

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ
о служебной командировке
специалистов Россельхознадзора
в Федеративную Республику Австрия**

09.02.2014 г.-22.02.2014 г.

2014 год

Содержание

Введение	4
1. Административное деление территории Австрии	4
2 Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия	6
2.1. Структура органов власти Австрии.....	6
2.2. Структура ветеринарной службы Австрии.....	7
2.3. Объемы и источники финансирования.....	10
2.4. Объем экспорта/импорта из/в стран(ы)у.....	11
3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа Австрии	11
3.1. Законодательная база.....	11
3.2. Полномочия ветеринарных органов.....	12
3.3. Контроль исполнения ветеринарного законодательства.....	13
3.4. Предусмотренные меры, в случае нарушения ветеринарного законодательства.....	13
3.5. Меры, принимаемые ветеринарной службой страны-экспортеров случае выявления нарушений при экспорте продукции в ТС.....	14
4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Австрии, ответственного за инспектируемое предприятие	16
4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов.....	16
4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.....	17
5. Сведения о животноводстве в Австрии	17
5.1. Общее поголовье сельскохозяйственных животных.....	17
5.2 Численность дикого кабана на территории Австрии.....	18
5.3. Система идентификации животных.....	19
5.4. Эпизоотическая ситуация.....	21
5.5. Национальные программы по борьбе с болезнями животных.....	22
5.6. Фермы по выращиванию животных.....	23
5.6.1. Статистические данные о количестве предприятий (ферм).....	23
5.6.2. Контроль за выполнением ветеринарного законодательства на фермах.....	24
5.6.3. Требования и нормы при транспортировке животных.....	26
5.6.4. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция: список разрешенных препаратов контроль за их производством и применением.....	27
5.6.5. Предусмотренные в стране мероприятия по утилизации и уничтожению трупов животных и биоотходов.....	27
5.6.6 Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для животных.....	28
5.6.7. Контроль за использованием ветеринарных препаратов и вакцин для животных.....	29

6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Австрии, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья.....	30
<u>6.1. Организация лабораторного контроля в Австрии за безопасностью продукции животного происхождения.....</u>	30
<u>6.2. Система аккредитации лабораторий в Австрии.....</u>	32
<u>6.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю.....</u>	36
7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории Австрии, а также при импорте и экспорте.....	37
<u>7.1. Законодательная база.....</u>	37
<u>7.2. Структура органов задействованных в осуществлении ветеринарного контроля при перемещении, экспорте/импорте подконтрольных Товаров.....</u>	37
<u>7.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска.....</u>	38
<u>7.4. Осуществление сертификации подконтрольных товаров.....</u>	41
8. Инспекция предприятий Австрии.....	41
9. Выводы и предложения.....	45
Приложение № 1 к предварительному отчету.....	46
Приложение № 2 к предварительному отчету.....	49
Приложение № 3 к предварительному отчету.....	51
Приложение № 4 к предварительному отчету.....	54

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2014 год в период с 10 по 21 февраля 2014 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Таможенного союза проведена инспекция 18 предприятий Республики Австрия по производству продукции животного происхождения, на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

В ходе инспекции специалисты Россельхознадзора ознакомились с организационно-штатной структурой компетентных органов Республики Австрия, системой контроля производства продукции животного происхождения, здоровья и состояния животных в стране, а также принципами организации государственного ветеринарного контроля (надзора).

Кроме того, специалисты Россельхознадзора ознакомились с организацией и проведением ветеринарного контроля на 2-х фермах по откорму свиней, 1 ферме по производству сырого молока, 1 ферме по откорму крупного рогатого скота, а также системой контроля за безопасностью продукции в лабораториях LebensmittelVertrauenAnalysen (LVA), LebensmittelUntersuchungsAnstaltKarnten (LUA), TierklinikundLaborSt. Veit, AGES (из них 2 частные и 2 государственные).

1. Административное деление территории Австрии

Австрия (официальное название Австрийская Республика) – федеративное государство, парламентская республика. Подразделяется на 9 федеративных земель (Бургенланд, Каринтия, Верхняя Австрия, Нижняя Австрия, Зальцбург, Штирия, Тироль, Форарльберг и Вена) и 95 округов.

Схема № 1. Административное деление территории Австрии.



Земли состоят из округов (*bezirk*) и уставных городов (*Statutarstadt*), округа — из общин (*gemeinde*) и городов (*stadt*), столичный и некоторые статуйные города могут делиться также на округа.

Государственное устройство.

В Австрии три уровня территориальных единиц обуславливают три уровня административного управления.

Федеральный уровень.

Главой государства является федеральный президент (*Bundespraesident*). Исполнительный орган — (*Bundesregierung*), состоящее из федерального канцлера (*Bundeskanzler*) и федеральных министров (*bundesminister*), назначается федеральным президентом и несёт ответственность перед Федеральным Собранием.

Парламент Австрии — двухпалатное Федеральное собрание (*Bundesversammlung*), которое состоит из Федерального совета и Национального совета. Территориально располагается в Вене, может быть распущен либо указом президента, либо выражением вотума недоверия нижней палатой парламента.

Федеральный Совет (*Bundesrat*), состоит из депутатов, избираемых *ландтагами* — парламентами земель. Земли представлены разным количеством депутатов в зависимости от численности населения. Национальный Совет (*Nationalrat*), состоит из депутатов, избираемых по пропорционально-списочной системе.

Земельный уровень.

Законодательные органы земель — земельные собрания (*landtag*), избираемое населением, исполнительные органы земель — земельные правительства (*landesregierung*), состоящие из земельных губернаторов (*landeshauptmann*) и земельных советников (*landesrat*), избираемое земельным собранием.

Административные органы округов - окружные губернаторства (*bezirkshauptmannschaft*) во главе с окружными губернаторами (*bezirkshauptmann*), назначаемые правительством.

Конституция устанавливает для всех земель общие единообразные правила, в рамках которых земли вправе принимать собственные законы. Каждая земля обязана принять свою конституцию.

Местный уровень (округа, общины).

Представительные органы городов — общинные советы (*gemeinderat*), избираемые населением, исполнительные органы городов — городские советы (*stadtrat*) (статуйных городов и столицы — сенаты (*senat*)), состоящие из бургомистра и городских советников (*stadtrat*), избираемые общинным советом, административные органы статуйных городов — магистраты (*magistratsdirektor*), во главе с директором магистрата (*magistrat*), назначаемые правительством.

Представительные органы общин (2358 общин) — общинные советы (*gemeinderat*) (в Форальберге и Зальцбурге — общинные представительства (*gemeindevertretung*)), избираемые населением, исполнительные органы общин — общинные правления (*Gemeindevorstand*), состоящие из

бургомистра (*bürgermeister*) и общинных советников, избираемые общинными советами

Представительные органы городских округов (95 округов) — окружные представительства (*bezirksvertretung*), избираемые населением, исполнительные органы округов — окружные управления (*bezirksamt*), состоящие из окружных старост (*bezirksvorsteher*) и окружных советников (*bezirksrat*), избираемые окружными представительствами.

2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия

2.1. Структура органов власти Австрии

Австрийская администрация:

- 13 федеральных министерств,
- 9 провинциальных (земельных) правительств,
- 95 административных районов (муниципалитетов).

Федеральный уровень.

Центральным ведомством, отвечающим за ветеринарный надзор в Австрии, является Федеральное министерство здравоохранения (*Bundesministerium für Gesundheit - BMG*), секция II - Право и защита потребителей, отдел 11/В - здоровье потребителей и ветеринария.

В сферу компетенции Федерального министерства здравоохранения как центрального ведомства входят выработка норм правового регулирования, предписания для федеральных земель и основные политические решения, координация контроля качества пищевых продуктов. Определение цели, стратегии и приоритетов в рамках плана контроля и отбора проб (КиР). Представительские функции на соответствующих заседаниях ЕС, МЭБ, ВОЗ, а также координация и участие в рамках Международного Кодекса Алиментариус.

Задачи Федерального министерства здравоохранения регулируются Законом о федеральных министерствах и охватывают, в том числе следующие отделы и функции:

- Отдел 11/В - Здоровье потребителей и ветеринария (руководитель: д-р УльрихХерцог);
- Отдел В/10 - Ветеринарное право, здоровье животных и торговля живыми животными;
- Отдел В/11 - Охрана животных, борьба с эпизоотиями и зоонозами;
- Отдел В/12 - Безопасность пищевых продуктов при производстве мяса и животные субпродукты;
- Отдел В/13 - Пищевое законодательство, безопасность и качество пищевых продуктов;
- Отдел В/14 - Специальные товары, новые технологии и международные вопросы питания.

Земельный уровень.

Контроль за соблюдением ветеринарного законодательства возлагается на глав земельных правительств, в каждой из девяти земель. Осуществляется

контроль при помощи сотрудников земельного правительства. Внутри земельного правительства имеются уполномоченные структурные подразделения, которые управляются директорами земельных ветеринарных ведомств.

Местный уровень.

В окружных органах управления магистратов вопросы ветеринарии находятся в ведении государственных ветеринарных врачей.

Глава правительства соответствующей земли в ходе непрямого федерального управления также отвечает за исполнение Закона о борьбе с эпизоотиями и соответствующих постановлений и приказов. В случае возникновения вспышки эпизоотии на территории нескольких земель, координацию борьбы берет на себя Федеральное министерство здравоохранения.

Требования к отчетности, такие как каналы передачи и сроки, а также объем передаваемой информации, подробно прописаны в приказах о порядке исполнения Федерального министерства здравоохранения и далее в приказах глав земельных правительств.

В основном обязанность предоставления отчетности в области ветеринарии осуществляется в порядке возрастания полномочий, то есть от окружного органа управления (государственного ветеринарного врача) к директору земельного ветеринарного ведомства и далее к Федеральному министерству здравоохранения.

2.2. Структура ветеринарной службы Австрии

Центральный уровень - ветеринарные власти в BMG с тремя отделениями - Руководитель (CVO) Доктор Ульрих Герцог.

Земельный уровень - 9 земельных (провинциальных) служб (региональных, федеральных) – Руководство: Государственный ветеринарный директор.

Местный уровень - 95 местных ветеринарных служб – возглавляет государственный ветеринарный врач (в подчинении исполнительного органа и государственного ветеринарного директора).

Ветеринарная инспекция мяса обеспечивается государственными ветеринарами.

Ветеринарная служба земли Верхняя Австрия.

Верхняя Австрия – федеральная земля Австрии, находящаяся на самом её севере, которую делит на две части с запада на восток Дунай. Она граничит с Чехией и Германией, а также с австрийскими землями Нижней Австрией, Зальцбургом и Штирией.

Территория земли Верхняя Австрия разделена на 4 крупных района: Хаусрукфиртель, Инфиртель, Мюльфиртель и Траунфиртель. Верхняя Австрия включает три города ([Линц](#), [Вельс](#) и [Штайр](#)) и 15 округов. Ветеринарная служба земли Верхняя Австрия в своей деятельности руководствуется законодательством Австрии.

Структура ветеринарной службы земли Верхняя Австрия:

- 12 ветеринарных врачей в службе земли;

- 20 ветеринарных врачей в округах, которые осуществляют сертификацию продукции;

- 194 привлечённых ветеринарных врача.

Численность сотрудников ветеринарной службы земли определяется руководством земли. В основном, в каждом районе находится по одному ветврачу, имеются районы, где ветврач работает на полставки, в городах имеется по 2-3 ветеринарных врача.

Финансирование ветслужбы осуществляет земля, которая имеет свой бюджет. За счёт земли возмещается часть расходов на утилизацию трупов животных, лабораторные исследования для выяснения причин падежа животных.

В полномочия ветслужбы земли входит контроль и обучение правилам гигиены ветеринарных врачей в районах и привлечённых ветврачей. Контроль за работой привлечённых ветврачей осуществляется на уровне района.

В своей деятельности ветслужба осуществляет взаимодействие с министерством сельского хозяйства (биркование животных), другими отделами министерства здравоохранения.

Внутренний аудит службы осуществляет Министерство здравоохранения 1 раз в 3 года (федеральная аудиторская система). ЕС осуществляет аудит по Австрии 3-4 раза в год. В январе 2014 года со стороны ЕС ветслужбе Верхняя Австрия было указано на недостаточные мощности для уничтожения животных в случае эпидемии (устно, протокол не готов).

Количество поднадзорных объектов земли Верхняя Австрия:

12000-13000 молочных ферм;

5000 ферм по откорму КРС;

7000 свиноводческих ферм;

2700 ферм по содержанию овец;

2000 ферм по содержанию коз;

300 птицеферм по производству пищевого яйца;

200 птицеферм по производству мяса;

35 мясных предприятий (холодильники);

555 боен;

550 охотничьих хозяйств (кабаны, косули, зайцы);

6 крупных убойных пунктов диких животных;

15 мелких убойных пунктов диких животных.

На перерабатывающих предприятиях осуществляют контроль 130 ветврачей из 194 привлечённых. Небольшие предприятия проверяются 4 раза в год, предприятия, где забивают большое количество скота - до 50 раз в год. 130 ветврачей за год проводят 1626 инспекций перерабатывающих предприятий. Государственные ветеринарные врачи земли и округов (32 ветврача) проводят в год по 80 инспекций предприятий на соответствие требованиям ЕС и ТС.

Ветеринарные аптеки контролируются районными ветврачами. В случае выявления нарушений в аптеке, туда направляется второй ветврач для установления объективности результатов.

В год районной ветслужбой проверяется до 2% фермеров.

При составлении планов лабораторного мониторинга, Министерством здравоохранения Австрии 3 раза в год проводятся конференции, где оговаривается план контроля, количество, частота проверок. В план мониторинга земель вносятся предприятия методом случайной выборки. В компьютерную систему по заданным параметрам земля вносит свои предложения. Министерство здравоохранения одобряет внесённые предложения.

Министерство здравоохранения с учётом рисков даёт задание земле по количеству боен, на которых необходимо провести мониторинг пищевой продукции.

По эпизоотическому мониторингу, аналогично, количество проб поступает от Министерства здравоохранения, где будет проводиться мониторинг, определяет земля.

Обучение ветврачей требованиям Таможенного союза осуществляется Министерством здравоохранения. Из Министерства поступает электронное письмо, которое передаётся каждому ветврачу в районы. Обсуждаются темы обучения и программы. Ветврачи несут обязанность повышать квалификацию. Ветврач определяет, сколько часов он должен обучиться.

1 раз в год обучение проводит Министерство здравоохранения, 1 раз в год-земля.

С целью включения предприятия в реестр экспортёров продукции в Таможенный союз, предприятие подаёт заявку ветврачу округа. Ветврач посещает предприятие, составляет протокол обследования, передаёт его в Министерство здравоохранения, где принимается решение о включении в реестр.

Эпизоотическая обстановка земли Верхняя Австрия благополучна. Имелись случаи вирусной диареи КРС.

Организация ветеринарной службы земли Штирия.

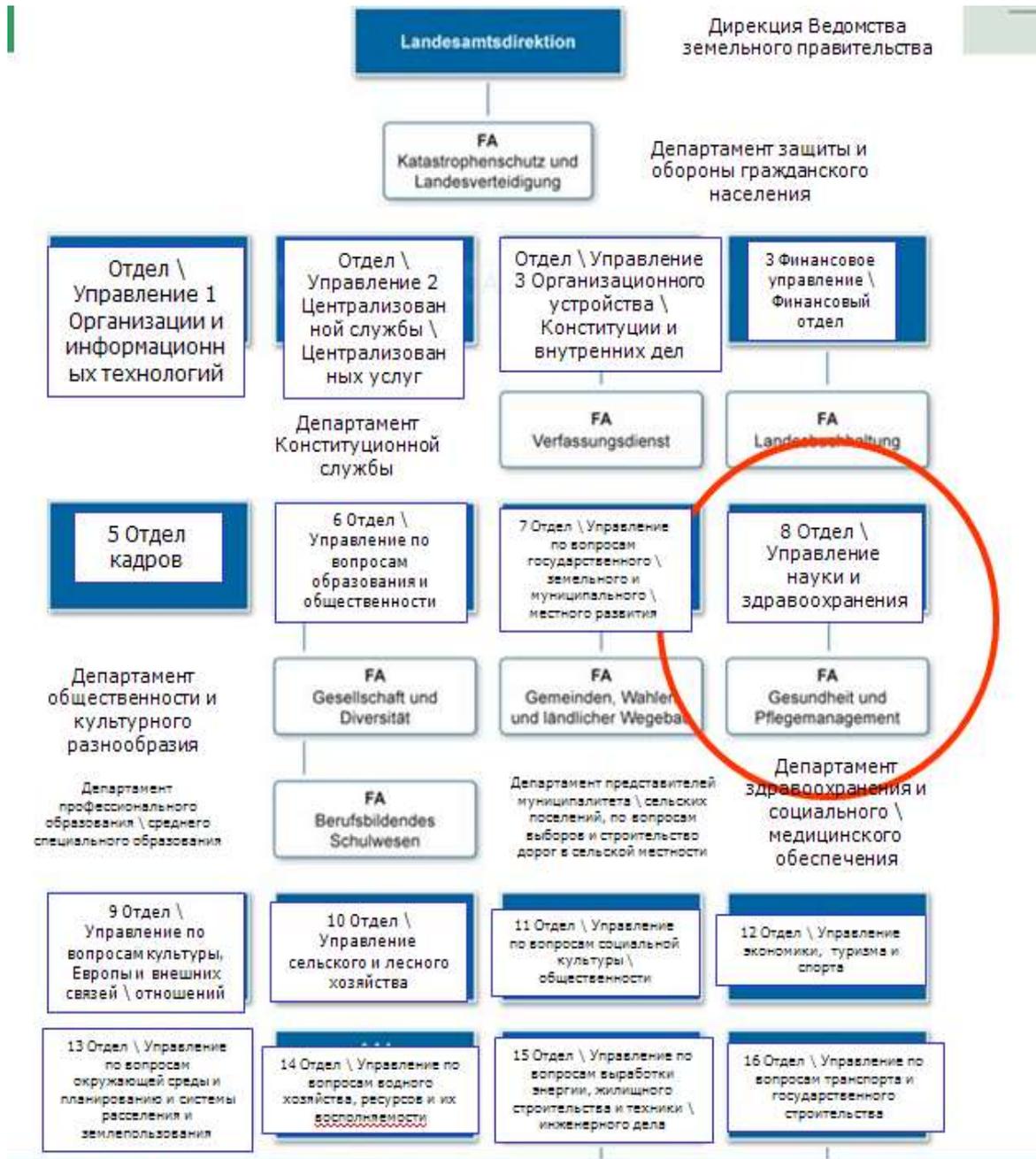
Шти́рия (нем. Steiermark, бав. Steiamark, словен. Štajerska) — федеральная земля на юго-востоке Австрии. Столица и крупнейший город — Грац.

Штирия— вторая по площади и четвёртая по численности населения федеральная земля Австрии. Она граничит с провинциями Каринтия, Зальцбург, Верхняя Австрия, Нижняя Австрия и Бургенланд, а также на юге с республикой Словения.

Территория земли Штирия состоит из одного штата (Грац) и 12 округов.

Ветеринарная служба земли Штирия в своей деятельности руководствуется законодательством Австрии.

Схема №2. Структура ветеринарной службы Штирия.



2.3. Объемы и источники финансирования

Финансовые отношения между государством, землями и общинами регулируются финансовым законодательством и Законом о финансовом выравнивании. Информация о федеральном бюджете размещена на сайте: <https://www.bmf.gv.at/>

2.4. Объём экспорта/импорта из/в стран(ы)у



3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа Австрии

3.1. Законодательная база

Согласно ст. 10 п. 1 п.п. 2 и 12 Федерального конституционного закона (B-VG), Бюллетень федеральных законов (BGBl) 1/1930 в действующей редакции, вопросы питания, включая контроль пищевых продуктов и ветеринарии (в т.ч. меры по поддержанию здоровья животных и борьбе с эпидемиями, а также предотвращение угроз здоровью людей, возникающих при содержании животных и переработке частей туш животных и продуктов животного происхождения), регулирование деловых связей в отношении оборота кормов, товаров и животных с зарубежными странами находятся в компетенции государства. В рамках федеральной структуры государство несет ответственность за разработку и исполнение законодательных актов в этих областях.

В случае отсутствия собственных органов федеральной власти, соответствующий глава земельного правительства и подчиняющиеся ему земельные органы (к ним, в том числе, относятся окружные органы управления) в соответствии со ст. 102, п. 1 Федеральной конституции осуществляют исполнительную функцию от имени федерального правительства. Эта система называется непрямым федеральным управлением. Глава земельного правительства в этом случае должен следовать указаниям федерального министра и в его обязанности должны входить организация и проведение контроля. Центральное ветеринарное ведомство осуществляет в ходе непрямого федерального управления планирование и координацию контроля.

Области, в которых исполнительная функция осуществляется собственным органом федеральной власти (прямое федеральное управление), включают контроль импорта живых животных, продуктов питания

животного происхождения, продуктов питания растительного происхождения (которые согласно законодательству ЕС подлежат усиленному контролю) и субпродуктов животного происхождения.

Защита животных в соответствии со ст. 11 Федерального конституционного закона находится в компетенции федерального правительства в отношении законодательства, а в отношении исполнения - в компетенции земельного правительства. Это означает, что в этой области федеральное правительство отвечает за принятие законов, а федеральные земли за выполнение законодательства.

В этих областях земли несут полную ответственность за выполнение законодательных актов. Это относится, в том числе к мерам мониторинга и контроля за болезнями растений и за здоровьем животных; в этих случаях высшим органом государственной власти является земельное правительство, а находящееся в подчинении окружное управление выступает в качестве органа первой инстанции.

Закон о федеральных министерствах устанавливает круг обязанностей отдельных министерств. Федеральное министерство здравоохранения отвечает в том числе, за контроль качества продуктов питания, здоровье животных и защиту животных, а также с 2007 года за защиту животных при перевозке, которая считается дополнительной сферой ответственности транспортного сектора.

3.2. Полномочия ветеринарных органов

Полномочия и обязанности надзорных органов изложены в § 35 Закона о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей (LMSVG):

§ 35.

(1) Надзорные органы должны действовать согласно ст. 8 Регламента (ЕС) № 882/2004 в рамках установленных систем управления качеством в соответствии с письменно закрепленными процедурами. О любом ведомственном контроле должен быть составлен отчет в объеме, определенном ст. 9, п. 2 Регламента (ЕС) № 882/2004. В случае поступления претензий, предпринимателю должна быть предоставлена официальная копия отчета.

(2) Надзорные органы уполномочены проводить все необходимые для проведения ведомственного контроля расследования и в особенности:

- осматривать соответствующие земельные участки, здания и транспортные средства;
- запрашивать необходимую информацию и опрашивать лиц;
- просматривать деловую документацию на бумажных и цифровых носителях и, в случае необходимости, делать с нее копии или распечатки или давать соответствующие указания;
- брать образцы проб в соответствии с §§ 36, 37, 55 и 56;
- запрашивать помощь при проведении исследований и контроля.

(3) Контроль должен проводиться в часы работы предприятия и, как правило, без предварительного уведомления, за исключением контроля транспортных средств и в случае неотложных обстоятельств.

(4) При проведении ведомственной проверки надзорные органы по

возможности должны избегать нарушения деятельности предприятия и привлечения внимания.

(5) Надзорные органы должны иметь при себе удостоверяющий документ и по требованию предъявлять его.

(6) Контроль может быть проведен насильно, если осуществляется отказ в допуске. В этом случае органы общественной безопасности должны оказать содействие надзорным органам по их запросу в целях обеспечения исполнения полномочий контроля в рамках их законной сферы деятельности.

(7) При выявлении нарушений в отношении предписаний пищевого законодательства надзорные органы могут издать распоряжение о наложении штрафа в соответствии с § 21 Закона об ответственности за административные правонарушения или действовать в соответствии с § 21 Закона об ответственности за административные правонарушения.

(8) По требованию главы земельного правительства компетентные специалисты агентства или исследовательских учреждений земель могут оказывать поддержку надзорным органам в ходе осуществления их деятельности в рамках данного федерального закона.

3.3. Контроль исполнения ветеринарного законодательства

Контроль за соблюдением ветеринарного законодательства, входит в обязанности Федерального министерства здравоохранения.

В соответствии с австрийской структурой управления отчетность о проведенном ведомственном контроле предоставляется официальными контрольными органами главе земельного правительства, который предоставляет ее Федеральному министерству здравоохранения.

Федеральное министерство здравоохранения собирает эти данные и оценивает их. Данные ежегодно публикуются и передаются Европейской комиссии в виде отчета.

3.4. Предусмотренные меры, в случае нарушения ветеринарного законодательства

Процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов установлены в Регламенте (ЕС) № 178/2002, «Об установлении общих принципов и требований пищевого законодательства».

Меры, принимаемые в случае несоблюдения закона о пищевых продуктах, регулируются § 39 Закона о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей. В зависимости от величины правонарушения принимаются следующие меры. Меры в соответствии с § 39 Закона о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей:

(1) В случае установления факта правонарушения по отношению к предписаниям, касающихся пищевых продуктов, глава земельного правительства вправе, руководствуясь принципом соразмерности наказания, дать распоряжение о применении необходимых мер, направленных на устранение выявленных недостатков или на уменьшение степени риска, при необходимости он так же может одновременно установить определённые сроки, условия и требования.

Таковыми мерами, в частности, являются:

- ограничение или запрет продажи или использования;
- частичное или полное закрытие предприятий;
- запрещение или ограничение использования производственных помещений и оборудования;
- лишение или временное изъятие разрешений на осуществление деятельности предприятий;
- проведение необходимой очистки, при этом недопустимо перемешивание, если пределы загрязнений и осадков превышены, за исключением воды, предназначенной для потребления людьми;
- использование продуктов в иных, отличных от первоначально намеченных целей;
- безопасная утилизация;
- обратная отсылка к месту происхождения в случае трансграничной перевозки;
- изъятие с рынка или изъятие продукта у потребителей;
- сбор информации от клиентов и потребителей;
- исправление маркировки;
- улучшение производственного качества, в частности при изготовлении, хранении, использовании, документировании и внутреннем контроле, в том числе, в случае необходимости, при предъявлении сертификатов соответствия;
- улучшение качества застройки, технического оборудования и оснащения;
- требование немедленного представления актуальной информации об осуществлении предписанных действий.

3.5. Меры, принимаемые ветеринарной службой страны-экспортера в случае выявления нарушений при экспорте продукции в Таможенный союз

В соответствии со ст. 12 Регламента (ЕС) № 178/2002 и п.п. 2 и 3 § 51 Закона о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей (LMSVG), предусмотрено: экспортирующие предприятия подлежат регулярному контролю со стороны Федерального министра здравоохранения. В случае, установления факта несоблюдения условий экспорта в Российскую Федерацию/Таможенный союз, разрешение на вывоз отзывается Федеральным министром здравоохранения.

В случае установления Российской Федерацией/Таможенным союзом факта несоответствия нормам, обоснованные сведения о несоответствии незамедлительно направляются Федеральным министром здравоохранения вместе с актуальными данными результатов лабораторных исследований в компетентные органы на местах.

Эти компетентные органы должны потребовать от соответствующего предприятия пищевой промышленности незамедлительного проведения анализа причин и принятие эффективных мер для предотвращения выявленных недостатков в будущем.

При проведении инспекции установлено, что не во всех случаях Федеральное министерство здравоохранения Австрии доводит до ветеринарных служб земель (Верхняя Австрия, Штирия), ветеринарных

служб округов (Перг, Лейбниц) информацию о выявлении Россельхознадзором при лабораторном контроле несоответствий продукции животного происхождения, ввозимой на территорию Российской Федерации, ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза. Указанная информация не была доведена до ряда предприятий, например:

- В соответствии с письмом Россельхознадзора от 27.09.2013 г. № ФС-НВ-7/13135, отправленным начальнику Департамента ветеринарии Министерства здравоохранения Австрийской Республики, в субпродуктах свиных (сердце) предприятия выявлено наличие листерий (протокол испытаний ФГБУ "ЦНМВЛ" от 11.09.2013 г. № 10042). Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия – не доводилась. Расследование по установлению причин наличие листерий не проводилось, корректирующие мероприятия не осуществлялись.

- В соответствии с письмом Россельхознадзора от 05.09.2013 г. № ФС-НВ-7/11554, отправленным начальнику Департамента ветеринарии Министерства здравоохранения Австрийской Республики, в мясной продукции предприятия выявлено превышение КМАФАнМ (протокол испытаний ФГБУ "ЦНМВЛ" от 09.08.2013 г. № 8910). Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия – не доводилась. Расследование по установлению причин превышение КМАФАнМ не проводилось, корректирующие мероприятия не осуществлялись.

- В соответствии с письмом Россельхознадзора от 02.02.2010 г. № ФС-НВ-2/862, отправленным начальнику Департамента ветеринарии Министерства здравоохранения Австрийской Республики, в субпродуктах свиных предприятия выявлено содержание окситетрациклина. Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия – не доводилась. Расследование по установлению причин содержанию окситетрациклина не проводилось, корректирующие мероприятия не осуществлялись.

Не во всех случаях государственной ветеринарной службой округов принимаются необходимые меры при выявлении Россельхознадзором при лабораторном мониторинге несоответствий продукции животного происхождения, ввозимой на территорию Российской Федерации, ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза. Не проводится проверка предприятия и выяснение причин по факту выявления в продукции несоответствий. Дополнительные пробы для проведения лабораторных исследований не отбираются, увеличение количества исследований вырабатываемой продукции не проводится, например:

- Информация о выявлении Россельхознадзором наличия листерий в продукции (свиные языки) предприятия (письмо Россельхознадзора от 18.10.2013 г. № ФС-ЕН-7/14143) доведена до ветеринарной службы земли, округа и предприятия. Государственной ветеринарной службой (земли, округа) не проводилась проверка предприятия и расследование причин по факту выявления в языках свиных листерий. Предприятием причины

несоответствия не установлены, дополнительные пробы не отбирались, частота отбора проб для обнаружения листерий не увеличивалась.

4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Австрии, ответственного за инспектируемое предприятие

4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов

Правовая основа:

> Постановление Федерального министра здравоохранения об обучении и повышении квалификации надзорных органов и экспертов в агентстве и в исследовательских учреждениях земель согласно Закону о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей.

> Положение о проведении квалификационного экзамена для государственных ветеринарных врачей, Уголовный кодекс 1949/215 в действующей редакции, Бюллетень федеральных законов ч. I № 333/1979.

Вопросы обучения надзорных органов в соответствии с § 24 Закона о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей подробно изложены в вышеназванном Постановлении.

Основные положения:

В Австрии выдача разрешения на осуществление ветеринарной деятельности возможна при наличии законченного высшего образования в области ветеринарной медицины.

Дипломная программа в области ветеринарной медицины служит целям научно-практического обучения профессии ветеринара с любой специализацией и предоставляет наряду с основательными базовыми знаниями по всем разделам ветеринарной медицины компетенцию действия и способность решения проблем благодаря ориентированному на практику преподаванию. Обучение в Австрии длится 12 семестров и состоит из трех учебных этапов.

Докторская программа в области ветеринарной медицины 2010 является профессиональным докторатом с целью дальнейшего развития способностей обучающихся к самостоятельной научной работе в области ветеринарной медицины и связанных с ней профессий. Она направлена на поддержку и повышение уровня достижений университета в области прикладных исследований за счет вклада в научные исследования и клиническую практику. Подготовка и продвижение молодых исследователей научной направленности осуществляется в соответствии с директивами Университета ветеринарной медицины Вены в целях хорошей научной практики (GoodScientificPractice). Продолжительность докторской программы обучения составляет не менее 6 семестров.

Обучение государственных ветеринарных врачей проводится в Австрии в соответствии с Положением о проведении квалификационного экзамена для государственных ветеринарных врачей, дополненное выходящими за рамки данного Положения предписаниями согласно Регламента (ЕС) № 882/2004. Федеральные земли отвечают за документирование в рамках повышения квалификации, а также за

дополнительное, специфическое для страны обучение государственных ветеринарных врачей

4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации

Для выработки единых процедур, касающихся экспортных лицензий, оформления экспорта и соблюдения требований третьих стран, Федеральным министерством здравоохранения были составлены приказы о порядке проведения процедуры экспорта. Эти приказы являются основой для контрольных органов, действующих в рамках экспорта в третьи страны, в соответствии с § 24 Закона о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей с целью обеспечения единого подхода на всей территории Австрии.

Эти приказы постоянно обновляются компетентными экспертами Федерального министерства, и все изменения доводятся до сведения соответствующих экспертов федеральных земель.

При проведении инспекции установлено, что специалисты государственной ветеринарной службы земель и округов, инспектора по контролю пищевых продуктов, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

Обучение инспекторов по контролю за пищевыми продуктами, ответственных за контроль на молочных предприятиях, требованиям Таможенного союза и Российской Федерации не проводилось.

Обучение государственных ветеринарных врачей, ответственных за контроль и сертификацию продукции животного происхождения, проводилось по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии, кроме того обучение длилось от 30 мин. до 4 часов. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводился.

5. Сведения о животноводстве в Австрии

5.1. Общее поголовье сельскохозяйственных животных

> **Поголовье крупного рогатого скота на июнь 2013 года.**

На 1 июня 2013 года общая численность крупного рогатого скота составила 1939000 голов. По сравнению с последними данными на 1 декабря 2012 года численность снизилась на 0,8% и осталась, как и во всех исследованиях после 2010 года, чуть ниже отметки в 2 миллиона.

> **Поголовье свиней на июнь 2013 года.**

На 1 июня 2013 года поголовье свиней достигло 2872000 голов, что свидетельствует о снижении на 3,7% по сравнению с последними подсчетами на 1 декабря 2012 года.

> **Поголовье овец и коз на декабрь 2012 года.**

В рамках проведенной на отчетную дату 1 декабря 2012 года «общей переписи скота» было учтено 365000 овец (+1,0% по сравнению с декабрем 2011 года) и 73200 коз (+1,2% по сравнению с декабрем 2011 года).

5.2. Численность дикого кабана на территории Австрии

Земля Бургенланд

Дикие кабаны распределены по территории всей страны. В Бургенланд имеются 492 округа, но данных о численности дикой популяции свиней по каждой отсутствуют. В 2012 году примерная численность составляла 12842 особей.

Земля Каринтия

Численность кабана в провинции Каринтии достоверно не известна, но предположительно, примерно 2000-5000. В 2013 году отстреляно около 700 голов. Кабаны распространены по всей провинции, но наиболее плотная его популяция в районе Клагенфурт Ланд и Wolfsberg.

Земля Нижняя Австрия

В Нижней Австрии насчитывается около 13000-14000 кабанов и 2080 охотничьих угодий.

Земля Верхняя Австрия

Статистика охоты на дикого кабана	Верхняя Австрия
Отстрел	2251
Потери на дорогах	29
Потери по другим причинам	12
Оценка применения охоты Верхней Австрии	
количество охотничьих угодий	903
количество охотничьих угодий диких	330
оставшееся количество диких кабанов	2433

Земля Зальцбург

Согласно статистике в 2012 году в Зальцбурге отстреляно 25 диких кабанов. В земле Зальцбург отмечаются отдельные ареалы обитания дикого кабана, в основном в районе севера Флагшау. Это в основном о животных, которые мигрируют из соседнего государства.

Земля Штирия

Оценка популяции диких кабанов в Штирии невозможна из-за отсутствия статистических данных. Имеется статистика отстрела.

охотничий период	отстреляно	площадь угодий
2011/2012	1064	291
2012/2013	2081	514
2013/2014	1529 (неполный)	397

Земля Тироль

Отсутствует популяция дикого кабана.

Земля Форарльберг

Диких кабанов Форарльберг очень мало, в общей сложности насчитывается 50 голов, в 10 охотничьих угодьях.

Земля Вена

Количество диких кабанов в Вене – 1500 особей; охотничьих угодий-1.

5.3. Система идентификации животных

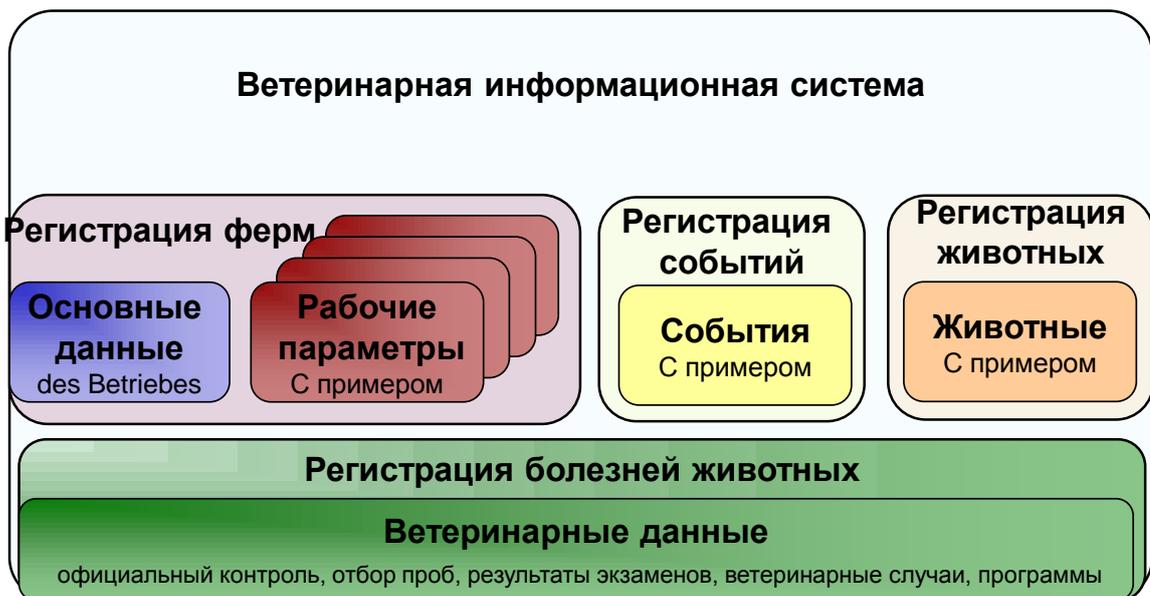
Правовая основа:

> Регламент о маркировке крупного рогатого скота 2008, Бюллетень федеральных законов ч. II 2008/201 в редакции Бюллетеня федеральных законов ч. II 2010/66,

> Регламент о маркировке и регистрации животных 2009 (TK2U0 2009) Бюллетень федеральных законов ч. II 2009/291 в редакции Бюллетеня федеральных законов ч. II 2011/35.

На всех животноводческих предприятиях (по содержанию КРС, овец, коз, свиней) животновод обязан вести ведомость поголовья, в которой регистрируются все содержащиеся на ферме животные.

Регистрация



3

Маркировка крупного рогатого скота

На основе Регламента (ЕС) № 1760/2000 была введена двойная маркировка и порядок информирования центральной базы данных крупного рогатого скота, с одной стороны, для лучшей отслеживаемости мяса говядины, а с другой стороны, в качестве инструмента борьбы с эпидемическими заболеваниями. Внедрение системы в Австрии было поручено AgrarmarktAustria (АМА). База данных признана Комиссией ЕС.

Управляемая АМА база данных крупного рогатого скота находится в распоряжении ветеринаров федерального, земельного и окружного уровня

для проведения учета и исследований. База данных крупного рогатого скота также служит в качестве основных данных для учета поголовья скота и племенного скотоводства.

Крупный рогатый скот, родившийся с 01.01.1998 года, в течение семи дней после рождения должен быть маркирован ушными бирками в оба уха и заявлен в базу данных крупного рогатого скота. Крупный рогатый скот, родившийся до 1998 года, должен быть маркирован, по крайней мере, одной ушной биркой, при этом в этих случаях все же рекомендуется маркировка двумя ушными бирками. Животные, импортируемые из третьих стран (за исключением Швейцарии) должны быть перемаркированы под контролем компетентного государственного ветеринара специальными ушными бирками. Эти ушные бирки должны быть получены от окружного органа управления (государственного ветеринарного врача). Животные из других государств-членов ЕС (в том числе Швейцарии) сохраняют номера своих ушных бирок. При маркировании крупного рогатого скота действует принцип пожизненного номера, что означает, что номер ушной бирки сопровождает скот с момента рождения до смерти в государствах-членах ЕС. Номер не может быть изменен.

Маркировка овец

Предприятие должно быть зарегистрировано в ветеринарной информационной системе как «предприятие-владелец овец/коз».

Маркировка может осуществляться либо посредством двух ушных бирок, либо с использованием одной ушной бирки и одного электронного транспондера. Независимо от этого, предприятия-члены племенных союзов могут принимать решения относительно того, будут ли они маркировать всех своих животных одной ушной биркой и одним клеймом. Идентификационные знаки для овец и коз предоставляются только Органом выдачи ушных бирок (ОМУз), имеющим официальное разрешение главы земельного правительства. Маркировка допускается только официальными ушными бирками, выданными Органом выдачи ушных бирок. В случае маркировки ушными бирками или клеймом (только предприятия-члены племенных союзов) или с помощью ушной бирки и транспондера, обязательно уведомляется уполномоченный Орган выдачи ушных бирок.

Маркировка при импорте овец и коз

При импорте овец и коз оригинальная маркировка не удаляется. Дополнительно каждое импортируемое из третьей страны животное должно быть промаркировано в течение 14 дней, в соответствии с Регламентом о маркировке и регистрации животных 2009 в действующей редакции. Животновод должен сообщить ОМУ оригинальный идентификационный знак, страну происхождения, а также код ушной бирки, которая использовалась для импортируемого животного. Импортируемые из третьих стран овцы и козы, которые напрямую доставляются на скотобойню в Австрии и забиваются в течение пяти рабочих дней, не должны дополнительно маркироваться.

Маркировка свиней

Предприятие должно быть зарегистрировано в ветеринарной информационной системе как «предприятие-держатель свиней».

Маркировка свиней осуществляется посредством:

- ушной бирки, все свиньи, рожденные на территории страны, должны быть, как можно раньше маркированы ушной биркой, самое позднее до своего первого покидания предприятия рождения. Исключение составляют только предприятия, с которых свиньи напрямую поставляются на бойню. В этом случае вместо ушной бирки достаточна маркировка посредством «официального» клейма в виде штампа.

- «официального» клейма в виде штампа: каждая свинья, которая поставляется для убоя на другое предприятие, должна быть маркирована «официальным» клеймом в виде штампа. Маркировка должна быть проведена не позднее, чем за 30 дней до предполагаемого убоя (исключение: вынужденный убой, убой ввиду особых обстоятельств). Примечание: слово «официальное» относится только к содержанию, а не к способу выдачи или получения.

Маркировка лошадей

Каждый животновод обязан с 15.09.2009 года уведомить окружной орган управления о поголовье скота с указанием личных данных в соответствии с § 4 TKZVO 2009.

Маркировка, регистрация непарнокопытных и паспортизация лошадей проводится в соответствии с Регламентом (ЕС) № 504/2008 для идентификации непарнокопытных и Регламентом о маркировке и регистрации животных (TKZVO 2009), Бюллетень федеральных законов ч. II 2009/291 в редакции Бюллетеня федеральных законов ч. II 2011/35.

Каждое животное должно быть маркировано транспондером. Номер должен быть зафиксирован в паспорте непарнокопытного.

Альтернативная маркировка возможна при определенных обстоятельствах: тест ДНК и клеймо известных племенных союзов и организаций племенного животноводства.

При оформлении паспорта лошади животновод должен решить, предназначено ли животное для производства пищевых продуктов или нет. Последующее изменение не возможно.

5.4. Эпизоотическая ситуация

В соответствии с данными МЭБ, в Австрии в 2011 был зарегистрирован один очаг блютанга (серотип 8), в 2012 и 2013 году случаев трансграничных инфекционных и инвазионных заболеваний животных основного и дополнительного списка не зарегистрировано.

В Австрии не были зафиксированы следующие высококонтагиозные эпизоотии, в том числе и в 2012 году: ящур, везикулярный стоматит, везикулярная болезнь свиней, чума крупного рогатого скота, блютанг, чума мелких жвачных, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, нодулярный дерматит крупного рогатого скота, лихорадка Рифт-Валли, оспа овец и коз, африканская чума свиней, классическая чума свиней,

классическая чума птиц, болезнь Ньюкасла, африканская чума лошадей

Благодаря проведению эрадикационных (уничтожение) программ в прошедшие годы и дальнейшей реализации ежегодных программ мониторинга, Австрия в течение многих лет официально признается свободной от таких болезней как туберкулез крупного рогатого скота (*Mycobacterium bovis*), бруцеллез крупного рогатого скота (*Brucella abortus*), энзоотический лейкоз крупного рогатого скота (все с 1999 года), а также бруцеллез мелких жвачных (*Brucella melitensis* seit 2001 года).

В отношении таких заболеваний как инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота (с 1999 года), болезнь Ауески (с 1997 года) и скрепи овец (с 2006 года), Австрия получила дополнительные гарантии от ЕС. Благополучие австрийской популяции сельскохозяйственных животных каждый год должно подтверждаться результатами ежегодно проводимых программ мониторинга.

Многолетний план официального контроля всей продовольственной цепи готовится в соответствии с Регламентом (ЕС) 882/2004 «Об официальных мерах контроля, проводимых с целью проверки соблюдения кормового и пищевого законодательства, а также положений, касающихся здоровья животных и защиты животных». Этот план должен включать все существенные области контроля, пищевое законодательство, законодательство в сфере кормов, контроль здоровья животных и защиту животных, а также определенные аспекты здоровья растений и интегрировать их в общий план.

Многолетний, интегрированный план контроля (МПК) описывает ведомственные структуры, обязанности и процедуры, а также критерии, которым должны удовлетворять ведомства в ходе своей деятельности. Исходя из стратегии и целей, определяются главные задачи, основанные на риске официального контроля. План контроля (МПК) обеспечивает большую прозрачность деятельности ведомств и дополняет ту информацию, которая уже публикуется в годовых отчетах в виде результатов официального контроля.

Годовой отчет МПК 2012 можно найти по ссылке:

(http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/8/2/4/CH1276/CMS1202727938512/iii_tiergesundheit.pdf)

Австрийские ежегодные ветеринарные отчеты, в том числе и по эпидемиологической ситуации:

За 2010 г.: http://www.ages.at/uploads/media/Jahresbericht_2010.pdf

2011 г.: http://www.ages.at/uploads/media/Jahresbericht_2011_02.pdf

2012 г. http://www.ages.at/uploads/media/13-08-05_VETJB-2012.pdf

5.5. Национальные программы по борьбе с болезнями животных

Федеральное министерство здравоохранения по состоянию на 16.01.2013 года

Программы мониторинга и борьбы

Контроль эпизоотий	Борьба с эпизоотиями	Мониторинг зоонозов и устойчивости к антибиотикам	Контроль зоонозов	Борьба с зоонозами
<ul style="list-style-type: none"> - коровье бешенство - скрепи - чума птиц - бешенство - блутанг - ИРТ/ПВ - бруцеллез КРС - бруцеллез мелких жвачных - туберкулез КРС (коров, коз) - лейкоз КРС - болезнь Ауески - классическая чума свиней 	<ul style="list-style-type: none"> - ящур - классическая чума свиней - африканская чума свиней - везикулярный стоматит - везикулярная болезнь свиней - чума КРС - чума мелких жвачных - контактная пневмония КРС - нодулярный дерматит КРС - лихорадка Рифт-Валли - блутанг - коровье бешенство - оспа овец и коз - африканская чума лошадей - классическая чума птиц - болезнь Ньюкасла - трансмиссивная энцефалопатия КРС - вирусная геморрагическая септицемия - инфекционный гематопозитический некроз - инфекционная анемия лососевых 	<ul style="list-style-type: none"> - кампилобактериоз (КРС, свиней и бройлеров) - веротоксигенная Escherichia coli (КРС, овец) - устойчивость к антибиотикам <ul style="list-style-type: none"> ➢ сальмонеллы (из программ борьбы с болезнями куриц-несушек, бройлеров и индеек) ➢ Campylobacter jejuni/coli и следующие ➢ Организмы-индикаторы: E. faecalis/faecium и E. coli. 	<ul style="list-style-type: none"> - эхинококкоз (КРС, свиней, мелких жвачных) - трихинеллез (свиней, кабанов, лошадей) 	<ul style="list-style-type: none"> Сальмонеллы у племенных птиц, куриц-несушек, бройлеров и индеек-бройлеров

Контроль эпизоотий, здоровья животных и зоонозов осуществляется в соответствии с действующими законами, постановлениями и приказами о порядке исполнения опубликованными центральным ветеринарным ведомством (Федеральное министерство здравоохранения, секция II, область охраны здоровья потребителей, отдел 10 и отдел 11). В ходе непрямого федерального управления для выполнения программ контроля/мониторинга регулярно проводится отбор проб на местах для лабораторных исследований. Результаты лабораторных исследований передаются либо через региональные ведомства, либо напрямую из лаборатории Австрийского агентства по вопросам здоровья и безопасности пищевых продуктов (AGES) или из другой уполномоченной лаборатории в центральное ветеринарное ведомство. Обзор программ эпизоотического мониторинга, мониторинга зоонозов и их результаты предоставляет ежегодный ветеринарный годовой отчет (например, http://www.ages.at/uploads/media/13-08-05_VETJB-2012.pdf).

5.6. Фермы по выращиванию животных

5.6.1. Статистические данные о количестве предприятий (ферм), хозяйственная деятельность которых связана с разведением и содержанием животных (птицы)

Географическим положением Австрия разделена на две части. В высоких Альпах, в предальпах и предгорьях Альп пастбища подходят для содержания крупного рогатого скота, овец и коз, восточная низменность преимущественно используется для земледелия. Свиноводство развито в основном, в Верхней и Нижней Австрии, а также в Штирии.

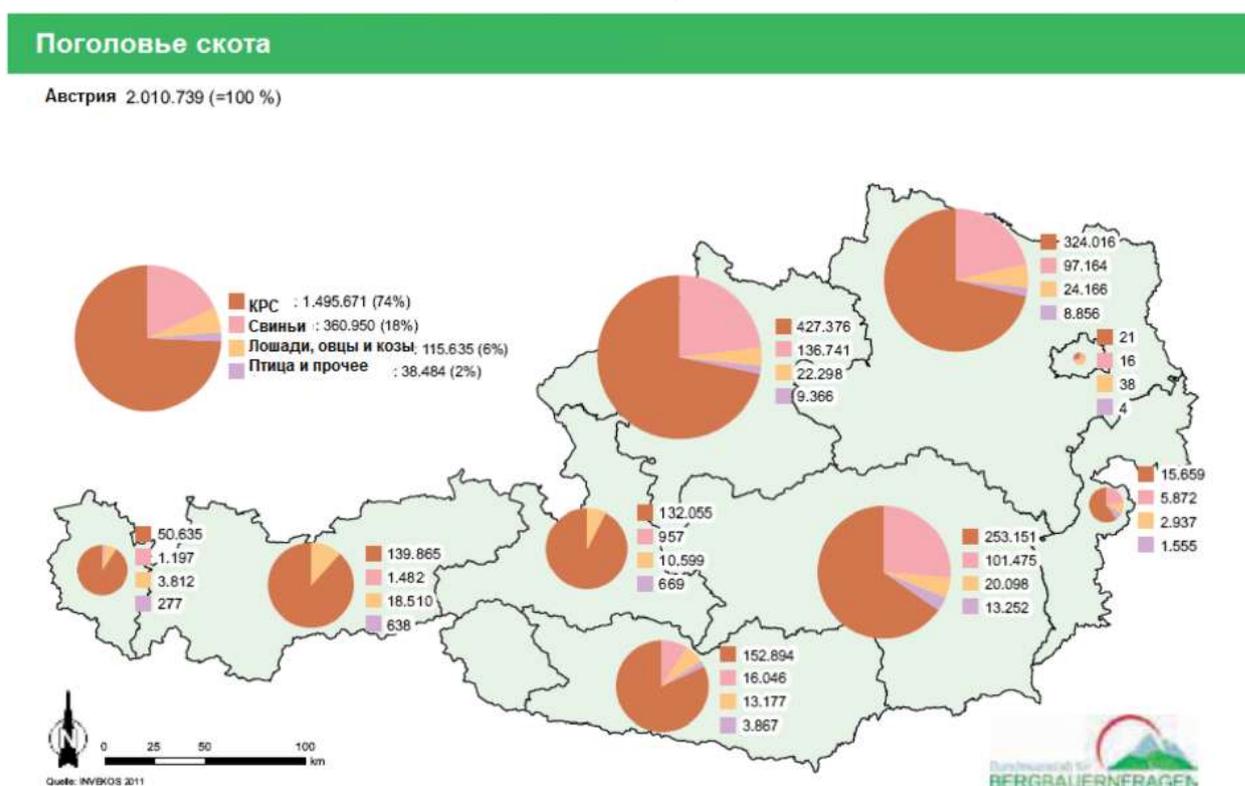
Почти 60% сельскохозяйственных площадей Австрии составляют пастбища, поэтому животноводство и производство молока – основные

отрасли производства в сельском хозяйстве.

Мелко структурированное сельское хозяйство в Австрии приводит к тому, что большая часть сельскохозяйственных предприятий функционирует как побочный вид деятельности, за счет лесного хозяйства, туризма, работы промышленности и т.д. В высокогорных районах постоянно растет развитие скотоводства.

Фермы, интенсивно занимающиеся животноводством, стараются увеличить размер своих хозяйств посредством аренды дополнительных сельскохозяйственных угодий в целях сохранения конкурентоспособности.

Схема № 3. Распределения животноводства и размеров фермерских хозяйств в Австрии.



Федеральное министерство здравоохранения по состоянию на 16.01.2013 года.

5.6.2. Контроль за выполнением ветеринарного законодательства на фермах и других объектах, где содержатся или временно содержатся животные, а также при их транспортировке

В каждой федеральной земле Австрии (за исключением Вены) создана и утверждена главой земельного правительства Служба охраны животных (TGD).

Цель Службы охраны животных, в которой представлены ветеринары и фермеры-животноводы, является консультирование животноводов и курирование поголовья скота в целях минимизации использования ветеринарных препаратов и предупреждения нарушений при содержании животных. В настоящее время в Службе охраны животных зарегистрировано около 85% австрийского поголовья свиней, 50% поголовья крупного рогатого скота и 98% поголовья птиц. Предприятия, производящие птицу, состоят в

официальной действующей на территории всей Австрии Службе охраны птиц (QGV). Деятельность служб охраны животных и птиц регулируется положениями Постановления о службах охраны животных 2009 (TGD-VO 2009), Бюллетень федеральных законов ч. II № 434/2009. Кроме того, дополнительные положения и рабочие программы обсуждаются в Консультативном совете Службы охраны животных Австрии («TiergesundheitsdienstÖsterreich»), под председательством Федерального министерства здравоохранения и рекомендуются для официального опубликования.

Владельцы крупного рогатого скота, свиней, а также овец, коз, домашней птицы, рыб, пчел и диких животных, которые заключили договор участия со Службой охраны животных соответствующей федеральной земли, в рамках деятельности Службы получают консультации ветеринарных врачей, имеющих договорные обязательства в отношении соблюдения предписаний соответствующей Службы охраны животных, и получают расширенную ветеринарную поддержку. Несколько раз в год (в зависимости от размера предприятия) ветеринарный врач проводит документально фиксируемое посещение предприятия, в ходе которого производится сбор данных и контроль за соблюдением законодательных положений, особенно в отношении лекарственной документации и применения лекарственных средств, положений о защите животных, состояния здоровья животных, а также гигиены и кормления.

В соответствии с § 17 Постановления о службах охраны животных 2009 предприятия проходят проверки в рамках внутреннего и внешнего контроля. Внешний контроль ежегодно осуществляется аккредитованными компаниями выборочным путем в соответствии с основывающимся на риске планом выборочного контроля. Также ежегодно проводятся внутренние проверки со стороны директора официальной Службы охраны животных. Дополнительные ведомственные проверки сельскохозяйственных TGD-предприятий и TGD-ветеринаров осуществляются в соответствии с правовыми нормами (Закон о контроле ветеринарных лекарств, Бюллетень федеральных законов ч. I № 28/2002 в действующей редакции) главой земельного правительства или окружным органом управления.

Окружной орган управления в соответствии с § 3 Постановления о контроле охраны животных, Бюллетень федеральных законов ч. II № 492/2004 в действующей редакции, должен контролировать, не менее 2% сельскохозяйственных животноводческих предприятий на предмет соблюдения положений законодательства по защите животных.

При обнаружении нарушений требований по защите животных, выдается предписание об устранении нарушения, и проводится повторная проверка в последующем году. Проверки, которые проводятся в рамках программы поддержания качества на основе других законодательных актов, а также проверки подозрительных случаев и повторные проверки исполнения предписаний не включаются в минимальную квоту.

Ежегодно на 2% сельскохозяйственных предприятий контролируются «Соблюдение системы встречных норм Европейского союза» (контроль «CrossCompliance»). При этом контролируются соблюдения положений

законодательства: условия содержания, защита животных, использование медикаментов, первичное производство и т.д. Проверки проводятся государственными ветеринарными врачами административного округа или органом, назначаемым главой земельного правительства.

5.6.3. Требования и нормы при транспортировке животных

Перевозки животных проводятся в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1/2005. На национальном уровне требования устанавливаются Законом о перевозке животных 2007 г., а так же Положением о профессиональной подготовке в сфере перевозки животных.

Общая организация и управление.

Центральным органом по защите животных во время перевозки является Федеральное министерство здравоохранения, отдел М/В/11 (охрана животных, борьба с эпизоотиями и зоонозами). Реализация этой деятельности осуществляется в ходе непрямого федерального управления главой земельного правительства, который обязан исполнять распоряжения Федерального министерства здравоохранения.

Для проведения контрольных мер по перевозке животных привлекаются специальные квалифицированные органы. Эта контрольная функция осуществляется государственными ветеринарными врачами, инспекторами по перевозке животных, которые специально назначают из некоторых федеральных земель, или же ветеринарами, работающими в сфере контроля убой животных и мяса на скотобойнях. Некоторые контрольные функции, такие как контроль соответствия документации могут осуществляться органами дорожной инспекции и полицией.

Система контроля и координации деятельности.

Федеральное министерство здравоохранения ежегодно издаёт «план контроля - защиты животных во время перевозки», в котором определяется минимальный объём контрольных функций для федеральных земель. На основе статистических критериев, таких как процент проезда по трассам федерального назначения и по международным транспортным маршрутам или количество пересечения границ отдельных земель, необходимых для перевозки животных, определяется как общее, так и минимальное количество дорожных проверок. Дополнительно также было определено минимальное время проверки на дорогах.

Для проведения контроля были разработаны: руководство по перевозке животных и контрольные листы для личного пользования. Руководство, состоит из двух частей: «перевозки на короткие расстояния» и «перевозки на дальние расстояния», и представляет собой собрание изложенных в доступной форме предписаний, которые основываются на австрийских и международных нормах права, и является удобным пособием для всех лиц, занимающихся перевозкой животных.

Информация размещена:

http://www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Tiergesundheit/Tierschutz/Tierschutz_beim_Transport/Handbuch_Tiertransport

5.6.4. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция: список разрешенных препаратов, контроль за их производством и применением

Дезинфекция.

➤ Проводится в соответствии с Приложением 10, § 9 ветеринарного ведомственного Положения о внутреннем рынке 2008 г. – BVO 2008: Общие принципы очистки и дезинфекции.

➤ При эпизоотиях в соответствии с Постановлением о дезинфекции эпизоотии: средства и процедуры проведения дезинфекции при эпизоотиях (правила проведения GZ 39.505/6-III/A/4b/2006):

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Tiergesundheit/Seuchenbekaempfung_Ueberwachung/Desinfektionserlass (Федеральное министерство здравоохранения по состоянию на 16.01.2013 года).

Дератизация, дезинсекция.

Использование биоцидных продуктов проводится в соответствии с правилами ЕС (Регламент (ЕС) № 528/2012 – Регламент по биоцидам, действительно только с 01 сентября 2013 года).

В Австрии функция контроля и мониторинга соблюдения положений регламентов по биоцидным продуктам находится в соответствии с законом о биоцидных продуктах (Бюллетень федеральных законов ч. I (BGBl) № 105/2013) в ведении главы земельного правительства (непрямое федеральное управление), если иное не предусмотрено законом.

Квалифицированные эксперты Департамента химических продуктов и биоцидов Федерального ведомства по защите окружающей среды проводят экспертную оценку биоцидных продуктов в рамках разрешительной сертификационной системы ЕС. Однако не все имеющиеся на рынке родентициды, применяемые для борьбы с крысами, мышами и другими грызунами, а также инсектициды должны иметь разрешения, так как необходимость иметь такое разрешение зависит от активных веществ, которые содержатся в продукте.

Список всех разрешенных на сегодняшний момент биоцидных продуктов опубликован на сайте Федерального ведомства по защите окружающей среды: <http://www.biozide.at/de/biozidprodukte/oesterreichischesregister/>

5.6.5. Предусмотренные в стране мероприятия по утилизации и уничтожению трупов животных и биоотходов: законодательство, количество утилизационных заводов

Мероприятия по утилизации и уничтожению трупов животных и биоотходов регулируются Федеральным законом о санитарных нормах, касающихся субпродуктов животного происхождения и материалов, не предназначенных для потребления людьми (Закон о веществах животного происхождения – TMG), Бюллетень федеральных законов ч. I 2003/14, дополненный поправками Федеральных ведомостей ч. I 2006/13.

Согласно Закону о веществах животного происхождения (§ 10), производитель обязуется передать следующие продукты:

- субпродукты животного происхождения или материалы категорий 1 и 2 (за исключением навоза и содержимого желудочно-кишечного тракта) в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1069/2009,

- субпродукты животного происхождения или материалы категории 3, которые, согласно ст. 14, п. «d», «e» и «j» Регламента (ЕС) № 1069/2009 не подлежат применению иным способом, а также другие лица, у которых такие субпродукты и материалы находятся на хранении. Они обязаны незамедлительно доставить их на специальный завод, зарегистрированный в соответствии с § 3 или официально допущенный к ведению такого вида деятельности.

Муниципалитеты обязаны предоставлять для сбора отходов животноводства контейнеры. Небольшие партии (отходы со скотобоев, домашние животные, мелкие животные с сельскохозяйственных предприятий) производитель / владелец доставляет в приёмные пункты. Останки крупных животных (от 60 кг) вывозятся станциями по утилизации туш животных.

Глава правительства земли отвечает за контроль соблюдения этих положений, которые вырабатываются на основе данных многолетнего интегрированного плана контроля.

5.6.6. Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для животных

Основой для проведения контроля в сфере кормов является Закон о кормах (FMG 1999 в действующей редакции) вместе с Регламентом о кормах (FMVO 2010). Помимо этого, так же действует Регламент (ЕС) 882/2004 об официальном контроле за качеством кормов и пищевых продуктов.

Федеральное министерство сельского и лесного хозяйства, окружающей среды и водных ресурсов Австрии (BMLFUW) является главным органом контроля в сфере кормов. В его компетенцию входит выработка норм правового регулирования, общих указаний Федеральному агентству по продовольственной безопасности и федеральным землям, а также принятие политических прецедентных решений.

Федеральное агентство по продовольственной безопасности (BAES) является центральным органом, отвечающим за организацию государственного контроля в соответствии с Регламентом (ЕС) № 882/2004. BAES входит в организационную структуру Агентства по вопросам здоровья и безопасности пищевых продуктов (AGES).

Контроль за соблюдением законодательства в сфере кормов осуществляется главой правительства земли применительно к использованию кормов в кормлении сельскохозяйственных животных, а также в отношении производства, переработки и хранения кормов на сельскохозяйственных производствах. Функции контроля на самих сельскохозяйственных производствах осуществляются преимущественно сотрудниками органов окружного управления (государственными ветеринарными врачами).

Меры контроля разрабатываются на основании данных многолетнего интегрированного плана контроля и также реализуются в целях соблюдения системы встречных норм Европейского Союза (CrossCompliance).

Регистрация и использование кормов и кормовых добавок.

Контроль за применением лекарственных препаратов для животных, а также ветеринарных лечебных смесей для кормления животных на животноводческих фермах осуществляется территориальными компетентными органами окружного управления (государственными ветеринарными врачами). Объем этих проверок установлен на уровне 2% всех сельскохозяйственных предприятий на одну федеральную землю в год.

5.6.7. Контроль за использованием ветеринарных препаратов и вакцин для животных

Лекарственные препараты для животных, находящиеся у производителей, депонентов и оптовых торговцев, контролируются Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения (BASG) / Агентством по вопросам здоровья и безопасности пищевых продуктов (AGES).

Федеральное министерство здравоохранения ежегодно вырабатывает нормативы по инспектированию и выработке плана отбора проб в целях реализации необходимых мер контроля. Периодичность и способы осуществления контроля установлены §§ 67 и 76 Закона о лекарственных средствах (Бюллетень Федеральных законов № 185 /1983 в действующей редакции), при этом периодичность проведения контроля устанавливается на уровне одного раза в три года. С такой же периодичностью проверяются и промышленные производители лекарственных препаратов для кормления животных.

Ответственность за контроль ветеринарных пунктов оказания первой помощи несут территориальные компетентные органы окружного управления. Контроль проводится как минимум один раз в пять лет. О результатах проверки сообщается в Федеральное министерство здравоохранения.

Регистрация и использование фармацевтических продуктов ветеринарного назначения, в т.ч. вакцин.

Список допущенных в стране фармацевтических препаратов, используемых в животноводстве и данные о периодах их выведения опубликованы на сайте Федерального министерства здравоохранения: http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/3/1/9/CH1228/CMS1379667404249/information_aspez.pdf.

Решения о допуске лекарственных препаратов к применению принимаются Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения (BASG) / Агентством по вопросам здоровья и безопасности пищевых продуктов (AGES) на основе австрийского Закона о лекарственных средствах. Федеральная служба в ходе процесса принятия решения о допуске лекарственного препарата к применению проверяет его эффективность, безопасность и качество. Лекарственный препарат получает одобрение на

применение только в том случае, если соотношение пользы и риска соразмерно и если польза превышает риски.

Первоначально разрешение выдается сроком на пять лет. По истечении этого срока необходимо подать в адрес BASG / AGES новое заявление, на основании которого лекарственный препарат проходит повторную проверку. Если результат положительный, разрешение продлевается. Любое изменение, касающееся лекарственных препаратов, также подлежит передаче на утверждение BASG / AGES.

6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Австрии, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья

6.1. Организация лабораторного контроля в Австрии за безопасностью продукции животного происхождения

В Австрии, контроль за товарами, подпадающими под действие Закона о безопасности пищевых продуктов и защиты прав потребителей (продукты питания, питьевая вода, пищевые контактные материалы, игрушки, косметика), а также проведение исследований образцов проб в отношении здоровья животных осуществляется путём непрямого федерального управления. Законодательная власть принадлежит государству (Федеральное министерство здравоохранения), исполнительная власть находится у главы земельного правительства.

Исследование и экспертизу образцов проб товаров, подпадающих под действие Закона о безопасности пищевых продуктов и защиты прав потребителей, проводит Агентство по вопросам здоровья и безопасности пищевых продуктов (AGES) или исследовательские институты Вены, Каринтии и Форарльберга.

Агентство по вопросам здоровья и безопасности пищевых продуктов (AGES) и Федеральное агентство по продовольственной безопасности (BAES) учреждены в соответствии с Законом об охране здоровья и безопасности пищевых продуктов.

В рамках AGES объединены все федеральные лаборатории по исследованиям в области продуктов питания, ветеринарии и медицины; кроме того, сюда входят сельскохозяйственные лаборатории Федерального министерства сельского и лесного хозяйства, окружающей среды и водных ресурсов Австрии (BMLFUW). AGES также разрабатывает методы анализа.

Структура AGES помимо входящих в неё основных подразделений и вспомогательных управлений подразделяется ещё на пять сфер деятельности и три дополнительных департамента.

Схема № 4. Структура AGES.

Руководство					
Подразделения					
Сферы деятельности	Продовольственная безопасность	Безопасность пищевых продуктов	Здоровье животных	Общественное здоровье	Надзор за рынком медицины
Департаменты		Радиационная защита	Статистика данных Оценка рисков	Трансфер знаний Прикладные исследования	
Вспомогательные управления					

Исследования пищевых продуктов животного происхождения и производного от них сырья, прежде всего, относится к сфере «Безопасность пищевых продуктов», наряду с этим и к сфере «Здоровье животных» и к департаменту «Радиационная защита».

Основное учреждение AGES по исследованию продуктов животного происхождения находится в Вене: Венский Институт по безопасности пищевых продуктов, Spargelfeldstraße 191, 1226 Wien.

Скоропортящиеся продукты также исследуются и в других институтах AGES:

- Институт по безопасности пищевых продуктов Линца, Wieningerstraße 8, 4020 Linz.
- Институт по безопасности пищевых продуктов Инсбрука, Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck.
- Институт медицинской микробиологии и гигиены Граца, отдел пищевой микробиологии, Bethovenstraße 8, 8010 Graz.

Исследования, касающиеся радиационной защиты, проводятся в отдельном департаменте AGES в его территориальном подразделении в Вене, Spargelfeldstraße 191, 1226 Wien.

Исследования, касающиеся здоровья животных, проводятся в следующих институтах AGES:

- Институт ветеринарных исследований Мёдлинга, RobertKoch-Gasse 17, 2340 Mödling.
- Институт ветеринарных исследований Линца, Wieningerstraße 8, 4020 Linz.
- Институт ветеринарных исследований Инсбрука, Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck.
- Институт ветеринарных исследований Граца, Puchstraße 11, 8020 Graz.

Вне рамок AGES исследования пищевых продуктов проводятся также в следующих земельных исследовательских учреждениях:

- Департамент исследования пищевых продуктов города Вены (МА 38) Henneberggasse 3, 1030, Wien.
- Продовольственная инспекция Каринтии, Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt.

➤ Институт защиты окружающей среды и продовольственной безопасности земли Форарльберг, Montfortstraße 4, 6900 Bregenz.

Официальные образцы проб продуктов питания доставляются сотрудниками земельной продовольственной инспекции в институты AGES, занимающиеся продовольственной безопасностью, или в земельные институты. Исследования проводятся на основе плана проверки, в котором каждый товар выделен в отдельную категорию. После завершения всех исследований выводится общая оценка / экспертное заключение в отношении взятых образцов. Результаты экспертизы и экспертного заключения передаются земельной продовольственной инспекции для принятия ими дальнейших решений о мерах правового регулирования в отношении продуктов питания.

В рамках исследований здоровья животных сельскохозяйственные животные по поручению федерального или земельного ветеринарного управления, а также по просьбе частных компаний, проходят проверки на наличие инфекционных заболеваний. Количество проверок и выбор способа проверки определяется с помощью программ мониторинга оценки рисков.

6.2. Система аккредитации лабораторий в Австрии

Все лаборатории AGES и федеральных земель аккредитованы в соответствии с ИСО 17025. Официальной компетентной службой по аккредитации является «Аккредитация Австрии».

«Аккредитация Австрии» является официальным признанием органом по аккредитации, испытательные центры отвечают соответствующим требованиям в отношении квалификации и оборудования и, следовательно, могут считаться компетентным для выполнения мероприятий \ осуществления деятельности, перечисленных \ указанной в уведомлении аккредитации."

Требования изложены в стандарте EN ISO / IEC 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий» и в Законе Австрии об аккредитации (AkkG) и постановлениях \ распоряжениях, выпущенных на основе этого акта. Они устанавливают международные стандартизированные требования, связанные как с системой менеджмента качества, так и с технической \ профессиональной компетентностью в качестве единицы, состоящей из персонала, методов, оборудования и окружающей среды, которые подлежат регулярному контролю \ управлению.

При аккредитации, австрийские протоколы испытаний считаются эквивалентными иностранным протоколам испытаний в рамках ЕС. Начиная с требований заказчика, требования определены, установлены, контролируются и улучшаются на каждом уровне организации в рамках системы менеджмента качества (СМК). В этом контексте ежегодные внутренние и внешние аудиты, ежегодные оценки СМК и стандартизированные механизмы борьбы с ошибками используются для обеспечения непрерывного улучшения и деятельности проведения тестирований \ испытаний и самой Организации.

Все меры по обеспечению качества делают фундаментальный вклад в достоверность и надежность результатов. Они включают в себя следующее, в качестве примера: валидацию методов и персонала, кольцевые пробы, использование сертифицированных или проверенных справочных материалов, двукратные измерения, использование различных методов для подтверждения результатов, обучение и повышение профессиональной квалификации персонала. Планирование мер, которые будут приняты, предшествует анализу рисков и выполнение регулярно контролируется и оценивается.

Кроме того, управление качеством является основой для транспарентности и воспроизводимости результатов в проведенных исследованиях. Последовательная документация и архивирование всех операционных шагов, касающихся результатов означает, что каждый тест может быть воспроизведен в течение десяти лет, как того требует Закон об аккредитации.

Национальные референтные лаборатории.

Регламент (ЕС) № 882/2004 создал основу для обеспечения высокого качества и международной сопоставимости результатов испытаний с помощью сети ЕС и национальных референтных лабораторий. Компетентный орган каждого государства-члена ЕС определяет национальные референтные лаборатории (NRL) для каждой референтной лаборатории ЕС (EU-RL). BMG обозначил Национальные референтные лаборатории (NRLs) с помощью Referenzlabor-Kundmachung (постановления референтной лаборатории) (ссылка на № 30.511/108-IX/10/01) и в соответствующем законодательстве (VTU-V Постановление по мониторингу катаральной лихорадке овец), пункт TBC-V. Задачи и референтных лабораторий ЕС (RLS ЕС) и Национальных референтных лабораторий (NRLs) изложены в Регламенте (ЕС) № 882/2004, статьях 32 и 33, и в дополнительных соответствующих законодательных актах.

Задачи Национальных референтных лабораторий (NRLs):

1. Сотрудничество с Референтными лабораториями ЕС (EC-RL).
2. Координация официальных испытательных центров.
3. Участие в международных сличительных испытаниях.
4. Организация национальных сличительных испытаний.
5. Предоставление информации компетентным органам и официальным испытательным центрам.
6. Научно-техническая поддержка компетентного органа.

Дополнительные задачи NRLs изложены в международном и национальном законодательстве и включают регулярный мониторинг официальных испытательных центров, предоставление стандартов, серийные тестирования препаратов и хранение образцов.

Положительные результаты исследований проверяется NRL, а также, в случае необходимости, направляются в ЕС-RL.

Регулярные заседания NRLs с соответствующей ЕС-RL обеспечивают наличие сравнительной информации и координацию методов анализа в рамках ЕС. Деятельность референтных лабораторий гарантирует использование проверенных методов анализа, наличие справочных

материалов, реализацию сравнительных тестирований и подготовку персонала лаборатории на национальном и европейском уровне.

Использование стандартизированных процедур и процессов позволяет сконцентрировать большее внимания на сопоставимых на международном уровне международных сличительных результатах.

NRLs регулярно принимают участие в сравнительных \ сличительных испытаниях, организованных по всей Европе и сами регулярно проводят национальные сравнительные тестирования для официальных испытательных центров. Лабораторные проверки также проводятся в соответствии с действующим законодательством. Кроме того, экспертные специалисты NRLs работают в тесном сотрудничестве с органами государственной власти и держат их в курсе событий об исследованиях в отдельных областях, предоставляют научные данные и результаты исследований, принимают активное участие в разработке планов действий в чрезвычайных ситуациях, а также принимают участие в общественных информационных мероприятиях.

Использование международно-признанных процедур и связь Национальных референтных лабораторий (NRLs) с Референтной лабораторией ЕС и Региональной референтной лабораторией Международного эпизоотического бюро (МЭБ) приводит к высокому качеству результатов лабораторных исследований.

Но при посещении делегацией Россельхознадзора 2-х частных и 2-х государственных лабораторий Австрии (LebensmittelVertrauenAnalysen (LVA), LebensmittelUntersuchungsAnstaltKarnten (LUA), TierklinikundLaborSt.Veit, AGES) отмечены следующие недостатки:

Не установлены политика и процедуры, позволяющие обеспечить конфиденциальность информации и прав собственности ее заказчиков, включая процедуры защиты электронного хранения и передачи результатов, предусмотренные п. 4.1.5 с) стандарта ГОСТ ИСО 17025 – 2009 (ISO/IEC 17025:2005) (LebensmittelVertrauenAnalysen (LVA), TierklinikundLaborSt. Veit, AGES).

Не установлены процедуры транспортирования, получения, обращения, защиты, хранения, сохранности и/или удаления объектов испытаний, включая положения, необходимые для защиты целостности объекта испытания, и защиты интересов лаборатории и заказчика, предусмотренные п. 5.8.1 стандарта ГОСТ ИСО 17025 – 2009 (ISO/IEC 17025:2005) (LebensmittelVertrauenAnalysen (LVA), TierklinikundLaborSt.Veit, AGES).

Не выполняются требования п. 10.7, 11.1 ЕА-04/10 по утилизации полученных материалов для исследований (LaborSt.Veit, AGES, LVA).

Возникают сомнения в независимости лаборатории – неопределены организационные меры в отношении того, чтобы подразделения, интересы которых находятся в конфликте (например, производство, служба маркетинга, сбыта или финансовая служба), не оказывали отрицательного влияния на соответствие лаборатории стандарту IS O/IEC 17025:2005 (LebensmittelVertrauenAnalysen (LVA), TierklinikundLaborSt. Veit, AGES).

Внутренний контроль качества проведения исследований (п. 5.9 ISO/IEC 17025:2005) не планируется и выражается лишь в участии в межлабораторных сравнительных испытаниях (Labor St. Veit, AGES, LVA, LUA).

Рабочие помещения не соответствуют требованиям п. 3.1.6 EA-04/10: шкафы используются ненавсю высоту помещения и т. д. (Labor St. Veit, AGES, LVA, LUA).

Программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 3.2 EA-04/10), калибровке и контролю рабочих характеристик оборудования (п. 6 EA-04/10) не разработаны (Labor St. Veit, AGES, LVA, LUA).

Отсутствуют документы, подтверждающие получение эталонных штаммов непосредственно из национальных или международных коллекций культур (п. 8.2.1.EA-04/10) (Labor St. Veit, AGES, LVA).

При проверке лаборатории LVA установлены факты выдачи протоколов исследований с указанием различных пределов чувствительности. По результатам одного исследования (определение остаточного количества антибиотиков) под одним номером, на одну и ту же пробу без проведения дополнительных исследований лаборатория выдаёт два протокола с разными результатами, из которых в одном протоколе результаты исследования не удовлетворяют требованиям ТС, а в другом удовлетворяют.

Лаборатория Labor St. Veit 31.12.2013 г. возвратила аттестат аккредитации (срок действия до 2016 г.) мотивируя недостатком средств для оплаты инспекционных контролей аккредитирующего органа, но продолжает проводить исследования и выдавать протоколы испытаний для предприятий.

Отсутствует валидация методов исследований (п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005) на определение остаточного количества антибиотиков тетрациклиновой группы в животноводческой продукции (лаборатория AGES).

Представленные документы по валидации микробиологических методов исследований не соответствует требованиям п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005. (Labor St. Veit, AGES, LVA, LUA).

Представленный протокол валидации на определение остаточного количества антибиотиков тетрациклиновой группы в сыром молоке методом ВЭЖХ - МС/МС, предоставленной лабораторией ANALYTEC, которая проводит исследования для предприятия AT 50151 EG, не соответствует требованиям Решения Комиссии ЕС 657/2002. Валидация в готовой молочной продукции не предоставлена.

При проведении исследований на остаточное количество антибиотиков и пестицидов в животноводческой продукции (п. 4.6 ISO/IEC 17025:2005) используются химические реактивы и стандарты с неустановленным сроком хранения (Лаборатория AGES, LVA).

Для проведения исследований по микробиологическим показателям используются среды с истёкшим сроком хранения. (EA-04/10 8.2) (Лаборатория AGES).

6.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю

Взятие проб пищевых продуктов проводится на основании одобренного Федеральным министерством здравоохранения плана проб. Количество взимаемых проб ежегодно устанавливается для каждой отдельной группы товаров/продуктов, исходя из оценки степени риска.

2011 г.

В следующей таблице показана степень выполнения отбора проб и действия органов управления, связанных с аудиторской проверкой и графика выборки.

Выполнение плана отбора образцов в провинциях.

Земли	Пробы	Хозяйства	Мясокомбинаты
Бургенланд	104,9 %	78,4 %	58,5 %
Каринтия	99,8 %	91,3 %	115,7 %
Нижняя Австрия	99,8 %	50,8 %	102,5 %
Верхняя Австрия	95,6 %	92,3 %	95,6 %
Зальцбург	91,3 %	29,1 %	80,5 %
Штирия	108,1 %	68,9 %	119,8 %
Тироль	121,2 %	60,0 %	88,6 %
Форарльберг	86,8 %	27,5 %	45,4 %
Вена	103,0 %	104,6 %	132,7 %
Австрия	101,8 %	71,2 %	99,7 %

2012 г.

В следующей таблице приведены степень выполнения отбора проб и действия органов управления, связанные с аудитом и планом отбора проб и представляет собой выполнение планов по районам управления. Накопленная степень выполнения для ряда лет, рассчитанная (два, три и пять лет) на периоды, с учетом категории риска бизнеса.

Выполнение план отбора образцов в провинциях.

государство	Пробы	хозяйства	мясокомбинаты
Бургенланд	123,6 %	70,0 %	70,4 %
Каринтия	122,6 %	96,4 %	47,8 %
Нижняя Австрия	103,6 %	54,5 %	97,8 %
Верхняя Австрия	99,0 %	95,1 %	98,7 %
Зальцбург	95,9 %	24,5 %	47,6 %
Штирия	114,3 %	60,4 %	112,7 %
Тироль	116,2 %	61,2 %	90,3 %
Форарльберг	109,8 %	30,3 %	35,5 %
Вена	91,4 %	105,3 %	113,3 %
Австрия	104,6 %	70,1 %	92,0 %

7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории Австрии, а также при импорте и экспорте

7.1. Законодательная база

Согласно ст. 10 Федерального конституционного закона (B-VG), Бюллетень федеральных законов 1/1930 в действующей редакции, перевозка кормов, товаров и сельскохозяйственных животных в другие страны с правовой точки находится в компетенции государства, что касается его законодательных и исполнительных полномочий.

Ветеринарный пограничный контроль импорта осуществляются согласно предписаниям и требованиям ЕС напрямую Федеральным министерством здравоохранения, департаментом П/В/10, так как врачи пограничной ветеринарной службы являются чиновниками центрального управления. Таким образом, достигаются автономность, качество и согласованность за счёт соблюдения законодательства в сфере регулирования государственной службы, а именно Закона о государственной службе.

Правовой основой осуществления ветеринарного пограничного государственного контроля является государственное Постановление об импорте в сфере ветеринарии 2008 года, Бюллетень федеральных законов ч. II № 474/2008 – (VEVO 2008).

Правила Европейского сообщества, касающиеся импорта, транзита и государственного пограничного контроля, необходимо применять в соответствующей действующей редакции (§ 4 VEVO 2008).

7.2. Структура органов задействованных в осуществлении ветеринарного контроля при перемещении, экспорте/импорте подконтрольных товаров.

В соответствии с соответствующим законодательством ЕС пункты пограничного контроля расположены на внешних границах Сообщества. Соответственно, Австрия осуществляет прямой контроль за импортом в инспекционных пограничных пунктах в двух аэропортах (Вены и Линца).

В аэропорту Вены в общей сложности проводят контроль 7 ветеринаров.

Ежегодно проверяется около 2500 партий пищевых продуктов животного происхождения, в основном рыбной, молочной и мясной продукции, продуктов животного происхождения, кроме того грузы не для потребления человеком (лабораторные пробы, лабораторные реактивы и охотничьи трофеи), а также мелкие животные, в т.ч. декоративные рыбы, домашние животные, земноводные, пресмыкающиеся и насекомые. Через Вену не разрешен ввоз копытных животных.

В аэропорту Линца работают два штатных ветеринара.

Ежегодно осуществляется контроль от 100 до 200 партий пищевых продуктов животного происхождения и продуктов животного происхождения не для потребления человеком, а также мелких животных (в аналогичном спектре, как в аэропорту Вены). Через Линц можно ввозить

копытных животных и осуществляется контроль для экспорта крупного рогатого скота.

Основная информационная система использует TRACES, и включает предварительное уведомление о грузах, с использованием Единого ветеринарного входного документа (CVED) и обязательный контроль.

В зависимости от меняющихся потребностей план ежегодного лабораторного мониторинга, включает исследование около 50 образцов от импортируемых грузов.

Благодаря изменению требований законодательства ЕС проводится подготовка пограничных ветеринарных врачей Федерального министерства здравоохранения Австрии и представителей компетентных органов не только для контроля продукции животного происхождения и животных, но и пищевых продуктов неживотного происхождения, осуществления радиационного контроля и контактных материалов.

7.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска

Импорт и транзит грузов, подлежащих досмотру, возможен в соответствии с § 27 (1) государственного Постановления об импорте в сфере ветеринарии 2008 года, Бюллетень Федеральных законов ч. II № 474/2008 – (VEVO 2008) только через один пограничный контрольно-пропускной пункт, имеющий согласно Директиве 97/78/ЕЭС или Директиве 91/496/ЕЭС официальное разрешение на досмотр тех или иных видов грузов.

С 01.01.2009 года в Австрии допуск к оформлению грузов с живыми животными, с продуктами животного происхождения и кормами имеют только два пограничных контрольно-пропускных пункта.

1. Пограничный ветеринарный контрольно-пропускной пункт Вены – SchwechatFlughafenWien, 1300

2. Пограничный ветеринарный контрольно-пропускной пункт Линца, LinzFlughafen 4063 Hörsching

Оба пограничных ветеринарных контрольно-пропускных пункта аэропорта Вены и аэропорта Линца внесены в список утвержденных пограничных контрольно-пропускных пунктов согласно Решению Комиссии 2009/821/ЕС.

Не все пограничные контрольно-пропускные пункты допущены к ведению деятельности по досмотру всех видов животных и всех видов пищевых продуктов и продуктов животного происхождения.

Ввоз товаров на территорию ЕС практически полностью согласован. Во всех странах-членах ЕС действуют одни и те же условия импорта. Процедуры, направленные на реализацию контроля импорта, во всех странах-членах ЕС одинаковые.

Товары, которые не унифицированы, должны иметь соответствующее разрешение на импорт, выданное Министерством здравоохранения. Требования к импорту устанавливаются на национальном уровне.

Порядок проведения ветеринарных пограничных проверок продуктов животного происхождения.

Обязательная проверка грузов установлена Приложением ч. I государственного Постановления об импорте в сфере ветеринарии VEVO 2008 года. Порядок проведения проверок регулируется VEVO 2008 года.

У 100% подлежащих инспекции грузов должны быть проверены документация и установлено её соответствие.

В информационной ветеринарной системе «TRACES» должны быть зарегистрированы все партии грузов, подлежащие инспекции.

Грузы обычно регистрируются в TRACES участниками рынка, которые также несут ответственность за этот груз.

С помощью TRACES пограничный контрольно-пропускной пункт за день до прибытия груза получает соответствующую информацию от импортера или от уполномоченного лица. При этом I часть сертификата GVDE «данные о продукте» (Общий ветеринарный документ для импорта) заполняется и подписывается надлежащим образом импортером или иным уполномоченным лицом.

Контроль документации.

Каждая партия груза должна пройти проверку пограничным ветеринарным врачом независимо от таможенного назначения товара, с помощью которой должно быть установлено, соответствуют ли данные о перевозимом грузе сведениям, указанным в документах, и, в случае импорта, убедиться в том, что данные, указанные в ветеринарных сертификатах, содержат необходимые гарантии безопасности груза.

Пограничный ветеринарный врач должен проверить каждую партию груза на соответствие установленному таможенному положению и назначению. Каждый документ груза, относящийся к здоровью животных или общественному здоровью, должны быть проверен для того, чтобы в соответствующих случаях определить что:

- речь идёт об оригинальном документе;
- документ относится к третьей стране или части третьей страны, допущенной к экспорту на территорию ЕС, или же, в случае ввоза не согласованных продуктов, имеют разрешение на ввоз в соответствующее государство-член ЕС;
- документ по своему оформлению и содержанию соответствует установленному образцу, предназначенному для продукта определённого вида или третьей страны, а в случае не согласованных товаров, образцу, удовлетворяющему требованиям конкретного государства-члена ЕС;
- документ соответствует общим принципам выдачи сертификатов согласно Приложению IV Директивы Совета ЕС от 2002/99/ЕС3;
- документ правильно заполнен;
- документ был подписан официальным ветеринарным врачом или, если это было разрешено, другим официальным государственным представителем, их подписи и названия их должностей написаны разборчиво печатными буквами, гербовая печать и служебная подпись отличаются по цвету от цвета типографской краски и что, в случае электронного сертификата, подпись и печать были поставлены с использованием безопасной системы;

- часть I сертификата GVDE правильно заполнена и что данные, содержащиеся в нём, идентичны данным, содержащимся в других значимых официальных документах, сопровождающих груз.

Контроль соответствия.

Пограничный ветеринарный врач проверяет каждый груз на соответствие, чтобы удостовериться что:

- продукты соответствуют данным, указанным в ветеринарных документах;

- при перевозках сохранена целостность пломб;

- наличие и соответствие государственной печати, маркировки пригодности соответствия, или иного знака для идентификации страны происхождения и происхождения производителя для всех партий;

- наличие особой маркировки, установленной ветеринарным законодательством (Директива 2000/13/ЕС и Регламент (ЕС) № 853/2004/ЕС Приложение II, «маркировка») для расфасованных или упакованных продуктов.

Досмотр товаров.

Порядок проверки при досмотре товаров установлен в VЕVО 2008, Приложение 7. Количество досматриваемых товаров колеблется на уровне от 50% для продуктов из мяса птицы до 1 % для сена и соломы. Контроль спланирован таким образом, чтобы импортер не мог предугадать, будет ли определённый продукт подвержен досмотру или нет.

При помощи досмотра продуктов животного происхождения устанавливается соответствие качества продукции её целевому назначению, указанному в ветеринарном сертификате или в ином ветеринарном документе. Таким образом, должно быть проверено соблюдение гарантий, изначально данных третьей страной; кроме того, должно быть подтверждено, что гарантированные изначально условия не изменились в ходе транспортировки. Это достигается с помощью:

- сенсорной оценки запаха, цвета, консистенции, вкуса и т.д.;

- простых физических или химических тестов, таких как надрезание, размораживание, подогревание;

- лабораторных тестов для выявления осадков, возбудителей болезней, загрязняющих веществ и новообразований.

Независимо от самого продукта необходимо осуществлять следующие действия:

- путём проверки условий и средств транспортировки, необходимо установить любые дефекты или разрывы холодильной цепи;

- фактический вес груза необходимо сравнить с весом, указанным в ветеринарном сертификате или ином ветеринарном документе, и, в случае необходимости, произвести взвешивание всей партии груза;

- необходимо перепроверить, была ли соблюдена необходимая температура при транспортировке;

- проверке подлежат все элементы маркировки всего груза;

- при необходимости составные части груза должны быть распакованы, чтобы получить доступ ко всей партии. Должен быть проверен 1% партии

или упаковки в партии, но не менее двух и не более десяти партий или упаковок.

7.4. Осуществление сертификации подконтрольных товаров Внутри страны.

Поскольку на всех этапах производства, переработки и реализации продуктов питания и кормов действуют одни и те же законы, отдельная сертификация товаров внутри страны не предусмотрена. Тем не менее, производители продуктов питания и кормов должны быть в состоянии, по требованию властей предоставить информацию о том, откуда они получили эти товары (прослеживаемость продукции).

Для перевозки субпродуктов животного происхождения внутри Австрии необходимо иметь при себе согласно Регламенту (ЕС) № 1069/2011 торговые документы (Закон о материалах животного происхождения § 5).

Экспорт.

Если со страной-экспортёром существует соглашение, тогда необходимо соблюдать его условия и использовать согласованные сертификаты.

За экспортные разрешения, необходимые в соответствии с положениями третьих стран, отвечает Федеральное министерство здравоохранения. Эти предприятия регулярно проходят проверки Федерального министерства здравоохранения.

8. Инспекция предприятий Австрии

Согласно предварительной договоренности между Россельхознадзором и государственной ветеринарной службой Австрии была запланирована инспекция 19 австрийских предприятий по производству продукции животного происхождения (4 предприятия по производству молочной продукции; 6 предприятий по убою свиней и переработке мясной продукции; 1 предприятие по разделке свинины; 3 предприятия по убою КРС, разделке мясной продукции; 1 предприятие по переработке кишечного сырья; 1 предприятие по хранению мясной продукции; 3 предприятия по производству готовой мясной продукции).

Письмом от 12.02.2014 г. № VMG-74430/0010-II//B/12/2014 начальник Департамента ветеринарии Федерального министерства здравоохранения Австрийской Республики Ульрих Херцог обратился в Россельхознадзор с просьбой исключить из программы инспекции, а также из Реестра организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза (далее - Реестр предприятий третьих стран) предприятие (производство готовой продукции).

Таким образом, специалистами Россельхознадзора была проведена инспекция 18 предприятий, из них:

- предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины);
- предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины);
- предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины);

- предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины);
- предприятие (убой свиней, КРС, разделка говядины);
- предприятие (убой свиней);
- предприятие (разделка, хранение свинины);
- предприятие (убой КРС, разделка говядины);
- предприятие (убой КРС, разделка говядины);
- предприятие (убой КРС, разделка говядины);
- предприятие (готовые мясные продукты);
- предприятие (готовые мясные продукты);
- предприятие (производство кишечного сырья);
- предприятие (хранение свинины);
- предприятие (производство и хранение молочной продукции);
- предприятие (производство и хранение молочной продукции);
- предприятие (производство молочной продукции);
- предприятие (производство и хранение молочной продукции).

Также в ходе инспекции специалисты Россельхознадзора провели оценку мер, принятых ветеринарной службой Австрии в отношении партий продукции, возвращенных в Австрию по причине выявленных нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, проанализировали принятые ветеринарной службой Австрии меры на предприятиях, в продукции которых Россельхознадзором выявлялись несоответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

Во время проведения инспекции специалистами Россельхознадзора установлено следующее.

Акты обследований предприятий представителями государственной ветеринарной службы округов Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

Федеральным Министерством здравоохранения Австрии основная часть нормативных документов Таможенного союза официально не доведена на языке страны до государственных ветеринарных служб земель, округов, а также всех проинспектированных предприятий.

Не представлено документального подтверждения проведения обучения инспекторов, осуществляющих контроль за пищевыми продуктами на молочных предприятиях требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

Характер нарушений, выявленных Россельхознадзором в ходе посещения лабораторий Австрии, где осуществлялись лабораторные исследования продукции животного происхождения, в том числе предназначенной для экспорта в государства-члены Таможенного союза, не позволяет сделать заключение, что проверенные лаборатории могут быть признаны в достаточной мере компетентными. Это в свою очередь указывает

на отсутствие подтверждения достоверности результатов лабораторных исследований, полученных в указанных лабораториях (Приложение 2).

Не во всех случаях Федеральное Министерство здравоохранения Австрии доводит до ветеринарных служб земель, ветеринарных служб округов информацию о выявлении Россельхознадзором при лабораторном контроле несоответствий продукции животного происхождения, ввозимой на территорию Российской Федерации, ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза.

Не во всех случаях государственной ветеринарной службой округов принимаются необходимые меры при выявлении Россельхознадзором при лабораторном мониторинге несоответствий продукции животного происхождения, ввозимой на территорию Российской Федерации, ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза. Не проводится проверка предприятий и ферм для выяснения причин по факту выявления в продукции несоответствий. Дополнительные пробы для проведения лабораторных исследований не отбираются, увеличение количества исследований вырабатываемой продукции не проводится.

Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов, выданных государственными ветеринарными врачами округов.

Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партии продукции с предприятий в Таможенный союз.

Отсутствует система, обеспечивающая исключение мошенничества при сертификации продукции в страны Таможенного союза. Не ведется единый реестр выданных сертификатов. Учет и регистрация выданных сертификатов осуществляется индивидуально каждым государственным ветеринарным врачом.

Штатная численность сотрудников государственной ветеринарной службы округов (1-3 человека в округе) не позволяет проводить в полном объеме контроль за деятельностью предприятий, осуществляющих производство и переработку продукции животного происхождения; выдачу экспортных сертификатов на продукцию животного происхождения, отправляемую в страны Таможенного Союза.

Указанное выше свидетельствует об отсутствии должного контроля со стороны компетентных органов Австрии за соблюдением ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, а также свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Австрии, на основании которых предприятия были включены в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

Учитывая изложенное, а также результаты инспекции, приняты следующие решения:

1. Сохранено право поставок продукции животного происхождения на территорию государств-членов Таможенного союза 3 предприятий Австрии при условии устранения выявленных нарушений:

- предприятие (убой КРС, разделка говядины);
- предприятие (убой КРС, разделка говядины);
- предприятие (хранение свинины).

При этом ветеринарной службе Австрии необходимо приостановить ветеринарную сертификацию продукции животного происхождения с указанных предприятий в Таможенный союз до устранения выявленных нарушений, включая системные и предоставления в Россельхознадзор соответствующих материалов.

2. В связи с выявлением серьезных и нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, требующих значительного времени для их устранения, с « » мая 2014 года введены временные ограничения в отношении поставок продукции животного происхождения 15 проинспектированных предприятий Австрии:

- предприятие (готовые мясные продукты);
- предприятие (готовые мясные продукты);
- предприятие (производство и хранение молочной продукции);
- предприятие (производство молочной продукции);
- предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины);
- предприятие (убой свиней, КРС, разделка говядины);
- предприятие (убой свиней);
- предприятие (разделка, хранение свинины);
- предприятие (убой КРС, разделка говядины);
- предприятие (производство и хранение сыра);
- предприятие (производство и хранение молочной продукции);
- предприятие (производство и хранение молочной продукции).

9. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложениях 1, 2, 3, 4.

2. Указанные нарушения свидетельствуют о недостаточном контроле со стороны ветеринарной службы Австрии по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Ветеринарной службе Австрии необходимо принять меры по устранению несоответствий законодательству Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе проверок, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции животного происхождения на территорию Таможенного союза.

4. Ветеринарной службе Австрии необходимо осуществить проверки предприятий по производству продукции животного происхождения на предмет выполнения требований Таможенного союза, и на

основании результатов указанных проверок провести актуализацию списка предприятий Австрии, которые включены в Реестр предприятий третьих стран, и исключить предприятия которые не выполняют указанные нормы.

5. Материалы о принятых мерах по устранению нарушений и соответствующие гарантии ветеринарной службе Австрии необходимо направить в Россельхознадзор.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора в Австрии.

1. Акты обследований перерабатывающих предприятий представителями государственной ветеринарной службы округов на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Федеральным министерством здравоохранения Австрии основная часть нормативных документов Таможенного союза не доведена на языке страны до государственных ветеринарных служб земель, округов, а также до всех проинспектированных предприятий.

3. Со слов представителей компетентного органа Австрии обучение государственных врачей, ответственных за контроль и сертификацию продукции животного происхождения, проводилось по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Длительность такого обучения составляла 4 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводился. К тому же в ходе инспекции не было представлено документального подтверждения проведения обучения инспекторов, осуществляющих контроль за пищевыми продуктами на молочных предприятиях требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

4. В связи с этим специалисты государственной ветеринарной службы земель и округов, инспектора по контролю пищевых продуктов, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

5. Лабораторные исследования молочной продукции по химико-токсикологическим показателям безопасности проводятся предприятиями в рамках программ производственного контроля. Однако анализ представленных планов показал, что количество проводимых лабораторных исследований предприятиями на химико-токсикологические показатели безопасности производимой продукции, предназначенной к отправке в Таможенный союз, не может гарантировать её безопасность в полном объёме.

Исследования готовой молочной продукции на остатки антибиотиков проводятся 1-2 раза в год по одной пробе каждого вида продукта, независимо от количества поставщиков молочного сырья, а также объёмов производимой продукции.

6. Не во всех случаях Федеральное министерство здравоохранения Австрии доводит до ветеринарных служб земель (Верхняя Австрия,

Штирия), ветеринарных служб округов (Перг, Лейбниц) информацию о выявлении Россельхознадзором при лабораторном контроле несоответствий продукции животного происхождения, ввозимой на территорию Российской Федерации, ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза, которая не была доведена до некоторых предприятий.

Пример 1: В соответствии с письмом Россельхознадзора от 27.09.2013 г. № ФС-НВ-7/13135, отправленным Начальнику Департамента ветеринарии Министерства здравоохранения Австрийской Республики, в субпродуктах свиных (сердце) предприятия выявлено наличие листерий (протокол испытаний ФГБУ "ЦНМВЛ" от 11.09.2013 г. № 10042). Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия не доводилась. Расследование по установлению причин наличия листерий не проводилось, корректирующие мероприятия не осуществлялись.

Пример 2: В соответствии с письмом Россельхознадзора от 05.09.2013 г. № ФС-НВ-7/11554, отправленным Начальнику Департамента ветеринарии Министерства здравоохранения Австрийской Республики, в мясной продукции предприятия выявлено превышение КМАФАнМ (протокол испытаний ФГБУ "ЦНМВЛ" от 09.08.2013 г. № 8910). Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия не доводилась. Расследование по установлению причин превышения КМАФАнМ не проводилось, корректирующие мероприятия не осуществлялись.

Пример 3: В соответствии с письмом Россельхознадзора от 02.02.2010 г. № ФС-НВ-2/862, отправленным Начальнику Департамента ветеринарии Министерства здравоохранения Австрийской Республики, в субпродуктах свиных предприятия выявлено содержание окситетрациклина. Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия не доводилась. Расследование по установлению причин содержания окситетрациклина не проводилось, корректирующие мероприятия не осуществлялись.

7. Кроме этого не во всех случаях государственной ветеринарной службой округов принимаются необходимые меры при выявлении Россельхознадзором при лабораторном мониторинге несоответствий продукции животного происхождения, ввозимой на территорию Российской Федерации, ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза. Не проводится проверка предприятий и ферм для выяснения причин по факту выявления в продукции несоответствий. Дополнительные пробы для проведения лабораторных исследований не отбираются, увеличение количества исследований вырабатываемой продукции не проводится.

Пример: Информация о выявлении Россельхознадзором наличия листерий в продукции (свиные языки) предприятия (письмо Россельхознадзора от 18.10.2013 г. № ФС-ЕН-7/14143) была доведена до ветеринарной службы земли, округа и предприятия. Однако в последующем

Государственной ветеринарной службой (земли, округа) Австрии не проводилась проверка предприятия и расследование причин по факту выявления листерий в языках свинных. Предприятием причины несоответствия не установлены, дополнительные пробы не отбирались, частота отбора проб для обнаружения листерий не увеличивалась.

8. Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов, выданных государственными ветеринарными врачами округов. В сертификатах указывается недостоверная информация в графах "дата выработки продукции", "упаковка", "условия транспортировки". Это является следствием того, что ветеринарный инспектор – сертифициатор продукции не осуществляет физический контроль за отгружаемой партией и таким образом не имеет необходимой информации для осуществления достоверной сертификации. В ходе инспекции не было представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партии продукции с предприятий в Таможенный союз.

9. В Австрии отсутствует система, обеспечивающая исключение мошенничества при сертификации продукции в страны Таможенного союза. Не ведется единый реестр выданных сертификатов. Учет и регистрация выданных сертификатов осуществляется индивидуально каждым государственным ветеринарным врачом.

10. Штатная численность сотрудников государственной ветеринарной службы округов (1-3 человека в округе) не позволяет проводить в полном объеме контроль за деятельностью предприятий, осуществляющих производство и переработку продукции животного происхождения; выдачу экспортных сертификатов на продукцию животного происхождения, отправляемую в страны Таможенного Союза.

Отмечен недостаточный контроль со стороны компетентного ветеринарного органа Австрии за деятельностью фермеров:

- за период с 2002 г. по 2014 г в округе Лицен (Штирия) проверено 348 поставщиков сырого молока из 787 (44% от общего количества ферм);

- количество проверок ферм по откорму свиней в земле Штирия составляет не более 2 % в год (т.е. каждая ферма проверяется 1 раз в 50 лет).

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора при посещении государственных и частных лабораторий Австрии.

1. В лабораториях не установлены процедуры, позволяющие обеспечить конфиденциальность информации и прав собственности ее заказчиков, включая процедуры защиты электронного хранения и передачи результатов, предусмотренные п. 4.1.5 с) стандарта ГОСТ ИСО 17025 – 2009 (ISO/IEC 17025:2005) (все лаборатории кроме LUA).

2. Не установлены процедуры транспортирования, получения, обращения, защиты, хранения, сохранности и/или удаления объектов испытаний, включая положения, необходимые для защиты целостности объекта испытания, и защиты интересов лаборатории и заказчика, предусмотренные п. 5.8.1 стандарта ГОСТ ИСО 17025 – 2009 (ISO/IEC 17025:2005) (все лаборатории кроме LUA).

3. Не выполняются требования п. 10.7, 11.1 EA-04/10 по утилизации полученных материалов для исследований (LaborSt.Veit, AGES, LVA).

4. Возникают сомнения в независимости лабораторий – не определены организационные меры в отношении того, чтобы подразделения, интересы которых находятся в конфликте (например, производство, служба маркетинга, сбыта или финансовая служба), не оказывали отрицательного влияния на соответствие лаборатории стандарту ISO/IEC 17025:2005 (все лаборатории кроме LUA).

5. Внутренний контроль качества проведения исследований не планируется (п. 5.9 ISO/IEC 17025:2005) и выражается лишь в участии лабораторий в межлабораторных сравнительных испытаниях (LaborSt.Veit, AGES, LVA, LUA).

6. Рабочие помещения не соответствуют требованиям п. 3.1.6 EA-04/10: шкафы используются не на всю высоту помещения и т. д. (LaborSt.Veit, AGES, LVA, LUA).

7. Программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 3.2 EA-04/10), калибровке и контролю рабочих характеристик оборудования (п. 6 EA-04/10) не разработаны (LaborSt.Veit, AGES, LVA, LUA).

8. Отсутствуют документы, подтверждающие получение эталонных штаммов непосредственно из национальных или международных коллекций культур (п. 8.2.1.EA-04/10) (LaborSt. Veit, AGES, LVA).

9. При проверке лаборатории LVA установлены факты выдачи протоколов исследований с указанием различных пределов чувствительности. По результатам одного исследования (определение остаточного количества антибиотиков) под одним номером, на одну и ту же пробу без проведения дополнительных исследований лаборатория выдаёт два протокола с разными результатами, из которых в одном протоколе

результаты исследования не удовлетворяют требованиям ТС, а в другом удовлетворяют.

10. Лаборатория LaborSt. Veit 31.12.2013 г. вернула аттестат аккредитации (срок действия до 2016 г.) мотивируя недостатком средств для оплаты инспекционных контролей аккредитующего органа, но продолжает проводить исследования и выдавать протоколы испытаний для предприятий.

11. Отсутствует валидация методов исследований (п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005) на определение остаточного количества антибиотиков тетрациклиновой группы в животноводческой продукции (лаборатория AGES).

12. Представленные документы по валидации микробиологических методов исследований не соответствуют требованиям п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005. (LaborSt.Veit, AGES, LVA, LUA).

13. Протокол валидации на определение остаточного количества антибиотиков тетрациклиновой группы в сыром молоке методом ВЭЖХ - МС/МС, предоставленный лабораторией ANALYTEC, которая проводит исследования для предприятия AT 50151 EG, не соответствует требованиям Решения Комиссии ЕС 657/2002. Валидация в готовой молочной продукции не предоставлена.

14. При проведении исследований на остаточное количество антибиотиков и пестицидов в животноводческой продукции (п. 4.6 ISO/IEC 17025:2005) используются химические реактивы и стандарты с неустановленным сроком хранения (Лаборатория AGES, LVA).

15. Для проведения исследований по микробиологическим показателям используются среды с истёкшим сроком хранения. (EA-04/10 8.2) (Лаборатория AGES).

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора на фермах Австрии.

А. Несоответствия, отмеченные на фермах по откорму свиней.

1. Фермы по откорму свиней проверяются государственной ветеринарной службой округа по многолетнему контрольному плану 1 раз в 50 лет (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael, FranzFORSTNERGmbH&Co.).

2. В журнале учета применения фермером лекарственных средств допускается наличие исправлений и нечитаемой информации. Имеющиеся записи об использовании лекарственных средств оформлены не единообразно. Анализ использования ветеринарных препаратов, согласно выданных рецептов, в полном объеме провести не возможно (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael, FranzFORSTNERGmbH&Co.).

3. При хранении на фермах ветеринарных препаратов (лекарственных средств), не обеспечивается исключение свободного доступа к ним (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael, FranzFORSTNERGmbH&Co.).

4. Территория посещенных ферм не огорожена. Не исключена возможность проникновения посторонних лиц, диких и домашних животных, имеется риск заноса инфекционных заболеваний в хозяйство (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael, FranzFORSTNERGmbH&Co.).

5. При въезде на территорию хозяйства не проводится дезинфекция транспорта, отсутствуют дезинфекционные барьеры (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael, FranzFORSTNERGmbH&Co.).

6. Не предусмотрен санитарный пропускник, смена одежды, обуви при входе в помещения для содержания животных не проводится, отсутствует запас спецодежды для персонала (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael, FranzFORSTNERGmbH&Co.).

7. Помещения для содержания животных не защищены от проникновения грызунов и насекомых, имеются отверстия в стенах. Окна не защищены от проникновения насекомых (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael, FranzFORSTNERGmbH&Co.).

8. Контроль качества мойки и дезинфекции помещений не проводится. (Schw.M.Gmb.H. Weber Michael, Franz FORSTNER GmbH & Co.).

9. Отмечены нарушения в идентификации животных, не все животные имеют ушные бирки (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael).

10. Фермер является охотником. Осуществляет регулярный отстрел животных и имеет прямой контакт с дикой фауной (FranzFORSTNERGmbH&Co.).

11. Помещение для хранения и приготовления кормов не защищены от проникновения грызунов и насекомых. Санитарное состояние помещения

для хранения кормов, помещение приготовления жидкого корма неудовлетворительное (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael).

12. Контейнер для сбора трупов находится в непосредственной близости от бункера для хранения кормов (Schw.M.Gmb.H.WeberMichael).

13. Складирование подстилки и навоза производится в непосредственной близости от производственных помещений (FranzFORSTNERGmbH&Co).

14. Поголовье свиней при поступлении на ферму не карантинруется (FranzFORSTNERGmbH&Co).

В. Недостатки, отмеченные на молочно-товарной ферме.

1. Отмечено слабое знание представителями государственной ветеринарной службы и частными ветеринарными специалистами, обслуживающими ферму, нормативных документов Таможенного союза.

2. Проверки молочной фермы ветеринарным органом не проводятся (последний раз проверка проводилась в 2002 г., документы не предоставлены), что свидетельствует о формальном подходе к контролю за деятельностью молочной фермы. Официальный контроль за применением кормов, кормовых добавок и лекарственных средств компетентным органом не производится.

3. Отгрузка сырого молока с фермы на молокоперерабатывающие предприятия осуществляется 1 раз в 2 суток, что говорит о превышении максимально допустимого срока хранения сырого молока (с учетом его транспортировки) до переработки (36 часов), установленного законодательством Российской Федерации и Таможенного союза.

4. При отправке и перевозке сырого молока с фермы на молокоперерабатывающее предприятие молочные цистерны не пломбируются.

5. Установлен факт хранения на ферме минеральной добавки для телят с истекшим сроком годности (срок годности до 17.02.2004 г.).

6. Отмечаются факты нарушения общих санитарных принципов на ферме:

- не организован учет проведения дезинфекции помещения доильного цеха и помещения, в котором установлен танк для охлаждения и хранения сырого молока, что не позволяет установить периодичность проведения дезинфекции;

- контроль качества мойки и дезинфекции доильного и молокоприемного оборудования посредством проведения лабораторных исследований не осуществляется;

- на упаковке средства для дезинфекции отсутствует информация о дате выработки и сроках годности;

- отмечается неудовлетворительное санитарное состояние помещения доильного цеха и помещения, в котором установлен танк для охлаждения и хранения сырого молока (отмечается скопление пыли, наличие паутины);

- бумажные полотенца для гигиены вымени перед дойкой хранятся в антисанитарных условиях;

- в помещении доильного цеха отмечено хранение немаркированных емкостей со средствами для гигиены вымени перед дойкой (отсутствует информация о наименовании средства, дате выработки, сроках годности и назначении).

7. Не представлено подтверждения наличия на ферме адекватной системы утилизации сырого молока от животных, больных маститом (отсутствуют документы, подтверждающие утилизацию молока, отсутствуют емкости для сбора молока от больных животных).

8. Площадки, предназначенные для хранения кормов для животных (силос) не защищены от проникновения синантропной птицы, грызунов и насекомых.

9. Не предоставлена информация по учету в принятом молоке от каждой головы скотасоблюдения сроков выведения лекарственных средств из организма животных.

10. Емкости для сбора молока от больных животных не промаркированы.

11. Подъездные пути к площадке для хранения кормов (силос) не имеют твердого покрытия.

12. Регулярный клинический осмотр животных ветеринарным работником не проводится.

13. Исследование коров на мастит проводится с применением тест системы Shalmtest, на упаковке тест системы отсутствует информация о дате выработки и сроке годности.

14. Отсутствуют дезинфекционные кюветы для дезинфекции обуви при входе в коровник, и другие производственные помещения.

15. Территория фермы не огорожена.

16. Отсутствует крытый, обогреваемый зимой, дезбарьер для автотранспорта и пропускной пункт с дезинфекционными кюветами для обработки обуви.

17. Отсутствует санитарный пропускник.

18. Учет температурных режимов хранения сырого молока на ферме не ведется.

С. Недостатки, отмеченные на ферме по откорму КРС.

1. Государственный лабораторный мониторинг до данной фермы компетентным органом в 2012-2014 годах не проводился.

2. Не представлено документального подтверждения проведения мониторинговых исследований кормов на безопасность (пестициды, соли тяжелых металлов).

3. Отсутствуют дезковрики при входе в животноводческие помещения.

4. Хранение сухого молока в крафтмешках для телят осуществляется совместно с инсектицидными средствами (во флаконах с распылителем).

Перечень основных нарушений, выявленных специалистами
Россельхознадзора в ходе инспекций предприятий Австрии по производству
и хранению продукции животного происхождения.

Предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины)

1. Акт обследования предприятия (от 06.02.2014 г.) представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации Федеральным министерством здравоохранения Австрии не доведены (на языке страны) до ветеринарной службы земли (Штирия), округа (Лейбниц) и до проинспектированного предприятия.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям проводится по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность обучения составляет 1,5 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

4. Не представлено документального подтверждения проведения в рамках производственного контроля в 2013 г. лабораторных исследований мясной продукции на остаточное содержание хлорамфеникола. При этом методика исследования, применяемая в лаборатории Bayern (ФРГ) для определения хлорамфеникола, имеет предел обнаружения 0,4 мкг/кг, что не позволяет определять максимально допустимый уровень содержания хлорамфеникола в продукции в соответствии с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации (0,3 мкг/кг).

5. Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов, выданных окружным государственным ветеринарным врачом (AT-LB-0025-12 от 21.03.2013 г. – в пункте 2.2 (дата выработки продукции) указана недостоверная информация - 03/2013 г. вместо 02/2013 г.).

6. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения

ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убой животных:

- головы - не производится разрез околушных лимфатических узлов, не производится разрез внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);
- языка - не прощупывается;
- селезенки - не производится осмотр на разрезе;
- легких - не вскрываются бронхиальные лимфатические узлы;
- сердца – не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови; не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);
- печени – не разрезают и не осматривают портальные лимфатические узлы и не делают с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2-3 несквозных разреза;
- лимфатические узлы желудка и брыжеечные лимфатические узлы не разрезаются.

7. При проведении исследований на трихинеллез методом переваривания для фильтрования используется сито, диаметр ячейки которого (180 мкм) не соответствует требованиям Российской Федерации, в которых предусмотрен диаметр ячейки 400 мкм. Что делает не эффективной эту диагностику.

8. При посещении производственной лаборатории установлено, что микробиологические исследования проводятся в условиях, не соответствующих требованиям ЕА -04/10, СП 1.3.2322-08 что не позволяет считать результаты лабораторных исследований, проведенных в этой лаборатории, достоверными.

8.1. Отсутствуют четко обозначенные зоны для приемки и хранения проб; подготовки проб; исследований проб, включая инкубирование проб; обеззараживание (ЕА -04/10 п.3.1.3.).

8.2. Отсутствует разделение производственной лаборатории на "чистую" и "заразную" зоны, где осуществляются манипуляции с микроорганизмами и их хранение (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.7.).

8.3. Потолки производственной лаборатории не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (используются потолки с ребристыми лампами) (ЕА -04/10 п.3.1.6. и СП 1.3. 2322-08 п.2.3.11.).

8.4. Помещения "заразной" зоны не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19).

8.5. В помещениях, где осуществляются микробиологические исследования образцов, находится мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа (ЕА -04/10 п.3.1.6.).

8.6. Не проводится мониторинг рабочей температуры для термостата и не ведутся соответствующие записи (ЕА -04/10 п.6.2.3.).

9. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы

предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

9.1. В цехе убоя выявлены нарушения идентификации туш свиней, а именно отмечается прохождение по подвесным путям туш, на которых нанесены нечитаемые татуировки с двух сторон при отсутствии ушных бирок, что может затруднить определение происхождения убойных животных.

9.2. В камере шоковой заморозки, камерах хранения замороженной продукции допускается хранение обезличенной замороженной мясной продукции общим весом 450 кг.

9.3. В связи с конструктивными особенностями подвесных путей в убойном цехе, при извлечении внутренних органов из туши наружу допускается касание органов с обувью работников.

9.4. Подвесные пути в цехе убоя сконструированы образом, не исключающим возможности соприкосновения мясных туш с тарой (пластиковыми ящиками), предназначенной для биологических отходов.

9.5. Планировка производственных помещений организована образом, не исключающим пересечения движения потоков грязной и чистой тары.

9.6. Система маркировки тары (по цвету) не позволяет четко идентифицировать пищевую и не пищевую продукцию.

9.7. В цехе разделки, в убойном цехе отмечено наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

9.8. В цехе разделки допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает возможности контаминации мясной продукции пластиковыми частицами.

9.9. В цехе разделки отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции.

9.10. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника, разделение на «грязную» и «чистую» зоны отсутствует.

9.11. В цехе разделки, убойном цехе, камерах хранения отмечено несоблюдение параметров влажности, вследствие неудовлетворительной работы вентиляции, о чем свидетельствует наличие конденсата на потолке.

9.12. В производственных цехах (камеры охлаждения полутуш, камеры хранения, цех разделки) отмечены обширные участки коррозии металла на оборудовании и стенах, также имеются повреждения (сколы, выбоины, трещины), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

9.13. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах отмечается наличие не читаемых клейм.

9.14. Мойка и дезинфекция пластиковой тары на предприятии не проводится должным образом (на ящиках, прошедших мойку, отмечается наличие старых этикеток).

9.15. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.

9.16. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия:

- в раздевалках отмечается хранение домашней одежды сотрудников совместно с чистой санитарной одеждой;

- при контакте работников, осуществляющих манипуляции с пищевой продукцией, с мясным сырьем, упавшим на пол, в последующем не проводится необходимая мойка и дезинфекция рук;

- в цехе разделки отмечаются факты контакта рабочей поверхности ножей с внешней поверхностью грязной пластиковой тары.

9.17. Допускается хранение упаковочных материалов в коридорах, расположенных между производственными цехами.

9.18. Территория предприятия не огорожена, не исключен доступ посторонних лиц, животных. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством.

Предприятие (убой свиней, КРС, разделка говядины)

1. Акты обследования предприятия (от 11.05.2012 г., от 24.01.2013 г., от 14.01.2014 г.) представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации Федеральным министерством здравоохранения Австрии не доведены на языке страны до ветеринарной службы земли (Каринтия), округа (Klagenfurt) и до проинспектированного предприятия.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям проводится по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность последнего обучения составила 1 час. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

4. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партий продукции с предприятия. Таким образом, ветеринарный врач, осуществляющий сертификацию продукции животного происхождения, в большинстве случаев не видит продукцию, направляемую в государства-члены Таможенного союза, и соответственно не может удостовериться в том, что он сертифицирует.

5. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного

осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных.

В отношении продуктов убоя свиней, при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы:

- головы - не производится разрез шейных лимфатических узлов;
- языка - не прощупывается;
- селезенки - не производится осмотр на разрезе;
- легких - не проводится разрез бронхиальных лимфатических узлов;
- сердца - не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);
- печени – не прощупывается и не осматривается диафрагмальная и висцеральная поверхности, не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей;
- кишечника – не разрезаются брыжеечные лимфатические узлы.

В отношении продуктов убоя крупного рогатого скота, при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы:

- языка - не осматривается и не прощупывается;
- сердца – не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);
- печени – не разрезают и не осматривают порталые лимфатические узлы и не делают с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2-3 несквозных разреза;
- желудка – не разрезаются и не осматриваются лимфатические узлы.

6. Не выполняются в полном объеме меры по контролю за сбором материалов специфического риска в процессе их изъятия. При удалении спинного мозга из полутуш крупного рогатого скота допускается распространение материалов специфического риска по производственному цеху и оборудованию.

7. На конвейерной линии по убою свиней место осмотра подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву и осмотра голов не оборудовано должным образом: отсутствует дополнительный источник освещения, отсутствует стерилизатор для ножей, умывальник с горячей и холодной водой, бачки с дезинфицирующим раствором для обработки рук.

8. При проведении исследований на трихинеллез методом переваривания для фильтрования используется сито, диаметр ячейки которого (180 мкм) не соответствует требованиям Российской Федерации, в которых предусмотрен диаметр ячейки 400 мкм. Что делает не эффективной эту диагностику.

9. При посещении производственной лаборатории установлено, что микробиологические исследования проводятся в условиях, не соответствующих требованиям ЕА -04/10, СП 1.3.2322-08.

9.1. Отсутствуют четко обозначенные зоны для приемки и хранения проб; подготовки проб; исследований проб, включая инкубирование проб; обеззараживание (ЕА -04/10 п.3.1.3.).

9.2. Отсутствует разделение производственной лаборатории на "чистую" и "заразную" зоны, где осуществляются манипуляции с микроорганизмами и их хранение (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.7.).

9.3. Потолки производственной лаборатории не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (используются потолки с ребристыми лампами) (ЕА -04/10 п.3.1.6. и СП 1.3. 2322-08 п.2.3.11.).

9.4. Помещения "заразной" зоны не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19).

9.5. В помещениях, где осуществляются исследования образцов, находится мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа (ЕА -04/10 п.3.1.6.).

9.6. Не проводится мониторинг рабочей температуры для термостата и не ведутся соответствующие записи (ЕА -04/10 п.6.2.3.).

10. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

10.1. На базе предубойного содержания КРС отсутствует карантинное отделение.

10.2. Отмечено не удовлетворительное проведение мойки животных, отправляемых на убой.

10.3. В цехе убоя выявлены нарушения идентификации туш свиней, а именно отмечается прохождение по подвесным путям туш, на которых нанесены нечитаемые татуировки с двух сторон при отсутствии ушных бирок, что может затруднить определение происхождения убойных животных. Кроме того отмечены многочисленные факты наличия на тушах свиней нечитаемого (рукописного, размытого) порядкового идентификационного номера туши, что нарушает внедренные системы прослеживаемости и идентификации на предприятии.

10.4. В камере хранения охлажденных субпродуктов допускается хранение обезличенных субпродуктов общим весом 700 кг, а также переработанных субпродуктов с рукописной нечитаемой (размытой) маркировкой.

10.5. В связи с конструктивными особенностями в трех камерах охлаждения свиных полутуш отмечено наличие соприкосновения мясных полутуш с полом, что не исключает возможности контаминации мясных полутуш.

10.6. В убойном цехе стерилизация пилы, предназначенной для разделения туши на полутуши, осуществляется не эффективно. Температура воды в стерилизаторе составила 54-68°C (при норме – не менее 82°C).

10.7. На предприятии отсутствует четкое разделение на "грязную" и "чистую" зоны. Отмечено свободное перемещение персонала между убойным цехом, камерами хранения, зоной убоя, кишечным отделением.

10.8. Вход в производственные помещения («чистую зону») не оборудован санитарным пропускником, дезинфекция обуви не проводится.

10.9. В производственной лаборатории, в которой проводятся исследования на трихинеллез, расположенной в чистой зоне предприятия (смежное помещение с убойным цехом) отмечено наличие личных вещей персонала (сумки), домашней одежды, горшечных цветов, тканевых штор на окнах. Сотрудники государственной ветеринарной службы, работающие в указанной лаборатории, не соблюдают основные ветеринарно-санитарные требования.

10.10. Планировка производственных помещений не исключает пересечение движения потоков грязной и чистой тары.

10.11. В производственных цехах допускается хранение немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

10.12. В производственных цехах допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает возможности контаминации мясной продукции пластиковыми частицами.

10.13. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника. Отсутствует разделение на «грязную» и «чистую» зоны.

10.14. В производственных цехах и камерах хранения отмечено несоблюдение параметров влажности, в том числе вследствие неудовлетворительной работы вентиляции, о чем свидетельствует наличие конденсата на потолке, о чем свидетельствует наличие конденсата на потолке.

10.15. В производственных цехах (камеры охлаждения полутуш, камеры хранения, убойный цех) отмечены обширные участки коррозии металла на оборудовании и стенах, потолке, также имеются повреждения (сколы, выбоины, трещины), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

10.16. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах отмечается наличие не читаемых клейм.

10.17. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на чистой таре старых этикеток.

10.18. В цехе логистики отмечено наличие сквозного отверстия в стене, сообщающегося с улицей, что не исключает возможности проникновения насекомых в производственное помещение.

10.19. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия - в раздевалках отмечается хранение домашней одежды сотрудников совместно с чистой санитарной одеждой.

10.20. Территория предприятия огорожена, но в связи с конструкцией забора не исключен доступ посторонних лиц, животных.

10.21. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством.

Предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины)

1. Акты обследования предприятия (от 23.05.2012 г., от 03.07.2013 г.) представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации Федеральным министерством здравоохранения Австрии не доведены на языке страны до ветеринарной службы земли (Верхняя Австрия), округа (Perg) и до проинспектированного предприятия.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям в 2013 г. проводилось 1 раз по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность обучения составила 4 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

4. Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов, выданных государственным ветеринарным врачом округа (AT-RI-0050-13 от 30.04.2013 г. — в пункте 2.3 (упаковка) указана недостоверная информация (указано "Polyetilenopaletts" вместо "JumboKartone").

5. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача округа, осуществившего выдачу сертификата AT-RI-0050-13 от 30.04.2013 г. на продукцию животного происхождения, отправленную в Российскую Федерацию.

6. Информация о выявлении Россельхознадзором наличия листерий в продукции предприятия (свиные языки) (письмо Россельхознадзора от 18.10.2013 г. № ФС-ЕН-7/14143) доведена до ветеринарной службы земли, округа и предприятия. В то же время Государственной ветеринарной службой (земли, округа) не проводилась проверка предприятия и расследование причин выявления в языках свиных листерий. Предприятием не установлены причины несоответствия, корректирующие мероприятия не разработаны (дополнительные пробы не отбирались, увеличение количества исследований не проводилось).

7. В соответствии с письмом Россельхознадзора от 27.09.2013 г. № ФС-НВ-7/13135, в субпродуктах свиных (сердце) предприятия выявлено

наличие листерий (протокол испытаний ФГБУ "ЦНМВЛ" от 11.09.2013 г. № 10042). Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия не доводилась. Не проводилось расследование по установлению причин наличия листерий, не осуществлялись корректирующие мероприятия.

8. При проверке функционирования системы самоконтроля на предприятии выявлены следующие нарушения:

8.1. При разработке плана ХАССП не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» САС /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codex alimentarius).

8.1.1. Критические контрольные точки (ККТ) не определены.

8.1.2. Критические пределы установлены не для всех контрольных точек (СР 2.1).

8.1.3. Корректирующие действия при выходе значений за установленные пределы не установлены.

8.1.4. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства не определен.

8.1.5. Процедуры документирования корректирующих действий разработаны не в полном объеме. Сведения о проведении обучения с персоналом по изучению документов Таможенного союза содержат только наименование темы, дату проведения и перечень присутствующих лиц. Оценка эффективности проведенного обучения не проводится.

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов уоя животных:

- головы - не производится разрез околоушных и шейных лимфатических узлов, не производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);
- языка - не прощупывается;
- селезенки - не производится осмотр на разрезе;
- легких - не вскрываются бронхиальные лимфатические узлы;
- сердца - не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);
- печени - не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей;
- желудка – не разрезаются и не осматриваются лимфатические узлы;
- кишечника – не разрезаются брыжеечные лимфатические узлы.

10. При проведении исследований на трихинеллез методом переваривания для фильтрования используется сито, диаметр ячейки

которого (180 мкм) не соответствует требованиям Российской Федерации, в которых предусмотрен диаметр ячейки 400 мкм. Что делает данную диагностику не эффективной.

11. В убойном цехе допускается одновременное перемещение пакета внутренних органов от двух туш на одной тарелке, что затрудняет оценку результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

12. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

12.1. В убойном цехе в стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 74°C, что не может обеспечить должной стерилизации инструментов. Два стерилизатора были выключены.

12.2. В производственных помещениях выявлено наличие обезличенной мясной продукции прошедшей переработку, а также мясного сырья без сроков реализации и даты выработки (без маркировки):

- в цехе разделки мясная продукция общим весом 460 кг прошедшая частичную переработку (в пластиковых ящиках);
- в камере шоковой заморозки мясная продукция общим весом 400 кг (в полиэтилене и пластиковых ящиках);
- в камере хранения замороженной продукции 10 туш свиней общим весом 450 кг (навалом);
- в камере хранения замороженной продукции 300 кг переработанной мясной продукции (в пластиковых ящиках).

12.3. В убойном цехе выявлены нарушения идентификации туш свиней, а именно отмечается прохождение по подвесным путям туш, на которых нанесены нечитаемые татуировки с двух сторон. Так же отмечены многочисленные факты наличия на тушах свиней нечитаемого (размытого) порядкового идентификационного номера, что нарушает внедренные системы прослеживаемости и идентификации на предприятии.

12.4. Допускается ношение персоналом посторонних металлических предметов (металлические ключи от шкафчиков, личные вещи), кроме того санитарная одежда (халаты) имеет металлические кнопки.

12.5. В цехе разделки отмечено наличие металлических предметов (ключей), что не исключает возможность попадания посторонних предметов в вырабатываемую продукцию. При этом на предприятии отсутствует металлодетектор.

12.6. В производственных помещениях, где осуществляется транспортировка чистой производственной тары отмечено наличие сквозных отверстий в стенах (щели), что не исключает возможности проникновения насекомых и грызунов на предприятие.

12.7. В камере охлаждения осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья и не исключает его контаминацию.

12.8. В производственных цехах допускается хранение немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

12.9. В связи с конструктивными особенностями подвесных путей в цехе разделки и камерах хранения допускается соприкосновение свиных полутуш и отрубов с оборудованием, пластиковой тарой, поддонами, конвейерной лентой.

12.10. Планировка производственных помещений сконструирована способом, не исключающим пересечения движения потоков грязной и чистой тары.

12.11. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию, находящуюся в цехе разделки.

12.12. В цехе разделки допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает возможности контаминации мясной продукции пластиковыми частицами.

12.13. В цехе разделки отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции.

12.14. В камере хранения замороженной продукции допускается хранение мясной продукции (в вакууме) с нарушением целостности первичной упаковки.

12.15. В убойном цехе имеется дверь, сообщающаяся с улицей. При этом персонал предприятия выходит на улицу в санитарной одежде и обратно без проведения дезинфекции.

12.16. В отдельном помещении, предназначенном для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра туш (подозрительных по болезням животных) осуществляется хранение готовой мясной продукции в пластиковых ящиках.

12.17. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.

12.18. В раздевалках для персонала осуществляется совместное хранение домашней санитарной (халаты, каски) одежды.

12.19. В производственных цехах («чистая зона») и камерах хранения отмечено несоблюдение параметров влажности, в следствие неудовлетворительной работы вентиляции. о чем свидетельствует наличие конденсата на потолке.

12.20. В производственных цехах (камеры охлаждения, камеры заморозки, убойный цех, цех разделки) отмечены обширные участки коррозии металла на оборудовании и стенах, потолке, также имеются повреждения (сколы, выбоины, трещины), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции. Кроме того в убойном цехе и в лаборатории трихинеллеза потолок в связи с конструктивными особенностями не может подвергаться мойке и дезинфекции.

12.21. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах отмечается наличие нечитаемых клейм.

12.22. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток.

12.23. На складе хранения упаковочных материалов допускается совместное хранение первичной упаковки и грязных деревянных поддонов.

Кроме того поддоны размещены на стеллажах над упаковочными материалами.

12.24. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством (личных транспортных средств).

12.25. Дезинфекция автотранспорта при въезде/выезде на территорию предприятия не проводится.

Предприятие (убойсвиней)

1. Акты обследования предприятия (от 08.10.2013 г., от 28.01.2014 г.) представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации Федеральным министерством здравоохранения Австрии не доведены на языке страны до ветеринарной службы земли (Верхняя Австрия), округа (Perg) и до проинспектированного предприятия.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям в 2013 г. проводилось 1 раз по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность обучения составила 4 часа. Специалисты предприятия обучались один раз в 2013 г. (22.03.2013 г.) кроме того обучение длилось 1,5 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

4. В соответствии с письмом Россельхознадзора от 02.02.2010 г. № ФС-НВ-2/862, отправленным Начальнику Департамента ветеринарии министерства здравоохранения Австрийской Республики, в субпродуктах свиных предприятия выявлено содержание окситетрациклина. Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия — не доводилась. Не проводилось расследование по установлению причин содержанию окситетрациклина, не осуществлялись корректирующие мероприятия.

5. При проверке функционирования системы самоконтроля на предприятии выявлены следующие нарушения:

5.1. При разработке плана ХАССП не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» САС /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codexalimentarius).

5.1.1. В плане ХАССП не учтены ветеринарно-санитарные требования Таможенного союза (в том числе температура мясной продукции после охлаждения).

5.1.2. Потенциальные риски определены на всех этапах технологической цепочки.

5.1.3. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований Таможенного союза.

5.1.4. Определить срок фактического превышения критических пределов и предпринятые действия затруднительно, так как процедуры документирования корректирующих действий прописаны не в полном объеме.

5.1.5. Сведения о проведении обучения с персоналом по изучению документов Таможенного союза содержат только наименование темы, дату проведения и перечень присутствующих лиц. Оценка эффективности проведенного обучения не проводится.

6. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов уоя животных:

- головы - не производится разрез околушных и шейных лимфатических узлов, не производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);

- языка - не прощупывается;

- селезенки - не производится осмотр на разрезе;

- легких - не вскрываются бронхиальные лимфатические узлы;

- сердца - не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);

- печени - не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей;

- желудка – не разрезаются и не осматриваются лимфатические узлы;

- кишечника – не разрезаются брыжеечные лимфатические узлы.

7. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии с поточным процессом переработки скота на линии переработке свиней оборудовано только 3 точки проведения ВСЭ (по требованиям 4 точки ВСЭ).

8. При проведении по договору исследований на трихинеллез методом переваривания в сторонней аккредитованной лаборатории ФОС FoodControl для фильтрования используется сито, диаметр ячейки которого (180 мкм) не соответствует требованиям Российской Федерации, в которых

предусмотрен диаметр ячейки 400 мкм. Что делает данную диагностику не эффективной.

9. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

9.1. Точка ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов не оборудована должным образом. Отсутствует дополнительный источник освещения, отсутствует стерилизатор для ножей, умывальник с горячей и холодной водой, емкости с дезинфицирующим раствором для обработки рук.

9.2. На предприятии отсутствует единая система нумерации туш, голов и внутренних органов. При этом внутренние органы (кишечник, желудок, селезенка) собираются в одну емкость и не поступают для осмотра ветеринарному врачу синхронно с тушей, что не позволяет в полной мере провести ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, полученных от одного животного.

9.3. В убойном цехе стерилизация пилы, предназначенной для разделения туши на полутуши и ножей осуществляется не эффективно. Температура воды в стерилизаторе составила 56,4-77,5°C (при норме стерилизации – не менее 82°C).

9.4. В убойном цехе выявлены нарушения при осуществлении идентификации туш свиней, а именно отмечается прохождение по подвесным путям туш, на которых нанесены нечитаемые татуировки с обеих сторон. Так же отмечены факты наличия на тушах свиней нечитаемого (размытого) порядкового идентификационного номера туши, что не способствует эффективной прослеживаемости на данном этапе.

9.5. Помещение логистики не защищено от проникновения насекомых и грызунов, имеются повреждения и незащищенные отверстия, щели.

9.6. В связи с конструктивными особенностями подвесных путей в камере охлаждения полутуш допускаются факты касания свиных полутуш туш с полом.

9.7. В производственных цехах и камерах хранения отмечено наличие на полутушах нечитаемых клейм.

9.8. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника, разделение на «грязную» и «чистую» зоны отсутствует.

9.9. Допускается использование в цехе разделки поврежденной пластиковой тары, не исключается контаминация мясной продукции пластиковыми частицами.

9.10. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.

9.11. В раздевалках для персонала осуществляется совместное хранение домашней санитарной (обувь, шапочки) одежды.

9.12. В производственных цехах (камеры охлаждения, убойный цех, цех логистики) отмечены обширные участки коррозии металла на оборудовании, также имеются повреждения стен, пола, потолка (сколы,

выбоины, трещины), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

9.13. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством (личных транспортных средств). Дезинфекция въезжающего на территорию предприятия автотранспорта не проводится.

9.14. В связи с повреждениями забора на территорию предприятия не исключен доступ посторонних лиц, домашних и диких животных.

9.15. Въезд на предприятие автотранспорта с живыми животными и выезд автотранспорта с готовой продукцией осуществляется с пересечением потоков движения автотранспорта.

Предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины)

1. Акты обследования предприятия (от 11.02.2013 г., от 04.12.2013 г., 29.01.2014 г.) представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации Федеральным министерством здравоохранения Австрии не доведены на языке страны до ветеринарной службы земли (Нижняя Австрия), округа (Hollabrunn) и до проинспектированного предприятия.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям в 2013 г. проводилось 1 раз по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Специалисты предприятия обучались один раз в 2013 г. (17.09.2013 г.) кроме того обучение длилось 30 мин. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

4. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партий продукции с предприятия. Таким образом, ветеринарный врач, осуществляющий сертификацию продукции животного происхождения, в большинстве случаев не видит продукцию, направляемую в государства-члены Таможенного союза, и соответственно не может удостовериться в том, что он сертифицирует.

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований мясной продукции в 2012-2013 г.г по программе производственного контроля в соответствии с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, листерии).

6. Исследования в рамках производственного контроля в 2013 г. мясной продукции на остаточное содержание хлорамфеникола и тетрациклиновой группы антибиотиков проводятся не в соответствии с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Методика определения хлорамфеникола (в лаборатории Bayer) имеет предел детекции 0,4 мкг/кг, в то время как в Таможенном союзе максимально допустимый уровень хлорамфеникола не должен превышать 0,3 мкг/кг. Методика определения антибиотиков тетрациклиновой группы имеет предел детекции от 20 до 80 мкг/кг, в то время как в Таможенном союзе максимально допустимый уровень антибиотиков тетрациклиновой группы не должен превышать 10 мкг/кг.

7. При посещении производственной лаборатории установлены следующие нарушения.

7.1. Нарушаются условия хранения питательных сред (VRBG), осуществляется их замораживание.

7.2. В холодильнике допускается хранение питательных сред (РСА), с истекшим сроком годности (04.04.2013г), что ставит под сомнение результаты микробиологических исследований, проводимых в производственной лаборатории.

7.3. Не проводится ежедневная проверка температуры в термостате и холодильнике и не ведутся соответствующие записи (ГОСТ ИСО 7218-2011 п.5.8.4.; п.5.9.3.).

7.4. Отсутствует необходимая документированная программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (ЕА -04/10 п.6.2.3.). Не проводится контроль качества дезинфекции.

7.5. Помещения "заразной" зоны не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19).

8. При проверке функционирования системы самоконтроля на предприятии выявлены следующие нарушения:

8.1. При разработке плана ХАССП не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» САС /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codexalimentarius).

8.1.1. Критические контрольные точки (ККТ) не определены.

8.1.2. Критические пределы установлены не для всех контрольных точек (СР 2 "осмотр живых животных", СР 7 "осмотр внутренних органов").

8.1.3. Не документированы процедуры и учет по вышеуказанным контрольным точкам.

8.1.4. Корректирующие действия не прописаны.

8.1.5. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства не определен.

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения

ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убой животных:

- головы - не производится разрез околоушных и шейных лимфатических узлов, не производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);
- языка - не прощупывается;
- селезенки - не производится осмотр на разрезе;
- легких - не вскрываются бронхиальные лимфатические узлы;
- сердца - не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);
- печени - не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей;
- желудка – не разрезаются и не осматриваются лимфатические узлы.

10. При проведении исследований на трихинеллез методом переваривания для фильтрования используется сито, диаметр ячейки которого (180 мкм) не соответствует требованиям Российской Федерации, в которых предусмотрен диаметр ячейки 400 мкм. Что делает данную диагностику не эффективной.

11. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

11.1. Точка ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов не оборудована должным образом. Отсутствует дополнительный источник освещения, отсутствует стерилизатор для ножей, умывальник с горячей и холодной водой, емкости с дезинфицирующим раствором для обработки рук.

11.2. На предприятии отсутствует единая система нумерации туш, голов и внутренних органов. При этом внутренние органы (кишечник, желудок, селезенка) собираются в одну емкость и не поступают для осмотра ветеринарному врачу синхронно с тушей.

11.3. В убойном цехе в стерилизаторах для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла в одном случае 65°C, в другом случае 26°C, при проведении обескровливания животных температура воды в стерилизаторе составила 66°C, что не может обеспечить эффективной стерилизации инструментов.

11.4. В производственных помещениях выявлено наличие обезличенной мясной продукции прошедшей переработку, а также мясного сырья без сроков реализации и даты выработки (без маркировки):

- в цехе разделки мясная продукция в вакууме (языки) общим весом 120 кг, частично переработанная (разделанная) свинина общим весом 80 кг (в красных ящиках);

- в камере шоковой заморозки мясная продукция (голень) общим весом 600 кг (в пластиковых ящиках в полиэтилене); мясная продукция в 3-х картонных коробах общим весом 60 кг;

- в камере хранения охлажденной продукции копченый шпик в вакуумной упаковке (2 ящика) общим весом 20 кг.

11.5. На момент инспекции в камере охлаждения осуществлялось совместное хранение готовой продукции (копченый шпик в вакуумной упаковке – 12 ящиков) с мясным сырьем, а также продукции с просроченными сроками годности (до 10.01.2014 г.).

11.6. В убойном цехе выявлены нарушения идентификации туш свиней, а именно отмечается прохождение по подвесным путям туш, на которых нанесены нечитаемые татуировки с двух сторон. Так же отмечены многочисленные факты наличия на тушах свиней нечитаемого (размытого) порядкового идентификационного номера, что нарушает внедренные системы прослеживаемости и идентификации на предприятии.

11.7. Допускается ношение персоналом посторонних металлических предметов (металлические ключи от шкафчиков, личные вещи). При этом на предприятии отсутствует металлодетектор.

11.8. В связи с конструктивными особенностями подвесных путей в камерах хранения допускается соприкосновение свиных полутуш и отрубов с оборудованием, пластиковой тарой, стенами, поддонами.

11.9. Допускается использование производственной тары, предназначенной для готовой продукции (красные ящики) как тары для отходов производства.

11.10. В цехе разделки допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает риск загрязнения мясной продукции пластиковыми частицами.

11.11. В цехе разделки отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции.

11.12. В цехе разделки имеется дверь с выходом в офис и допускается выход персонала предприятия в офис в санитарной одежде и обратно без проведения дезинфекции.

11.13. Помещение логистики не защищено от проникновения насекомых и грызунов, имеются повреждения и незащищенные отверстия, щели.

11.14. В производственных цехах и камерах хранения отмечено наличие на полутушах нечитаемых клейм.

11.15. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.

11.16. В раздевалках для персонала осуществляется совместное хранение домашней и санитарной (халаты) одежды.

11.17. Допускается нахождение в производственных цехах работников предприятия в домашней одежде.

11.18. На производстве не осуществляется необходимый контроль за снятием бирок с ушей животных, что не исключает возможности попадания бирок в вырабатываемую продукцию.

11.19. В производственных цехах («чистая зона») и камерах хранения отмечено несоблюдение параметров влажности, в следствии

неудовлетворительной работы вентиляции. о чем свидетельствует наличие конденсата на потолке.

11.20.В производственных цехах (камеры охлаждения, камеры заморозки, убойный цех, цех разделки) отмечены обширные участки коррозии металла на оборудовании, также имеются повреждения пола, стен, потолка (сколы, выбоины, трещины), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

11.21.Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток на чистой таре.

11.22.На предприятии не предусмотрен периодический микробиологический контроль холодильных камер для своевременного выявления зараженности плесневыми грибами.

11.23.В камере охлаждения мясной продукции температура воздуха на момент проверки составила 9°C.

11.25.На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств, не связанных с производством (личных транспортных средств).

11.26.Дезинфекция автотранспорта при въезде/выезде на территорию предприятия не проводится.

Предприятие (убой свиней, разделка, хранение свинины)

1. Акты обследования предприятия (от 16.12.2013 г., от 23.11.2012 г.) представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации Федеральным министерством здравоохранения Австрии не доведены на языке страны до ветеринарной службы земли (Нижняя Австрия), округа (Horn) и до проинспектированного предприятия.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям проводилось 2 раза (23.05.2012 г., 21.01.2014 г.) по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность обучения составила 1,5 и 2 часа соответственно. Специалисты предприятия обучались один раз в 2014 г. (14.01.2014 г.) кроме того обучение длилось 2 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

4. Количество проведенных лабораторных исследований мясной продукции в 2013 г. (2 раза) по программе производственного контроля в

соответствии с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, листерии) не может гарантировать безопасность выпускаемой продукции в соответствии с указанными требованиями.

5. Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов, выданных государственным ветеринарным врачом округа (АТ-НО-103-13) от 06.08.2013 г. – в пункте 2.3. (упаковка) указана недостоверная информация (было указано "Blockonpallets" а необходимо было указать "Polyblocksonpallets").

6. Исследования в рамках производственного контроля в 2013 г. мясной продукции на остаточное содержание антибиотиков тетрациклиновой группы проводятся не в соответствии с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Методика определения антибиотиков тетрациклиновой группы (в лаборатории Bayer) имеет предел детекции от 60 до 80 мкг/кг, в то время как в Таможенном союзе максимально допустимый уровень антибиотиков тетрациклиновой группы не должен превышать 10 мкг/кг.

7. При посещении производственной лаборатории установлено, что микробиологические исследования проводятся в условиях, не соответствующих требованиям ЕА -04/10, СП 1.3.2322-08.

7.1. Отсутствуют четко обозначенные зоны для приемки и хранения проб; подготовки проб; исследований проб, включая инкубирование проб; обеззараживание (ЕА -04/10 п.3.1.3.).

7.2. Отсутствует разделение производственной лаборатории на "чистую" и "заразную" зоны, где осуществляются манипуляции с микроорганизмами и их хранение (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.7.).

7.3. Потолки производственной лаборатории не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (используются потолки с ребристыми лампами) (ЕА -04/10 п.3.1.6. и СП 1.3. 2322-08 п.2.3.11.).

7.4. Помещения "заразной" зоны не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19).

7.5. В помещениях, где осуществляются исследования образцов, находится мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа (ЕА -04/10 п.3.1.6.).

7.6. Не проводится мониторинг рабочей температуры для термостата и не ведутся соответствующие записи (ЕА -04/10 п.6.2.3.).

7.7. Не проводится мониторинг окружающей среды (ЕА -04/10 п.3.2.1.).

7.8. Не проводится мониторинг рабочей температуры для термостата и не ведутся соответствующие записи (ЕА -04/10 п.6.2.3.).

7.9. На открывающихся окнах нет сеток, защищающих от проникновения насекомых.

8. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и

мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов уоя животных:

- головы - не производится разрез околоушных и шейных лимфатических узлов, не производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);
- языка - не прощупывается;
- селезенки - не производится осмотр на разрезе;
- легких - не вскрываются бронхиальные лимфатические узлы;
- сердца - не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз);
- печени - не производится осмотр желчных ходов на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей.

9. При проведении исследований на трихинеллез методом переваривания для фильтрования используется сито, диаметр ячейки которого (180 мкм) не соответствует требованиям Российской Федерации, в которых предусмотрен диаметр ячейки 400 мкм. Что делает данную диагностику не эффективной.

10. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

10.1. В помещении логистики осуществляются мероприятия по разделке мясной продукции, что не допустимо.

10.2 В связи с конструктивными особенностями подвесных путей в убойном цехе при извлечении внутренних органов из туши допускается касание пакета органов о пол, что создает угрозу контаминации внутренних органов.

10.3. На предприятии не предусмотрено отдельное помещение для дополнительного санитарного осмотра туш, подозрительных по болезням животных (камера для временной передержки мяса до получения результатов лабораторных исследований).

10.4. В производственных помещениях (цех разделки, камера заморозки, камера охлаждения) допускается хранение обезличенной мясной продукции прошедшей переработку, а также готовой мясной продукции без маркировки (без указания сроков реализации и даты выработки).

10.5. В цехе уоя выявлены нарушения идентификации туш свиней, а именно отмечается прохождение по подвесным путям туш, на которых нанесены нечитаемые татуировки с двух сторон. Кроме того отмечены многочисленные факты наличия на тушах свиней нечитаемого (рукописного, размытого) порядкового идентификационного номера туши, что нарушает работу систем прослеживаемости и идентификации, внедренных на предприятии.

10.6. В убойном цехе в стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 78°C, что не может обеспечить эффективной стерилизации инструментов.

10.7. Допускается ношение персоналом посторонних металлических предметов (металлические ключи от шкафчиков, личные вещи).

10.8. В цехе разделки отмечено наличие металлических предметов, что не исключает возможность попадания посторонних предметов в вырабатываемую продукцию. Кроме того при проверке металлодетектора установлено, что его работа не эффективна.

10.9. В связи с конструктивными особенностями подвесных путей в камерах охлаждения полутуш, при выходе из убойного цеха допускается соприкосновение свиных полутуш и отрубов с оборудованием, стенами, поддонами, что создает риск загрязнения.

10.10. В цехе разделки допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает риск загрязнению мясной продукции пластиковыми частицами.

10.11. В убойном цехе допускается размещение мясной продукции в пластиковых ящиках на полу без поддонов, что не исключает возможности контаминация мясной продукции.

10.12. В цехе убоя имеется дверь с выходом в офис и допускается выход персонала предприятия в офис в санитарной одежде и обратно без проведения дезинфекции.

10.13. Кишечное отделение располагается в непосредственной близости с путями передвижения полутуш, и отделяется от них не сплошной перегородкой, вследствие чего возможна контаминация полутуш.

10.14. В камере охлаждения осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья и не исключает его контаминацию.

10.15. Помещение логистики не защищено от проникновения насекомых и грызунов. Имеются повреждения и не защищенные отверстия.

10.16. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.

10.17. В раздевалках для персонала осуществляется совместное хранение домашней и санитарной одежды.

10.18. На производстве не осуществляется необходимый контроль за снятием бирок с ушей животных, что не исключает возможности попадания бирок в вырабатываемую продукцию.

10.19. В производственных цехах и камерах хранения отмечено несоблюдение параметров влажности, о чем свидетельствует наличие конденсата на потолке и на оборудовании.

10.20. В производственных цехах отмечены участки повреждения (сколы, выбоины, трещины) пола, стен, потолка, что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

10.21. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах отмечается наличие нечитаемых клейм.

10.22. На предприятии не предусмотрен периодический микробиологический контроль холодильных камер для своевременного выявления зараженности плесневыми грибами.

10.23. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток.

10.24. Территория предприятия огорожена не в полном объеме, кроме того на территории предприятия отмечено большое количество транспортных средств, не связанных с производством (личных транспортных средств). Удаление от жилой зоны 20 м, в непосредственной близости с предприятием осуществляется содержание лошадей.

10.25. Дезинфекция автотранспорта при въезде/выезде на территорию предприятия не проводится.

10.26. В непосредственной близости от предприятия (5м) располагается автомобильная трасса.

Предприятие (разделка, хранение свинины)

1. Акт обследования предприятия (от 05.02.2014 г.) представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

При проведении проверки (07.12.2012 г.) по требованиям Таможенного союза окружной государственной ветеринарной службой выявлены нарушения (входной контроль сырья на микробиологические показатели производится в неаккредитованной лаборатории) выдано предписание. При проведении проверки (05.02.2014 г.) выявлены такие же нарушения, таким образом, предписание государственной службы не выполнено. Меры государственной ветеринарной службой не приняты.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации Федеральным министерством здравоохранения Австрии не доведены на языке страны до ветеринарной службы земли (Штирия), округа (Лейбниц) и до проинспектированного предприятия.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям проводилось по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность обучения составила 1,5 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

4. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию

животного происхождения, при отгрузке партий продукции с предприятия. Таким образом, ветеринарный врач, осуществляющий сертификацию продукции животного происхождения, в большинстве случаев не видит продукцию, направляемую в государства-члены Таможенного союза, и соответственно не может удостовериться в том, что он сертифицирует.

5. Информация о выявлении Россельхознадзором наличия листерий в продукции предприятия (письмо Россельхознадзора от 16.08.2013 г. № ФС-ЕН-7/10520) доведена до земельной ветеринарной службы и предприятия, до ветеринарной службы округа указанные факты не доведены. Однако впоследствии Государственной ветеринарной службой Австрии (земли, округа) не проводилась проверка предприятия и расследование причин по факту выявления в мясной продукции листерий, при этом земельная служба переправила письмо предприятия о проведенных корректирующих мероприятиях в Федеральное Министерство здравоохранения Австрии фактически не убедившись в эффективности принятых мер.

6. В соответствии с письмом Россельхознадзора от 05.09.2013 г. № ФС-НВ-7/11554, отправленным Начальнику Департамента ветеринарии министерства здравоохранения Австрийской Республики, в мясной продукции предприятия выявлено превышение КМАФАнМ (протокол испытаний ФГБУ "ЦНМВЛ" от 09.08.2013 г. № 8910). Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия – не доводилась. Не проводилось расследование по установлению причин превышения КМАФАнМ, не осуществлялись корректирующие мероприятия.

7. При проверке функционирования системы самоконтроля на предприятии выявлены следующие нарушения:

7.1. При разработке плана ХАССП не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» САС /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codex alimentarius).

7.1.1. Не проводится подтверждение соответствия каждой технологической операции схеме последовательности на всех этапах и в любое время технологической операции (раздел 5 Приложения к САС /RCP 1-1969).

7.1.2. Критические контрольные точки (ККТ) не определены.

7.1.3. Критические пределы установлены не для всех контрольных точек (СР 2.1).

7.1.4. Процедуры мониторинга и его документирования не разработаны.

7.1.5. Корректирующие действия при выходе значений за установленные размеры не установлены.

7.1.6. Внутренние аудиты плана ХАССП не проводятся.

8. При посещении производственной лаборатории установлено, что микробиологические исследования проводятся в условиях, не соответствующих требованиям ЕА -04/10, СП 1.3.2322-08.

8.1. Отсутствуют четко обозначенные зоны для приемки и хранения проб; подготовки проб; исследований проб, включая инкубирование проб; обеззараживание (ЕА -04/10 п.3.1.3.).

8.2. Отсутствует разделение производственной лаборатории на "чистую" и "заразную" зоны, где осуществляются манипуляции с микроорганизмами и их хранение (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.7.).

8.3. Потолки производственной лаборатории не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (используются потолки с ребристыми лампами) (ЕА -04/10 п.3.1.6. и СП 1.3. 2322-08 п.2.3.11.).

8.4. Помещения "заразной" зоны не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19).

8.5. В помещениях, где осуществляются исследования образцов, находится мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа (ЕА -04/10 п.3.1.6.).

8.6. Не проводится мониторинг рабочей температуры для термостата и не ведутся соответствующие записи (ЕА -04/10 п.6.2.3.).

9. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

9.1. Подвесные пути в камере хранения сконструированы таким образом, что не исключена возможность соприкосновения голов свиней, расположенных на подвесах, со стенами, что создает риск загрязнения.

9.2. Планировка производственных помещений не исключает пересечения движения потоков грязной и чистой тары.

9.3. Мойка и дезинфекция металлических крюков для подвеса голов на предприятии не проводится.

9.4. В стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 72°C, что не может обеспечить эффективной стерилизации инструментов.

9.5. В производственных цехах отмечено наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

9.6. На предприятии допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает риск загрязнению мясной продукции пластиковыми частицами.

9.7. Имеется свободный доступ в помещение для хранения дезинфицирующих средств.

9.8. Помещение логистики не защищено от проникновения насекомых и грызунов (в полу в месте расположения весов имеются сквозные отверстия).

9.9. В производственных цехах (в камере заморозки, камере хранения, цехе разделки) отмечены обширные участки коррозии металла на оборудовании и стенах, потолке, также имеются повреждения (сколы, выбоины, трещины), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

9.10. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток, что не способствует эффективной идентификации пищевой продукции.

9.11. В раздевалках для персонала осуществляется совместное хранение домашней и санитарной одежды.

9.12. Территория предприятия не огорожена, не исключен доступ посторонних лиц, животных. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством.

Предприятие (убойКРС, разделкаговядины)

1. Акт обследования предприятия представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При этом форма акта проверки составлена на основании требований ЕС, а ссылки на нормативные документы Таможенного Союза отсутствуют.

2. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям проводилось по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность обучения составила 2 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

3. При осуществлении корректирующих мер по устранению нарушений требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации в период ограничений на поставки продукции на территорию ТС, обучение персонала по правилам гигиены осуществлено перед снятием ограничений после информирования Россельхознадзора о выполнении мероприятий. Соответственно не понятно каким образом

4. Не представлено документального подтверждения проведения выборочной термометрии поступающих на убой животных.

5. Система отбора проб на остатки запрещенных и вредных веществ в продукции животного происхождения, вырабатываемой данным предприятием, не может обеспечить эффективный лабораторный контроль каждого поставщика (убойных животных).

6. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных:

- сердца – не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают

состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз;

- печени – не производятся с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2 – 3 несквозных разреза;

- желудка – не разрезаются и не осматриваются лимфатические узлы;

- кишечника – не разрезаются брыжеечные лимфатические узлы.

7. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

7.1. В убойном цехе в стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 40-45°C, что не может обеспечить эффективной стерилизации инструментов.

7.2. Система цветовой идентификации тары не позволяет определить пищевую и не пищевую продукцию.

7.3. В цехе разделки оборудование для надрезания полутуш (краб) не подвергается дезинфекции. Вода в емкости для его обработки имеет температуру 72°C, что не может обеспечить должной стерилизации инструментов.

7.4. В отделении санитарной обработки ножей отмечено наличие дезсредства без маркировочной этикетки.

7.5. В холодильной камере, предназначенной для хранения продукции, экспортируемой в Таможенный союз, отмечено наличие снеговой шубы.

7.6. В камере охлаждения осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья.

7.7. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах отмечается наличие нечитаемых клейм.

7.8. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток, что не способствует эффективной идентификации пищевой продукции.

7.9. В производственных цехах (втоннеле для передвижения туш в камеры охлаждения) отмечены обширные участки коррозии металла на оборудовании, что может затруднять проведение качественной мойки и дезинфекции оборудования.

Предприятие (убой КРС, разделка говядины)

1. Акт обследования предприятия представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции.

2. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы округа, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания

ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственных врачей указанным требованиям проводится по документам, разработанным Федеральным Министерством здравоохранения Австрии. Продолжительность обучения составляет 2 часа. Контроль эффективности обучения (тестирование) не проводится.

3. Система отбора проб на остатки запрещенных и вредных веществ в продукции животного происхождения, вырабатываемой данным предприятием, не может обеспечить эффективный лабораторный контроль каждого поставщика (убойных животных).

4. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных:

- головы - не всегда производится разрез наружных и внутренних жевательных мышц (на цистицеркоз);

- языка - не осматривается и не прощупывается;

- сердца –не осматривают состояние эпикарда, миокарда, не разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, не осматривают состояние эндокарда и крови, не производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз;

- печени –не производятся с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2 – 3 несквозных разреза;

- желудка – не разрезаются и не осматриваются лимфатические узлы;

- кишечника – не разрезаются брыжеечные лимфатические узлы.

5. Не представлено документального подтверждения проведения выборочной термометрии поступающих на убой животных.

6. Система идентификации пищевой продукции не эффективна и в ряде случаев не позволяет установить ферму-поставщика животных, из которых получено мясо и субпродукты.

7. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

8.1. Ветеринарно-санитарное состояние базы предубойного содержания скота в неудовлетворительном состоянии, строительные конструкции имеют значительные загрязнения навозными массами.

8.2. В зоне поступления животных отсутствует дезбарьер.

8.3. Территория зоны приёма животных в неудовлетворительном состоянии, не очищена от навоза.

8.4. Въезд и выезд автомобилей с животными, поступающими на убой, автомобилей, перевозящих контейнеры с биологическими отходами и автомобилей, перевозящих продукцию, осуществляется по одной дороге.

8.5. Установлено значительное загрязнение шкур после съёмки, в том числе фекальными массами. Порядок съёмки шкур крупного рогатого скота не исключает загрязнения поверхности туш.

8.6. В убойном цехе в зонах оглушения и съёмки шкур потолок не окрашен, имеет сколы.

8.7. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток.

8.8. В холодильной камере с температурой на потолке отмечено наличие снеговой шубы.

8.9. В камере охлаждения осуществляется хранение продукции без технологических отступов от стен.

8.10. В цехе разделки в стерилизаторе для ножей на момент инспекции не поддерживалась должная температура и составляла 76°C, что не может обеспечить должной стерилизации инструментов. Кроме того стерилизатор расположен в непосредственной близости от места хранения обуви, которая хранится на открытых вешалах. Стерилизатор находится под лестницей, расстояние до потолка около одного метра. Потолок над стерилизатором требует косметического ремонта.

8.11. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах отмечается наличие нечитаемых клейм.

8.12. В камере охлаждения осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья и не исключает его контаминацию.

Предприятие (убой КРС, разделка говядины)

1. Акт обследования предприятия представителями окружной государственной ветеринарной службы Австрии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции.

2. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

2.1. В цехе разделки стерилизатор для обработки ножей на момент инспекции находился в нерабочем состоянии.

2.2. Место мойки и дезинфекции рук рабочих цеха разделки недоступно для проведения обработки, в связи с тем, что коридор заставлен контейнерами с костями после обвалки.

2.3. В коридоре, по которому осуществляется перемещение сырья в цех разделки отмечено наличие конденсата на потолке, что не исключает возможности контаминации сырья при его перемещении по указанному производственному помещению.

2.4. В камере охлаждения отмечено наличие на полу старых этикеток, что свидетельствует о неудовлетворительной санитарно обработке производственного помещения.

2.5. В камере охлаждения, в которой осуществляется хранение отрубов, не соблюдаются температурные режимы. На момент инспекции температура в производственном помещении составила 6,8°C.

2.6. Мойка и дезинфекция производственной тары осуществляется не эффективно. В ходе инспекции отмечено наличие на таре старых этикеток.

2.7. На предприятии допускается использование дезсредств с истекшими сроками годности (ColgonitDS 4690 срок годности до 07.2012г., 05.2013г.). Кроме того допускается хранение дезсредств без указания сроков годности (CogonitHDN, Cogonit 6010).

2.8. В камере охлаждения, где осуществляется хранения голов, отмечено наличие головы без пробки в лобной кости, что не исключает возможности контаминации продуктами специфического риска.

2.9. Отмечено неудовлетворительное состояние камеры хранения жира, желудков, кости после обвалки. У входа в камеру отмечено наличие застоя сточных вод, поступающих из зоны сбора конфискатов.

Предприятие (производствокишечногосырья)

1. На предприятии отсутствуют требования и нормы Российской Федерации и ТС, имеется только информация об отличиях требований ЕС от требований ТС.

2. Не проводится государственный лабораторный контроль продукции на наличие остатков запрещённых и вредных веществ в соответствии с нормами и требованиями Российской Федерации и Таможенного Союза. Не проводятся исследования на соли тяжёлых металлов, пестициды, радионуклиды в рамках программы производственного лабораторного контроля.

3. Маркировка на бочках с кишечной оболочкой, предназначенной для экспорта в РФ и ТС, не содержит информации о номере убойного предприятия, где произведено кишечное сырьё, вследствие этого не представляется возможным эффективно провести идентификацию происхождения такого сырья.

4. В производственных помещениях присутствует стойкий запах дезинфицирующего средства. В отделении посола кишечной оболочки находится открытая ёмкость с дезинфицирующим средством. Не проводится контроль качества дезинфекции оборудования и производственных помещений.

5. Неэффективно проводится дезинсекция. В помещении посола кишок на стенах и потолке отмечено наличие насекомых (мухи).

6. В камере посола кишок вдоль стен нарушено защитное покрытие.

7. В камере № 3 для хранения кишечной оболочки, предназначенной для экспорта в РФ, для хранения бочек в несколько ярусов, используются фанерные листы с нарушением целостности, что делает невозможным проведение дезинфекции.

Предприятие (готовые мясные продукты)

1. Недостатки, выявленные при инспектировании предприятия на соблюдение требований Таможенного союза, не были указаны в актах проверок компетентными службами Австрии, что свидетельствует о формальном подходе к проведению проверок.

2. На предприятии не проводится государственный лабораторный контроль на остатки запрещенных веществ. При этом не во всех случаях предприятие обладает информацией о проведении таких исследований в отношении сырья, используемого для переработки. Кроме того система идентификации готовой продукции не позволяет определить конкретного поставщика сырья. Таким образом не могут быть обеспечены гарантии соответствия произведенной продукции ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

3. В ходе инспекции выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия, а именно, хранение домашней одежды в «чистой» зоне гардеробной, предназначенной для санитарной одежды. Отмечено некачественное проведение санитарной уборки в санпропускнике – наличие пыли на шкафах,

4. В дезинфекционном блоке перед цехом разделки мяса на емкости с дезинфицирующим средством отсутствует маркировка.

5. В цехе разделки мяса отмечено наличие тары с маркировкой других предприятий, что говорит о неудовлетворительной санитарной обработке тары не способствует эффективной идентификации пищевой продукции.

6. Внутренняя поверхность технологических тележек для транспортировки мяса имеет механические повреждения, что не позволяет качественно проводить её дезинфекцию.

7. Жиловка мяса осуществляется некачественно: на мясосырье, подготовленном для составления фарша отмечены наличие сгустков крови и лимфатических узлов.

8. В холодильной камере с температурой хранения от 0 до +4С не соблюдены технологические отступы от стен. Ящики с мясом расположены близко к стене.

Предприятие (готовые мясные продукты)

1. Недостатки, выявленные при инспектировании предприятия на соблюдение требований Таможенного союза, не были указаны в актах проверок компетентными службами Австрии, что свидетельствует о формальном подходе к проведению проверок.

2. На предприятии не проводится государственный лабораторный контроль на остатки запрещенных веществ. При этом не во всех случаях предприятие обладает информацией о проведении таких исследований в отношении сырья, используемого для переработки. Сведения о государственном мониторинге мясного сырья, поступающего от поставщиков (5 австрийских предприятий по убою мяса) ветеринарной службой земли не предоставлены. Таким образом не может быть обеспечены гарантии

соответствия произведенной продукции ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

3. В отделении упаковки мясной продукции и в камере хранения продукции допускаются нарушения при использовании тары. Ящики одного цвета (жёлтые) используются для разных категории продукции: для пищевых целей и для утилизации, что не способствует эффективной идентификации пищевой продукции на разных этапах производства и хранения.

4. В отделении упаковки мясной продукции отмечено наличие тары с маркировкой других предприятий, что говорит о неудовлетворительной санитарной обработке тары, и также не способствует эффективной идентификации пищевой продукции.

5. В камере хранения готовой продукции с температурой +4°C за штабелями с готовой продукцией вдоль стен отмечено наличие засохших кусочков мясной продукции, что говорит о неудовлетворительной санитарной обработке помещений и не эффективном контроле за качеством таких обработок.

6. В холодильной камере с температурой хранения от 0 до +4С не соблюдены технологические отступы от стен. Ящики с продукцией расположены в непосредственной близости к стене.

7. Отмечена некачественная санитарная обработка тележек для транспортировки упакованной продукции.

8. Из холодильной камеры в отделение нарезки поступает продукция через технологическое окно, в котором установлено оборудование для дезинфекции первичной упаковки продукции. В указанной зоне отмечен стойкий запах дезинфицирующего средства DES 859.

9. Транспортёрная лента для подачи пластиковых ящиков после мойки в производственный цех на момент инспекции находилась в неудовлетворительном санитарном состоянии: отмечены остатки клея от этикеток и другие визуальные загрязнения.

10. В отделении упаковки готовой продукции отмечено совместное хранение санитарной одежды и уборочного инвентаря.

Предприятие (хранение свинины)

1. Недостатки, выявленные при инспектировании предприятия на соблюдение требований Таможенного союза, не были указаны в актах проверок компетентными службами Австрии, что свидетельствует о формальном подходе к проведению проверок.

2. Не проводится дезинфекция холодильных камер.

3. Не проводится микробиологический контроль на заражённость воздуха камер плесенью.

4. Неудовлетворительное санитарное состояние холодильной камеры № 146Е (в углу камеры значительное скопление пыли).

5. Не соблюдены технологические отступы от стен паллет с мясом в камере № 146 Е.

6. Наличие снеговой шубы на потолке в камере № 146 Е.

7. Неудовлетворительное санитарное состояние под рампами погрузки (остатки упаковочной тары, окурки, значительное скопление пыли).

Предприятие (производство и хранение молочной продукции)

1. Отсутствует должный контроль со стороны компетентных органов Австрии, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Австрии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и сотрудники ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Представленные сотрудниками акты обследований предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. На предприятии отмечено отсутствие ветеринарно-санитарных требований и норм РФ и Таможенного союза, за исключением Федерального закона РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

5. Не предоставлены документы, подтверждающие прохождение обучения сотрудников ветеринарной службы нормам и требованиям РФ и ТС. Сотрудники предприятия, отвечающие за качество и безопасность продукции, проходили обучение 05.02.2014 г. по теме «Инспекция РФ» в течение 4-х часов, обучение проводила сотрудник ветеринарной службы. В программу обучения включен Федеральный закон РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию". Оценка эффективности проведенного обучения не производилась.

6. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемые тест-системы ROSA Charm не охватывают все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), а исследуют только β -лактамы (пенициллин). Для проверки пастеризованного молока используют Delvotest®ST NT, который не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы (доксисицилин, хлортетрацилин). Чувствительность тест-системы, определяющей окситетрацилин и тетрацилин (800 мкг/кг), не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг).

7. При экспорте готовой продукции (сыра) в ТС исследования проб на остаточное количество антибиотиков проводятся в лаборатории LVA методом Charm II Test. Данный метод не распространяется на проведение исследований в сыре.

8. Исследования готовой молочной продукции на остатки антибиотиков проводятся 2 раза в год по одной пробе каждого вида

продукта, независимо от количества поставщиков молочного сырья, а также объёмов производимой продукции.

9. Превышаются допустимые сроки хранения сырого молока от момента его получения на ферме до начала переработки (более 36 часов), что является нарушением п. 3 ст. 6 Федерального закона РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

10. На проверенном предприятии система менеджмента, основанная на принципах ХАССП, не разработана.

11. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

- в лаборатории отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения, подготовки и исследования проб;

- потолки не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (потолки с встроенными ребристыми лампами).

- отсутствует программа мониторинга окружающей среды;

- отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки;

- автоклавы для стерилизации питательных сред и стерилизации отработанного материала расположены в одной зоне;

- отсутствует необходимая идентификация на лабораторном оборудовании;

- отсутствуют документы, подтверждающие получение эталонных штаммов непосредственно из национальных или международных коллекций культур (п. 8.2.1.ЕА-04/10).

12. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- территория предприятия ограждена не полностью;

- раздевалки для персонала не оборудованы по типу санитарного пропускника;

- на территории предприятий выявлено пересечение путей перемещения транспорта, доставляющего сырое молоко, с транспортом, следующим для погрузки готовой продукции;

- в цехе созревания имеет место несоблюдение технологических проходов между стенами и стеллажами с сыром.

- в помещениях для хранения готовой продукции и цехе созревания отмечено хранение производственной тары и упаковочного материала, имеет место пересечение потоков движения готовой продукции и упаковочного материала;

- на оборудовании линии транспортировки в солевые ванны отмечено наличие ржавчины, что не исключает возможности контаминации вырабатываемой продукции;

- на линии транспортировки из ванн засола в камеры созревания отмечено нарушение целостности покрытия потолка, что не исключает возможности контаминации вырабатываемой продукции;

13. При выполнении общих санитарно-гигиенических критериев отмечены факты пересечения потоков «грязных» и «чистых» зон обслуживающим персоналом предприятия.

Предприятие (производство и хранение молочной продукции)

1. Отсутствует должный контроль со стороны компетентных органов Австрии, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Австрии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и сотрудники ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Представленные сотрудниками акты обследований предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. На предприятии отмечено отсутствие ветеринарно-санитарных требований и норм РФ и Таможенного союза, за исключением Федерального закона РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

5. Не предоставлены документы, подтверждающие прохождение обучения сотрудников ветеринарной службы и сотрудников предприятия, отвечающих за качество и безопасность выпускаемой продукции, нормам и требованиям Российской Федерации и Таможенного союза.

6. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемые тест-системы IDEXX NEW SNAP * Beta-Lactamне охватывают все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), а исследуют только β -лактамы (пенициллин).

7. Исследования готовой молочной продукции на остатки антибиотиков проводятся 2 раза в год по одной пробе каждого вида продукта, независимо от количества поставщиков молочного сырья, а также объёмов производимой продукции.

8. При экспорте готовой продукции (сыра) в Таможенный союз исследования проб на остаточное количество антибиотиков проводятся в лаборатории LVA методом Charm II Test. Данный метод не распространяется на проведение исследований в сыре.

9. Превышаются допустимые сроки хранения сырого молока от момента его получения на ферме до начала переработки (более 36 часов), что является нарушением п. 3 ст. 6 Федерального закона РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

10. На проверенном предприятии система менеджмента, основанная на принципах ХАССП, разработана не в полном объеме:

- технические регламенты и другие нормативные документы Таможенного союза отсутствуют, обучение персонала по выполнению их требований не проводится.

- оценка действий по обеспечению компетентности персонала (п. 5.8.2 ГОСТ Р ИСО 22000-2007) не проводится.

- ежедневный допуск к работе (по состоянию здоровья – п. 11 ТР 021/11, п. 7.2 САС/RCR 1 – 1969) не осуществляется.

- программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 5.2.1 САС/RCR 1 – 1969) и обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в цехах (п. 6.2 САС/RCR 1 – 1969) не разработаны.

11. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

- в лаборатории отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения, подготовки и исследования проб;

- потолки, стены, пол не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (потолки с встроенными ребристыми лампами);

- отсутствует программа мониторинга окружающей среды;

- потолки производственной лаборатории не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (используются потолки с ребристыми лампами), переходы между стенами и потолком не скруглены;

12. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- территория предприятия ограждена не полностью, отмечено наличие животных (собака) на территории предприятия;

- раздевалка для персонала на участке производства молочной продукции не оборудована по типу санитарного пропускника;

- на территории предприятий выявлено пересечение путей перемещения транспорта, доставляющего сырое молоко, с транспортом, следующим для погрузки готовой продукции;

- в помещениях для хранения готовой продукции и компонентов для производства молочной продукции отмечено хранение производственной тары и упаковочного материала, имеет место пересечение потоков движения готовой продукции и упаковочного материала;

- в помещении хранения готовой молочной продукции отмечено хранение отходов производства;

- на несущих конструкциях оборудования линии отделения сыворотки от сырного зерна отмечено наличие ржавчины, что не исключает контаминацию продукции;

- в производственных цехах отмечено хранение отходов производства в пластиковых пакетах, не предусмотрено наличие промаркированной тары в данных целях.

13. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия, а именно, хранение домашней одежды в «чистой» зоне гардеробной, рядом с санитарной одеждой.

14. Отмечен факт хранения компонентов для приготовления молочной продукции (смесь для приготовления холодного кофе на молочной основе) с истекшими сроками хранения (до сентября 2013 г.), а также хранение компонентов в таре, не имеющей маркировки.

Предприятие (производство молочной продукции)

1. Отсутствует должный контроль со стороны компетентных органов Австрии, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Австрии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и сотрудники ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Представленные сотрудниками акты обследований предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. Отмечено, что ветеринарно-санитарные требования и нормы РФ и Таможенного союза на предприятии имеются не в полном объеме, а именно отсутствует Федеральный закон № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. "Технический регламент на молоко и молочную продукцию", а также ТР ТС 033/2013.

5. Не предоставлены документы, подтверждающие прохождение обучения сотрудников ветеринарной службы и сотрудников предприятия, отвечающих за качество и безопасность выпускаемой продукции, нормам и требованиям Российской Федерации и Таможенного союза.

6. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемые тест-системы ROSA Charm не охватывают все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), а исследуют только β -лактамы (пенициллин). Для подтверждения ингибиторов в сыром молоке используют BRT Hemmstofftest, который не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы (доксциклин, хлортетрациклин). Чувствительность тест-системы, определяющей окситетрациклин и тетрациклин (от 200 до 750 мкг/кг), не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг).

7. При экспорте готовой продукции в ТС не проводятся исследования во внешней аккредитованной лаборатории на остаточное количества пенициллина.

8. Отмечено недостаточное количество проведенных исследований готовой продукции в рамках производственного контроля на антибиотики

(хлорамфеникол, тетрациклин и стрептомицин), исследования проводятся 1 раз в год при общем объеме производства 9 270 тонны сыра, из которых 21 тонна экспортирована в РФ.

9. Превышаются допустимые сроки хранения сырого молока от момента его получения на ферме до начала переработки (более 36 часов), что является нарушением п. 3 ст. 6 Федерального закона РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

10. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

- в лаборатории отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения, подготовки и исследования проб;

- отсутствует программа мониторинга окружающей среды;

- для стерилизации питательных сред и стерилизации отработанного материала используется один автоклав;

- не проводится ежедневная проверка аналитических весов, термостатов, используемых при проведении лабораторных исследований.

11. На проверенном предприятии система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП, не разработана.

12. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы Австрии и соответствующей службы предприятия в части обеспечения контроля за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- бытовые помещения для рабочих производственных цехов не оборудованы по типу санитарного пропускника;

- на несущих конструкциях оборудования помещения засолки сыра отмечено наличие ржавчины, сколов покрытия потолка, что не исключает контаминации вырабатываемой продукции;

- в помещении засолки сыра отмечено наличие сколов покрытия пола, что не позволяет произвести качественную его мойку и дезинфекцию;

- не вся внутрицеховая тара производственных цехов промаркирована и закреплена за определенным помещением;

- стеллажи в помещении созревания сыра в значительной мере покрыты ржавчиной, что не исключает контаминации продукции.

- допускается мойка автомолцистрн не после каждого слива молока, существует риск загрязнения молока и размножения в нем микроорганизмов.

13. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные»:

- хранение домашней одежды осуществляется в непосредственной близости с санитарной одеждой, разделение гардеробной на «чистую» и «грязную» зону произведено условно;

- при выполнении общих санитарно-гигиенических критериев отмечены факты пересечения потоков «грязных» и «чистых» зон обслуживающим персоналом предприятия.

- из «чистой» зоны производства, а именно цеха розлива и упаковки молочной продукции и засолки сыра имеется непосредственный доступ на улицу и обратно, таким образом, действия персонала могут повлечь за собой загрязнение вырабатываемой продукции.

Предприятие (производство и хранение молочной продукции)

1. Отсутствует должный контроль со стороны компетентных органов Австрии, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Австрии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и сотрудники ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Представленные сотрудниками акты обследований предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. Не предоставлены документы, подтверждающие прохождение обучения сотрудников ветеринарной службы и сотрудников предприятия, отвечающих за качество и безопасность выпускаемой продукции, нормам и требованиям Российской Федерации и Таможенного союза.

5. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемые тест-системы ROSA Charm не охватывают все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), а исследуют только β -лактамы (пенициллин).

6. При экспорте готовой продукции (сыра) в ТС исследования проб на остаточное количество антибиотиков проводятся в лаборатории LVA методом Charm II Test. Данный метод не распространяется на проведение исследований в сыре.

7. Отмечено недостаточное количество проведенных исследований готовой продукции в рамках производственного контроля на антибиотики. Всего за 2013 г. происследовано 6 проб на хлорамфеникол, тетрациклин и пенициллин, 12 проб на стрептомицин (исследования проводятся 2 раза в год по каждому виду сыра) при общем объеме производства 29 452 тонны сыра, из которых 1643 тонны экспортировано в РФ.

8. Превышаются допустимые сроки хранения сырого молока от момента его получения на ферме до начала переработки (более 36 часов), что является нарушением п. 3 ст. 6 Федерального закона РФ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

9. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

- в лаборатории отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения, подготовки и исследования проб;

- потолки не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (потолки с встроенными ребристыми лампами).

- отсутствует программа мониторинга окружающей среды;

- отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки;

- автоклавы для стерилизации питательных сред и стерилизации отработанного материала расположены в одной зоне;

- отсутствует необходимая идентификация на лабораторном оборудовании;

- не проводится ежедневная проверка аналитических весов, термостатов, используемых при проведении лабораторных исследований;

- не проводится контроль температурного режима при хранении тест-систем, питательных сред и реактивов в холодильной камере.

10. Не обеспечивается прослеживаемость продукции на каждом этапе производства. Пример: на момент инспекции в цехе упаковки находилась отбракованная продукция – сыр, предназначенный для переработки, информация, содержащая сведения о дате выработки, номере партии на данной продукции отсутствовала, в следствие чего не представлялось возможным идентифицировать указанную продукцию на данном этапе производства.

11. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия в части обеспечения контроля за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- на территории предприятия выявлено пересечение путей перемещения транспорта, доставляющего сырое молоко, с транспортом, следующим для погрузки готовой продукции;

- бытовое помещение для рабочих производственных цехов не оборудовано по типу санитарного пропускника;

- в помещении созревания сыра отмечено хранение производственной тары и компонентов для производства сыра (соль);

- на несущих конструкциях оборудования помещения прессовки сыра отмечено наличие ржавчины, что создаёт риск контаминации вырабатываемой продукции;

- не вся внутрицеховая тара производственных цехов промаркирована и закреплена за определенным помещением;

- мойка автомолцистерн осуществляется не после каждого слива молока, что создает дополнительный риск загрязнения молока.

- допускается хранение емкостей с дезинфицирующими средствами в цехах с открытым производством, что создает угрозу безопасности вырабатываемой продукции.

12. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные»:

- при выполнении общих санитарно-гигиенических критериев отмечены факты пересечения потоков «грязных» и «чистых» зон обслуживающим персоналом предприятия;

- из «чистой» зоны производства (цеха пастеризации и цеха прессовки сыра) имеется непосредственный доступ на улицу и обратно (санпропускник в этом месте не предусмотрен), таким образом, действия персонала могут повлечь за собой загрязнение вырабатываемой продукции;

- помещение для хранения дезинфицирующих средств расположено в производственной зоне, вход в данное помещение осуществляется из цеха с открытым производством, это создает угрозу загрязнения вырабатываемого продукта, особенно с учетом значительного испарения кислот.