крупного рогатого скота вакцинами из штаммов каприпоксвирусов			п. 9 Правил № 199
29.	Ветеринарная служба предупреждена о всех случаях заболевания животных с подозрением на лейкоз (увеличение поверхностных лимфоузлов, исхудание)			абз. 4 п.2.1 Правил № 359
30.	По требованию ветеринарных специалистов предъявляются все необходимые сведения о приобретенных животных и создаются условия для проведения их осмотра, исследований и обработок			абз. 5 п.2.1 Правил № 359, абз. 6 п.3.1 Правил по борьбе с подкожными оводами и профилактике гиподерматоза крупного рогатого скота, утвержденных приказом Минсельхоза России от 16.11.2004 № 514 (далее – Правила № 514)
31.	Обеспечено проведение предусмотренных Приказом № 359 ограничительных, организационно-хозяйственных, специальных и санитарных мероприятий по предупреждению заболевания животных лейкозом, а также по ликвидации эпизоотического очага в случае его возникновения			абз. 6 п.2.1 Правил № 359
32.	Осуществляются хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивающие предупреждение возникновения заболевания животных гиподерматозом			абз. 3 п.3.1 Правил № 514
33.	По требованию ветеринарных специалистов по их требованию предоставляются животные для осмотра и противооводовых обработок			абз. 4 п.3.1 Правил № 514
34.	Выполняются указания ветеринарных специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике и борьбе с гиподерматозом			абз. 5 п.3.1 Правил № 514

35.	Обеспечивается проведение предусмотренных Правилами ограничительных мероприятий по предупреждению заболевания животных гиподерматозом			абз. 7 п.3.1 Правил № 514
36.	Соблюдаются условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по сибирской язве, ИНАН лошадей, сапа, оспы, ВГБК, АБН в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635, зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508			абз. 6 п. 6 Правил № 403, абз. 7 п. 6 Правил № 217, абз. 6 п. 6 Правил № 311, абз. 7 п. 7 Правил № 24, абз. 6 п. 7 Правил № 624, абз. 7 п. 6 Правил № 623
37.	Ежегодно проводятся обследования поголовья восприимчивых животных на ИНАН методом диффузной преципитации за исключением восприимчивых животных в возрасте до 6 месяцев. Исследованию также подлежат восприимчивые животные (за исключением восприимчивых животных в возрасте до 6 месяцев) при вывозе из хозяйств за пределы района (города), субъекта Российской Федерации не более чем за 30 дней до отправки, для спортивных лошадей - не более чем за 90 дней до отправки			п. 7 Правил № 217
38.	Все восприимчивые животные, достигшие 18-месячного возраста, на территории субъектов Российской Федерации, граничащих с неблагополучными по сапу территориями, обследуются специалистами госветслужбы на сап не менее двух раз в год - весной и осенью - путем клинического осмотра, глазной маллеиновой пробы или исследования сыворотки крови в реакции агглютинации (РА) или в реакции связывания комплемента (РСК). На территории других субъектов Российской Федерации обследования восприимчивых животных на сап проводятся один раз в год			п. 7 Правил № 311
39.	Для профилактики оспы специалистами госветслужбы проводится вакцинация восприимчивых животных против оспы			п. 8 Правил № 24

	вакцинами против оспы в соответствии с инструкциями по их применению			
40.	Для профилактики ВГБК проводится вакцинация кроликов против ВГБК вакцинами согласно инструкциям по применению			п. 8 Правил № 624
41.	Диагностические лабораторные исследования и серологические тесты по определению напряженности поствакцинального иммунитета (гриппа птиц) проводят в специализированных ветеринарных учреждениях			п. 2.1 Ветеринарных правил лабораторной диагностики гриппа А птиц, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.04.2006 № 105 (далее – Правила № 105)
42.	Отбор проб крови и патологического материала проводит ветеринарный работник, имеющий специальную подготовку			п. 2.1 Правил № 105
43.	Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для кошек и собак соблюдаются			Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов для кошек и собак, утвержденные приказом Минсельхоза России от 11.03.2003 № 381
44.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенного и пользовательного крупного рогатого скота			гл. 1 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского

				экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)») (далее – Решение № 317)
45.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенных и пользовательных овец и коз			гл. 5 Решения № 317
46.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенных и пользовательных свиней			гл. 6 Решения № 317
47.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами племенных, пользовательных и спортивных лошадей (за исключением спортивных лошадей для участия в соревнованиях)			гл. 10 Решения № 317
48.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию			гл. 14 Решения № 317

	Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами суточных цыплят, индюшат, утят, гусят, страусят и инкубационных яиц этих видов птиц			
49.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами пушных зверей, кроликов, собак и кошек			гл. 15 Решения № 317
50.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами диких, зоопарковых и цирковых животных			гл. 16 Решения № 317
51.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами северных оленей			гл. 19 Решения № 317
52.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами верблюдов и других представителей семейства верблюжьих (ламы, альпаки, викуньи)			гл. 20 Решения № 317
53.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами приматов			гл. 21 Решения № 317
54.	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами зоопарковых и цирковых животных			гл. 40 Решения № 317
55.	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в

				области ветеринарии от 05.12.2003
--	--	--	--	---

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечания» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 20
к приказу № 02/1 от 09.01.2019

Проверочный лист утвержден приказом управления ветеринарии Тамбовской области от 09.01.2019 № 02/1 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора»

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

392000, г. Тамбов, ул. Московская, 11 б

тел.:(4752) 79-24-82
post@vet.tambov.gov.ru

(адрес заполнения листа)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата заполнения листа)
_____ час. _____ мин.
(время заполнения листа)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов),

используемый должностными лицами управления ветеринарии Тамбовской области при проведении плановых проверок торговых предприятий, осуществляющих хранение, реализацию, перевозку (транспортирование) продукции животного происхождения, в том числе рынков, ярмарок и предприятий общественного питания, в том числе столовых детских учебных заведений и др. (значительный и средний риски), при организации регионального государственного ветеринарного надзора

Ограничение предмета плановой проверки: предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в проверочные листы (списки контрольных вопросов).
Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Приказ управления ветеринарии Тамбовской области о проведении плановой проверки: от _____ № _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки и соотнесение их с реквизитами нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Примечание *	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Для предприятий, осуществляющих процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации мяса и мясной продукции, а также организаций общественного питания, использующих для приготовления готовых блюд мясо и мясную продукцию			
1.1	<p>После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подвергаются послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе</p>			<p>п. 130, 131 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» - действие не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:</p> <p>а) продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;</p> <p>б) специализированная мясная продукция (за исключением мясной продукции и продуктов убоя для детского питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;</p> <p>в) мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных;</p> <p>г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;</p> <p>д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;</p> <p>е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;</p> <p>ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции непроизводственного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на</p>

				таможенной территории Таможенного союза (далее - ТР ТС 034/2013)
1.2	В переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убой продуктивных животных, не присутствуют изменения, характерные для заразных болезней животных			п. 5 ст. 19 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - действие не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях (далее – ТР ТС 021/2011)
1.3	Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в п.3 ст. 21 ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах: 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида; 4) ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 1 ст. 21 ТР ТС 021/2011, п. 129 ТР ТС 034/2013
1.4	Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции			п. 1 ст. 23 ТР ТС 021/2011
1.5	Декларация о соответствии содержит следующие сведения: - наименование и место нахождения заявителя; - наименование и место нахождения изготовителя; - информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект;			п. 9 ст. 23 ТР ТС 021/2011

	<ul style="list-style-type: none"> - наименование настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция; - заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - срок действия декларации о соответствии; - иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза сведения 			
1.6	<p>Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза.</p> <p>Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе</p>			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 131 ТР ТС 034/2013
1.7	<p>Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p> <p>Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних</p>			ст. 39 ТР ТС 021/2011, п. 106 ТР ТС 034/2013

	условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания). Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			
1.8	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			п. 91 ТР ТС 034/2013
1.9	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом			п. 92 ТР ТС 034/2013
1.10	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции			п. 93 ТР ТС 034/2013
1.11	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры			п. 94 ТР ТС 034/2013
1.12	Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное)			п. 95 ТР ТС 034/2013
1.13	Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе			п. 96 ТР ТС 034/2013

	хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°C			
1.14	Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер			п. 97 ТР ТС 034/2013
1.15	В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш			п. 98 ТР ТС 034/2013
1.16	Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается. Перевозка продуктивных животных на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим			п. 99 ТР ТС 034/2013
1.17	Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается			п. 100 ТР ТС 034/2013
1.18	После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции)			п. 101 ТР ТС 034/2013
1.19	В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции			п. 102 ТР ТС 034/2013
1.20	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)			п. 104 ТР ТС 034/2013
1.21	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, обеспечивает их			п. 105 ТР ТС 034/2013

	безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности			
1.22	<p>Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):</p> <p>а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, "мясо высокого качества", "мраморное мясо", "халяль", "кошерное мясо"), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);</p> <p>б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски "Детские", колбаса "Карапузик", "Крепыш", "Топтыжка");</p> <p>в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, "Докторская", "Любительская", "Московская", "Зернистая", "Молочная");</p> <p>г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька"), характерному рисунку на разрезе (например, "сервелат", "салями", "ветчинная"), виду используемых рецептурных компонентов (например, "свиная", "говяжья", "из свинины", "из говядины") или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, "пастрома", "балык", "купаты", "бифштекс")</p>			п. 107 ТР ТС 034/2013
1.23	В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья" или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного			п. 108 ТР ТС 034/2013
1.24	В наименовании мясной продукции			п. 109 ТР ТС 034/2013

	указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, "мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной") и виде (например, "колбасное изделие", "продукт из мяса", "полуфабрикат", "кулинарное изделие", "консервы", "продукт из шпика", "сухой продукт", "бульон") мясной продукции			
1.25	В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (например, "мясо механической обвалки")			п. 110 ТР ТС 034/2013
1.26	В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.)			п. 111 ТР ТС 034/2013
1.27	В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не содержится название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов			п. 112 ТР ТС 034/2013
1.28	В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов			п. 113 ТР ТС 034/2013
1.29	В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции содержится информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется			п. 114 ТР ТС 034/2013
1.30	В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, содержится соответствующая информация (например, "упаковано под вакуумом", "упаковано в модифицированной атмосфере")			п. 115 ТР ТС 034/2013
1.31	В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с			п. 116 ТР ТС 034/2013

	<p>изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции содержится информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности.</p> <p>В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя и мясной продукции не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.</p> <p>В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно указывается информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли</p>			
1.32	<p>Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;</p> <p>б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;</p> <p>в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:</p> <p>вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя,</p> <p>наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубков);</p> <p>наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;</p> <p>количество продуктов убоя;</p> <p>дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.</p> <p>При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки - вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации</p>			п. 117 ТР ТС 034/2013

1.33	<p>Маркировка субпродуктов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;</p> <p>б) в маркировке указываются информация о термическом состоянии (например, "охлажденное", "замороженное"), наименование субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт убоя;</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация категории субпродуктов (например, "печень говяжья охлажденная 1 категории")</p>			п. 118 ТР ТС 034/2013
1.34	<p>Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;</p> <p>б) в маркировке указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, "замороженный блок из говяжьей печени 1 категории")</p>			п. 119 ТР ТС 034/2013
1.35	<p>Маркировка полуфабрикатов и кулинарных изделий соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий"), виде мясной продукции ("полуфабрикат", "кулинарное изделие"), виде полуфабрикатов и кулинарных изделий ("рубленые", "в тесте", "фаршированные", "фарш", "формованные", "крупнокусковые", "панированные", "мелкокусковые"), а также информация о термическом состоянии ("охлажденные" - для полуфабрикатов с температурой от минус 1,5 °С до плюс 6°С в любой точке измерения, "замороженные" - для полуфабрикатов и кулинарных изделий с</p>			п. 120 ТР ТС 034/2013

	<p>температурой не выше минус 8°C в любой точке измерения);</p> <p>б) в случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя информация об этом указывается в маркировке такой продукции (например, "изготовлено из замороженного сырья");</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории полуфабрикатов;</p> <p>г) в маркировке дополнительно может указываться информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, "панированные", "с гарниром", "без гарнира", "блинчики", "пельмени", "манты")</p>			
1.36	<p>Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса", "продукт из шпика"), способе технологической обработки ("вареные", "копченые", "полукопченые", "варено-копченые", "сырокопченые", "сыровяленые", "запеченные", "копчено-запеченные", "варено-запеченные", "жареные", "соленые");</p> <p>б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный");</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;</p> <p>г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "колбаски", "сосиски", "сардельки", "шпикачки", "колбасный хлеб");</p> <p>д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька")</p>			п. 121 ТР ТС 034/2013
1.37	<p>Маркировка консервов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("консервы") и способе</p>			п. 122 ТР ТС 034/2013

	<p>технологической обработки ("стерилизованные", "пастеризованные");</p> <p>б) в маркировке указывается информация о виде консервов ("кусковые", "рубленые", "фаршевые", "паштетные", "ветчинные");</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов;</p> <p>г) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки</p>			
1.38	<p>Маркировка сухих продуктов и бульонов соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) в маркировке сухих продуктов указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной") и виде мясной продукции ("сухой продукт");</p> <p>б) в маркировке бульонов указывается информация о группе мясной продукции ("мясной"), способе технологической обработки ("сухой", "консервированный", "жидкий") и виде мясной продукции ("бульон") (например, "бульон мясной концентрированный")</p>			п. 123 ТР ТС 034/2013
1.39	<p>Маркировка топленых животных жиров должна соответствовать требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) в маркировке указывается информация о виде продуктивного животного (например, "жир свиной топленый", "жир говяжий топленый");</p> <p>б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный")</p>			п. 124 ТР ТС 034/2013
1.40	<p>Маркировка желатина соответствует требованиям, указанным в п. 106 - 116 ТР ТС 034/2013, а также в маркировке желатина указывается информация о марке желатина (при наличии)</p>			п. 125 ТР ТС 034/2013
1.41	<p>Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания соответствует требованиям, указанным в</p>			п. 126 ТР ТС 034/2013

	<p>п. 106 - 125 ТР ТС 034/2013, а также следующим требованиям:</p> <p>а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей ("для детей раннего возраста", "для детей дошкольного возраста", "для детей школьного возраста"), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, "для питания детей с 6 лет");</p> <p>б) в маркировке мясной продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;</p> <p>в) в маркировке указывается (при наличии) информация о классе мясной продукции;</p> <p>г) в маркировке мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, "гомогенизированные", "пюреобразные", "крупноизмельченные"), а также рекомендации по ее потреблению</p>			
1.42	Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе			п. 130 ТР ТС 034/2013
1.43	Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке			п. 132 ТР ТС 034/2013
1.44	<p>Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение.</p> <p>Продукты убоя и мясная продукция, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза</p>			п. 147 ТР ТС 034/2013

1.45	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя и мясной продукции наносится на товаросопроводительную документацию			п. 148 ТР ТС 034/2013
1.46	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза продуктов убоя и мясной продукции, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию			п. 149 ТР ТС 034/2013
1.47	Микробиологические показатели безопасности продуктов убоя и мясной продукции соответствуют нормативам ТР ТС 034/2013			Приложение № 1 к ТР ТС 034/2013
1.48	Микробиологические показатели безопасности (промышленной стерильности) консервов соответствуют нормативам ТР ТС 034/2013			Приложение № 2 к ТР ТС 034/2013
1.49	Гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства мясной продукции для детского питания, соответствуют нормативам ТР ТС 034/2013			Приложение № 3 к ТР ТС 034/2013
1.50	Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания, установленные ТР ТС 034/2013, соблюдаются			Приложение № 4 к ТР ТС 034/2013
1.51	Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании не превышают установленные ТР ТС 034/2013 нормативы			Приложение № 5 к ТР ТС 034/2013
2.	Выполнение обязательных требований в области ветеринарии на соответствие уровню биологической безопасности на предприятиях осуществляющих хранение продукции свиноводства			

2.1	<p>Предприятия, осуществляющие хранение продукции свиноводства II компартмента, соответствуют следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах не осуществляется хранение продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах, указанных в I компартмента, убитых в хозяйствах, указанных в I компартмента, или переработанной в хозяйствах I компартмента;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I компартмента, убитых в хозяйствах I компартмента, или переработанной в хозяйствах I компартмента</p>			<p>п. 16.2 Правил определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденных приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258 (далее – Правила № 258)</p>
2.2	<p>К компартменту III относятся предприятия, осуществляющие хранение свиноводческой продукции, которые соответствуют критериям, перечисленным в пункте 16.2 Правил № 258, а также следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах не осуществляется хранение продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах, указанных в I и II компартментов, убитых в хозяйствах I и II компартментов, или переработанной в хозяйствах I и II компартментов;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I и II компартментов, убитых в хозяйствах I и II компартментов, или переработанной в хозяйствах I и II компартментов</p>			<p>п. 16.3 Правил № 258</p>
2.3	<p>К компартменту IV относятся предприятия, осуществляющие хранение свиноводческой продукции, которые соответствуют критериям, перечисленным в пункте 16.3 Правил № 258, а также следующим критериям:</p> <p>а) в хозяйствах не осуществляется хранение продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I, II и III компартментов, убитых в хозяйствах I, II и III компартментов, или переработанной в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>б) транспорт не используется для перевозки продукции свиноводства, полученной от свиней, выращенных в хозяйствах I, II и III компартментов, убитых в хозяйствах I, II и III компартментов, или переработанной в хозяйствах I, II и III компартментов;</p> <p>в) хозяйство работает под контролем ветеринарного инспектора</p>			<p>п. 16.4 Правил № 258</p>

3.	Для предприятий, осуществляющих процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации молока и молочной продукции, а также организаций общественного питания, использующих для приготовления готовых блюд молоко и молочные продукты			
3.1	Молоко и молочная продукция, соответствующие требованиям ТР ТС 033/2013, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, прошедшие процедуру оценки (подтверждения) соответствия, имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза			п. 8 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» - действие не распространяется на следующую продукцию: а) продукты, изготовленные на основе молока и молочной продукции, предназначенные для использования в специализированном питании (за исключением молока и молочной продукции для детского питания); б) кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции; в) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации молока и молочной продукции, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза (далее - ТР ТС 033/2013)
3.2	При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в тару потребителя продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) предоставляют потребителям соответствующие документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государства-члена, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока			п. 10 ТР ТС 033/2013
3.3	Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, выдаваемым			п. 12 ТР ТС 033/2013

	уполномоченным органом государства-члена, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа			
3.4	Перемещаемая между государствами-членами молочная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Каждая партия молока и молочной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору) ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления			п. 13 ТР ТС 033/2013
3.5	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов.			п. 15 ТР ТС 033/2013
3.6	Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.			п. 16, приложения № 1 - 4 ТР ТС 033/2013
3.7	Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 17, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
3.8	Показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п.18, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
3.9	Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 °С - 2 °С в течение не более 2 ч.			п. 20 ТР ТС 033/2013

3.10	При применении предварительной термической обработки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указаны в товаросопроводительной документации к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам			п. 23 ТР ТС 033/2013
3.11	Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4 °С - 2 °С, сырых сливок - при температуре не выше 8 °С			п. 26 ТР ТС 033/2013
3.12	Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4°С ± 2°С			п. 27 ТР ТС 033/2013
3.13	При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем			п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 28 ТР ТС 033/2013
3.14	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец довел информацию о такой продукции до потребителя			п. 13 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 28 ТР ТС 033/2013
3.15	Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013			п. 1 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
3.16	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или			п. 2 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013

	иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии			
3.17	Пищевая продукция, указанная в п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011, до проведения ее утилизации направлена на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету			п. 3 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
3.18	Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды			п. 5 ст. 18 ТР ТС 021/2011 п. 29, ТР ТС 033/2013
3.19	В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации			п. 6 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
3.20	Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию			п. 7 ст. 18 ТР ТС 021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
3.21	При утилизации пищевой продукции, не			п. 8 ст. 18 ТР ТС

	соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец предоставляет в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза			021/2011, п. 29 ТР ТС 033/2013
3.22	Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению безопасна. Молочная продукция соответствует требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется			п. 30 ТР ТС 033/2013
3.23	Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не превышают нормы, установленные ТР ТС 033/2013			п. 32, приложения № 1 - 4 ТР ТС 033/2013
3.24	Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 033/2013			п. 33, приложения № 1 - 8 ТР ТС 033/2013
3.25	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 35, приложение № 3 ТР ТС 033/2013
3.26	Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013			п. 36, приложение № 1 ТР ТС 033/2013
3.27	Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока			п. 37 ТР ТС 033/2013

	идентифицированные, непатогенные, нетоксигенные и обладают свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 033/2013			
3.28	Ферментные препараты для производства продуктов переработки молока обладают активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствуют требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на ферментные препараты для производства продуктов переработки молока			п. 38 ТР ТС 033/2013
3.29	Уровни микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не превышают допустимые уровни, установленные в приложении № 8 к ТР ТС 033/2013			п. 39 ТР ТС 033/2013
3.30	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции			п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.31	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции			п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.32	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции			п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.33	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой			п. 4 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013

	продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции			
3.34	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров выполнена из моющихся и нетоксичных материалов			п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.35	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 6 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.36	При хранении пищевой соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения обеспечивают соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза			п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.37	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции			п. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.38	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции			п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 47 ТР ТС 033/2013
3.39	Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста соответствуют требованиям, установленным ТР ТС 033/2013, а также требованиям, установленным в ст. 8 ТР ТС 021/2011, и безопасны для здоровья детей			п. 48 ТР ТС 033/2013

3.40	Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста соответствуют нормам ТР ТС 033/2013			п. 49 ТР ТС 033/2013, приложение №9
3.41	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013. Количество микроорганизмов функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока, добавляемых в сухую смесь при производстве сухих кисломолочных смесей для питания детей раннего возраста, соответствует нормам, установленным ТР ТС 033/2013. Показатели микробиологической безопасности в продукции детского питания на молочной основе, адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесях (в том числе сухих), сухих кисломолочных смесях, молочных напитках (в том числе сухих) для питания детей раннего возраста, молочных кашах, готовых к употреблению, и молочных кашах сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям, соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013			п. 50 ТР ТС 033/2013, приложение № 2
3.42	Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах, молочных составных			п. 51 ТР ТС 033/2013, приложение № 10

	продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013			
3.43	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных продуктах, молочных составных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста соответствуют нормам, установленным ТР ТС 033/2013			п. 52 ТР ТС 033/2013, приложение № 11
3.44	Молочная продукция, предназначенная для реализации, расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока их годности			п. 60 ТР ТС 033/2013
3.45	Продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в обращение на таможенной территории Таможенного союза только фасованной и упакованной в герметичную упаковку. Жидкая продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в упаковке объемом не более 2 л, пастообразные продукты детского питания - объемом не более 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу)			п. 62 ТР ТС 033/2013
3.46	При реализации нефасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока не допускается использование упаковки потребителя (покупателя) кроме случаев, указанных в п. 10 ТР ТС 033/2013			п. 63 ТР ТС 033/2013
3.47	Порционная (нарезанная) молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих соответствие безопасности такой продукции требованиям настоящего технического регламента			п. 64 ТР ТС 033/2013
3.48	Каждая упаковка молочной продукции имеет маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии с разделом XII ТР ТС 033/2013			п. 65 ТР ТС 033/2013
3.49	Молоко и молочная продукция сопровождается информацией для потребителей, соответствующей требованиям			п. 66 ТР ТС 033/2013

	технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям настоящего технического регламента			
3.50	<p>На каждую единицу групповой, многооборотной или транспортной упаковки молока или молочной продукции нанесена маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:</p> <p>а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);</p> <p>б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);</p> <p>в) номер партии молока или молочной продукции;</p> <p>г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;</p> <p>д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;</p> <p>е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать)</p>			п. 67 ТР ТС 033/2013
3.51	При обертывании групповой или транспортной упаковки молока или молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является маркировка потребительской тары			п. 68 ТР ТС 033/2013
3.52	Наименования молока и молочной продукции соответствуют понятиям, установленным в разделе II ТР ТС 033/2013. Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий, установленных в разделе II настоящего технического регламента, в маркировочном тексте не регламентируется,			п. 69 ТР ТС 033/2013

	<p>например: "цельное молоко", "молоко цельное", "масло сливочное", "сливочное масло". При формировании наименования восстановленного молока требуется указание непосредственно в наименование основного сырья, используемого при изготовлении продукта, шрифтом одинакового размера, например: "восстановленное молоко из сухого молока", "восстановленное молоко из концентрированного молока", "восстановленное молоко из сухого и сгущенного молока". Допускается не указывать в наименовании масла сливочного классификационные признаки, характеризующие особенности его технологии (сладкосливочное, несоленое) в случае, если при его производстве не используются заквасочные микроорганизмы и поваренная соль</p>			
3.53	Вид сельскохозяйственных животных (за исключением коров, от которых получено молоко), указан на этикетках упаковок перед понятием "молоко" или после этого понятия			п. 70 ТР ТС 033/2013
3.54	Понятия, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов переработки молока, указаны на этикетках упаковок после понятия "молоко" или наименований продуктов переработки молока, например: "молоко пастеризованное", "сливки стерилизованные"			п. 71 ТР ТС 033/2013
3.55	Наименования молочных составных продуктов состоят из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: "творог с кусочками фруктов", "кефир фруктовый", "сыр плавленый с ветчиной"			п. 73 ТР ТС 033/2013
3.56	При формировании наименований кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками, допускается использование приставки "био" с наименованием продуктов переработки молока, например: "биокефир", "биоряженка"			п. 74 ТР ТС 033/2013
3.57	Не допускается использование понятий, относящихся к кисломолочным продуктам (айран, ацидофилин, варенец, йогурт, кефир, кумыс, кумысный продукт, простокваша, мечниковская простокваша, ряженка, сметана, творог), в маркировке молочкосодержащего продукта или сквашенного продукта,			п. 75 ТР ТС 033/2013

	<p>произведенных в соответствии с технологией производства соответствующего кисломолочного продукта. В маркировке молокосодержащего продукта или сквашенного продукта слова "молокосодержащий" или "сквашенный" заменяются словами, характеризующими технологию производства таких продуктов, например: "кефирный", "кефирный термизированный", "йогуртный", "йогуртный термизированный". В кисломолочном продукте, произведенном по технологии производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и одного или нескольких видов дрожжей, входящих в состав микроорганизмов (микрофлоры) кефирных грибков, в наименовании используется понятие "кефирный продукт", которое наносится шрифтом одинакового размера</p>			
3.58	<p>Понятия "обогащенный", "обогащенное" используются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией в маркировке о наличии и количестве добавленных в эти продукты веществ</p>			п. 78 ТР ТС 033/2013
3.59	<p>В случае если продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным ТР ТС 033/2013, не используются в наименованиях ассортиментных знаков и других дополнительных наименованиях молока и продуктов переработки молока понятия, установленные в разделе II ТР ТС 033/2013</p>			п. 79 ТР ТС 033/2013
3.60	<p>Информация об использовании заменителя молочного жира при производстве молокосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира его заменителем (за исключением сливочно-растительных спредов), включается в наименование вида молокосодержащего продукта на лицевой стороне потребительской упаковки (после наименования молокосодержащего продукта следуют слова: "с заменителем молочного жира"), например: "сметанный продукт с заменителем молочного жира", "сырок с заменителем молочного жира"</p>			п. 81 ТР ТС 033/2013
3.61	<p>Для молокосодержащих продуктов (кроме сквашенных продуктов) не допускается использование понятий, установленных ТР</p>			п. 82 ТР ТС 033/2013

	<p>ТС 033/2013 для молока, молочных продуктов и молочных составных продуктов, в том числе слов или части слов, входящих в состав этих понятий, их различных сочетаний, в наименованиях товарных знаков (торговых марок) при маркировке молокосодержащих продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение. Для побочных продуктов переработки молока, полученных в процессе производства молокосодержащих продуктов, используются наименования "сывороточный продукт" и "пахтовый продукт"</p>			
3.62	<p>Не допускается использование понятия "масло", в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной и спреда сливочно-растительного, в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение. Не допускается использование понятия "масло топленое", в том числе в наименованиях товарных знаков (торговых марок), при нанесении маркировки на этикетки сливочнорастительной топленой смеси в рекламных или иных целях, которые могут ввести потребителя в заблуждение</p>			п. 83 ТР ТС 033/2013
3.63	<p>В маркировке молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с заменителем молочного жира должны содержаться наименования указанной продукции, соответствующие понятиям, установленным в разделе II ТР ТС 033/2013. При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера. Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" в наименовании в маркировке мороженого, в состав которого входит заменитель молочного жира</p>			п. 84 ТР ТС 033/2013
3.64	<p>Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, сопровождаются товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:</p> <p>а) наименование (сырое молоко, сырое</p>			п. 85 ТР ТС 033/2013

	<p>обезжиренное молоко, сырые сливки);</p> <p>б) показатели идентификации, установленные в приложениях № 6 и 7 к ТР ТС 033/2013, при возможности их определения;</p> <p>в) наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом));</p> <p>г) объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг);</p> <p>д) дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>е) температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>ж) номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок</p>			
3.65	<p>На потребительской упаковке продуктов переработки молока имеется маркировка, содержащая следующую информацию:</p> <p>а) наименование продукта переработки молока (в соответствии с понятиями, установленными разделом II, и положениями раздела X настоящего технического регламента, с соблюдением требований к их применению, установленных настоящим разделом);</p> <p>б) массовая доля жира (в процентах) (кроме обезжиренных продуктов, сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов); массовая доля жира в сухом веществе (в процентах) для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. Для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "от... до..." в процентах с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом. Для сухих молочных адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей, сухих кисломолочных смесей, сухих молочных напитков для питания детей раннего возраста, молочных каш, готовых к употреблению, и молочных каш сухих (восстанавливаемых до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста допускается</p>			п. 86 ТР ТС 033/2013

<p>указывать массовую долю жира в граммах в маркировочном тексте в разделе "Пищевая ценность";</p> <p>в) массовая доля молочного жира (в процентах к жировой фазе) (для молокосодержащих продуктов);</p> <p>г) наименование и местонахождение изготовителя продуктов переработки молока (юридический адрес, включая страну, адрес места производства продуктов переработки молока (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза, зарегистрированной на территории Таможенного союза;</p> <p>д) товарный знак (торговая марка) (при наличии);</p> <p>е) масса нетто или объем продукта переработки молока (в доступном для прочтения месте на потребительской упаковке);</p> <p>ж) состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт указывается в разделе "Состав" маркировочного текста под своим наименованием. Молочный продукт, входящий в состав молочного составного продукта и (или) молокосодержащего продукта, указывается в разделе "Состав" маркировочного текста под своим наименованием. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс "Е", функциональные компоненты, используемые в процессе производства, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать), ароматизаторы (в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012. № 58 (ТР ТС 029/2012). Компоненты, входящие в состав глазури, указываются в разделе "Состав" маркировочного текста с учетом требований для составного компонента. Порядок изложения информации о компоненте молочной продукции, являющимся многокомпонентным пищевым</p>			
---	--	--	--

	<p>продуктом, производится в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012);</p> <p>з) пищевая ценность продуктов переработки молока, произведенных из цельного молока (допускается указывать пищевую ценность в диапазоне "от... до...");</p> <p>и) содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте (не подвергнутом термической обработке после сквашивания) микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски) - колониеобразующих единиц в 1 г продукта);</p> <p>к) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления (при наличии регламентированного в установленном порядке показателя дозы потребления) и особенностей употребления продукта (при необходимости);</p> <p>л) документ, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться продукция (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать)</p>			
3.66	<p>В маркировке концентрированной или сгущенной молочной продукции и сухой молочной продукции содержится следующая дополнительная информация:</p> <p>а) дата производства (изготовления) и срок годности продукта (наносится на крышку или на дно банки либо пачки). При указании срока годности словами "годен до" или "использовать до" рядом с такими словами наносится указание места, где была нанесена такая информация, например: "смотри на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду" или "смотри на крышке или на дне пачки". При указании срока годности словами "годен в течение" или "употребить до" рядом с такими словами наносится срок годности (месяц) и надпись: "дата производства указана на крышке или на дне банки в первом или во втором ряду" или "дата производства указана на крышке или на дне</p>			п. 87 ТР ТС 033/2013

	пачки"; б) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока, концентрированных (сгущенных) с сахаром (указывается в разделе "Состав продукта переработки молока" маркировочного текста)			
3.67	В маркировке сыра, сырных продуктов содержится следующая дополнительная информация: а) вид основной заквасочной микрофлоры (маркировочный текст формулируется изготовителем); б) природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов			п. 89 ТР ТС 033/2013
3.68	В маркировке продуктов детского питания, соответствующих требованиям, установленным в разделе X ТР ТС 033/2013, предназначенных для питания детей раннего содержится следующая дополнительная информация: а) рекомендации по использованию соответствующего продукта; б) условия приготовления, условия хранения и использования соответствующего продукта после вскрытия потребительской упаковки; в) возраст ребенка (указывается цифрами без сокращения слов), для которого предназначен соответствующий продукт: с рождения - адаптированные или частично адаптированные начальные молочные смеси (в том числе сухие и на основе частично гидролизированных белков), сухие кисломолочные смеси; старше (от, с) 6 месяцев - адаптированные или частично адаптированные последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси; старше (от, с) 6 месяцев - молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, творог и продукты на основе творога; старше (от, с) 8 месяцев - питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 4 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта); старше (от, с) 8 месяцев - питьевые сливки (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) 6 месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта); старше (от, с) 8 месяцев - кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты; г) состав продукта (с указанием наименований			п. 90 ТР ТС 033/2013

	использованных растительных масел и углеводов); д) пищевая ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (при обогащении продукта - проценты от суточной потребности)			
3.69	На упаковках адаптированных или частично адаптированных начальных или последующих молочных смесей (в том числе сухих) должна наноситься предупреждающая надпись: "Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание". В маркировке на заменителях женского молока не должно содержаться изображений детей			п. 91 ТР ТС 033/2013
3.70	Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах и молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного или детей школьного возраста, соответствует требованиям, установленным в пункте 86 ТР ТС 033/2013			п. 92 ТР ТС 033/2013
3.71	Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такой продукции не превышают допустимые пределы, установленные в приложении № 16 к ТР ТС 033/2013. Показатели пищевой ценности молочной продукции должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) молочной продукции изготовителем, или расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов			п. 93 ТР ТС 033/2013
3.72	Количество веществ, введенных в обогащенную молочную продукцию, указывается с учетом их содержания в указанной продукции в конце срока ее годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в молочной продукции в течение срока ее годности при производстве такой продукции допускается увеличение содержания в ней витаминов, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов			п. 94 ТР ТС 033/2013

	для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям			
3.73	Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской упаковки с использованием шрифта одного размера не менее 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее 100 мл (г) - с использованием шрифта одного размера не менее 8,5 кегля			п. 95 ТР ТС 033/2013
3.74	При невозможности размещения всего объема необходимой информации в маркировке на потребительской упаковке продукта часть информации размещается на листке-вкладыше (за исключением наименования продукта, значений массовой доли жира, массы нетто или объема продукта, даты его изготовления и срока годности, наименования изготовителя), а на потребительской упаковке такого продукта должна размещаться надпись: "Дополнительная информация - см. листок-вкладыш"			п. 96 ТР ТС 033/2013
3.75	Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в следующих формах: а) декларирование соответствия; б) государственная регистрация продуктов детского питания - в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011); в) государственная регистрация молочной продукции нового вида - в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011); г) ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, поставляемых на предприятие для дальнейшей переработки. Для продукции, указанной в подпунктах "б" - "г" пункта и прошедшей оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента, принятие декларации о соответствии не требуется			п. 99, 100 ТР ТС 033/2013
3.76	Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молока и молочной продукции требованиям ТР ТС 033/2013 осуществляется в форме государственного контроля (надзора)			п. 103 ТР ТС 033/2013

3.77	Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат: сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки при их перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта; объединенные партии, а также части партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок			п. 104 ТР ТС 033/2013
3.78	Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям ТР ТС 033/2013 и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия требованиям, установленным в разделе XIV ТР ТС 033/2013, имеет маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза			п. 111 ТР ТС 033/2013
3.79	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском молока и молочной продукции в обращение на рынок государств-членов			п. 112 ТР ТС 033/2013
3.80	Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза наносится на упаковку любым способом, обеспечивающим его четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молока и молочной продукции. Для молока в транспортной упаковке, в том числе в цистернах, допускается нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза в сопроводительных документах			п. 113 ТР ТС 033/2013
3.81	Молоко и молочная продукция (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием), питательные среды для заквасок, молокосвёртывающие препараты, смеси сухие для мороженого соответствуют микробиологическим нормативам безопасности (патогенные) ТР ТС 021/2011			Приложение № 1 к ТР ТС 021/2011

3.82	Гигиенические требования безопасности к молоку и молочным продуктам соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011
3.83	Требования, предъявляемые к молоку и продуктам переработки молока; ферментным препаратам молокосвертывающим соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложения ко всем разделам ТР ТС 021/2011
3.84	Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 молока и молочной продукции			Приложение № 4 к ТР ТС 021/2011
3.85	Требования, предъявляемые к молоку и молочной продукции соответствуют, ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
4.	Для предприятий, осуществляющих процессы хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации рыбы и рыбной продукции, а также организаций общественного питания, использующих для приготовления готовых блюд рыбу и рыбную продукцию			
4.1	Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение при ее соответствии ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и при условии, что она прошла оценку соответствия согласно разделу XI ТР ЕАЭС 040/2016			п. 8 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» - действие регламента не распространяется на: а) процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений; б) специализированную пищевую рыбную продукцию (за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания); в) биологически активные добавки к пище и пищевые добавки, которые изготовлены на основе рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений; г) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации пищевой рыбной продукции непрямого изготовления, предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза; д) пищевую рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации такой продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Союза;

				е)продукцию из земноводных и пресмыкающихся; ж)непищевую рыбную продукцию (далее - ТР ЕАЭС 040/2016)
4.2	При обращении непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства - члена Союза (далее - государство-член), и товаросопроводительной документацией. Перемещаемая между государствами-членами переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на территории Союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Пищевая рыбная продукция растительного происхождения, находящаяся в обращении, сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость такой продукции. Каждая партия пищевой рыбной продукции животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на территорию Союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления			п. 9 ТР ЕАЭС 040/2016
4.3	Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза			п. 10 ТР ЕАЭС 040/2016
4.4	Не допускается обращение на территории Союза пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе пищевой рыбной продукции с истекшим сроком годности			п. 11 ТР ЕАЭС 040/2016
4.5	Пищевая рыбная продукция, не соответствующая требованиям ТР ЕАЭС			п. 12 ТР ЕАЭС 040/2016

	040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая рыбная продукция с истекшим сроком годности, а также пищевая рыбная продукция, собственник которой не может подтвердить происхождение пищевой рыбной продукции для обеспечения ее прослеживаемости, подлежит изъятию из обращения собственником пищевой рыбной продукции самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства-члена			
4.6	Пищевая рыбная продукция соответствует требованиям безопасности, установленным ТР ЕАЭС 040/2016, требованиям безопасности согласно приложениям № 1 - 6, а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)			п. 13 ТР ЕАЭС 040/2016
4.7	Пищевая рыбная продукция изготовлена из водных биологических ресурсов, извлеченных (выловленных) из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами государств-членов, и объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении. Данные мониторинга размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на официальных сайтах уполномоченных органов государств-членов			п. 14 ТР ЕАЭС 040/2016
4.8	Пищевая продукция аквакультуры не содержит натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы. Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств), содержание которых в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения контролируется на основании информации об их применении (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), предоставляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, импортером), при выпуске ее в обращение на территории Союза,			п. 15 ТР ЕАЭС 040/2016

	не превышают допустимые уровни, установленные приложением № 2 к ТР ЕАЭС 040/2016			
4.9	<p>К обращению не допускается следующая пищевая рыбная продукция:</p> <p>а) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые);</p> <p>б) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям;</p> <p>в) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18° С;</p> <p>г) подвергнутая размораживанию в период хранения;</p> <p>д) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)</p>			п. 16 ТР ЕАЭС 040/2016
4.10	<p>Живая рыба с признаками засыпания реализуется как рыба-сырец (свежая) или направляется на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания незамедлительно направляется на потрошение. Не допускается реализация малоактивных ракообразных, моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем, а также неполных моллюсков и иглокожих. Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни, незамедлительно направляются на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание. Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски направляются на реализацию и переработку только в живом виде. Живые трепанги после вылова незамедлительно подвергаются разделке. Живые устрицы укладываются вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки - выпуклой створкой раковины вниз. У живых двустворчатых моллюсков створки плотно закрываются или приоткрываются, но при постукивании должны закрываться. Живые ракообразные, иглокожие и моллюски реагируют на механическое воздействие. Живые двустворчатые моллюски перед выпуском в обращение проходят необходимую передержку в распределительно-очистительном центре. Живые двустворчатые моллюски не подвергаются повторному</p>			п. 17 ТР ЕАЭС 040/2016

	погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для реализации			
4.11	Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, разделяется с удалением и последующей утилизацией таких частей			п. 18 ТР ЕАЭС 040/2016
4.12	Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения исследуются на наличие паразитов (паразитарных поражений). В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения обезвреживаются соответствующими методами. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение подвергается замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции			п. 19, приложение № 3 к ТР ЕАЭС 040/2016
4.13	Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами			п. 20 ТР ЕАЭС 040/2016
4.14	При разногласиях в оценке органолептических показателей переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения проводится определение показателя общего азота летучих оснований. Пищевая рыбная продукция считается непригодной для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении следующих предельных норм общего азота летучих оснований: 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб			п. 21 ТР ЕАЭС 040/2016

4.15	Процессы хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции соответствуют требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)			п. 54 ТР ЕАЭС 040/2016
4.16	Материалы, контактирующие с пищевой рыбной продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			п. 55 ТР ЕАЭС 040/2016
4.17	В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции			п. 56 ТР ЕАЭС 040/2016
4.18	При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований: а) охлажденная пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока; б) мороженая пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше минус 18 °С; в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С; г) живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, произведены из материалов, не изменяющих качество воды			п. 57 ТР ЕАЭС 040/2016
4.19	В холодильных камерах пищевая рыбная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями существуют проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции			п. 58 ТР ЕАЭС 040/2016
4.20	Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для			п. 59 ТР ЕАЭС 040/2016

	записи температуры			
4.21	Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)			п. 60 ТР ЕАЭС 040/2016
4.22	Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не превышает 2 °С			п. 61 ТР ЕАЭС 040/2016
4.23	Не допускается хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер			п. 62 ТР ЕАЭС 040/2016
4.24	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим			п. 63 ТР ЕАЭС 040/2016
4.25	Перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается			п. 64 ТР ЕАЭС 040/2016
4.26	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции			п. 65 ТР ЕАЭС 040/2016
4.27	Внутренние поверхности транспортного средства гладкие, легко поддающиеся мойке и дезинфекции			п. 66 ТР ЕАЭС 040/2016
4.28	На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы			п. 67 ТР ЕАЭС 040/2016
4.29	Упаковка для пищевой рыбной продукции соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и требованиям технического регламента Таможенного союза "О			п. 68 ТР ЕАЭС 040/2016

	безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)			
4.30	Упаковка, используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, обеспечивает сток талой воды			п. 71 ТР ЕАЭС 040/2016
4.31	Маркировка пищевой рыбной продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, наносится на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов - на государственном (государственных) языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Предусмотренные пунктом 73 ТР ЕАЭС 040/2016 и пунктом 13 части 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) сведения о пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции			п. 72 ТР ЕАЭС 040/2016
4.32	Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции содержит следующие сведения: а) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя: наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбный кулинарный полуфабрикат", "рыбные консервы"); зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "палтус черный гренландский"); вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "филе трески", "спинка минтая", "тушка сельди"); вид обработки (например, "пастеризованная", "маринованная", "восстановленная"). Для имитированной пищевой рыбной продукции информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования шрифтом, не отличающимся от шрифта, использованного для наименования продукта, включая размер этого шрифта; б) для переработанной пищевой рыбной продукции - информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к			п. 73 ТР ЕАЭС 040/2016

<p>объектам аквакультуры; в) информация о составе пищевой рыбной продукции;</p> <p>г) наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;</p> <p>д) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания). Маркировка пищевой рыбной продукции, упакованной не в месте изготовления этой продукции (за исключением случаев упаковывания пищевой рыбной продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должна содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой рыбной продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя;</p> <p>е) срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);</p> <p>ж) условия хранения пищевой рыбной продукции;</p> <p>з) масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);</p> <p>и) информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);</p> <p>к) состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);</p> <p>л) наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);</p> <p>м) рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;</p> <p>н) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);</p> <p>о) информация о замораживании</p>			
---	--	--	--

	<p>(охлаждении) пищевой рыбной продукции;</p> <p>п) массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);</p> <p>р) показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);</p> <p>с) сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;</p> <p>г) единый знак обращения продукции на рынке Союза</p>			
4.33	<p>Наименование, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой рыбной продукции, сведения о наличии в составе пищевой рыбной продукции аллергенов наносятся на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Остальные сведения наносятся на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице</p>			п. 74 ТР ЕАЭС 040/2016
4.34	<p>Маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания, наносимая на упаковку, содержит информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста. Маркировка пищевой продукции прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе дополнительно содержит рекомендуемые сроки введения этой продукции в питание детей раннего возраста: пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе из трески, хека, судака, рыб семейства лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб - старше 8 месяцев жизни; пюреобразные рыбные консервы (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 3 мм) - старше 8 месяцев жизни; крупноизмельченные рыбные консервы (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 5 мм) - старше 9 месяцев жизни</p>			п. 75 ТР ЕАЭС 040/2016
4.35	<p>Для следующих групп пищевой рыбной продукции маркировка содержит следующую дополнительную информацию:</p> <p>а) живая рыба: рыба семейства осетровых -</p>			п. 76 ТР ЕАЭС 040/2016

<p>слова "при засыпании рыбу незамедлительно потрошить с удалением сфинктера";</p> <p>б) мороженная пищевая рыбная продукция: сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе); масса нетто пищевой рыбной продукции без глазури (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);</p> <p>в) пищевая рыбная продукция, произведенная из мороженой пищевой рыбной продукции, - слова "произведено из мороженого сырья";</p> <p>г) пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция, в процессе производства которой используются коптильные препараты, - информация об использовании коптильных препаратов;</p> <p>д) рыбные кулинарные изделия - слова "продукция, готовая к употреблению";</p> <p>е) имитированная пищевая рыбная продукция - информация об имитации;</p> <p>ж) рыбные кулинарные полуфабрикаты - слова "кулинарный полуфабрикат";</p> <p>з) рыбные консервы - методом выдавливания или несмываемой краской на наружную поверхность банок наносятся знаки условных обозначений: дата производства продукции: число - две цифры (до цифры "9" включительно впереди ставится цифра "0"), месяц - две цифры (до цифры "9" включительно впереди ставится цифра "0"), год - две последние цифры; ассортиментный знак (от одного до трех знаков - цифры или буквы, кроме буквы "Р") и номер предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков - цифры и буквы) (при наличии); номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква "Р"). При нанесении даты производства продукции, ассортиментного знака, номера предприятия-изготовителя, номера смены и индекса рыбной промышленности между ними оставляют пропуск в один знак или два знака. При маркировании литографированных банок на крышку (дно) банки наносятся реквизиты, отсутствующие на литографии, при условии, что дата производства продукции указана перед другими реквизитами. Допускается не наносить индекс рыбной промышленности; и) икра: вид рыбы, от которой получена икра; зернистая икра, произведенная из мороженой икры рыб семейства лососевых, - слова "произведена из мороженого сырья"; икра, полученная от гибридов рыб семейства осетровых, - наименование гибрида или сочетание видов водных биологических</p>			
---	--	--	--

	ресурсов (например, слова "икра зернистая русско-ленского осетра")			
4.36	Маркировка пищевой рыбной продукции, помещенной в транспортную упаковку, осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)			п. 77 ТР ЕАЭС 040/2016
4.37	Пищевая рыбная продукция перед выпуском в обращение подлежит оценке соответствия			п. 80 ТР ЕАЭС 040/2016
4.38	Оценка соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением продукции, указанной в пункте 84 ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, проводится в следующих формах: а) подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции, за исключением пищевой рыбной продукции для детского питания, пищевой рыбной продукции нового вида, непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения (в том числе живой рыбы и живых водных беспозвоночных); б) государственная регистрация пищевой рыбной продукции нового вида и пищевой рыбной продукции для детского питания, за исключением непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, предназначенной для детского питания, в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011); в) ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы и живых водных беспозвоночных			п. 81 ТР ЕАЭС 040/2016
4.39	Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой рыбной продукции требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и иными техническими регламентами Союза (техническими регламентами Таможенного			п. 82 ТР ЕАЭС 040/2016

	союза), действие которых на них распространяется, за исключением процессов производства пищевой рыбной продукции, указанных в пункте 83 ТР ЕАЭС 040/2016			
4.40	Оценка соответствия пищевой рыбной продукции непромышленного изготовления и пищевой рыбной продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой рыбной продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется			п. 84 ТР ЕАЭС 040/2016
4.41	Оценка соответствия пищевой рыбной продукции животного происхождения непромышленного изготовления требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, может проводиться в форме ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 85 ТР ЕАЭС 040/2016
4.42	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, если иное не установлено техническим регламентом Таможенного союза на пищевую рыбную продукцию, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность. Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе. В форме ветеринарно-санитарной экспертизы может проводиться оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления животного происхождения требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 и иными техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 86 ТР ЕАЭС 040/2016
4.43	Ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях: 1) установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 86 ТР ЕАЭС 040/2016

	(изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных			
4.44	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена Таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам			п. 1 ст. 30 ТР ТС 021/2011, п. 86 ТР ЕАЭС 040/2016
4.45	Пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям безопасности ТР ЕАЭС 040/2016 и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно положениям ТР ЕАЭС 040/2016, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза			п. 99 ТР ЕАЭС 040/2016
4.46	Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза осуществляется перед выпуском пищевой рыбной продукции в обращение на территории Союза			п. 100 ТР ЕАЭС 040/2016
4.47	Единый знак обращения продукции на рынке Союза наносится на каждую единицу пищевой рыбной продукции (потребительскую и транспортную упаковку, или ярлык, или этикетку) любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности такой продукции. При невозможности нанесения единого знака обращения продукции на рынке Союза на потребительскую и транспортную упаковку, или ярлык, или этикетку допускается его нанесение на сопроводительные документы			п. 101 ТР ЕАЭС 040/2016
4.48	Маркировка пищевой рыбной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза свидетельствует о соответствии пищевой рыбной продукции требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется			п. 102 ТР ЕАЭС 040/2016
4.49	Микробиологические нормативы			Приложение № 1 к ТР ТС 021/2011

	безопасности (патогенные) рыбы и рыбной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			
4.50	Микробиологические нормативы безопасности рыбы и рыбной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 2 к ТР ТС 021/2011
4.51	Гигиенические требования безопасности к пищевой рыбной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 3 к ТР ТС 021/2011
4.52	Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в рыбе и рыбной продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011			Приложение № 4 к ТР ТС 021/2011
4.53	Требования, предъявляемые рыбе и рыбной продукции, соответствуют ТР ТС 021/2011			Приложение № 5 к ТР ТС 021/2011
4.54	Микробиологические показатели безопасности пищевой рыбной продукции соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 1 к ТР ТС 040/2016
4.55	Уровень содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения соответствует нормативам ТС 040/2016			Приложение № 2 к ТР ТС 040/2016
4.56	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 3 к ТР ТС 040/2016
4.57	Гигиенические требования безопасности пищевой рыбной продукции соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 4 к ТР ТС 040/2016
4.58	Пищевая ценность и показатели безопасности пищевой рыбной продукции для питания детей раннего возраста соответствуют нормативам ТС 040/2016			Приложение № 5 к ТР ТС 040/2016
4.59	При размещении на объектах внутренней торговли обеспечивается соответствие рыбы и рыбной продукции требованиям Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» и ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим			п.7 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденного постановлением

	правилам и нормам, а также обеспечивается наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, товарно-сопроводительная документация)			Правительства Республики Казахстан от 18.03.2008 № 263 (постановление Правительства РФ от 09.03.2010 № 132 «Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза» (далее – Технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»)
4.60	Реализация рыбы и рыбной продукции осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами в области ветеринарии, здравоохранения, безопасности пищевой продукции и торговой деятельности, обеспечивающими безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды			п.8 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
4.61	Живая рыба как пищевой продукт получена из естественной среды обитания непосредственно перед реализацией либо реализована после ее получения из естественной среды обитания в течение времени меньшего, чем время, после которого прекращается их жизнедеятельность			п.13 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
4.62	Живая рыба, относящаяся к продукту рыболовства, перед направлением в оборот прошла период биологической очистки для исключения наличия корма в желудке и кишечнике.			п.14 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

	<p>Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, разделана с удалением и последующей утилизацией опасных частей.</p> <p>Рыба и рыбная продукция на стадии обращения не содержит гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.</p> <p>Не допускается для изготовления рыбной продукции использование в качестве сырья рыбы семейств <i>Canthigasteridae</i>, <i>Diodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Tetraodontidae</i>.</p> <p>Наличие глубокого обезвоживания у мороженой рыбы и рыбной продукции не более 10% от массы</p>			
4.63	<p>Не допускается нанесение на потребительскую упаковку:</p> <p>изображений рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции;</p> <p>имитированной рыбной продукции изображений, наименований рыбы и рыбной продукции, которые имитируются данной продукцией</p>			п. 56 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
4.64	<p>Маркировка содержит следующую информацию:</p> <p>принадлежность к району промысла;</p> <p>длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая);</p> <p>вид разделки;</p> <p>для мороженой продукции массу нетто указывают без учета массы глазури или специального защитного покрытия. Массовая доля глазури или защитного покрытия указывается отдельно;</p> <p>отличительное состояние или вид обработки, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение;</p> <p>информацию об использовании ионизирующего излучения;</p> <p>степень солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая);</p> <p>сорт (при наличии) или категории (для мороженого рыбного филе);</p> <p>надпись "упаковано под вакуумом" или "упаковано в газовой среде" (при использовании вакуума или газовой среды в упаковке)</p>			п. 57 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
4.65	<p>Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудованы складские помещения.</p> <p>Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются</p>			п. 58 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

	стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения содержатся в чистоте, подвергаются периодической дезинсекции и дератизации			
4.66	Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции со специальными условиями хранения оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции. Рекомендовано установить термометр, записывающий показатели температуры			п. 59 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
4.67	Перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством, имеющим санитарный паспорт, выданный территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы. Транспортные средства отвечают следующим требованиям: внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, гладкие, легко чистятся и дезинфицируются; транспортное средство оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли и водонепроницаемо для предотвращения дренажа жидкостей; оснащены контрольно-измерительными средствами			п. 60 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
4.68	По мере необходимости между погрузками проводится уборка и дезинфекция транспортных средств и/или контейнеров			п.61 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»
4.69	При хранении рыбы и рыбной продукции соблюдаются следующие условия: охлажденная рыба хранится при температуре, близкой к температуре тающего льда; мороженые рыба и рыбная продукция хранится при температуре не выше -18°C; неразделенная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше -9°C; живая рыба содержится в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без			п.62 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

	ограничения срока реализации. Емкости изготовлены из материалов, не изменяющих качество воды			
4.70	Хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых. При хранении не допускается складирование рыбы и рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений. В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, регулярно проводится механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия			п.64 Технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции
5.	Для рынков			
5.1	Оборудование рынка осуществляется управляющей рынком компанией.			п. 1 ст. 12 Федерального закона от 30.12.2006 № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (далее – ФЗ 271)
5.2	В случае осуществления деятельности по продаже пищевых продуктов животного и (или) растительного происхождения на рынке размещена и оборудована лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы			п. 4 ст. 12 ФЗ 271
5.3	В целях организации деятельности по продаже товаров (выполнению работ, оказанию услуг) на рынке управляющей рынком компанией обеспечивается соблюдение лицами, заключившими с управляющей рынком компанией договоры о предоставлении торговых мест, и продавцами требований законодательства Российской Федерации о защите прав потребителей, законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иных предусмотренных законодательством Российской Федерации требований			под. 5 п. 1 ст. 14 ФЗ 271

5.4	При осуществлении деятельности по продаже товаров (выполнению работ, оказанию услуг) на рынке продавцы соблюдают требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации о ветеринарии			под. 1 п. 1 ст. 21 ФЗ 271
5.5	При осуществлении деятельности по продаже товаров (выполнению работ, оказанию услуг) на рынке продавцы соблюдают требования, предъявляемые к продаже отдельных видов товаров			подп. 2 п. 1 ст. 21 ФЗ 271
5.6	При продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг) на рынке продавцы также своевременно в наглядной и доступной форме доводят до сведения покупателей необходимую и достоверную, обеспечивающую возможность правильного выбора товаров (работ, услуг) информацию о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях			подп. 1 п. 2 ст. 21 ФЗ 271
5.7	При продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг) на рынке продавцы в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, имеют в наличии документы, подтверждающие соответствие товаров установленным требованиям (сертификат или декларацию о соответствии либо их копии, заверенные в установленном порядке), товарно-сопроводительные документы			подп. 2 п. 2 ст. 21 ФЗ 271
5.8	Мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей. Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат также корма и кормовые добавки растительного происхождения и продукция растительного происхождения не промышленного изготовления, реализуемая на продовольственных рынках или используемая на объектах, подведомственных федеральным органам исполнительной власти в области обороны, в сфере внутренних дел, в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере исполнения наказаний, в сфере государственной охраны и в области обеспечения безопасности. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, условия использования			ст. 21 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии» (далее – Закон № 4979-І)

	<p>продукции животного происхождения и продукции растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения определяются техническими регламентами в области ветеринарии, ветеринарно-санитарными требованиями и нормами безопасности кормов и кормовых добавок, издаваемыми в соответствии с законодательством Российской Федерации. Указанные регламенты и требования устанавливают ветеринарно-санитарные нормы, которым должны соответствовать продукция животного происхождения, корма и кормовые добавки растительного происхождения, а также продукция растительного происхождения непереработанного изготовления, производимая организациями и гражданами, реализуемая ими или торговыми организациями на рынках.</p> <p>Запрещена реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непереработанного изготовления, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы утверждается федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.</p>			
5.9	<p>При проведении лабораторных исследований в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках обеспечена поточность технологического процесса и исключено пересечение потоков поступления продукции в лабораторию для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и выхода ее для последующей реализации</p>			<p>п. 8 Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии, утвержденных приказом Минсельхоза России от 05.11.2008 № 490 (далее Правила № 490)</p>
5.10	<p>Лабораторные исследования проводятся с соблюдением следующих требований:</p> <p>а) помещения ветеринарной лаборатории подключены к электро-, теплосетям, а также системе канализации и водоснабжения, оборудованы системой вентиляции воздуха, телефонной и цифровой связью;</p> <p>б) производственные помещения</p>			<p>п. 9 Правил № 490</p>

	<p>ветеринарной лаборатории должны иметь: стены с гладкими поверхностями, которые легко поддаются очистке и дезинфекции; потолок с легко моющимся покрытием; герметично закрывающиеся окна, защищенные от проникновения насекомых; потолочное освещение, обеспечивающее достаточный для осмотра уровень освещенности, а также местное и переносное освещение;</p> <p>полы из водонепроницаемых материалов с хорошим водостоком. Сточные воды должны подвергаться обеззараживанию перед их поступлением в общую канализацию;</p> <p>в) лабораторная мебель имеет покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность столов не имеет швов и трещин;</p> <p>г) при оборудовании ветеринарной лаборатории предусматриваются: мобильные высоконапорные автоматизированные установки для влажной и аэрозольной дезинфекции и дезинсекции помещений; механизированные и автоматизированные линии и приборы-автоматы для проведения диагностических исследований и анализа проб; контейнеры для сбора конфискатов от вынужденно убитых животных и трупов мелких животных;</p> <p>д) помещения, где проводят работы с инфицированными или потенциально инфицированными материалами, оборудованы бактерицидными лампами, которые используют для обеззараживания воздуха и поверхностей по режимам в соответствии с нормативными документами</p>			
5.11	Рыба и икра подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения ее пригодности к использованию для пищевых целей, а также для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации в соответствии с Правилами № 462			ст. 15 Закона № 4979, п. 2 Правил ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры, утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.10.2008 № 462
5.12	Мед прошел обязательную ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с требованиями Правил			п. 1,1 ст. 1 Правил ветеринарно-санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках, утвержденных Минсельхозпродом России от 18.07.1995

				№ 13-7-2/365 (далее – Правила № 13-7-2/365)
5.13	Мед принят на ветеринарно-санитарную экспертизу при наличии у владельца ветеринарно-санитарного паспорта пасеки и ветеринарного свидетельства			п. 2,1 ст. 2 Правил № 13-7-2/365
5.14	Тара для продажи чистая, изготовлена из материалов, допущенных Госкомсанэпиднадзором России (нержавеющая сталь, алюминиевые сплавы, стекло, эмалированная посуда и дерево, кроме дуба и хвойных пород деревьев)			п. 2,2 ст. 2 Правил № 13-7-2/365
5.15	На таре с медом, прошедшим ветсанэкспертизу, наклеены этикетки: зеленого цвета для натурального и желтого для падевого			п. 4,8 ст. 4 Правил № 13-7-2/365
5.16	Мед не прошедший ветеринарно-санитарную экспертизу и не имеющий разрешения на продажу, к реализации не допускается			п. 4.10 ст. 4 Правил № 13-7-2/365
5.17	При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в тару потребителя продавцы (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) предоставляют потребителям соответствующие документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государства-члена, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока			п. 10 ТР ТС 033/2013
5.18	Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении			п. 12 ТР ТС 033/2013

	продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа			
6.	Общие требования			
6.1	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011
6.2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п. 2 ст. 5 ТР ТС 021/2011
6.3	Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции			ч. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011
6.4	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза			п. 4 ст. 5 ТР ТС 021/2011
6.5	Показатели безопасности пищевой продукции соответствуют Приложениям 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к ТР ТС 021/2011			п. 2 ст. 7 ТР ТС 021/2011, Приложения 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к ТР ТС 021/2011

6.6	В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных			п. 5 ст.7 ТР ТС 021/2011
6.7	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции			п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.8	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, обеспечены условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции			п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.9	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции			п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.10	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции			п. 4 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.11	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и выполнена из моющихся и нетоксичных материалов			п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.12	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних			п. 6 ст. 17 ТР ТС 021/2011

	поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза			
6.13	При хранении пищевой продукции соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения обеспечивают соответствие пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.14	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции			п. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.15	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции			п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.16	Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза			п. 10 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.17	Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции			п. 11 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.18	При реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем			п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011

6.19	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя			п. 13 ст. 17 ТР ТС 021/2011
6.20	Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции			п. 1 ст. 18 ТР ТС 021/2011
6.21	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии			п. 2 ст. 18 ТР ТС 021/2011
6.22	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства-члена Таможенного союза, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней и подлежит учету			п. 3 ст. 18 ТР ТС 021/2011
6.23	При утилизации пищевой продукции с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции), по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора), владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции,			п. 4 ст. 18 ТР ТС 021/2011

	<p>осуществляет выбор способов и условий ее утилизации. Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее – уничтожение) осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды. В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации</p>			
6.24	<p>Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию</p>			п. 7 ст. 18 ТР ТС 021/2011
6.25	<p>При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства-члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец обязан представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации,</p>			п. 8 ст. 18 ТР ТС 021/2011

	документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства члена Таможенного союза			
6.26	<p>Маркировка упакованной пищевой продукции содержит следующие сведения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных п.7 части 4.4ст. 4ТР ТС 022/2011 и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера); 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением 			<p>п. 1 ч. 4.1 ст. 4Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 88- настоящий технический регламент Таможенного союза не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности (далее – ТР ТС 022/2011)</p>

	генно-модифицированных организмов (далее - ГМО); 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза			
6.27	Маркировка упакованной пищевой продукции, понятна, легкочитаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы контрастны фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения			п. 1 ч. 4.12 ст.4ТР ТС 022/2011
6.28	Продукция животного происхождения и биологические отходы (далее – подконтрольные товары) сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД			п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
6.29	ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			п. 11 Правил № 589
6.30	ВСД выданы и погашены лицами, уполномоченными в соответствии с правами доступа в ФГИС и требованиями приказов Минсельхоза РФ от 18.12.2005 № 646 «Об утверждении Перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы», от 18.12.2015 № 647 «Об утверждении Перечня подконтрольных			п.21-32 Правил № 589

	товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации», от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»			
6.31	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
6.32	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется			п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
6.33	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется			п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
6.34	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается			п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
6.35	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами мяса и другого пищевого мясного сырья соблюдаются			гл. 22 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (вместе с «Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза», «Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции),

				подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», «Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» (далее – Решение № 317)
6.36	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами мяса птицы соблюдаются			гл. 23 Решения № 317
6.37	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами конины соблюдаются			гл. 24 Решения № 317
6.38	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами консервов, колбас и других видов готовых мясных изделий соблюдаются			гл. 25 Решения № 317
6.39	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами мяса домашних кроликов соблюдаются			гл. 26 Решения № 317
6.40	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами молока, полученного от крупного и мелкого рогатого скота и молочных продуктов, соблюдаются			гл. 27 Решения № 317
6.41	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами мяса диких животных соблюдаются			гл. 28 Решения № 317
6.42	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами пищевой продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки соблюдаются			гл. 29 Решения № 317
6.43	Ветеринарные требования при ввозе на			гл. 30 Решения № 317

	таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами натурального меда и продуктов пчеловодства соблюдаются			
6.44	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами натурального меда и продуктов пчеловодства соблюдаются			гл. 30 Решения № 317
6.45	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами яичного порошка, меланжа, альбумина и других пищевых продуктов переработки куриного яйца соблюдаются			гл. 31 Решения № 317
6.46	Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами пищевого яйца соблюдаются			гл. 32 Решения № 317
6.47	Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются			Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов соблюдаются, утвержденные решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии от 05.12.2003
6.48	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов;			п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;			
	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются			

	обоснованные подозрения об их фальсификации;			
	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;			
	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации			

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____

Копию проверочного листа получил(а), ответы отмечены верно/неверно (ненужное зачеркнуть)

 (дата)

 (подпись)

 (должность законного или уполномоченного
 представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя)

*В столбце «примечание» отражаются пояснения, если обязательное требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения или вносятся записи: «не всегда», «не требуется».