



**КОМИТЕТ ВЕТЕРИНАРИИ
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(ОБЛКОМВЕТЕРИНАРИЯ)**

ПРИКАЗ

24 января 2019г.

№25а

Волгоград

О внесении изменений в приказ комитета ветеринарии Волгоградской области от 14 ноября 2018 г. № 553а "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами комитета ветеринарии Волгоградской области при проведении плановых выездных проверок"

П р и к а з ы в а ю:

1. Внести в приказ комитета ветеринарии Волгоградской области от 14 ноября 2018 г. № 553а "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами комитета ветеринарии Волгоградской области при проведении плановых выездных проверок" следующие изменения:

1.1. Дополнить пункт 1 подпунктом 1.12 следующего содержания:

"Проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для предприятий, осуществляющих лечение, профилактику болезней животных и лабораторные исследования в области ветеринарии, согласно приложению 12";

1.2. Дополнить пункт 1 подпунктом 1.13 следующего содержания:

"Проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для предприятий, осуществляющих переработку рыбы и водных биологических ресурсов, согласно приложению 13".

2. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания и подлежит официальному опубликованию.

Председатель комитета



Г.А.Аликова

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12
к приказу Комитета ветеринарии
Волгоградской области
от 14 ноября 2018 № 553а

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов)

по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для предприятий, осуществляющих лечение, профилактику болезней животных и лабораторные исследования в области ветеринарии.

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее - проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении предприятий, осуществляющих лечение, профилактику болезней животных и лабораторные исследования в области ветеринарии.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Комитет ветеринарии Волгоградской области.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа:

5. Реквизиты приказа председателя, заместителя Председателя комитета ветеринарии о проведении проверки:

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

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Комитета ветеринарии Волгоградской области, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы, на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или

несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Реквизиты нормативного правового акта	Ответ (Да/ Нет/ Не требуется)	Примечание
1.	Специалисты в области ветеринарии, занимающиеся предпринимательской деятельностью, зарегистрированы в уполномоченном в области ветеринарии органе исполнительной власти субъекта Российской Федерации	ст. 12, ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»		
2.	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства	абз. 3 ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»		
3.	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, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469		
4.	Не допускается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения. Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	п.п. 1.8., 4.3.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469		

5.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещено	п. 2.5. Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469		
6.	На биологические отходы оформляются ветеринарные сопроводительные документы.	п.п. 2, 3 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016г. № 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»; приказ Минсельхоза России от 18.12.2015г. № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».		
7.	Устройство, состав, размеры площадей, эксплуатация и оборудование помещений для хранения лекарственных средств обеспечивают их сохранность с учетом физико-химических, фармакологических и токсикологических свойств, а также требований нормативных документов на лекарственные средства, установленных производителями лекарственных средств, и/или общих фармакопейных статей.	п. 2 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
8.	Внутренние поверхности ограждающих конструкций (стены, перегородки, потолки) в помещениях для хранения лекарственных средств гладкие и допускают возможность проведения влажной уборки. Полы в помещениях для хранения лекарственных	п. 3 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		

	средств сплошные, твердые и ровные, имеют не образующее пыль покрытие, устойчивое к воздействию механической и влажной уборки с использованием дезинфицирующих средств, не имеют деревянных неокрашенных поверхностей			
9.	Помещения для хранения лекарственных средств оснащены оборудованием, позволяющим обеспечить температурные и влажностные режимы хранения лекарственных средств в соответствии с условиями хранения, предусмотренными инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения (далее - лекарственные препараты), или условиями хранения, указанными на первичной упаковке фармацевтических субстанций	п. 4 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
10.	Отступы от стен пола и потолка соблюдаются	п. 7 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
11.	Стеллажи, шкафы и полки в них, предназначенные для хранения лекарственных средств, должны быть пронумерованы и промаркированы. Поддоны (подтоварники), предназначенные для хранения лекарственных средств, должны быть промаркированы	п. 8 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
12.	Помещения для хранения лекарственных средств, требующих защиты от воздействия повышенной температуры. Помещения для хранения лекарственных средств должны быть оснащены приборами для регистрации параметров воздуха (термометрами, гигрометрами (электронными	п. 10, п. 11 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		

	гигрометрами) или психрометрами). В помещениях для хранения лекарственных средств площадью более 10 м ² измерительные части этих приборов должны размещаться на расстоянии не менее 3 м от дверей, окон и отопительных приборов			
13.	Отдельно от других групп лекарственных средств хранятся: - наркотические и психотропные лекарственные средства, прекурсоры; - сильнодействующие и ядовитые лекарственные средства, находящиеся под контролем в соответствии с международными правовыми нормами	п. 14 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
14.	Ведется учет лекарственных средств с ограниченным сроком годности на бумажном носителе или в электронном виде с архивацией.	п. 15 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
15.	Помещения и оборудование для хранения лекарственных средств подвергаются обязательному ежедневному мытью с применением моющих средств	п. 17 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
16.	Особенности хранения пожаровзрывоопасных лекарственных средств соблюдаются	п.п. 24-31, 61-66 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
17.	Особенности хранения отдельных групп лекарственных средств в зависимости от физических и физико-химических свойств, воздействия на них различных факторов внешней среды соблюдаются	п.п. 32-60 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
18.	Наркотические и психотропные лекарственные средства хранятся в организациях в изолированных помещениях, специально оборудованных инженерными и техническими	п. 67 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		

	средствами охраны, и в местах временного хранения с соблюдением требований, установленных Правилами хранения наркотических средств, психотропных веществ и их прекурсоров, утвержденными Правительством Российской Федерации			
19.	Особенности хранения сильнодействующих и ядовитых лекарственных средств соблюдаются	п. 68-79 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
20.	Потолки и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков в производимую пищевую продукцию, способствуют уменьшению конденсации влаги	п. 5 ст. 14 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
21.	Канализационное оборудование спроектировано и выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции	п. 7 ст. 14 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
22.	Ремонтные работы в действующих (в период осуществления производственных процессов) цехах не проводятся	п. 8 ст. 14 Правил хранения лекарственных средств для ветеринарного применения, утверждены приказом Минсельхоза России от 15 апреля 2015 г. № 145		
23.	Лабораторные исследования осуществляются в ветеринарной лаборатории, размещенной в отдельном помещении.	п.3 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
24.	Прием материала для лабораторного исследования осуществляться через отдельный вход или через передаточное окно.	абз. 1 п. 4 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
25.	Исключен вход работников ветеринарной лаборатории через вход, предназначенный для приема материала для лабораторного исследования.	абз. 2 п. 4 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		

26.	Доступ в помещения ветеринарной лаборатории ограничен.	абз. 3 п. 4 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
27.	Лабораторные исследования и исследования на лабораторных животных осуществляться в разных помещениях.	п.5 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
28.	Наличие вспомогательных помещений (помещения для дезинфекции, стирки, сушки, глажения и хранения спецодежды).	п.5 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
29.	Вход работников ветеринарных лабораторий в производственные помещения отделов ветеринарных лабораторий, использующих в своей деятельности возбудителей заразных болезней животных, осуществляется через специальные бытовые помещения (санпропускники).	п.6 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
30.	Лабораторные животные ветеринарных лабораторий содержаться в отдельном здании (виварии).	п.7 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
31.	В составе вивария предусмотрены вскрывочная, помещение для дезосредств, помещение для хранения лекарственных средств, помещения и оборудование для хранения трупов умерщвленных лабораторных животных с отдельным изолированным выходом, оборудованные морозильниками промышленного типа.	п.7 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
32.	При проведении лабораторных исследований в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках обеспечена поточность технологического процесса и исключено пересечение	п.8 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		

	потоков поступления продукции в лабораторию для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и выхода ее для последующей реализации.			
33.	Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке должны быть оборудованы душевыми кабинами для работников.	п.8 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
34.	помещения ветеринарной лаборатории подключены к электро-, теплосетям, а также системе канализации и водоснабжения, оборудованы системой вентиляции воздуха, телефонной и цифровой связью;	пп. а, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
35.	Производственные помещения ветеринарной лаборатории имеют стены с гладкими поверхностями, которые легко поддаются очистке и дезинфекции;	пп. б, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
36.	Производственные помещения ветеринарной лаборатории имеют потолок с легко моющимся покрытием	пп. б, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
37.	Производственные помещения ветеринарной лаборатории имеют полы из водонепроницаемых материалов с хорошим водостоком.	пп. б, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
38.	Производственные помещения ветеринарной лаборатории имеют герметично закрывающиеся окна, защищенные от проникновения насекомых.	пп. б, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
39.	Производственные помещения ветеринарной лаборатории имеют потолочное освещение, обеспечивающее достаточный для осмотра уровень освещенности, а также местное и переносное освещение.	пп. б, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		

40.	Сточные воды подвергаются обеззараживанию перед их поступлением в общую канализацию.	пп. б, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
41.	Лабораторная мебель имеет покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность столов не имеет швов и трещин.	пп. в, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
42.	При оборудовании ветеринарной лаборатории должны предусматриваться: мобильные высоконапорные автоматизированные установки для влажной и аэрозольной дезинфекции и дезинсекции помещений	пп. г, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
43.	При оборудовании ветеринарной лаборатории должны предусматриваться механизированные и автоматизированные линии и приборы-автоматы для проведения диагностических исследований и анализа проб;	пп. г, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
44.	При оборудовании ветеринарной лаборатории должны предусматриваться контейнеры для сбора конфискатов от вынужденно убитых животных и трупов мелких животных;	пп. г, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
45.	Помещения ветеринарной лаборатории, где проводят работы с инфицированными или потенциально инфицированными материалами, оборудованы бактерицидными лампами.	пп. д, п. 9 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
46.	Утилизационное помещение в ветеринарной лаборатории должно быть оборудовано автоклавами или трупосжигательной печью.	п.10 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
47.	В ветеринарной лаборатории автоклав размещен в стене	п.10 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об		

	смежных помещений, в одном из которых осуществляется загрузка сырья, в другом - выгрузка обезвреженных конфискатов.	утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		
48.	В ветеринарной лаборатории не допускается проведение специальных ветеринарных исследований с использованием оборудования, не предназначенного для соответствующих целей.	п. 11 Приказа Минсельхоза РФ от 05 ноября 2008 г. № 490 «Об утверждении Правил проведения лабораторных исследований в области ветеринарии»		

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(фамилия, инициалы)
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(фамилия, инициалы)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 13
к приказу Комитета ветеринарии
Волгоградской области
от 14 ноября 2018 № 553а

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов)

по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для предприятий, осуществляющих переработку рыбы и водных биологических ресурсов.

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее - проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении предприятий, осуществляющих переработку рыбы и водных биологических ресурсов.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Комитет ветеринарии Волгоградской области.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа:

5. Реквизиты приказа председателя, заместителя Председателя комитета ветеринарии о проведении проверки:

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

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Комитета ветеринарии Волгоградской области, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы, на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или

несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Реквизиты нормативного правового акта	Ответ (Да/ Нет/ Не требуется)	Примечание
1.	Предприятие работает на принципах системы ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)	п.2 ст. 10. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета		
2.	Соблюдается последовательность и поточность производственных процессов	п. 5 ст. 7, п.3 ст. 10, п.п. 3, 4 ст. 11, п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
3.	Пути движения сырья, и готовой продукции не пересекаются	п. 5 ст. 7, п.3 ст. 10, п.п. 3, 4 ст. 11, п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
4.	Осуществляется производственный контроль на всех этапах производства с наличием документов, подтверждающих проведение его проведение	п. 5 ст. 7, п.3 ст. 10, п.п. 3, 4 ст. 11, п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
5.	Соблюдаются условия хранения и перевозки (транспортировки) пищевой продукции	п. 5 ст. 7, п.3 ст. 10, п.п. 3, 4 ст. 11, п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
6.	Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	п. 5 ст. 7, п.3 ст. 10, п.п. 3, 4 ст. 11, п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
7.	Наличие графиков, журналов, иной документации, подтверждающей проведение и периодичность уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления)	п. 5 ст. 7, п.3 ст. 10, п.п. 3, 4 ст. 11, п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		

	пищевой продукции			
8.	Наличие документов, подтверждающих безопасность производимой пищевой продукции (действующие акты, протоколы исследования)	п.4 ст.11 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
9.	Наличие критических контрольных точек, порядка их мониторинга, наличие алгоритма действия при отклонении их показателей от установленных предельных значений	п.3 ст. 11 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
10.	На воду, используемую при производстве (изготовлении) пищевой продукции имеются протоколы исследований, акты, подтверждающие её безопасность	п.3 ст. 12 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
11.	Обеспечена прослеживаемость происхождения и качества сырья.	п.3 ст. 5, п.3 ст. 10 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
12.	Соблюдение условий хранения сырья	п.4 ст. 13 ,п. 3, ст. 10 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
13.	Наличие вентиляции, оборудованных туалетных комнат, умывальников с горячей и холодной водой со средствами для мытья рук и их вытирания или сушки	п.2. ст. 14. Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
14.	В помещениях, используемых при производстве пищевой продукции, не хранятся посторонние предметы и материалы, не используемые в производственном процессе, в том числе дезсредства (кроме необходимого количества, используемого в текущей дезинфекции) и спецодежда.	п.3, п.4. ст. 14. Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
15.	Полы, стены, выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, двери гладкие, из неабсорбирующих материалов	п.5. ст. 14. Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
16.	Потолки или при отсутствии потолков внутренние	п.5. ст. 14. Евразийской экономической комиссии от		

	поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствуют уменьшению конденсации влаги.	09.12.2011 № 880		
17.	Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых	п.5. ст. 14 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
18.	Канализационное оборудование спроектировано и выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции	п.7 ст.14 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
19.	Ремонтные работы в действующих цехах не проводятся	п. 8. ст. 14. Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
20.	Оборудование, используемое при производстве пищевой продукции изготовлено из материалов, разрешенных для производства оборудования, контактирующего с пищевой продукцией, легко подвергается мойке и дезинфекции	ст. 15 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
21.	Отходы производства собираются в промаркированные ёмкости и своевременно удаляются	ст. 16 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
22.	Транспортные средства, используемые для перевозки пищевой продукции подвергаются регулярной мойке и дезинфекции	п. 6. ст. 17 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
23.	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение	п. 2 ст. 17 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		

	и изменение органолептических свойств пищевой продукции			
24.	При хранении и реализации соблюдаются сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем, имеется информация о изготовителе, составе, сроке годности и условиях хранения	п. 7, п. 9, п. 12 ст. 17 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
25.	Пищевая продукция разных видов, непищевая продукция хранится отдельно, или в условиях, обеспечивающих предотвращение загрязнения пищевой продукции	п.8 ст. 17 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
26.	При реализации продукции не упакованной в потребительскую упаковку, информация о продукте и сроках и условиях хранения доводится до покупателя	п. 13. ст. 17 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
27.	Хранение пищевой продукции не соответствующей требованиям настоящего технического регламента, до проведения ее утилизации, осуществляется при исключении возможности несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету	ст. 16, п.1,2,3,4. ст. 18. Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
28.	Наличие порядка приведения пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду и её утилизации	п.4 ст. 18 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		
29.	Наличие порядка обеззараживания инфицированной пищевой продукции, опасной для людей и животных перед уничтожением	п.7 ст. 18 Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880		

30.	Используется в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции специальное оборудование, для понижения и поддержания температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18°C	Гл.VI п.26 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
31.	Участок для разделки не переработанной пищевой рыбной продукции обеспечен питьевой или чистой водой	Гл.VI п.27 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
32.	Для охлаждения и изготовления льда используется питьевая и чистая вода. Лед защищен от контаминации (загрязнения).	Гл.VI п.28 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
33.	При производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, исключается контаминация (загрязнение) рыбы, имеется защита от солнечного и атмосферного воздействий, а также соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции	Гл.VI п.29 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
34.	<p>При производстве охлажденной, подмороженной и мороженой пищевой рыбной продукции из отдельных видов рыб соблюдаются условия при их разделке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыба семейства осетровых (кроме стерляди) должна быть обескровлена, разделана, у нее удалены внутренности и сфинктер; - сом длиной более 53 см должен быть потрошеным (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены); - щука длиной более 30 см должна быть потрошенной 	Гл.VI п.30,31 Технического регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		

	<p>(внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены);</p> <p>- у лангустов при удалении головогруды удалено анальное отверстие;</p> <p>- у разделанной кукумари удалены венчик и анальное отверстие;</p> <p>- замораживание проводится до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18°C.</p>			
35.	Холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.	Гл. VI п. 31, VIII п.59 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
36.	Рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости, которые размещены в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции и по мере накопления удаляются из производственных помещений.	Гл. VI п. 42 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
37.	Материалы, контактирующие с пищевой рыбной продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.	Гл. VI п.55 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
38.	В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции	Гл. VI п.56 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		

39.	<p>Хранится рыбная продукция с учетом требований для хранения охлажденной, мороженой, подмороженной, живой рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5°C, но выше температуры замерзания тканевого сока; - мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18°C; - подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C; - 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 	Гл.VIII п.57 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
40.	В холодильных камерах пищевая рыбная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8-10 см от пола.	Гл.VIII п.58 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
41.	Отступы от стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями проходы, обеспечивают беспрепятственный доступ к продукции	Гл.VIII п.58 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
42.	Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию	Гл.VIII п.60 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		

	(охлажденная, подмороженная, замороженная)	комиссии от 18.10.2016 № 162		
43.	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 превышают 2°C.	Гл.VIII п.61 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
44.	Не допускается хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.	Гл.VIII п.62 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
45.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.	Гл.VIII п.63 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
46.	Перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается	Гл.VIII п.64 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
47.	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции	Гл.VIII п.65 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		
48.	Упаковывание пищевой рыбной продукции осуществляется в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции	Гл.IX п.69 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162		

49.	<p>Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции содержит наименование; зоологическое наименование вида водного биологического ресурса; вид разделки; вид обработки, информацию о принадлежности к району добычи; информацию о составе; наименование и место нахождения изготовителя; дату производства; срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных); условия хранения; наличие вакуума (кроме рыбных консервов); рекомендации по использованию; информацию о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции; массовой доли глазури ; показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции); сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; единый знак обращения продукции на рынке ЕАЭС</p>	<p>Гл.IX п.73 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162</p>		
50.	<p>Наличие заключений органов государственного ветеринарного надзора о соответствии размещения предприятия действующим ветеринарным нормам и правилам при предоставлении земельного участка под строительство</p>	<p>ст. 12, ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»</p>		
51.	<p>Продукты животноводства по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы соответствуют установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходят из благополучной по заразным болезням животных территории</p>	<p>ст. 15 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»</p>		
52.	<p>Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные</p>	<p>абз. 3 ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1</p>		

	мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства	«О ветеринарии»		
53.	Помещения и сооружения для хранения и переработки продуктов животноводства содержатся в надлежащем состоянии	абз. 3 ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»		
54.	Соблюдаются установленные ветеринарно-санитарные правила перевозки, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства	абз. 7 ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»		
55.	Продукция животного происхождения в установленном порядке подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе.	ст. 21 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»		
56.	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, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469		
57.	Не осуществляется сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения. Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	п.п. 1.8, 4.3.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469		
58.	Транспортные средства, выделенные для перевозки	п. 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и		

	биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке, не используются для перевозки кормов и пищевых продуктов	уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469		
59.	Наличие ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, включая непригодную для использования в пищу, согласно перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами	п.п. 2; 3, 7 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016г. № 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»; п.п. 3.7, 3.8 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016г. № 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»; приказ Минсельхоза России от 18.12.2015г. № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».		
60.	Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: - 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;	п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»		

	<p>- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;</p> <p>- не имеют установленных сроков годности 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>			
61.	<p>Пищевые продукты расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации.</p>	<p>п. 1, ст. 18 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>		
62.	<p>Хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий осуществляется в специально оборудованных помещениях, сооружениях и на специальном транспорте, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность</p>	<p>ст. 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>		
63.	<p>Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия изымаются из оборота самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля</p>	<p>ст. 24 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>		
64.	<p>Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, изъятые из оборота, подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе, строгому учету, ответственному хранению владельцем и направляются на утилизацию за его счет.</p>	<p>ст. 25 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>		

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)