



Чăваш Республикин Патшалăх
ветеринари служби

Государственная ветеринарная
служба Чувашской Республики

ПРИКАЗ

28.06.2018 № 152

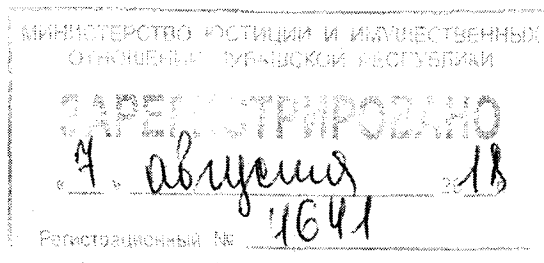
Шупашкар хули

ПРИКАЗ

28.06.2018 № 152

г. Чебоксары

Об утверждении проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики при проведении плановых проверок в рамках осуществления регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике



В целях реализации части 11.3 статьи 9 Федерального закона от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», Постановления Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2017 года № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)», постановления Кабинета Министров Чувашской Республики от 20 июня 2012 г. № 242 «Об утверждении Порядка осуществления регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике», руководствуясь Положением о Государственной ветеринарной службе Чувашской Республики, утвержденным постановлением Кабинета Министров Чувашской Республики от 11 февраля 2005 г. № 30, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить:

1.1. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием и реализацией птицы, инкубацией яиц, согласно приложению №1 к настоящему приказу;

1.2. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием крупного рогатого скота, в целях его воспроизводства, выращивания, реализации, производством сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, согласно приложению № 2 к настоящему приказу;

1.3. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации, согласно приложению № 3 к настоящему приказу;

1.4. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием мелкого рогатого скота, согласно приложению № 4 к настоящему приказу;

1.5. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих процессы уоя продуктивных животных, переработки (обработки) продуктов уоя и производство мясной продукции, согласно приложению № 5 к настоящему приказу;

1.6. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, перевозку, реализацию продуктов уоя, мясной продукции и других подконтрольных товаров, согласно приложению № 6 к настоящему приказу;

1.7. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих сбор, транспортировку сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и производство молочной продукции, согласно приложению № 7 к настоящему приказу;

1.8. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих производство, хранение, реализацию кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы, непродуктивных животных, согласно приложению № 8 к настоящему приказу;

1.9. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания и реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства, согласно приложению № 9 к настоящему приказу;

1.10. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих выращивание рыбы, вылов водных биологических объектов, согласно приложению № 10 к настоящему приказу;

1.11. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований

законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием, разведением и реализацией лошадей, согласно приложению № 11 к настоящему приказу;

1.12. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе проведения плановой проверки в рамках регионального государственного ветеринарного надзора в Чувашской Республике за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием и разведением охотничьих ресурсов, согласно приложению № 12 к настоящему приказу.

2. Настоящий приказ вступает в силу через 10 дней после дня официального опубликования.

Руководитель



С.И. Скворцов

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для
субъектов, занимающихся содержанием и реализацией птицы, инкубацией яиц

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований,	Реквизиты нормативных правовых актов, которыми	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов	Примечание
--	--	--	--	------------

№ п/ п	установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Выполнено*	Не выполнено**	Не требуется***	
	2	3	4	5	6	7
Для предприятий закрытого типа						
1	Территория организации должна быть огорожена способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения на территорию организации	п. 2.2 Приказа Минсельхоза России от 03.04.2006 № 104 «Об утверждении ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.04.2006 № 7760) (далее – Приказ № 104).				
2	Территория организации должна быть благоустроена. При этом должны быть обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории организации. Не допускается наличие на территории открытых водоемов. Для стока и отвода поверхностных вод проводят планировочные работы и устраивают уклоны и канавы.	п. 2.2 Приказа № 104				
3	Для сети внутрихозяйственных дорог, проездов и технологических площадок применяют 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.	п. 2.2 Приказа № 104				

	Оба типа дорог должны иметь различимую маркировку или обозначения.					
4	При въездах на территорию обособленных подразделений организаций, осуществляющих выращивание или разведение птицы, располагаются дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов.	п. 2.2 Приказа № 104				
5	Организации, осуществляющие выращивание или разведение птицы, должны быть отделены от ближайшего населенного пункта защитной зоной.	п. 2.2 Приказа № 104				
6	Территорию организации разделяют 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.	п. 2.2 Приказа № 104				
7	На одной площадке должна содержаться птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо). Расстояние между площадками должно быть не менее 60 метров; Каждая площадка организации должна быть огорожена для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и транспорта, домашних и диких животных.	п. 2.2 Приказа № 104				
8	Административно - хозяйственные и прочие вспомогательные здания и сооружения размещают на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производства	п. 2.2 Приказа № 104				
9	Зону хранения и утилизации отходов производства, включая помехохранилище, площадку для компостирования, цех сушки помета, размещают на расстоянии не менее 300 метров от птицеводческих помещений в соответствии с розой ветров для данной местности так, чтобы большую часть теплого времени	п. 2.2 Приказа № 104				

	<p>года они находились с подветренной стороны.</p> <p>Территория помехохранилища по периметру оборудуется сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар.</p> <p>Утилизация указанных стоков осуществляется по согласованию с государственной ветеринарной службой и службой экологического контроля.</p>					
10	<p>В организациях предусматривают специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами.</p>	п. 2.2 Приказа № 104				
11	<p>На входе в птичники, инкубаторий, кормосклады для дезинфекции обуви оборудуют дезинфекционные кюветы во всю ширину прохода длиной 1,5 метра, которые регулярно заполняют дезинфицирующим раствором, качество которого контролируется раз в сутки.</p>	п. 2.2 Приказа № 104				
12	<p>В каждом птицеводческом помещении, кормоцехе (кормоскладе) вентиляционные и иные технологические отверстия оборудуют рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы, а также принимают меры для отпугивания дикой птицы и осуществляют постоянную борьбу с грызунами.</p>	п. 2.2 Приказа № 104				
13	<p>Въездные и выездные дезбарьеры с обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время (если в данной местности средне зимняя температура ниже -5 град. С) размещают при основном въезде на территорию хозяйства, в зоне размещения инкубатория и на каждой производственной площадке основного производства.</p>	п. 2.3 Приказа № 104				
14	<p>Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещают на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе и на каждой площадке зоны основного производства.</p>	п. 2.3 Приказа № 104				

15	Пропускники с проходной и подсобными помещениями размещают при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки.	п. 2.3 Приказа № 104				
16	Пропускники для персонала инкубатория, цеха для сортировки и упаковки яиц проектируются в составе этих зданий.	п. 2.3 Приказа № 104				
17	Помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) размещают в отделении для утилизации отходов производства.	п. 2.3 Приказа № 104				
18	Ветеринарная лаборатория размещается на территории административно - хозяйственной зоны.	п. 2.3 Приказа № 104				
19	Территория организации и периметр ограждения должны охраняться. Техническое оснащение, статус и порядок действий охраны должны обеспечивать достаточный для данной местности уровень защиты организации от несанкционированного проникновения и выноса (вывоза) продукции или птицы.	п. 2.4 Приказа № 104				
20	Запрещается размещать вентиляционные системы зданий и сооружений для содержания птицы таким образом, чтобы входы приточной вентиляции одного здания были направлены на выходы отточной вентиляции, если расстояния между этими зданиями составляют менее 100 метров	п. 3.2 Приказа № 104				
21	При необходимости совмещения в одном здании помещений различного назначения их изолируют друг от друга глухими стенами с устройством самостоятельных выходов наружу.	п. 3.3 Приказа № 104				
22	Полы в помещениях для содержания птицы должны иметь прочное твердое покрытие и обладать стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам, отвечать ветеринарным требованиям и обеспечивать возможность механизации процессов уборки помета и подстилки.	п. 3.4 Приказа № 104				

	Уровень чистого пола должен быть не менее чем на 0,15 метра выше планировочной отметки примыкающей к зданию площадки.					
23	<p>Для защиты строительных конструкций внутренние поверхности помещений для содержания птицы должны быть окрашены известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции.</p> <p>Поверхности стен помещений и ограждающих конструкций должны легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции</p>	п. 3.5 Приказа № 104				
24	Стены в инкубаториях облицовываются глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту.	п. 3.6 Приказа № 104				
25	В инкубатории должны быть изолированы друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для прединкубационной дезинфекции яиц, помещение для сортировки молодняка по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка и моечное отделение.	п. 3.7 Приказа № 104				
26	Не допускается въезд на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации.	п. 4.1 Приказа № 104				
27	<p>Въезд транспорта разрешается только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки.</p> <p>Все другие входы в производственные зоны организации должны быть постоянно закрыты.</p>	п. 4.2 Приказа № 104				
28	<p>Вход обслуживающему персоналу на территорию производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется через пропускник со сменной одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций), прохождением гигиенического душа, мытьем головы.</p> <p>При проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений</p>	п. 4.3 Приказа № 104				

	организации, где содержится птица, осуществляется смена специальной одежды и обуви.					
29	Для обслуживания птиц закрепляют постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку.	п. 4.4 Приказа № 104				
30	При посещении производственных помещений, в которых содержится птица, рекомендуется провести инструктаж посторонних лиц по правилам поведения на предприятии, обработку в пропускнике, предоставить спецодежду и обувь.	п. 4.5 Приказа № 104				
31	Птичники (залы) комплектуют одновозрастной птицей. При комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы в залах не должна превышать для молодняка - 7 дней, для взрослой птицы - 15 дней.	п. 4.8 Приказа № 104				
32	В племенных хозяйствах для упаковки и реализации инкубационных яиц запрещается использование бывшей в употреблении тары, которая не может быть подвергнута дезинфекции.	п. 4.10 Приказа № 104				
33	Питьевая вода подвергается микробиологическому анализу не реже 1 раза в месяц.	п. 4.13 Приказа № 104				
34	Кормление птиц должно осуществляться полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц. В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии следует предусматривать проведение такой термообработки на месте.	п. 4.14 Приказа № 104				

35	<p>Содержать на территории организации кошек и собак, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды, не рекомендуется.</p>	п. 4.18 Приказа № 104				
Для предприятий открытого типа						
36	<p>При размещении, строительстве, вводе в эксплуатацию объектов, связанных с содержанием, разведением птицы на подворьях, могут предъявляться следующие требования:</p> <p>птицеводческие помещения подворий размещаются на территории, имеющей соответствующие уклоны для стока и отвода поверхностных вод;</p> <p>территория подворий должна быть огорожена и благоустроена;</p> <p>при содержании разных видов птиц на подворьях необходимо обеспечить отдельное их содержание. Разные виды птиц содержат в обособленных помещениях одного или разных зданий, которые обеспечивают лазами для самостоятельного выхода птицы на изолированные выгульные площадки;</p> <p>изолированные выгульные площадки оборудуются для отдельного содержания каждого вида птицы на прилегающей к помещению территории;</p> <p>внутренние поверхности помещений подворий (стены, перегородки, потолки) должны быть устроены из материалов, доступных для очистки, мойки и дезинфекции;</p> <p>полы помещений для содержания птицы на подворьях должны обладать достаточной прочностью, малой теплопроводностью, стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам и отвечать санитарно-гигиеническим требованиям;</p> <p>помещение для содержания птицы на подворьях должно быть оборудовано естественной или механической приточно-вытяжной вентиляцией,</p>	<p>п. 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.04.2006 № 103 (Зарегистрировано в Минюсте России 27.04.2006 № 7759) (далее – Правила № 103).</p>				

	обеспечивающей поддержание оптимальных параметров микроклимата					
37	Выполнение указаний 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.	п. 5.1. Правил № 103				
38	Владельцы птицы предоставляют специалистам в области ветеринарии по их требованию птицу для осмотра.	п. 5.2. Правил № 103				
Общие требования						
39	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоранивают в специально отведенных местах.	п. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 № 13-7-2/469 (Зарегистрировано в Минюсте России 05.01.1996 № 1005) (далее – Правила № 13-7-2/469)				
40	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается.	п. 1.7 Правил № 13-7-2/469				
41	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п.1.9. Правил № 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку.	п. 1.7.1 Правил № 13-7-2/469				

42	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки, и полигоны для захоронения.	п. 1.8 Правил № 13-7-2/469				
43	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается.	п. 2.5 Правил № 13-7-2/469				
44	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование.	п. 2.6 Правил № 13-7-2/469				
45	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.	п. 2.7 Правил № 13-7-2/469				
46	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				
47	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимой птицы.	приложение № 1 п. 3 Приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «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» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 N 45094)				
48	<p>В каждой птицеводческой организации должно проводиться отслеживание распространения возбудителей заразных болезней (далее - мониторинг) с использованием средств лабораторной диагностики, с помощью которого можно выявить или охарактеризовать вирусный антиген либо противовирусные антитела (далее - тест-система) для выявления: возможного наличия в пробах помета птиц и патологического материала РНК вируса гриппа птиц; антител к вирусу гриппа птиц в сыворотках крови птицы.</p> <p>Периодичность проведения исследования: в каждом из птицеводческих помещений – не реже 1 раза в квартал для птицеводческих организаций закрытого типа и не реже 2 раз в год для птицеводческих организаций открытого типа; а для населенных пунктов, где имеется домашняя птица, - не реже 2 раз в год. Репрезентативность выборки исследуемых образцов в каждом из птицеводческих помещений должна позволять выявить циркуляцию вируса при инфицировании не менее 5 процентов поголовья для птицеводческих организаций закрытого типа; не менее 10 процентов для птицеводческих организаций открытого типа; не менее 20 процентов для населенных пунктов</p>	п. 21 Правил по борьбе с гриппом птиц, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.03.2006 № 90 (Зарегистрировано в Минюсте России 27.04.2006 № 7756)				

Подпись лица, проводившего проверку и
заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию
проверочного листа со всеми приложениями
получил(а):

*(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя*

“ ____ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)

по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов, занимающихся содержанием крупного рогатого скота, в целях его воспроизводства, выращивания, реализации, производством сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований, установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	Реквизиты нормативных правовых актов, которыми установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов			Примечание
			Выполнено о*	Не выполнено **	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
I	Для хозяйств с поголовьем до 500 голов					
1	Не допускается содержание и выпас КРС на территориях бывших и действующих полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников, предприятий по обработке кожевенного сырья, очистных сооружений.	п. 3 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации, утв. приказом Минсельхоза России от 13.12.2016 № 551 (Зарегистрировано в Минюсте России 17.03.2017 № 46003) (далее - Правила № 551)				
2	Установлено ограждение, обеспечивающие недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов).	п. 4 Правил № 551				
3	Въезд на территорию хозяйств (за исключением территории хозяйств, на которых расположен жилой дом) должен быть оборудован дезин-фекционным барьером либо дезинфекционной установкой, обеспечивающими обработку колес и шасси транспортных средств дезинфицирующими растворами, не замерзающими при минусовых температурах.	п. 4 Правил № 551				
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;	п. 5 Правил № 551				

	8 голов - 20 м; 10 голов - 30 м; 15 голов - 40 м.					
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.	п. 6 Правил № 551				
6	Птица содержится в отдельно стоящем здании изолированно от животных.	п. 6 Правил № 551				
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.	п. 10 Правил № 551				
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.	п. 11 Правил № 551				
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.	п. 12, приложение № 2 Правил № 551				

10	<p>Выгульные площадки располагаются у продольных стен здания для содержания КРС или на отдельной площадке.</p> <p>Нормы площади выгульных площадок соответствуют количеству содержащихся животных.</p> <p>Выгульные площадки оборудованы кормушками и поилками.</p>	п. 13, п. 20 приложение № 3 Правил № 551				
11	<p>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).</p>	п. 29 Правил № 551				
12	<p>Дезинсекция, дезакаризация и дератизация животноводческих помещений в хозяйствах проводятся не реже 1 раза в год.</p>	п. 30 Правил № 551				
13	<p>При посещении животноводческих помещений и обслуживания КРС используется чистая продезинфицированная рабочая одежда и обувь.</p> <p>Выход в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйств не осуществляется.</p>	п. 31 Правил № 551				
14	<p>На пастбищах организовываются мероприятия по борьбе с грызунами, оводовыми и кровососущими насекомыми, а также проводится деларвация водоемов и мест выплода гнуса.</p>	п. 32 Правил № 551				
15	<p>Для комплектования хозяйств допускается клинически здоровый КРС собственного воспроизводства, а также животные, поступившие из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов.</p>	п. 33 Правил № 551				
16	<p>КРС, содержащийся в хозяйствах, подлежит учету и идентификации.</p>	п. 36 Правил № 551				

17	<p>КРС, завозимый в хозяйства, обособленно содержится от других животных, содержащихся в хозяйстве с целью проведения ветеринарных мероприятий (далее - карантинирования) не менее 21 календарного дня с момента прибытия КРС в хозяйства.</p> <p>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</p>	п. 38 Правил № 551				
18	<p>КРС, содержащийся в хозяйствах, подвергнут диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий.</p>	п. 39 Правил № 551				
II	Для хозяйств с поголовьем более 500 голов					
19	<p>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).</p>	п. 40 Правил № 551				
20	<p>Установлено ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных.</p>	п. 41 Правил № 551				
21	<p>Территория предприятия разделена на изолированные друг от друга зоны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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- 	п. 42 Правил № 551				

	<p>хозяйственной и технической служб, эстакаду для мойки и площадку для дезинфекции автомашин и других транспортных средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, расположенного на линии ограждения предприятия, в которой размещается здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт. 					
22	<p>Территория каждой зоны озеленена и огорожена по всему периметру изгородью, обеспечивающей недопущение проникновения диких животных и препятствующей бесконтрольному проходу людей.</p>	п. 43 Правил № 551				
23	<p>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 дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах.</p>	п. 44 Правил № 551				

24	<p>Въездной дезинфекционный барьер (при наличии) размещен под навесом и представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами:</p> <p>длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м;</p> <p>длина по днищу не менее 6 м;</p> <p>ширина не менее ширины ворот;</p> <p>глубина не менее 0,2 м;</p> <p>пандусы перед и после ванны должны иметь уклон не более 1:4.</p>	п. 45 Правил № 551				
25	<p>Вход на территорию предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не допускается.</p>	п. 54 Правил № 551				
26	<p>Вход в производственную зону предприятия осуществляется только через специализированное помещение (далее - санпропускник), размещенное на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон.</p>	п. 55 Правил № 551				
27	<p>В санпропускнике организовано круглосуточное дежурство.</p>	п. 56 Правил № 551				
28	<p>Перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны предприятия, установлены дезковрики.</p>	п. 57 Правил № 551				

29	<p>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.</p> <p>При выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду работники снимают, принимают душ, надевают личную одежду и обувь.</p>	п. 58 Правил № 551				
30	<p>Посетители предприятия, в помещении санпропускника, снимают личную одежду и обувь, принимают душ и обеспечиваются специальной одеждой и обувью.</p>	п. 59 Правил № 551				
31	<p>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 № 290 н «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» (Зарегистрировано в Минюсте России 10.09.2009 № 14742)</p>	п. 61 Правил № 551				
32	<p>За технологическими (производственными) группами КРС закреплены отдельные лица.</p>	п. 60 Правил № 551				
33	<p>Оборудование, инвентарь маркированы и закреплены за участком (цехом), указанные предметы из одного участка в другие не передаются без обеззараживания.</p>	п. 61 Правил № 551				

34	<p>Сеть дорог внутри Предприятия, проездов и технологических площадок имеет твердые покрытия.</p> <p>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.</p>	п. 63 Правил № 551				
35	<p>Перед входом на территорию ветеринарного пункта, в зону хранения и подготовки кормов установлены дезковрики.</p>	п. 46 Правил № 551				
36	<p>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.</p>	п. 46 Правил № 551				
37	<p>В состав ветеринарного пункта входят амбулатория с помещением для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и склад дезинфицирующих средств.</p>	п. 47 Правил № 551				
38	<p>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 вскрыточной и (или) утилизационной камерой, а также душевой.</p> <p>В составе убойно-санитарного пункта оборудовано помещение (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и боенских конфискатов.</p>	пункты 49- 50 Правил № 551				

39	<p>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.</p>	п. 52 Правил № 551				
40	<p>Использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях не допускается.</p>	п. 51 Правил № 551				
41	<p>Туши от вынужденного убоя подвергаются бактериологическому исследованию.</p> <p>В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия или утилизируются.</p> <p>До получения результатов исследований и сдачи на переработку туши хранятся в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте.</p>	п. 53 Правил № 551				
42	<p>На территории предприятий не содержатся собаки (кроме сторожевых), кошки, а также животных других видов (включая птицу).</p> <p>Сторожевые собаки подвергнуты вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам.</p>	п. 62 Правил № 551				
43	<p>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.</p> <p>Каждая партия поступающих комбикормов, а также сенаж и силос при закладке и в период хранения подвергаются биохимическому, микробиологическому и токсикологическому исследованию.</p>	п. 66 Правил № 551				
44	<p>Чистка и дезинфекция кормушек производится не реже одного раза в месяц.</p>	п. 76 Правил № 551				

45	<p>Родильное отделение представляет собой изолированное помещение для содержания коров.</p> <p>Длина стойл не менее 2 м, а ширина для глубокостельных коров - 1,5 м, для новотельных коров - 1,2 м.</p>	п. 78 Правил № 551				
46	<p>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.</p>	п. 81 Правил № 551				
47	<p>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.</p>	п. 82 Правил № 551				
48	<p>На предприятиях, осуществляющих круглогодичное выгульное содержание КРС мясного направления продуктивности, КРС содержится на площадках предприятия либо на пастбищах.</p>	п. 85 Правил № 551				

49	<p>На каждой площадке предприятия имеется: ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов) на ее территорию.</p> <p>при въезде на территорию площадки предприятия предусмотрена обработка транспортных средств с помощью дезинфекционных установок методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах;</p> <p>здание для размещения обслуживающего персонала с ветеринарным пунктом, а также загон для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противозпизоотических мероприятий.</p> <p>передвижные либо стационарные кормушки и поилки.</p>	п. 86 Правил № 551				
50	КРС, содержащийся на предприятиях, учтен и идентифицирован	п. 87 Правил № 551				
51	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.	п. 90 Правил № 551				
52	<p>Карантин состоит из двух отделений:</p> <p>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);</p> <p>отделения для содержания животных (состоит из животноводческих помещений, а также помещений для хранения кормов и содержания инвентаря (уборочного, по уходу за животными).</p>	пункты 91, 91.1, 91.2 Правил № 551				

53	<p>В карантинных отделениях удаление, обработка, обеззараживание, хранение и утилизация навоза предусматривается отдельно от основных навозохранилищ предприятия.</p> <p>Сточные воды карантина направляются самостоятельной канализационной сетью в общую систему после обеззараживания.</p>	п. 92 Правил № 551				
54	<p>Все поступающее на предприятие поголовье КРС, в том числе из собственного репродуктора, за исключением КРС мясного направления продуктивности, поступающего на предприятия, 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>	п. 93 Правил № 551				
55	<p>Во время карантинирования проводятся следующие мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - клинический осмотр, термометрия; - диагностические исследования на заразные болезни, предусмотренные Планами противоэпизоотических мероприятий; - взятие проб копрологического материала для исследования на гельминтоносительство; - дегельминтизация по результатам копрологических исследований; - иммунизация животных в соответствии с Планами противоэпизоотических мероприятий. 	п. 95 Правил № 551				
56	<p>Дезинфекция карантинного помещения проводится каждый раз после его освобождения от животных.</p>	п. 98 Правил № 551				
57	<p>КРС, содержащийся на предприятиях, подлежит диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней животных в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий.</p>	п. 100 Правил № 551				

58	<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 клинико-лабораторные исследования контрольных групп животных.</p> <p>Результаты исследований по каждой группе сравниваются с физиологическими нормативами и уровнем предыдущего исследования.</p> <p>У быков-производителей исследуются кровь, смыв препуция и сперма.</p>	п. 103 Правил № 551				
59	<p>Дезинсекция, деакаризация и дератизация животноводческих помещений на предприятиях проводятся не реже 1 раза в год.</p>	п. 106 Правил № 551				
III	Производство молока, сливок					
60	<p>Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4°C * 2°C в течение не более 2 ч.</p>	п. 20 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - ТР ТС 033/2013)				
61	<p>При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.</p>	п. 24 ТР ТС 033/2013				

62	<p>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.</p> <p>Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4°С * 2°С, сырых сливок - при температуре не выше 8°С</p>	п. 26 ТР ТС 033/2013				
63	<p>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.</p>	п. 14 ТР ТС 033/2013				
64	<p>Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов.</p>	п. 15 ТР ТС 033/2013				
65	<p>Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.</p>	п. 16, приложение № 4 ТР ТС 033/2013; приложение № 1-4 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)				
66	<p>Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.</p>	п. 17, приложения № 5 ТР ТС 033/2013				
67	<p>Показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013.</p>	п. 18, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013				

68	Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы осуществляют в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов. 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.	п. 11, п. 12 ТР ТС 033/2013				
IV	Общие требования					
69	Хозяйствующий субъект (владелец животного) в 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, утвержденные Минсельхозпродом РФ 04.12.1995 № 13-7-2/469 (Зарегистрировано в Минюсте России 05.01.1996 № 1005) (далее - Правила № 13-7-2/469)				
70	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				
71	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.	п. 1.7 Правил № 13-7-2/469				
72	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				
73	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				

74	<p>Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.</p> <p>Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.</p>	п. 2.5 Правил № 13-7-2/469				
75	<p>Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования.</p> <p>Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.</p>	п. 2.6, п. 2.7 Правил № 13-7-2/469				
76	<p>Перемещения (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, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утв. приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094) (далее - Приказ № 589)</p>				
77	<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 Приказа № 589				

Подпись лица, проводившего проверку и
заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию
проверочного листа со всеми приложениями
получил(а):

*(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя*

“ ___ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов,
занимающихся содержанием свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований, установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	Реквизиты нормативных правовых актов, которыми установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов			Примечание
			Выполнено *	Не выполнен ** о	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
I	Для хозяйств с поголовьем до 1000 голов включительно					
1	Выполнение запрета содержания свиней в хозяйствах открытого типа на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений.	п. 2 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России от 29.03.2016 № 114 (Зарегистрировано в Минюсте России 04.07.2016 № 42749) (далее - Правила № 114)				
2	Наличие ограждения территории хозяйства способами, обеспечивающими невозможность проникновения диких животных на территорию хозяйства (за исключением птиц и мелких грызунов).	п. 3 Правил № 114				
3	Обеспечение в хозяйстве безвыгульного содержания свиней либо выгул свиней в закрытом помещении или под навесами, исключаящий контакт свиней с другими животными и птицами.	п. 4 Правил № 114				

4	<p>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:</p> <p>не более 5 голов - 10 м; 8 голов - 20 м; 10 голов - 30 м; 15 голов – 40 м</p>	п. 5 Правил № 114				
5	<p>Оборудование помещений хозяйств, в которых содержатся свиньи, естественной или принудительной вентиляцией, обеспечивающей поддержание необходимых параметров микроклимата.</p>	п. 6 Правил № 114				
6	<p>Соответствие нормам площади содержания свиней м² (на голову, не менее):</p> <p>хряки-производители - 7,0 свиноматки: лактлирующие - 4,0 холостые и супоросные: при индивидуальном содержании - 1,6 при групповом содержании - 2,5 поросята на откорме - 0,8 поросята-отъемыши - 0,35</p>	п. 7 Правил № 114				

7	<p>Наличие устойчивости стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ.</p> <p>Антикоррозийные и отделочные покрытия должны быть безвредными для свиней.</p>	п. 8 Правил № 114				
8	Наличие на территории хозяйства площадок для биотермического обеззараживания навоза.	п. 9 Правил № 114				
9	Выполнение запрета на использование заплесневелой и/или мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве.	п. 10 Правил № 114				
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.	п. 11 Правил № 114				
11	Проведение дезинсекции, дезакаризации и дератизации свиноводческих помещений не реже 1 раза в год, а так же при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов, либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета).	п. 12 Правил № 114				
12	<p>При посещении свиноводческих помещений и обслуживании свиней необходимо использовать чистые продезинфицированные рабочие одежду и обувь.</p> <p>Выполнение запрета на выход в рабочей одежде и обуви, а также вынос их за пределы территории хозяйства.</p>	п. 13 Правил № 114				
13	<p>Использование кормов и кормовых добавок для кормления свиней, соответствующих ветеринарно-санитарным требованиям и нормам.</p> <p>Для поения свиней и приготовления кормов для них должна использоваться питьевая вода.</p>	п. 14 Правил № 114				

14	<p>Пищевые отходы, используемые для кормления свиней должны подвергаться термической обработке (проварке) не менее 30 минут после закипания и являться безопасными в ветеринарно-санитарном отношении.</p>	п. 15 Правил № 114				
15	<p>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.</p>	<p>п. 16 Правил № 114; пункты 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094) (далее - Правила № 589)</p>				
16	<p>Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.</p>	<p>п. 17 Правил № 114; ст. 2.5 Закона РФ «О ветеринарии» № 4979-1 от 14.05.1993; Приказ Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету»</p>				

		(Зарегистрировано в Минюсте России 20.05.2016 № 42199) (далее - Перечень № 161)				
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	п. 18 Правил № 114; пункты 1.2 – 1.9 Ветеринарно - санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов № 13-7-2/469, утвержденных Минсельхозпродом РФ 04.12.1995 N 13-7-2/469 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.01.1996 № 1005)				
18	<p>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).</p> <p>Период карантинирования должен быть не менее 30 календарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство.</p> <p>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).</p>	п. 19 Правил № 114				
19	Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии	п. 20 Правил № 114				

	с Планом противоэпизоотических мероприятий.					
II	Для свиноводческих предприятий с поголовьем более 1000 голов (требования распространяются на условия содержания свиней, содержащихся гражданами, в том числе в личных подсобных хозяйствах, в крестьянских (фермерских) хозяйствах, индивидуальными предпринимателями, организациями, содержащими до 1000 голов свиней включительно, отнесенными к компартаментам III и IV в соответствии с Правилами определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденными приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258)					
20	Запрещается содержание свиней в предприятиях, расположенных на местах бывших животноводческих помещений, скотомогильников и навозохранилищ.	п. 21 Правил № 114				
21	Свиноводческое предприятие должно быть ограждено способами, обеспечивающими недопустимость проникновения диких животных на его территорию, и отделено от ближайшего жилого района в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности.	п. 22 Правил № 114				
22	Обеспечение безвыгульного содержания свиней. При невозможности обеспечения безвыгульного содержания выгул свиней не должен осуществляться вне свиноводческих помещений предприятия.	п. 23 Правил № 114				
23	Территория свиноводческого предприятия должна разделяться на изолированные друг от друга зоны: - 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-	п. 24 Правил № 114				

	<p>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 кормоцеа должен размещаться склад концентрированных кормов</p>					
24	<p>Кормоцех, склады пищевых отходов и других кормов строятся с подветренной стороны по отношению к свиноводческим помещениям и отгораживаются их от производственных зданий и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок кормоцеа, при этом выделяются зоны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	п. 24 Правил № 114				
25	<p>Территория каждой зоны озеленяется и огораживается по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных.</p>	п. 25 Правил № 114				
26	<p>Размещение на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещения, оборудованного для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (далее - дезинфекционный блок).</p>	п. 26 Правил № 114				

27	<p>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).</p>	п. 27 Правил № 114				
28	<p>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</p>	п. 28 Правил № 114				
29	<p>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)</p>	п. 29 Правил № 114				
30	<p>Убойно-санитарный пункт, предназначенный для экстренного (вынужденного) убоя животных, состоит из убойного отделения с помещениями для убоя свиней, вскрытия желудочно-кишечного тракта</p>	п. 30 Правил № 114				

	<p>животных, временного хранения туш и шкур животных, утилизационного отделения со вскрывочной и/или утилизационной камерой, а также душевой.</p> <p>В утилизационном отделении устанавливается автоклав или трупосжигательная печь, отвечающая 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>					
31	<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>	п. 31 Правил № 114				
32	<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>	п. 32 Правил № 114				
33	<p>Организация деятельности свиноводческих предприятий закрытого типа осуществляется следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вход на территорию свиноводческих предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не 	п. 33 Правил № 114				

<p>допускается</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 домашнюю одежду и обувь. Все посетители свиноводческого предприятия подлежат обязательной санитарной обработке в санпропускнике и обеспечиваются специальной одеждой и обувью - при входе в изолированное свиноводческое помещение устанавливаются дезванночки, заполненные на глубину 15 см дезинфицирующим раствором. <p>С внутренней стороны дверей вход в помещение</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>для хранения комбикормов, кормокухню, ветеринарную лабораторию, ветеринарный пункт, оборудуется дезковриками, заполненными опилками или иным пористым материалом, увлажненным дезраствором</p> <ul style="list-style-type: none"> - лица, обслуживающие одну технологическую (производственную) группу свиней, не допускаются к обслуживанию другой технологической (производственной) группы свиней. <p>Лица, больные болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческих предприятиях не допускаются</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 № 290 с изменениями, внесенными приказом Минздравсоцразвития России от 27.01.2010 № 28н, приказами Минтруда России от 20.02.2014 № 103н, от 12.01.2015 № 2н. <p>Оборудование, инвентарь маркируют и закрепляют за участком (цехом). Передавать указанные предметы из одного участка в другие без обеззараживания запрещается</p> <ul style="list-style-type: none"> - на территории свиноводческих предприятий запрещается содержать собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу). <p>Сторожевых собак подвергают вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам</p> <ul style="list-style-type: none"> - для сети дорог внутри свиноводческого 					
--	--	--	--	--	--

	<p>предприятия, проездов и технологических площадок 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.</p> <p>Оба типа дорог должны иметь 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>					
34	<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 доращивания - до 600 поросят;</p> <p>в) использование помещений (секций) для опороса свиноматок и доращивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней осуществляют таким образом, что всех животных удаляют из отдельной секции или помещения и одновременно заполняют её (его) одновозрастными животными.</p>	п. 34 Правил № 114				

	<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: доращивания, выращивания ремонтного молодняка и откорма как отдельной производственной единицы</p>					
35	<p>Для товарных свиноводческих предприятий разрешается использование:</p> <p>моноблоков, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам;</p> <p>многоблочных помещений, в которых предусмотрено содержание животных с разделением как на два сектора (репродукторный и откормочный), так и на большее их количество (репродукторный, сектор доращивания и откормочный).</p>	п. 35 Правил № 114				
36	<p>Свиньи в свиноводческих помещениях размещаются в групповых или индивидуальных станках</p>	п. 36, приложение № 3 Правил № 114				
37	<p>Комплектование свиней в групповых станках производится в соответствии со следующими требованиями:</p>	п. 37 Правил № 114				

	<p>а) свиноматки с выявленной супоросностью объединяются в групповых станках с разницей во времени оплодотворения до 3 дней;</p> <p>б) в группах откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей разница в возрасте не должна превышать 5 дней</p>					
38	<p>При кормлении всех групп свиней предусматриваются влажный и сухой способы кормления.</p> <p>При влажном способе кормления кормушки, автопоилки, кормопровод после каждого кормления очищаются от остатков кормов и загрязнений, промываются теплой водой.</p> <p>При сухом способе кормления оборудование и приспособления для раздачи корма моются, дезинфицируются и просушиваются после окончания цикла содержания технологической группы свиней.</p> <p>Сухой способ кормления осуществляется полнорационными комбикормами заводского изготовления.</p> <p>При сухом типе кормления вода должна постоянно находиться в поилках.</p>	п. 38 Правил № 114				
39	<p>Чистка и дезинфекция кормовых бункеров производятся не реже одного раза в месяц.</p>	п. 39 Правил № 114				
40	<p>В целях создания благоприятных условий содержания, профилактики травматизма конечностей у свиней полы в свиноводческих помещениях должны быть не скользкими, малотеплопроводными, водонепроницаемыми, стойкими против истирания и воздействия дезинфицирующих средств.</p> <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</p>	п. 40 Правил № 114				

	<p>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>					
41	<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>	п. 41 Правил № 114				
42	<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>	п. 42 Правил № 114				
43	<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>	п. 43 Правил № 114				

44	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/г на 1 ц живой массы.	п. 44 Правил № 114				
45	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 зимний период времени, приведенным в приложении № 4 к правилам № 114.	п. 45, приложение № 4 Правил № 114				
46	Предельная концентрация углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней 0,2% (объемных), аммиака 20 мг/куб. м, сероводорода 10 мг/куб. м	п. 46 Правил № 114				
47	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.	п. 47, приложение № 5 Правил № 114				
48	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.	п. 48 Правил № 114				
49	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.	п. 49 Правил № 114				

50	Для обеспечения в свиноводческих помещениях необходимого микроклимата применяют автоматическое управление системами отопления и вентиляции.	п. 50 Правил № 114				
51	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.	п. 51 Правил № 114				
52	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.	п. 52 Правил № 114				
53	После полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования должны проводиться механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных на территории промышленной зоны свиноводческого предприятия.	п. 53 Правил № 114				
54	В процессе эксплуатации свиноводческих 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.	п. 54 Правил № 114				
55	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.	п. 55 Правил № 114				

56	Станки для хряков дезинфицируются один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков, перед постановкой новых животных.	п. 56 Правил № 114				
57	Оборудование и приспособление для раздачи кормов тщательно промываются водой после каждого кормления и дезинфицируются один раз в неделю.	п. 57 Правил № 114				
58	Свиньи, содержащиеся на предприятиях, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	п. 58 Правил № 114; Перечень № 161				
59	Здания для проведения карантинирования свиней должны размещаться на расстоянии не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия, огораживаются 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.	п. 59 Правил № 114				
60	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.	п. 60 Правил № 114				
61	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	п. 61 Правил № 114; пункты 1-3 приложения № 1 Правил № 589				

	законодательством Российской Федерации.					
62	Свиньи, отобранные на племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов, за месяц до вывоза из хозяйства-поставщика отделяются в обособленную группу для профилактического карантинирования.	п. 62 Правил № 114				
63	При поступлении свиней ветеринарный специалист предприятия должен проверить наличие и правильность заполнения ветеринарных сопроводительных документов, а также провести термометрию и клинический осмотр свиней.	п. 63 Правил № 114; пункты 1-3 приложения № 1 Правил № 589				
64	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.	п. 64 Правил № 114				
65	Содержание свиней в период карантинирования должно соответствовать системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии.	п. 65 Правил № 114				
66	Перегородки между станками для группового содержания свиней выполняются сплошными.	п. 66 Правил № 114				
67	Для обслуживания каждой партии карантинруемых свиней закрепляется отдельный персонал.	п. 67 Правил № 114				
68	Посещение помещений и территории зоны карантинирования предприятия лицами, не связанными с обслуживанием животных и проведением карантинруемых мероприятий,	п. 68 Правил № 114				

	запрещается.					
69	При обнаружении в группе карантинируемого поголовья свиней, больных заразными болезнями, ветеринарно-санитарные мероприятия проводятся в порядке и объеме, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	п. 69 Правил № 114				
70	Дезинфекция помещений карантинирования свиноголовья проводится каждый раз после освобождения от животных.	п. 70 Правил № 114				
71	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.	п. 71 Правил № 114				
72	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).	п. 72 Правил № 114				
73	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 25-26-ый день подсосного периода (период, когда свиноматки содержатся с поросятами до их отъема).	п. 73 Правил № 114				

	<p>У хряков-производителей исследуются кровь, смыв препуция и сперма.</p> <p>На основании результатов исследований проводится комплекс мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней.</p>					
74	<p>Свиньи на свиноводческом предприятии подвергаются диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противозооотических мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе.</p>	п. 74 Правил № 114				

Подпись лица, проводившего проверку и заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ___ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

к приказу Госветслужбы Чувашии
от _____ № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов,
занимающихся содержанием мелкого рогатого скота

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований, установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	Реквизиты нормативных правовых актов, которыми установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов			Примечание
			Выполнено *	Не выполнен ** о	Не требуется ***	
	2	3	4	5	6	7
1	Соблюдение требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных.	Приказ Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных подлежащих идентификации и учету» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.05.2016 № 42199)				
2	Обеспечивать своевременное информирование государственной ветеринарной службы о всех случаях одновременного массового заболевания и падежа животных.	ст. 18 Закон РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (далее – Закон о ветеринарии)				
3	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных.	приложение № 1 п. 3 Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «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» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094) (далее - Приказ № 589)				
	Проведение диагностических исследований, вакцинаций в соответствии с планом ветеринарно-профилактических мероприятий согласованным с государственной ветеринарной службой.	ст. 18 Закона о ветеринарии				
5	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.	п. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом РФ 04.12.1995 № 13-7-2/469 (Зарегистрировано в Минюсте России 05.01.1996 № 1005) (далее - Правила № 13-7-2/469)				
6	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается.	п. 1.7 Правил № 13-7-2/469				
7	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п.1.9. Правил № 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку.	п. 1.7.1 Правил № 13-7-2/469				
8	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки, и полигоны для захоронения.	п. 1.8 Правил № 13-7-2/469				

9	<p>Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.</p> <p>Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается.</p>	п. 2.5 Правил № 13-7-2/469				
10	<p>После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование.</p>	п. 2.6 Правил № 13-7-2/469				
11	<p>Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.</p>	п. 2.7 Правил № 13-7-2/469				
12	<p>Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка.</p>	п. 4.3.1 Правил № 13-7-2/469				
13	<p>Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам.</p>	<p>п.п. 2, 3 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, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (Зарегистрировано в</p>				

		Минюсте России 30.12.2016 № 45094); Приказ Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 «Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно- мехового и пушно-мехового сырья» (Зарегистрировано в Минюсте России 31.08.2007 № 10083)				
--	--	---	--	--	--	--

Подпись лица, проводившего проверку и заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ____ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

к приказу Госветслужбы Чувашии
от _____ № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов,
осуществляющих процессы уоя продуктивных животных, переработки (обработки) продуктов уоя и производство мясной
продукции

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований, установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	Реквизиты нормативных правовых актов, которыми установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов			Примечание
			Выполнено *	Не выполнен ** о	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
I	На убойных пунктах средней и малой мощности					
1	При эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности предусматриваются: поточность; последовательность технологических процессов; возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непромышленного 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 непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденных приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72 (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2014 № 34634) (далее - Правила № 72)				
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				
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				

4	<p>Обескровливание животных проводится не позднее чем через 1,5-3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного.</p> <p>При обескровливании принимаются меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного, а также по обеспечению достаточной степени обескровливания туши технологически доступными методами.</p>	п. 10 Правил № 72				
5	<p>Для сбора пищевой крови применяются полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги).</p> <p>На сборниках для крови указываются номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	п. 11 Правил № 72				
6	<p>При переработке свиней без съёмки шкур туши подвергаются ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке.</p>	п. 12 Правил № 72				
7	<p>Опалочные отделения (места) оснащаются оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей.</p>	п. 13 Правил № 72				
8	<p>Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных.</p> <p>Не допускаются повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш.</p>	п. 14 Правил № 72				
9	<p>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</p>	п. 14 Правил № 72				

	повреждая целостность стенок кишечника).					
10	К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется подача холодной и горячей воды.	п. 15 Правил № 72				
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				
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: <ul style="list-style-type: none"> - 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				
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				
14	Обработка субпродуктов осуществляется в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков	п. 19 Правил № 72				

	<p>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.</p>					
15	<p>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.</p>	п. 20 Правил № 72				
16	<p>Осуществляются сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков. Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных.</p>	п. 20 Правил № 72				
17	<p>Шкуропосолочные помещения оборудуются столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур.</p>	п. 21 Правил № 72				
18	<p>Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья.</p>	п. 21 Правил № 72				
19	<p>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.</p>	п. 22 Правил № 72				
20	<p>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.</p>	п. 23 Правил № 72				

21	<p>Наличие карантинного отделения для животных, до установления диагноза или причин несоответствия.</p> <p>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 соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе.</p>	п. 24 Правил № 72				
22	<p>Проводится убой животных не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах.</p>	п. 25 Правил № 72				
23	<p>Возвращаются владельцам больные и (или) подозрительные в отношении заболевания животные, животные с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке.</p>	п. 25 Правил № 72				
II	Общие требования					
24	<p>Хозяйствующий субъект (владелец животного) в 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.</p>	<p>п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом РФ 04.12.1995 №13-7-2/469 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.01.1996 № 1005) (далее - Правила № 13-7-2/469)</p>				
25	<p>Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.</p>	п. 1.5 Правил № 13-7-2/469				

26	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.	п. 1.7. Правил № 13-7-2/469				
27	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				
28	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				
29	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				
30	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				
31	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 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				

		утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094) (далее - Приказ № 589)				
32	<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>Ведется и хранится документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, хранятся в течение трех лет со дня их выдачи.</p>	п. 11 Приказа № 589; п. 4 ст. 11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011)				
33	Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях	п. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
34	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) 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. 6 ст. 11 ТР ТС 021/2011				

35	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.	п. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
36	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.	п. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
37	Трубопроводы, для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.	п. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
38	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				
39	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				
40	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:	п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	<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>					
41	<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				

42	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.	п. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
43	В производственных помещениях не хранятся любые 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				
44	<p>Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	<p>очистки защитными сетками от насекомых; - двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.</p>					
45	<p>Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.</p>	п. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
46	<p>Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p>	п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
47	<p>Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.</p>	п. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
48	<p>Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов.</p>	п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011				
49	<p>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.</p>	п. 3 ст. 19 ТР ТС 021/2011				
50	<p>Непосредственно перед убоем продуктивные животные подвергаются предубойному ветеринарному осмотру.</p>	<p>п. 4 ст. 19 ТР ТС 021/2011 п. 28 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее - ТР ТС</p>				

		034/2013)				
51	После убой туши продуктивных животных и другое переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убой, подвергаются послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.	п. 5 ст. 19 ТР ТС 021/2011				
52	В переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убой продуктивных животных, не присутствуют изменения, характерные для заразных болезней животных.	п. 5 ст. 19 ТР ТС 021/2011				
53	При обнаружении в партии продуктивных животных больных животных с признаками инфекционного заболевания, в состоянии 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.	п. 29, п. 31. ТР ТС 034/2013				
54	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				
55	Владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке не	п. 30 ТР ТС 034/2013				

	возвращаются.					
56	Принятые на убой продуктивные животные с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных не вывозятся (выводятся).	п. 30 ТР ТС 034/2013				
57	Трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов не направляются.	п. 30 ТР ТС 034/2013				
58	Процесс убоя обеспечивает идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.	п. 34 ТР ТС 034/2013				
59	Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.	п. 35 ТР ТС 034/2013				
60	Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты исключают возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.	п. 37 ТР ТС 034/2013				
61	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				
62	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.	п. 39 ТР ТС 034/2013				
63	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.	п. 40 ТР ТС 034/2013				

	Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.					
64	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				
65	В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке.	п. 41 ТР ТС 034/2013				
66	Руки, кольчужные перчатки и фартуки моются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.	п. 42 ТР ТС 034/2013				
67	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				
68	В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность.	п. 44 ТР ТС 034/2013				
69	Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.	п. 45 ТР ТС 034/2013				
70	В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.	п. 46 ТР ТС 034/2013				
71	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				
72	Процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных не	п. 48 ТР ТС 034/2013				

	проводятся, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.					
73	Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.	п. 49 ТР ТС 034/2013				
74	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				
75	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				
76	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				
77	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				
78	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				
79	При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в	п. 55 ТР ТС 034/2013				

	<p>изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований.</p> <p>При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.</p>					
80	<p>Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.</p> <p>Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы.</p> <p>По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.</p>	п. 56 ТР ТС 034/2013				
81	<p>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.</p>	п. 57 ТР ТС 034/2013				
82	<p>Убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в соответствии с законодательством РФ</p>	п. 58 ТР ТС 034/2013				
83	<p>Утилизация не идентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте.</p>	п. 60 ТР ТС 034/2013				
84	<p>Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жилровку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.</p>	п. 61 ТР ТС 034/2013				

85	<p>Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении.</p> <p>(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).</p>	п. 62 ТР ТС 034/2013				
86	<p>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.</p>	п. 63 ТР ТС 034/2013				
87	<p>Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.</p>	п. 64. ТР ТС 034/2013				
88	<p>Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.</p>	п. 65 ТР ТС 034/2013				
89	<p>Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, имеют температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.</p>	п. 66 ТР ТС 034/2013				
90	<p>Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.</p>	п. 67 ТР ТС 034/2013				
91	<p>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</p>	п. 68 ТР ТС 034/2013				

	(Ш), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители).					
92	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				
93	<p>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.</p> <p>Не применяется одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования.</p> <p>Не применяются нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде.</p>	п. 70 ТР ТС 034/2013				
94	Подготовка не мясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.	п. 71 ТР ТС 034/2013				
95	Не производится подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции.	п. 72 ТР ТС 034/2013				
96	<p>При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса соблюдаются следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (подготовка) немясных ингредиентов проводится в 	п. 73 ТР ТС 034/2013				

	<p>объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом 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). 					
97	<p>При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов соблюдаются следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия); - скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка; - не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения. 	п. 74 ТР ТС 034/2013				
98	<p>При производстве консервов соблюдаются следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования; - время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут; - продолжительность технологического процесса 	п. 75 ТР ТС 034/2013				

	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> - температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С; - изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 2 к настоящему техническому регламенту; - 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. 					
99	<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				

100	Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста осуществляться 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.	п. 77 ТР ТС 034/2013				
101	При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли, а также комплексные пищевые добавки, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.	п. 78 ТР ТС 034/2013				
102	При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используется продовольственное (пищевое) сырье, содержащее генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).	п. 79 ТР ТС 034/2013				
103	При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются продукты убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.	п. 83 ТР ТС 034/2013				
104	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.	п. 84 ТР ТС 034/2013				
105	При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микро-	п. 85 ТР ТС 034/2013				

	биологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.					
106	На всех этапах производства рубленых мясных (мясо-содержащих) 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				
107	При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производится в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.	п. 87 ТР ТС 034/2013				
108	Клеймение туш производится в соответствии с инструкцией.	Инструкция по ветеринарному клейменю мяса, утв. Минсельхозпродом России 28.04.1994 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.05.1994 № 575)				
109	Клеймение шкур производится в соответствии с правилами	Правила организации работы по ветеринарному клейменю кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья, утв. приказом Минсельхоза России от 03.08.2007 № 383 (Зарегистрировано в Минюсте России 31.08.2007 № 10083)				
110	Ветеринарно-санитарная экспертиза с предубойным осмотром производится в соответствии с правилами.	ст. 15. Федерального Закона «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979-1.				
111	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: - не соответствуют требованиям нормативных документов; - имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей	п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»				

<p>органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее - органы государственного надзора) при проверке таких продуктов, материалов и изделий;</p> <p>- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;</p> <p>- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;</p> <p>- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.</p>					
---	--	--	--	--	--

Подпись лица, проводившего проверку и заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ___ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

к приказу Госветслужбы Чувашии
от _____ № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)

по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов, осуществляющих хранение, перевозку, реализацию продуктов убоя, мясной продукции и других подконтрольных товаров

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или)	Реквизиты нормативных правовых актов, которыми	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов	Примечание
--	---	---	---	-------------------

№ п/п	требований, установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Выполнено *	Не выполнен **	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
I	Хранение					
1	<p>При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдаются температурно-влажностные режимы.</p> <p>Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.</p>	п. 94 ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее - ТР ТС 034/2013)				
2	<p>В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола.</p> <p>От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см.</p> <p>Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.</p> <p>В камерах шириной 12-18 м предусматривается один проезд, в камерах шириной свыше 18 м на каждые два пролета (по 6 м) оставляется один проезд.</p> <p>В камерах площадью до 100 м² проезд не предусматривается.</p> <p>Отступы от стен, перекрытий, батарей,</p>	п. 92, п. 93 ТР ТС 034/2013				

	<p>воздухоохладителей и условия складирования охлажденных и замороженных пищевых продуктов соответствуют требованиями действующих инструкций.</p> <p>В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.</p>					
3	<p>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.</p>	п. 91 ТР ТС 034/2013				
4	<p>Продукты убоя в процессе хранения сгруппированы по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).</p>	п. 95 ТР ТС 034/2013				
5	<p>Не допускается повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5°C.</p> <p>Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не превышают 2°C.</p>	п. 96 ТР ТС 034/2013				
6	<p>Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.</p>	п. 97 ТР ТС 034/2013				
7	<p>В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.</p>	п. 102 ТР ТС 034/2013				

8	Не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.	п. 103 ТР ТС 034/2013				
II	Перевозка					
9	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.	п. 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденных Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094) (далее – Правила № 589)				
10	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				
11	В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение.	п. 98 ТР ТС 034/2013				
12	Не допускается использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них	п. 99 ТР ТС 034/2013				

	продуктивных животных.					
13	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.	п. 99 ТР ТС 034/2013				
14	Не осуществляется перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки.	п. 100 ТР ТС 034/2013				
15	После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).	п. 101 ТР ТС 034/2013				
16	В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.	п. 102 ТР ТС 034/2013				
III	Реализация					
17	Переход права собственности на подконтрольный товар осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.	п. 3 Правил № 589				
18	Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не превышают 2°C.	п. 96 ТР ТС 034/2013				
19	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				

20	В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.	п. 102 ТР ТС 034/2013				
21	Не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.	п. 103 ТР ТС 034/2013				
III	Общие					
22	<p>Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не соответствуют требованиям нормативных документов; - имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее - органы государственного надзора) 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. 	п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»				

Подпись лица, проводившего проверку и
заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию
проверочного листа со всеми приложениями
получил(а):

*(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя*

“ ____ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

Приложение № 7
к приказу Госветслужбы Чувашии
от _____ № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для
субъектов, осуществляющих сбор, транспортировку сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок
и производство молочной продукции

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики			
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике			
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа				
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя				
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) №	от	Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики	
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя				
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты				
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок				
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист				
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).				
	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований,	Реквизиты нормативных правовых актов,	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов	Примечание

№ п/п	установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	которыми установлены обязательные требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Выполнено *	Не выполнен **	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
I	Сбор и транспортировка молока					
1	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 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - ТР ТС 033/2013)				
2	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				
3	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				
4	<p>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.</p> <p>Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры сырого молока при температуре 4°С-2°С, сырых сливок - при температуре не выше 8°С.</p>	п. 26 ТР ТС 033/2013				

5	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				
6	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов	п. 15 ТР ТС 033/2013				
7	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				
8	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				
9	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				
10	Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов. 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.	п. 11, п. 12 ТР ТС 033/2013				
11	Перемещения (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные	п. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных				

	<p>товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД.</p>	<p>сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утв. приказом Минсельхоза России от 27.12. 2016 № 589 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094) (далее - Приказ № 589)</p>				
12	<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>Ведется и хранится документация 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>	<p>п. 11 Приказа № 589; п. 4 ст.11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011)</p>				
II	Переработка молока					

13	<p>До начала промышленной переработки хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4°C+ 2°C, сырых сливок - при температуре не выше 8°C не более 36 ч. (включая время перевозки).</p> <p>До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4°C+ 2°C не более 24 ч. (включая время перевозки).</p>	п. 21 ТР ТС 033/2013				
14	<p>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 ем-костях при температуре 4°C+ 2°C.</p>	п. 27 ТР ТС 033/2013				
15	<p>Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p>	п. 29 ТР ТС 033/2013				
16	<p>Производство молочной продукции осуществляется из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих установленным требованиям безопасности, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего</p>	п. 31 ТР ТС 033/2013				

	<p>технического регламента.</p> <p>Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, соответствует установленным требованиям.</p>					
17	<p>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 установленных уровней.</p>	<p>п. 32, приложение № 4 ТР ТС 033/2013, приложения № 1-4 ТР ТС 021/2011</p>				
18	<p>Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не превышают допустимые установленные уровни.</p>	<p>п. 33, приложение № 8 ТР ТС 033/2013</p>				
19	<p>Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) осуществляться без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов.</p> <p>Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.</p>	<p>п. 34 ТР ТС 033/2013</p>				
20	<p>Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>п. 35, приложение № 3 ТР ТС 033/2013</p>				
21	<p>Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции соответствуют установленным требованиям.</p>	<p>п. 36, приложение № 1 ТР ТС 033/2013</p>				
22	<p>Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.</p>	<p>п. 44 ТР ТС 033/2013</p>				

	На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции обеспечивается их прослеживаемость.					
23	<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, соответствуют установленным требованиям, 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 (°С) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>ж) номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.</p>	п. 85 приложения № 6-7 ТР ТС 033/2013				
24	Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.	п. 5 ст.11 ТР ТС 021/2011				
25	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и	п. 6 ст.11 ТР ТС 021/2011				

	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.					
26	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;	п. 2 ст.12 ТР ТС 021/2011				
27	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.	п. 2 ст.12 ТР ТС 021/2011				
28	Трубопроводы для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.	п. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011				
29	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.	п. 4 ст.13 ТР ТС 021/2011				
30	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают: возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные	п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	<p>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>					
31	<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				
32	<p>В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.</p>	п. 3 ст.14 ТР ТС 021/2011				

33	<p>В производственных помещениях не хранятся любые 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				
34	<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				

35	Открытие дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.	п. 6 ст.14 ТР ТС 021/2011				
36	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.	п. 7 ст.14 ТР ТС 021/2011				
37	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.	п. 8 ст.14 ТР ТС 021/2011				
38	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов.	п. 3 ст.15 ТР ТС 021/2011				

Подпись лица, проводившего проверку и заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ___ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

Приложение № 8
к приказу Госветслужбы Чувашии

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)

по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов, осуществляющих производство, хранение, реализацию кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы, непродуктивных животных

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований,	Реквизиты нормативных правовых актов,	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов	Примечание
--	---	--	---	-------------------

№ п/п	установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	которыми установлены обязательные требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Выполнено *	Не выполнено **	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
1	<p>При реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли имеются помещения и условия, обеспечивающие возможность приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в соответствии с действующими нормативными документами на конкретные виды кормов и кормовых добавок.</p>	<p>п. 6 приложения № 3 Постановления 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 – приложение № 3 постановления РФ № 132)</p>				

2	<p>Не реализуются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корма и кормовые добавки с истекшим сроком годности; - корма и кормовые добавки, имеющие явные признаки порчи; - корма и кормовые добавки, не имеющие документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация; - корма и кормовые добавки, не соответствующие информации отраженной в представленных документах; - корма и кормовые добавки, не имеющие маркировки, с указанием сведений, предусмотренных Техническим регламентом. <p>При реализации кормов и кормовых добавок используются специальные оборудования, а также маркированные торговые инвентари (половники, щипцы, совки и др.).</p> <p>Не допускается взвешивание неупакованных кормов и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов.</p>	п. 8 приложения № 3 постановления РФ № 132				
3	<p>Ввоз (импорт) кормов и кормовых добавок осуществляется с соблюдением условий, обеспечивающих их безопасность и сохранность качественных показателей, установленных с действующими нормативными документами по стандартизации.</p>	п. 10 приложения № 3 постановления РФ № 132				
4	<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</p>	п. 11 приложения № 3 постановления РФ № 132				

	<p>здоровью животных и человека.</p> <p>Не производятся (изготавливаются) корма и кормовые добавки из (с использованием) тканей животного происхождения.</p>					
5	<p>Хранение сырья, оборудования, упаковочных и вспомогательных материалов (далее – материалов) осуществляется в условиях, обеспечивающих безопасность готового продукта (кормов и кормовых добавок) и исключается возможность его попутного загрязнения.</p> <p>При хранении сырья и материалов применяться 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) исключающие проникновение насекомых и грызунов.</p>	п. 14 приложения № 3 постановления РФ № 132				
6	<p>Выполняются требования к безопасности консервирующих заквасок, ферментов, пробиотических культур, молока и сыворотки (сухие) обеспечивается их изготовителями.</p> <p>Каждая партия этой продукции, предназначенная для приготовления кормов и кормовых добавок должна сопровождаться ветеринарными документами установленной формы.</p>	п. 15 приложения № 3 постановления РФ № 132				
7	<p>На производстве соблюдаются необходимые уровни освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны.</p>	п. 16 приложения № 3 постановления РФ № 132				
8	<p>Сушка, измельчение, гранулирование, введение консервирующих веществ, закваска, выпаривание, пастеризация, стерилизация предусматривает соблюдение норм и требований нормативно-технической документации на данную продукцию.</p> <p>Проводится производственный контроль за их</p>	п. 18 приложения № 3 постановления РФ № 132				

	соблюдением.					
9	<p>Корма для продуктивных жвачных животных не содержат в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим;</p> <p>Корма для продуктивных птиц не содержат в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных, а также птиц;</p> <p>Корма для продуктивных свиней не содержат в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных и свиней;</p> <p>Корма для продуктивных животных, происходящие из неблагополучных стран по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, не содержат в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим.</p> <p>В консервированных кормах отсутствуют микроорганизмы, способные развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, а также микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья животных.</p>	п. 19 приложения № 3 постановления РФ № 132				
10	Проводится собственный производственный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза.	п. 20 приложения № 3 постановления РФ № 132				
11	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 приложения № 3 постановления РФ № 132				
12	Размещение объекта по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок	п. 23 приложения № 3 постановления РФ № 132				

	осуществлено при наличии ветеринарно-санитарного заключения.					
13	<p>Предприятие располагается на территории благополучной по инфекционным болезням животных и птиц и эксплуатируется с соблюдением требований ветеринарно-санитарных правил</p>	п. 25 приложения № 3 постановления РФ № 132				
14	<p>Технологические линии и оборудование для производства (изготовления), обеспечивают хранения сырья и материалов в соответствии с нормативными документами;</p> <p>Здания и производственные сооружения разделены перегородками и/или имеют отдельные помещения для заготовки сырья, производства и хранения кормов и кормовых добавок, для предотвращения загрязнения микроорганизмами, грязью, реактивами, другими видами загрязнений;</p> <p>Здания и производственные сооружения имеют 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.</p>	п. 26 приложения № 3 постановления РФ № 132				
15	<p>Приготовление производственных заквасок и/или пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, размещенном в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном помещении;</p> <p>Имеет отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями;</p> <p>Имеет приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки</p>	п. 27 приложения № 3 постановления РФ № 132				

	<p>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>					
16	<p>Объекты производства (изготовления) расположены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вдали от объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности; - вдали от регионов, подверженных наводнениям; - вдали от районов, подверженных нашествию вредителей; - вдали от районов, где отходы производства (твердые или жидкие) не могут быть эффективно удалены. 	п. 28 приложения № 3 постановления РФ № 132				
17	<p>Корма и кормовые добавки хранятся в специальных складских помещениях в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления животными в течение установленного срока годности.</p>	п. 29 приложения № 3 постановления РФ № 132				
18	<p>Корма и кормовые добавки не хранятся и не транспортируются вместе с горюче-смазочными материалами и пищевыми продуктами, имеющими специфический запах.</p>	п. 30 приложения № 3 постановления РФ № 132				
19	<p>Корма и кормовые добавки транспортируются в сухих, чистых транспортных средствах, не зараженных вредителями кормовых запасов</p>	п. 31 приложения № 3 постановления РФ № 132				

Подпись лица, проводившего проверку и
заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию
проверочного листа со всеми приложениями
получил(а):

*(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя*

“ ____ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)

по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов, осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания и реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства _____

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований, установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	Реквизиты нормативных правовых актов, которыми установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов			Примечание
			Выполнено [*]	Не выполнен ^{**} о	Не требуется ^{***}	
1	2	3	4	5	6	7
1	<p>Осуществление содержания пчел в исправных ульях разных цветов, либо в стационарных и передвижных павильонах с вмонтированными в них ульями – секциями, являющимися одновременно зимовниками.</p> <p>Наличие резервных ульев и сотовых рамок (не менее 10%).</p>	<p>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 (Зарегистрировано в Минюсте России 04.08.2016 № 43124) (далее – Приказ № 194)</p>				
2	<p>Территория пасеки должна быть освобождена от растительности окашиванием.</p>	<p>п.4 Приказа № 194</p>				
3	<p>На территории пасеки должны размещаться ульи, зимовник, помещения или пасечные постройки для обработки продукции пчеловодства, хранения сотовых рамок, сот с медом и пергой, тарой, пчеловодного инвентаря, а также дезинфицирующих средств.</p>	<p>п.5 Приказа № 194</p>				

4	<p>Наличие площадки для дезинфекции ульев, сотовых рамок, тары, пчеловодного инвентаря.</p> <p>Наличие закрытой ямы для сточных вод и туалетного помещения для пчеловода.</p>	п.6 Приказа № 194				
5	<p>Ульи, принадлежащие хозяйству, должны быть пронумерованы.</p> <p>Расстояния между ульями должны обеспечивать свободный доступ к каждой пчелиной семье, а в случае применения средств механизации - проезд этих средств.</p>	п.7 Приказа № 194				
6	<p>Размещение ульев, при вывозе пчел на медосбор 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, а также их размещение с учетом норм размещения пчелосемей на энтомофильных культурах согласно приложению к Приказу № 194.</p>	пункты 8-9 Приказа № 194				
7	<p>Отсутствие на расстоянии менее 100 метров от ульев (пасеки) медицинских и образовательных организаций, детских учреждений, учреждений культуры, границ полосы отвода автомобильных дорог федерального значения, железных дорог, а также на расстоянии менее 500 метров предприятий кондитерской и химической промышленности.</p>	п.10 Приказа № 194				
8	<p>Ульи с пчелами подлежат размещению 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.</p>	п.11 Приказа № 194				
9	<p>Наличие рабочей одежды и обуви и проведение их дезинфекции.</p>	п.12 Приказа № 194				

10	При содержании пчел в населенных пунктах их количество не должно превышать двух пчелосемей на 100 квадратных метров участка.	п.17 Приказа № 194				
11	Перевозка пчел должна осуществляться в закрытых и скрепленных ульях.	п. 18 Приказа № 194				
12	Осуществление реализации и перемещения (перевозки) пчел и продуктов пчеловодства в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.	пункты 1-3 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, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094)				
13	<p>Комплектование хозяйства клинически здоровыми пчелосемьями.</p> <p>Проведение карантинирования завозимых пчел (в случае их ввоза) на расстоянии не менее 5 км от других пасек и их выдерживание не менее 30 календарных дней с целью проведения необходимых ветеринарных мероприятий (карантинирование).</p> <p>Наличие ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) пчел по заразным болезням пчел,</p>	пункты 32-33 Приказа № 194				

	оформленных в порядке установленном законодательством Российской Федерации.					
14	Проведение профилактических мероприятий и диагностических исследований, наличие документов подтверждающих их проведение.	пункты 34-42 Приказа № 194				

Подпись лица, проводившего проверку и заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ___ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

к приказу Госветслужбы Чувашии
от _____ № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов)

по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для субъектов, осуществляющих
выращивание рыбы, вылов водных биологических объектов

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа	
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № _____ от _____ Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист	
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).	

	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований,	Реквизиты нормативных правовых актов,	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов	Примечание
--	---	--	---	-------------------

№ п/п	установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	которыми установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Выполнено *	Не выполнен **	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
1	Принятие немедленных мер при появлении в водоемах трупов рыб к их сбору и уничтожению, а также к выявлению причин ее гибели.	ст. 18 Закона РФ № 4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии» (далее – Закон о ветеринарии); пункты 1.3 - 1.4 ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом РФ 04.12.1995 № 13-7-2/469 (Зарегистрировано в Минюсте России 05.01.1996 № 1005) (далее - Правила № 13-7-2/469)				
2	Выполняются требования по оформлению ветеринарных сопроводительных документов при производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с Правилами); перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с Правилами); переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью).	п. 3 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, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094)				
3	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 о ветеринарии, п. 1.3 Правил № 13-7-2/469				
4	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. 17, 18, 19 Закона о ветеринарии				
5	Пищевая рыбная продукция должна быть 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.	п. 14 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162 (далее - ТР ЕАЭС 040/2016)				

6	<p>Пищевая продукция аквакультуры не должна содержать натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы.</p> <p>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 левомецетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), предоставляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, импортером), при выпуске ее в обращение на территории Союза, не должны превышать допустимые уровни, установленные приложением № 2 к ТР ЕАЭС 040/2016</p>	п. 15 ТР ЕАЭС 040/2016				
7	<p>Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как рыба-сырец (свежая) или направлена на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания должна быть незамедлительно направлена на потрошение.</p> <p>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.</p> <p>Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни, должны быть незамедлительно направлены на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание.</p> <p>Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и</p>	п. 17 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>двустворчатые моллюски должны направляться на реализацию и переработку только в живом виде.</p> <p>Живые ракообразные, иглокожие и моллюски должны реагировать на механическое воздействие.</p>					
8	<p>Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки установлены приложением № 3 к ТР ЕАЭС 040/2016.</p> <p>В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть обезврежены соответствующими методами.</p> <p>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 должна быть подвергнута 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 ТР ЕАЭС 040/2016				
9	<p>Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.</p>	п. 20 ТР ЕАЭС 040/2016				

10	Участок для разделки переработанной пищевой рыбной продукции должен быть обеспечен питьевой или чистой водой.	п. 27 ТР ЕАЭС 040/2016				
11	Для охлаждения и изготовления льда используется питьевая и чистая вода. Лед должен быть защищен от контаминации (загрязнения).	п. 28 ТР ЕАЭС 040/2016				
12	<p>При производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>а) в процессе производства необходимо исключить контаминацию (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 обеспечить 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 должны быть приняты меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.</p>	п. 29 ТР ЕАЭС 040/2016				
13	<p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>замораживание должно проводиться до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18°С.</p>	п. 31 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>Допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10°C 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°C, рыбу домораживают до температуры не выше минус 18°C.</p> <p>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.</p> <p>Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается повышение ее температуры до температуры не выше минус 2°C.</p> <p>Глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции не должно превышать 10 процентов от массы или площади поверхности продукции.</p>					
14	<p>Массовая доля влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции из основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных не должна превышать нормы допустимого содержания влаги согласно приложению № 7 к ТР ЕАЭС 040/2016.</p>	п. 32 ТР ЕАЭС 040/2016				
15	<p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).</p> <p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки масса наносимой на эту продукцию глазури не должна</p>	п. 33 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>превышать 7 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).</p> <p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).</p> <p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из прочей пищевой рыбной продукции масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 8 процентов от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).</p> <p>Вода, используемая для глазирования пищевой рыбной продукции или при подготовке растворов для глазирования, должна соответствовать 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.</p>					
16	<p>При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции должна использоваться переработанная пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p>При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции прудовая рыба массой более 1 кг перед посолом должна быть разделана.</p> <p>При производстве пищевой рыбной продукции из тихоокеанских (дальневосточных) рыб семейства лососевых с массовой долей поваренной соли менее 5</p>	п. 34 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>процентов и пищевой рыбной продукции из рыб семейства сиговых с массовой долей поваренной соли менее 8 процентов должна использоваться только мороженая пищевая рыбная продукция.</p>					
17	<p>При производстве пищевой рыбной продукции горячего и холодного копчения, а также подкопченной пищевой рыбной продукции должна использоваться переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p>Пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция из белого амура, карпа, сома и толстолобика должна производиться только после их разделки.</p> <p>Готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция должна быть охлаждена до температуры не выше 20°C, упакована и направлена в холодильную камеру.</p>	п. 35 ТР ЕАЭС 040/2016				
18	<p>При производстве икры должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>а) икра морского гребешка и морского ежа должна производиться только из икры, полученной от живых морских гребешков и живых морских ежей;</p> <p>б) икра рыбы должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии;</p> <p>в) время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа;</p> <p>г) икра рыб семейства осетровых должна производиться только из икры, полученной от живой рыбы, не имеющей признаков засыпания;</p> <p>д) расфасовка икры из емкости или транспортной</p>	п. 36 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>упаковки в потребительскую упаковку должна производиться в условиях, обеспечивающих ее безопасность;</p> <p>е) перефасовывание икры из потребительской упаковки не допускается.</p>					
19	<p>При производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной пищевой рыбной продукции должна использоваться непереработанная пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p>	п. 37 ТР ЕАЭС 040/2016				
20	<p>При производстве рыбных консервов и пресервов должна использоваться пищевая рыбная продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p>Компоненты (пищевые ингредиенты), используемые при производстве рыбных консервов и пресервов, должны соответствовать 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).</p> <p>При производстве рыбных консервов должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>режим тепловой обработки рыбных консервов должен обеспечивать их соответствие требованиям по микробиологическим показателям, указанным в таблице 5 приложения № 1 к ТР ЕАЭС 040/2016;</p>	п. 38 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>время от расфасовки пищевой рыбной продукции в упаковку до укупоривания должно составлять не более 30 минут, время от расфасовки в упаковку до стерилизации - не более 60 минут;</p> <p>в процессе укупоривания упаковки должна быть обеспечена степень герметичности, достаточная для предотвращения вторичной контаминации (загрязнения) продукта во время и после тепловой обработки;</p> <p>после тепловой обработки рыбные консервы должны охлаждаться до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов;</p> <p>выпуск в обращение рыбных консервов должен производиться после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных банок.</p> <p>Для обеспечения безопасности рыбных консервов в процессе их производства необходимо:</p> <p>оснащение оборудования для стерилизации контрольно-измерительными и автоматическими контрольно-регистрирующими приборами;</p> <p>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.</p>					
21	<p>Рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.</p> <p>Рыбные отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой</p>	п. 42 ТР ЕАЭС 040/2016				

	продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более 2 часов.					
22	В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции.	п. 56 ТР ЕАЭС 040/2016				
23	<p>При хранении пищевой рыбной продукции должны соблюдаться установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:</p> <p>а) охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5°C, но выше температуры замерзания тканевого сока;</p> <p>б) мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18°C;</p> <p>в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C;</p> <p>г) живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды.</p>	п. 57 ТР ЕАЭС 040/2016				
24	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 должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.	п. 58 ТР ЕАЭС 040/2016				
25	Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи	п. 59 ТР ЕАЭС 040/2016				

	температуры.					
26	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				
27	Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 2°C.	п. 61 ТР ЕАЭС 040/2016				
28	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				
29	<p>Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.</p> <p>Перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается</p>	п.п. 63, 64 ТР ЕАЭС 040/2016				
30	<p>Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции.</p> <p>Внутренние поверхности транспортного средства должны быть гладкими, легко поддающимися мойке и дезинфекции.</p>	п.п. 65, 66 ТР ЕАЭС 040/2016				

31	<p>Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наименование пищевой рыбной продукции 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; 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; д) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания). <p>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> <ul style="list-style-type: none"> е) срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных); ж) условия хранения пищевой рыбной продукции; з) масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции - масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури); и) информация об использовании ионизирующего 	п. 73 ТР ЕАЭС 040/2016				
----	--	------------------------	--	--	--	--

	<p>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 (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>					
32	<p>На наружной поверхности банок рыбных консервов - методом выдавливания или несмываемой краской наносятся знаки условных обозначений:</p> <p>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;</p> <p>ассортиментный знак (от одного до трех знаков - цифры или буквы, кроме буквы «Р») и номер</p>	п. 76 ТР ЕАЭС 040/2016				

предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков - цифры и буквы) (при наличии); номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква «Р»).					
--	--	--	--	--	--

Подпись лица, проводившего проверку и
заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию
проверочного листа со всеми приложениями
получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ___ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

Приложение № 11
к приказу Госветслужбы Чувашии
от _____ № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии в Чувашской Республике для
субъектов, занимающихся содержанием, разведением и реализацией лошадей

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики		
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике		
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа			
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя			
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) №	от	Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя			
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты			
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок			
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист			
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).			

	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований,	Реквизиты нормативных правовых актов,	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов	Примечание
--	--	---------------------------------------	--	------------

№ п/п	установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	которыми установлены обязательные требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Выполнено *	Не выполнен **	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
1	Лошади, содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы.	п. 1 Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержденного приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.05.2016 № 42199)				
2	<p>Помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию обеспечивают благоприятные условия для их здоровья.</p> <p>Животные обеспечены кормами и водой, безопасными для их здоровья и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам.</p> <p>Корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, допускаются к производству и применению только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренные законодательством Российской Федерации о техническом регулировании.</p> <p>Перевозка животных осуществляется по согласованным с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных.</p>	ст. 13 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»				

3	<p>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.</p>	<p>ст. 16 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии»</p>				
4	<p>Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, недопущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства.</p> <p>Животные предоставляются специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию.</p> <p>Специалисты Госветслужбы немедленно извещаются о всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении;</p> <p>Меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, принимаются до прибытия специалистов в области ветеринарии.</p> <p>Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки и убоя животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства</p> <p>Выполнять указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями.</p>	<p>ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии»</p>				
5	<p>Для профилактики сибирской язвы специалистами Госветслужбы проводится вакцинация животных против сибирской язвы в соответствии с планами диагностических исследований, ветеринарно-</p>	<p>п. 7 Приказа Минсельхоза России от 14.08.2017 № 403 «Об утверждении Ветеринарных правил</p>				

	профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год.	осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.09.2017 № 48093)				
6	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» (далее - Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317)				
7	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 Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317				
8	Соблюдение ветеринарных требований при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами спермы племенных жеребцов	гл. 12 Решения Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317				

9	<p>Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоранивают в специально отведенных местах.</p>	<p>п. 1.5 Ветеринарно - санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Минсельхозпродом РФ 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Ветеринарно - санитарных правил сбора)</p>				
10	<p>Запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения.</p>	<p>п. 1.8 Ветеринарно - санитарных правил сбора</p>				
11	<p>Не допускать загрязнения окружающей среды отходами животноводства.</p> <p>Выполнять требования специалистов госветслужбы о проведении в личном подсобном, крестьянском (фермерском) хозяйстве, в хозяйстве индивидуального предпринимателя, в учреждениях и организациях и их обособленных подразделениях, в которых содержатся восприимчивые животные (далее - хозяйства), противозпизоотических и других мероприятий, предусмотренных Правилами.</p> <p>Соблюдать 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 сапу в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14 декабря 2015 г. № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23 марта 2016 г., регистрационный № 41508).</p> <p>Все восприимчивые животные, достигшие 18-месячного возраста, на территории субъектов Российской Федерации, граничащих с неблагополучными по сапу территориями,</p>	<p>гл. 3 Приказа Минсельхоза России от 28.06.2017 № 311 «Об утверждении Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сапа» (Зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2017 № 47585)</p>				

	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).					
12	Животные, продукты животноводства, биологические отходы и корма сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами.	пункты 2 и 3 Приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «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» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2016 № 45094)				

Подпись лица, проводившего проверку и заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ____ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

Приложение № 12
к приказу Госветслужбы Чувашии
от _____ № _____

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению требований законодательства в области ветеринарии для субъектов,
занимающихся содержанием и разведением охотничьих ресурсов

Наименование органа государственного контроля (надзора)	Государственная ветеринарная служба Чувашской Республики		
Вид государственного контроля (надзора), муниципального надзора	Региональный государственный ветеринарный надзор в Чувашской Республике		
реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа			
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя			
Реквизиты акта (приказа) о проведении проверки	Распоряжение (приказ) № от Государственной ветеринарной службы Чувашской Республики		
Вид (виды) деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя			
Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты			
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок			
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего проверку и заполняющего проверочный лист			
Предмет плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ограничивается перечнем вопросов, включенных в настоящий проверочный лист (список контрольных вопросов).			

	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований и (или) требований,	Реквизиты нормативных правовых актов,	Ответы на вопросы, содержащиеся в перечне вопросов	Примечание
--	--	---------------------------------------	--	------------

№ п/п	установленных муниципальными нормативными правовыми актами, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки	которыми установлены обязательные требования, требования, устанавливаемые муниципальными правовыми актами;	Выполнено *	Не выполнен ** о	Не требуется ***	
1	2	3	4	5	6	7
1	Обязательное профилактическое карантинирование охотничьих ресурсов, ввезенных на территорию субъекта Российской Федерации с целью переселения, акклиматизации, содержания и разведения в полувольных условиях и искусственно созданной среде обитания, с проведением диагностических исследований на наличие карантинных и особо опасных болезней животных, гельминтов и эктопаразитов	п. 1.1. Перечня ветеринарно-профилактических и противозoonотических мероприятий по защите охотничьих ресурсов от болезней, утв. приказом Минприроды России № 491 от 10.11.2010 (Зарегистрировано в Минюсте России 17.12.2010 № 19222 (далее – Перечень)				
2	Обязательное профилактическое карантинирование охотничьих ресурсов, отловленных в охотничьих угодьях, с целью переселения, акклиматизации, содержания и разведения в полувольных условиях и искусственно созданной среде обитания, с проведением диагностических исследований на наличие карантинных и особо опасных болезней животных, гельминтов и эктопаразитов	п. 1.2. Перечня				
3	Контроль за размещением подкормочных площадок, кормовых полей, солонцов для диких животных (охотничьих ресурсов), с целью исключения доступа к ним домашнего скота	п. 1.3. Перечня				
4	Контроль за размещением и содержанием специализированных мест разделки и обработки добытых диких животных (охотничьих ресурсов), соблюдением санитарно-гигиенических правил разделки туш и утилизации отходов разделки.	п. 1.4. Перечня, Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. приказом				

		Минсельхозпрода России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.01.1996 № 1005) (далее - Ветеринарно - санитарные правила сбора)				
5	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоранивают в специально отведенных местах.	п. 1.5 Ветеринарно - санитарных правил сбора				
6	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается.	п. 1.7 Ветеринарно - санитарных правил сбора				
7	Запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения.	п. 1.8 Ветеринарно - санитарных правил сбора				
8	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается. После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование. Почву (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.п. 2.5, 2.6, 2.7 Ветеринарно - санитарных правил сбора				

	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.					
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. Ветеринарно - санитарных правил сбора				
10	Золу и другие несгоревшие неорганические остатки закапывают в той же яме, где проводилось сжигание.	п. 4.3.4. Ветеринарно - санитарных правил сбора				
11	Обязательное информирование при обнаружении трупов павших особей диких животных (охотничьих ресурсов), включая информирование органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченных в области охоты и сохранения охотничьих ресурсов и в области ветеринарии, проведение необходимых диагностических исследований, и утилизации их трупов в соответствии с законодательством Российской Федерации о ветеринарии.	п. 2. Перечня, Ветеринарно-санитарные правила сбора				

12	<p>Изъятие особей диких животных (охотничьих ресурсов), инфицированных заразными болезнями, организация мероприятий по регулированию численности охотничьих ресурсов с целью предотвращения возникновения и распространения болезней охотничьих ресурсов, включая принятие органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации решений о регулировании численности, выдачу разрешений на добычу охотничьих ресурсов в целях регулирования численности и контроль за использованием продукции, полученной при осуществлении охоты в целях регулирования численности.</p>	п. 3. Перечня				
13	<p>Обеспечение максимального снижения численности охотничьих ресурсов при возникновении эпизоотий особо опасных болезней охотничьих ресурсов в той части охотничьих угодий, которые подвержены эпизоотии или находятся в угрожаемой зоне, на основании решения уполномоченного органа государственной власти субъекта Российской Федерации о регулировании численности охотничьих ресурсов.</p>	п. 3.1. Перечня				
14	<p>Обеспечение создания буферных зон, свободных от кабанов, шириной до 10 км вдоль государственной границы Российской Федерации и вокруг свиноводческих хозяйств, отнесенных к III - IV компартменту, при угрозе возникновения и распространения африканской чумы свиней среди кабанов.</p>	п. 3.2. Перечня				
15	<p>Использование ветеринарных препаратов для профилактики и лечения болезней диких животных (охотничьих ресурсов), обязательное проведение по результатам диагностических исследований во время карантинирования соответствующих обработок,</p>	п. 4. Перечня; статья 43 Федерального закона от 24.07.2009 № 209-ФЗ «Об охоте и о сохранении охотничьих				

	<p>иммунопрофилактики, выбраковки диких животных (охотничьих ресурсов) с целью недопущения заноса возбудителей заразных болезней животных и их распространения на территории охотничьих угодий.</p> <p>Проведение учета и изъятие особей диких животных, инфицированных заразными болезнями.</p> <p>Проведение мероприятий по защите охотничьих ресурсов от болезней в закрепленных охотничьих угодьях обеспечивается юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, заключившими охотхозяйственные соглашения.</p>	ресурсов и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»				
16	<p>Животные обеспечиваются кормами и водой, безопасными для здоровья животных и окружающей среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам.</p> <p>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.</p>	статья 13 Федерального Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»				
17	<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>	п. 10. Приказа Минсельхоза России от 31.05.2016 № 213 «Об утверждении ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов				

	<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>	<p>африканской чумы свиней» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.08.2016 № 43379) (далее – приказ № 213)</p>				
18	<p>В целях мониторинга эпизоотической ситуации по АЧС среди диких кабанов и предупреждения формирования природных очагов АЧС федеральные 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> <p>- всех найденных (обнаруженных) павших диких</p>	<p>п. 16.2. Приказа № 213</p>				

	<p>кабанов;</p> <p>- всех добытых в рамках мероприятий по регулированию численности диких кабанов в муниципальных образованиях, сопредельных с неблагополучными по АЧС административными территориями субъектов Российской Федерации;</p> <p>- 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;</p> <p>- диких кабанов, отловленных с применением метода животолова с целью прижизненного отбора проб при отсутствии возможности применения других способов добычи кабана.</p>					
--	---	--	--	--	--	--

Подпись лица, проводившего проверку и заполняющего проверочный лист:

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ____ ” _____ 20__ г.

Пометка об отказе в ознакомлении с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

* «Выполнено» - если предъявляемое требование реализовано в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

** «Не выполнено» - если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

*** «Не требуется» - если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).