

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ
о проведенной инспекции предприятий
Федеративной Республики Бразилии по
производству продукции животного
происхождения, на соответствие ветеринарно-
санитарным требованиям и нормам
Таможенного союза
(25 ноября – 06 декабря 2013 года)**

2013 год

Содержание

Введение.....	3
1. Инспекция предприятий Бразилии.....	5
2. Выводы и предложения.....	11
Приложение 1.....	12
Приложение 2.....	16

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2013 год, в период с 25 ноября по 06 декабря 2013 года, по согласованию с компетентными органами республик Беларусь и Казахстан Россельхознадзором проведена инспекция предприятий по производству продукции животного происхождения Бразилии, заинтересованных в поставках своей продукции на территорию государств – членов Таможенного союза.

В ходе проведения инспекции специалисты Россельхознадзора и ветеринарной службы Казахстана ознакомились со структурой и полномочиями государственной ветеринарной службы Бразилии, с порядком проведения ветеринарного контроля (надзора) за соблюдением требований ветеринарного законодательства при выращивании животных и птицы, их убойе и переработке продукции животного происхождения.

Специалисты Россельхознадзора посетили:

- Министерство сельского хозяйства животноводства и снабжения Федеративной Республики Бразилия в г. Бразилиа.
- Лабораторию LANAGRO/MG (государственная аккредитованная лаборатория – штат Минас Жераис).
- Лабораторию LANAGRO/SP (государственная аккредитованная лаборатория – штат Сан-Паулу).
- ферму по выращиванию крупного рогатого скота – штат Сан-Паулу.
- ферму по выращиванию крупного рогатого скота – штат Мата Гросу ду Сул.
- подразделение ветеринарной службы, штат Гояс;
- подразделение ветеринарного надзора на границе с Аргентиной

Согласно предварительной договоренности между Россельхознадзором, ветеринарной службой Казахстана и ветеринарной службой Бразилии было предусмотрено проведение инспекции 16 бразильских предприятий по производству продукции животного происхождения, заинтересованных в поставках своей продукции в Российскую Федерацию из которых:

- 10 предприятий по убою крупного рогатого скота, разделке, упаковке и хранению говядины, производству сырых мясопродуктов:
 - предприятие (штат Сан-Паулу); бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты;
 - предприятие, штат Гояс; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты, (получило разрешение на право экспорта говядины 13.11.2013г.)
 - предприятие, штат Гояс; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты;
 - предприятие, штат Сан-Паулу; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты;

- предприятие, штат Сан Пауло; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты;
 - предприятие, штат Сан Пауло; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты, готовые мясные продукты;
 - предприятие, штат Рондония; бескостная говядина и сырые мясопродукты;
 - предприятие, штат Минас Жераис; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты;
 - предприятие, штат Мату-Гросу-ду-Сул, бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты – (получило разрешение на право экспорта говядины 11.10.2013г.);
 - предприятие, штат Мато Гроссо; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты.
- 2 предприятия по убою свиней, разделке, упаковке и хранению свинины (получили разрешение на право экспорта свинины 22.10.2013г.):
- предприятие, штат Риу-Гранди-ду-Сул; свинина и сырые свиные мясопродукты,
 - предприятие, штат Санта-Катарина; свинина и сырые свиные мясопродукты;
- 3 предприятия по убою птицы, разделке, упаковке и хранению мяса птицы:
- предприятие, штат Сан Паулу, убой и разделка птицы;
 - предприятие, штат Санта Катарина, убой и разделка птицы (получило разрешение на право экспорта мяса птицы 05.09.2013г.);
 - предприятие, штат Гояс, убой и разделка птицы;
- 1 предприятие по выработке консервов, ранее не имеющее право поставок продукции животного происхождения в государства-члены Таможенного союза:
- предприятие., штат Риу- Гранди-ду-Сул.

Из указанных 16 предприятий в отношении 4 на момент инспекции действовали временные ограничения на экспорт продукции на территорию ТС. Также на момент инспекции действовали временные ограничения на поставки в Российскую Федерацию кишечного сырья и субпродуктов крупного рогатого скота со всей территории Бразилии.

1. Инспекция предприятий Бразилии

В ходе инспекции установлено следующее:

1. По результатам проверок предприятий Бразилии на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, проведенных государственной ветеринарной службой Бразилии с 2011 по 2013 год, существенных нарушений не отмечалось. В то же время в результате инспекций, проведенных в указанный период в Бразилии специалистами Россельхознадзора, были выявлены существенные нарушения, которые впоследствии указывались в отчетах. Также установлено, что выявленные Россельхознадзором в результате предыдущих проверок (июль 2012г., июль 2013г.) нарушения на ряде проинспектированных предприятий устранены не в полном объеме, несмотря на то, что в течение 2013 года Министерство сельского хозяйства животноводства и снабжения Федеративной Республики Бразилия (далее МАПА) представляло свои гарантии по их устранению. (Перечень нарушений прилагается). Таким образом, предоставленные гарантии можно расценивать как формальные.

2. Согласно требованиям 381 циркуляра, утвержденного МАПА 26 августа 2013г., проведение исследований на рактопамин в большем количестве возложены на предприятия Бразилии по производству говядины и свинины в рамках производственного контроля в частных аккредитованных и в производственных лабораториях, в связи с загруженностью государственных лабораторий. В соответствии с этим циркуляром предприятия обязаны проводить исследования говядины и/или свинины в объеме одной пробы от каждой партии поступающих животных. Однако в ходе инспекции установлено, что фактически предприятия провели исследования на рактопамин в среднем от 0,05% до 20,5% ферм-поставщиков.

3. Кроме этого в Бразилии действует национальная программа по контролю за использованием рактопамина, которая в 2013 году предусматривает проведение исследований на рактопамин 30 проб от крупного рогатого скота и 30 проб от свиней. На 2014 год в рамках этой программы запланировано увеличить объём исследований до 300 проб по свинине и 300 проб по говядине. При планировании отбора проб для лабораторных исследований свинины и говядины по указанной программе применяется случайная выборка предприятий для исследований. Так в рамках указанной программы исследования на рактопамин либо не проводились, либо проводились, но охватывали в среднем не более 1% ферм – поставщиков живых животных. При этом государственная служба Бразилии не располагает информацией о фермах по выращиванию животных, которые применяют в кормах для животных рактопамин. Таким образом, данные по количеству поставщиков на конкретное предприятие (подвергнутое отбору проб на рактопамин в рамках госпрограммы), а также история такого предприятия не учитывается при планировании отбора проб. Наряду с этим 300 проб от свинины и 300 проб от говядины представляется

весьма малой выборкой с учетом поголовья животных в Бразилии 212млн. голов крупного рогатого скота, 30 млн. голов свиней (данные за 2012 год). Указанное свидетельствует о низкой эффективности национальной программы по контролю за использованием рактопамина в Бразилии.

4. С начала 2013 года на 12 проверенных предприятиях (по производству говядины, свинины) в рамках Национальной программы проведено 11 исследований говядины, 5 исследований свинины, в рамках производственного контроля проведено 2508 исследований по говядине и 452 исследования по свинине. Исследования в рамках Национальной программы проводятся при использовании арбитражного метода ВЭЖХ МС/МС с пределом обнаружения 0,1 мкг/кг (0,1 ppb). Исследования в рамках производственного контроля с августа 2013 года проводятся при помощи скринингового метода (экспресс-метод) с пределом обнаружения 0,1 мкг/кг. Указанная методика в ходе инспекции не была представлена бразильской стороной для возможности проведения её анализа. В ходе инспекции также не были представлены документы, подтверждающие чувствительность экспресс метода (предел обнаружения 0,1 мкг/кг), что ставит под сомнение достоверность полученных результатов при его использовании.

5. При анализе результатов лабораторных исследований, проведенных на 12 проинспектированных предприятиях (по производству говядины, свинины) после августа 2013 года, установлено, что все пробы дали отрицательный результат, за исключением одного случая, когда в мясе говядины предприятия было выявлено остаточное содержание рактопамина в количестве 0,27 мкг/кг (сертификат анализа № 308L/2013), при этом в Бразилии официально запрещено применение рактопамина для крупного рогатого скота. В данном случае предприятием были написаны информационные письма в Министерство сельского хозяйства Бразилии, а также владельцу фермы-поставщика. Со слов администрации указанного предприятия, вся партия мяса и мясопродукции, в котором было выявлено превышение нормы рактопамина, было утилизировано. Однако документов, которые могли бы подтвердить это, в ходе инспекции представлено не было. Также не было представлено документального подтверждения проведения Министерством сельского хозяйства Бразилии расследованием указанного случая и контроля за изъятием из свободного оборота и утилизацией опасной продукции. Неприменение рактопамина при выращивании крупного рогатого скота декларируется только владельцами животных, никакими лабораторными исследованиями это не подтверждается.

6. В ходе инспекции отмечено, что в некоторых случаях при введении Россельхознадзором режима усиленного лабораторного контроля государственной ветеринарной службой Бразилии не доводилась информация до предприятий о положительных случаях выявления остатков запрещенных и вредных веществ, в связи с чем указанные предприятия не проводили корректирующие мероприятия по расследованию и устранению выявленных нарушений.

7. В 2012 году на предприятиях, перерабатывающих мясо птицы, регулярно превышался уровень содержания хлора в воде (от 0,5 до 1,0 мг/л).

В 2013 г. на двух проверенных предприятиях превышения уровня хлора не обнаружено.

8. В ходе проведения инспекции предприятий по убою свиней и крупного рогатого скота установлено, что значительная часть животных поступает на убой без идентификационных номеров. Кроме того отмечено, что предубойный ветеринарный осмотр проводится формально, осуществляется преимущественно документальный контроль и практически не проводится физический контроль (сверка идентификационных номеров у животных, поступающих в базу предубойного содержания). Отсутствие идентификационных номеров на животных не позволяет гарантировать принадлежность животных к определенной ферме, в связи с чем прослеживаемость мяса и субпродуктов (после выхода из убойного цеха) можно определить исключительно по дню убоя.

По этой же причине не во всех случаях могут быть обеспечены гарантии, указанные в сопроводительных документах на животных для убоя, в частности происхождения животных, в связи с чем государственный врач-сертификатор, подписывая ветеринарный сертификат на продукцию, экспортируемую в государства-члены Таможенного союза, не имеет возможности гарантировать благополучие территорий с которых происходили животные от которых получено мясо и мясопродукты.

Кроме этого, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, процесс установления владельца животных, допустившего нарушения, представляется весьма затруднительным. Система идентификации не позволяет проследить происхождение продукции (ферму-поставщика животных).

9. В ходе проведения инспекции отмечено, что на всех предприятиях отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Кроме того, установлены массовые случаи выявления инвазионных, незаразных и инфекционных заболеваний животных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, что свидетельствует о недостаточном государственном контроле за здоровьем животных на фермах.

10. Не смотря на то, что Россельхознадзор неоднократно указывал ветеринарной службе Бразилии на не обеспечение выполнения гарантий безопасности при производстве говядины в части обеспечения благополучия территорий, с которых происходят животные впоследствии из которых будет получено мясо, по туберкулёзу и бруцеллёзу, ситуация в лучшую сторону не меняется. В ходе настоящей инспекции установлено, что при выявлении в хозяйствах поставщиках животных, подозрительных по остроинфекционным заболеваниям (бруцеллез, туберкулез, ящур) на животноводческое хозяйство не накладываются карантинно-ограничительные мероприятия. При выявлении подозрительных случаев падежа животных, вскрытие не проводится, пробы биоматериала для лабораторных исследований или не отправляются, или отправляются на усмотрение руководителя хозяйства-поставщика. Больных животных забивают непосредственно на фермах, а остальных после получения предварительного отрицательного результата исследований направляют на убой на предприятие с пометкой в декларации соответствия о том, что мясо данных животных нельзя экспортировать на

территорию стран-членов Таможенного союза. Однако, свободный выпас и контактирование животных из благополучных и неблагополучных хозяйств не исключает возможности заражения. Кроме того, в большинстве случаев заболевание выявляют уже непосредственно при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Следует отметить, что все исследования, проводимые в хозяйствах, являются добровольными, международных сличительных испытаний по бруцеллезу, туберкулезу, ящуре не проводилось.

В заключение необходимо отметить, что нарушения, указанные в пунктах 1,2,3,6,8,9 Россельхознадзором ранее были отмечены по результатам инспекций, проведенных в Бразилии в 2011, 2012, 2013 гг, и официально доведены до МАРА, однако эффективных мер по их устранению компетентными органами Бразилии не принято. Вместе с этим необходимо отметить стремление отдельных предприятий Бразилии выполнять требования Таможенного союза и Российской Федерации с целью обеспечения надлежащего уровня безопасности при экспорте продукции животного происхождения в Российскую Федерацию и проведение лабораторных исследований продукции, полученной от конкретной партии животных.

С учётом изложенного и по результатам анализа материалов, полученных в ходе совместной инспекции предприятий по производству и хранению продукции животного происхождения, приняты следующие решения:

- в связи с невыполнением ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации:

1. Введены временные ограничения на поставки в Российскую Федерацию продукции животного происхождения в отношении 2 предприятий:
 - предприятие, штат Минас Жераис; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты,
 - предприятие, штат Сан Пауло; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты.
2. Сохранены временные ограничения на поставки продукции животного происхождения в отношении 3 предприятий:
 - предприятие, штат Mato Grosso; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты,
 - предприятие, штат Гояс; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты,
 - предприятие, штат Сан-Паулу; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты.
3. Отказано в праве экспорта в Российскую Федерацию продукции животного происхождения в отношении 1 предприятия:
 - предприятие, штат Риу- Гранди-ду-Сул. Производство консервов.

Кроме того, в связи с выявлением нарушений при организации прослеживаемости производства кишечных оболочек отказано в расширении

вида деятельности предприятию по убою крупного рогатого скота и производству говядины, (штат Сан-Паулу) (производство кишечных оболочек).

В связи с возможностью выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации:

1. Сохранено право поставок в Российскую Федерацию продукции животного происхождения 9 предприятиям при условии устранения выявленных нарушений и обеспечения гарантий, указанных ниже по тексту:

- предприятие, штат Гояс, убой и разделка птицы;
- предприятие, штат Санта Катарина, убой и разделка птицы;
- предприятие, штат Мату-Гросу-ду-Сул, бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты;
- предприятие, штат Риу-Гранди-ду-Сул; свинина и сырые свиные мясопродукты;
- предприятие, штат Гояс; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты,
- предприятие, (штат Сан-Паулу); бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты,
- предприятие, штат Санта-Катарина; свинина и сырые свиные мясопродукты,
- предприятие, штат Сан Пауло; бескостная говядина и сырые говяжьи мясопродукты, готовые мясные продукты,
- предприятие, штат Рондония; бескостная говядина и сырые мясопродукты.

Учитывая непринятие мер ветеринарной службой Бразилии на замечания Россельхознадзора, неоднократно отмеченные по итогам инспекций, в частности по отсутствию контроля за благополучием сырьевой зоны предприятий по убою крупного рогатого скота по бруцеллезу и туберкулезу, проведенных в 2011-2012 гг, Россельхознадзор рассматривает вопрос о возможности экспорта говядины из Бразилии в Российскую Федерацию, полученной исключительно из животных, которые были выращены в фермерских хозяйствах Бразилии, имеющих поголовную идентификацию животных и официально свободных по бруцеллёзу и туберкулезу. При этом в хозяйствах-поставщиках крупного рогатого скота для уоя бразильской стороне необходимо обеспечить проведение адекватного мониторинга и исследований животных на туберкулез и бруцеллез.

К экспорту в Российскую Федерацию не должна допускаться продукция, полученная от животных, которые происходили из хозяйств, не отвечающих указанным требованиям и которая соответственно не может отвечать необходимому уровню безопасности

Для проведения объективного анализа ветеринарной службе Бразилии необходимо предоставить исчерпывающую информацию о том, каким

образом при осуществлении поставок в Российскую Федерацию будет обеспечиваться гарантии, указанные выше.

Кроме того, ветеринарной службе Бразилии необходимо направить в Россельхознадзор информацию о том, каким образом при осуществлении поставок планируется обеспечивать репрезентативность выборки лабораторных исследований продукции животного происхождения на остатки запрещенных и вредных веществ (в частности остатки ветпрепаратов, рактопамина) в целях предоставления обоснованных гарантий безопасности такой продукции при её экспорте в государства-члены Таможенного союза. Для этого ветеринарной службе Бразилии необходимо предоставить в Россельхознадзор информацию о количестве таких исследований, проведенных за 2012 и 2013 гг. по каждому проинспектированному предприятию, в рамках как государственного, так и производственного лабораторного контроля, указав количество положительных выявлений, что выявлялось, и какие предпринимались корректирующие меры.

2) Вопрос об отмене временных ограничений на поставки в Российскую Федерацию продукции животного происхождения предприятия штата Сан Паулу (убой и разделка птицы), может быть рассмотрен после устранения выявленных нарушений, а также после предоставления и анализа запрашиваемых выше материалов.

2. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Таможенного союза выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложении 1, 2.

2. Выявленные в ходе проверки специалистами Таможенного союза нарушения, свидетельствуют о том, что, несмотря на принятые государственной ветеринарной службой Бразилии меры, организация системы контроля не в полном объеме способна обеспечить выполнение ветеринарно-санитарных требований Таможенного союза и Российской Федерации и, соответственно не может гарантировать безопасность продукции животного происхождения, экспортируемой в Таможенный союз в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Ветеринарной службе Бразилии необходимо продолжить принимать меры по устранению нарушений законодательства Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции Россельхознадзора, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию Таможенного союза.

4. Для проведения объективного анализа ветеринарной службе Бразилии необходимо предоставить в адрес Россельхознадзора материалы о принятых мерах по устранению нарушений и исчерпывающую информацию о том, каким образом при осуществлении поставок в Российскую Федерацию будут обеспечиваться соответствующие гарантии (раздел 1).

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Таможенного союза предприятий Бразилии по производству продукции животного происхождения.

1. По результатам проверок предприятий Бразилии на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, проведенных государственной ветеринарной службой Бразилии с 2011 по 2013 года, существенных нарушений не отмечалось, несмотря на то, что по результатам инспекций, проведенных специалистами Россельхознадзора в указанный период в Бразилии выявлялись существенные нарушения, которые в последствии указывались в отчетах. Также установлено, что ранее выявленные Россельхознадзором нарушения по результатам предыдущих проверок (июль 2012г., июль 2013г.), на ряде проинспектированных предприятий устранены не в полном объеме, несмотря на то, что в течение 2013 года Министерство сельского хозяйства животноводства и снабжения Федеративной Республики Бразилия (далее МАПА) представляло свои гарантии по их устранению. (Перечень нарушений прилагается). Таким образом, предоставленные гарантии являются формальными.

2. Согласно требованиям 381 циркуляра, утвержденного МАПА 26 августа 2013г., проведение исследований на рактопамин в основном возложены на предприятия Бразилии по производству говядины и свинины в рамках производственного контроля в частных аккредитованных и в производственных лабораториях, в связи с загруженностью государственных лабораторий. В соответствии с этим циркуляром предприятия обязаны проводить исследования говядины и/или свинины в объеме одной пробы от каждой партии поступающих животных. Однако в ходе инспекции установлено, что фактически предприятия провели исследования на рактопамин в среднем от 0,05% до 20,5% ферм-поставщиков.

3. Кроме этого в Бразилии действует национальная программа по контролю за использованием рактопамина, которая в 2013 году предусматривает проведение исследований на рактопамин 30 проб от крупного рогатого скота и 30 проб от свиней. На 2014 год в рамках этой программы запланировано увеличить объём исследований до 300 проб по свинине и 300 проб по говядине. При планировании отбора проб для лабораторных исследований свинины и говядины по указанной программе применяется случайная выборка предприятий для исследований. Так в рамках указанной программы исследования на рактопамин либо не проводились, либо проводились, но охватывали в среднем не более 1% ферм – поставщиков живых животных. При этом государственная служба Бразилии не располагает информацией о фермах по выращиванию животных, которые применяют в кормах для животных рактопамин. Таким образом, данные по количеству поставщиков на конкретное предприятие

(подвергнутое отбору проб на рактопамин в рамках госпрограммы), а также история такого предприятия не учитывается при планировании отбора проб. Наряду с этим 300 проб от свинины и 300 проб от говядины представляется весьма малой выборкой с учетом поголовья животных в Бразилии 212млн. голов крупного рогатого скота, 30 млн. голов свиней (данные за 2012 год). Указанное свидетельствует о низкой эффективности национальной программы по контролю за использованием рактопамина в Бразилии.

4. Всего с начала 2013 года на 12 проверенных предприятиях (по производству говядины, свинины) в рамках Национальной программы проведено 11 исследований говядины, 5 исследований свинины, в рамках производственного контроля проведено 2508 исследований по говядине и 452 исследования по свинине. Исследования в рамках Национальной программы проводятся при использовании арбитражного метода ВЭЖХ МС/МС с пределом обнаружения 0,1 мкг/кг (0,1 ppb). Исследования в рамках производственного контроля с августа 2013 года проводятся при помощи скринингового метода (экспресс-метод) с пределом обнаружения 0,1 мкг/кг. Указанная методика в ходе инспекции не была представлена бразильской стороной для возможности проведения её анализа. В ходе инспекции также не были представлены документальные подтверждения о проведении сличительных испытаний и валидации скринингового метода, что ставит под сомнение достоверность полученных результатов при его использовании.

5. При анализе результатов лабораторных исследований, проведенных на 12 проинспектированных предприятиях (по производству говядины, свинины) после августа 2013 года, установлено, что все пробы дали отрицательный результат, за исключением одного случая, когда в мясе говядины одного предприятия было выявлено остаточное содержание рактопамина в количестве 0,27 мкг/кг (сертификат анализа № 308L/2013), при этом в Бразилии официально запрещено применение рактопамина для крупного рогатого скота. В данном случае предприятием были написаны информационные письма в Министерство сельского хозяйства Бразилии, а также владельцу фермы-поставщика. Со слов администрации указанного предприятия, вся партия мяса и мясопродукции, в котором было выявлено превышение нормы рактопамина, было утилизировано. Однако документов, которые могли бы подтвердить это, в ходе инспекции представлено не было. Также не было представлено документального подтверждения проведения Министерством сельского хозяйства Бразилии расследования указанного случая и контроля за изъятием из свободного оборота и утилизацией опасной продукции.

Неприменение рактопамина при выращивании крупного рогатого скота декларируется только владельцами животных, никакими лабораторными исследованиями это не подтверждается.

6. В ходе инспекции отмечено, что в некоторых случаях при введении Россельхознадзором режима усиленного лабораторного контроля государственной ветеринарной службой Бразилии не доводилась информация до предприятий о положительных случаях выявления остатков запрещенных и вредных веществ, в связи с чем указанные предприятия не

проводили корректирующие мероприятия по расследованию и устранению выявленных нарушений.

7. В 2012 году на предприятиях, перерабатывающих мясо птицы, регулярно превышался уровень содержания хлора в воде (от 0,5 до 1,0). В 2013 г. на двух проверенных предприятиях превышения уровня хлора не обнаружено.

8. В ходе проведения инспекции предприятий по убою свиней и крупного рогатого скота установлено, что значительная часть животных поступает на убой без идентификационных номеров. Кроме того отмечено, что предубойный ветеринарный осмотр проводится формально, осуществляется преимущественно документальный контроль и практически не проводится физический контроль (сверка идентификационных номеров у животных, поступающих в базу предубойного содержания). Отсутствие идентификационных номеров на животных не позволяет гарантировать принадлежность животных к определенной ферме, в связи с чем прослеживаемость сырья можно определить исключительно до дня убоя.

По этой же причине не во всех случаях могут быть обеспечены гарантии, указанные в сопроводительных документах на животных для убоя, в частности происхождения животных, в связи с чем государственный врач-сертификатор, подписывая ветеринарный сертификат на продукцию, экспортируемую в государства-члены Таможенного союза, не имеет возможности гарантировать благополучие территорий с которых происходили животные от которых получено мясо и мясопродукты.

Кроме этого, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, процесс установления владельца животных, допустившего нарушения, представляется весьма затруднительным. Система идентификации не позволяет проследить происхождение продукции (ферму-поставщика животных).

9. В ходе проведения инспекции отмечено, что на всех предприятиях отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Кроме того, установлены массовые случаи выявления инвазионных, незаразных и инфекционных заболеваний животных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, что свидетельствует о недостаточном государственном контроле за здоровьем животных на фермах.

10. При выявлении в хозяйствах поставщиках животных, подозрительных по остроинфекционным заболеваниям (бруцеллез, туберкулез, ящур) на животноводческое хозяйство не накладываются карантинно-ограничительные мероприятия. При выявлении подозрительных случаев падежа животных, вскрытие не проводится, пробы биоматериала для лабораторных исследований или не отправляются, или отправляются на усмотрение руководителя хозяйства-поставщика. Больных животных забивают непосредственно на фермах, а остальных после получения предварительного отрицательного результата исследований направляют на убой на предприятие с пометкой в декларации соответствия о том, что мясо данных животных нельзя экспортировать на территорию стран-членов Таможенного союза. Однако, свободный выпас и контактирование животных из благополучных и неблагополучных хозяйств не исключает возможности

заражения. Кроме того, в большинстве случаев заболевание выявляют уже непосредственно при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Следует отметить, что все исследования, проводимые в хозяйствах, являются добровольными, международных сличительных испытаний по бруцеллезу, туберкулезу, ящуре не проводилось.

Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Бразилии по производству продукции животного происхождения.

Предприятие
(Убой птиц, разделка упаковка, хранение мяса)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме, не актуализированы.
2. Предубойный ветеринарный осмотр птицы проводится ветеринарным техником формально. При поступлении птицы на предприятие проводится её визуальный осмотр только в первой машине из всей партии, которая обычно составляет 12 тыс. голов на 5 спецмашинах. Тушки павшей птицы, поступившей с фермы, не подвергаются лабораторным исследованиям с целью установки окончательного диагноза.
3. При проведении ветсанэкспертизы и обнаружении патологических изменений тушки отправляются на утилизацию без проведения дополнительных лабораторных исследований с целью установки окончательного диагноза.
4. Лабораторный контроль остатков запрещенных и вредных веществ не позволяет удостовериться соответствию мяса действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям, а именно количество поставщиков животных, мясо от которых с начала 2013 года было подвергнуто исследованиям, составило всего лишь 0,4%. При этом по государственной программе лабораторные исследования мясопродукции на остатки запрещенных и вредных веществ согласно требованиям Таможенного союза (гризин, бацитрацин, ртуть, радионуклиды, пестициды, диоксин) не проводятся.
5. В ходе инспекции не было представлено документального подтверждения проведения периодического контроля эффективности оглушения птицы, таким образом не представилось возможным убедиться в том, что данное мероприятие осуществляется.
6. Не представлено документального подтверждения проведения периодического микробиологического контроля холодильных камер для своевременного выявления зараженности плесневыми грибами.
7. Ввоз живой птицы и вывоз готовой продукции производятся в одни въездные ворота, создавая пересечение путей транспортировки живой птицы и готовой продукции.

Предприятие

Убой крупного рогатого скота, разделка и хранение говядины

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме и не актуализированы.
2. В ходе инспекции не было представлено документального подтверждения о проведении проверки предприятия ветеринарной службой Бразилии на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.
3. На момент инспекции не было представлено документального подтверждения проведения в полном объеме лабораторных исследований продукции животного происхождения, экспортируемой в Таможенный союз, на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках государственного мониторинга, так и производственного контроля.
4. В убойном цехе не предусмотрена единая нумерация голов, туш и внутренних органов, вследствие чего не представляется возможным определить принадлежность внутренних органов к голове, туше, что не позволяет провести ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме и своевременно предотвратить выпуск в оборот продукции, опасной в ветеринарно-санитарном отношении.
5. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, туш и внутренних органов:
 - жевательных мышц – не осуществляется разрез на всю ширину внутренних мышц (наружные двумя разрезами, а внутренние - одним) с каждой стороны (для выявления цистицеркоза);
 - сердца – не производятся один-два продольных и один несквозной поперечный разрез мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз и др.);
 - печени – не разрезаются и не осматриваются портальные лимфатические узлы, не производятся с висцеральной стороны по ходу желчных протоков два-три несквозных разреза.
6. Производственный лабораторный контроль осуществляется в лаборатории, не имеющей аккредитации. Вследствие этого достоверность результатов полученных при выполнении лабораторных исследований продукции животного происхождения, выпускаемой на предприятии, в указанной лаборатории представляется сомнительной.
7. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 7.1. В ходе инспекции установлен разрыв температурной цепи. Из низкотемпературной камеры (- 18С) упакованная продукция направляется для паллетирования в цех упаковки, где температура на момент инспекции составляла + 10С. При этом время ее нахождения в данном цехе не контролируется, что не исключает дефростацию такой

продукции. По завершению процесса паллетирования продукция вновь отправляется в низкотемпературную камеру, что может свидетельствовать о её вторичной заморозке. Документальных подтверждений о проведении дополнительных микробиологических исследований такой продукции в ходе инспекции представлено не было. Таким образом, на данном этапе предприятием не осуществляется надлежащий контроль за соблюдением условий хранения и безопасности выпускаемой продукции.

- 7.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.
- 7.3. Допускается поступление животных на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).
- 7.4. Ненадлежащим образом осуществляется контроль при изъятии и сборе материалов специфического риска. Допускается наличие остатков материалов специфического риска (спинного мозга) в убойном цехе (производственные помещения и оборудование), что не исключает возможности контаминации продукции остатками материалов специфического риска (SRM).
- 7.5. В камере охлаждения и созревания осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить их охлаждение.
- 7.6. В камере охлаждения допускается хранение полутуш с плохо читаемыми ветеринарными клеймами или же с их отсутствием. В связи с этим не представляется возможным удостовериться, что все хранящиеся полутуши прошли ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 7.7. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.
- 7.8. Санитарный пропускник организован таким образом, что имеется возможность входа в производственные цеха, минуя его.
- 7.9. Непосредственно из цеха разделки имеется возможность экспедиции продукции, не имеющей упаковку, на улицу (организованы двери для выгрузки четвертин и полутуш), что создает риск её загрязнения.
- 7.10. В цехе разделки установлен один умывальник на всю площадь цеха, что при производимых объемах продукции является недостаточным.

Предприятие

Убой КРС, разделка и упаковка мяса, хранение

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза доведены до предприятия, но не в полном объеме.
2. Государственной ветеринарной службой Бразилии не была доведена до предприятия информация о выделении из их продукции БГКП при проведении мониторинговых исследований Россельхознадзором (01.04.2013г.), поэтому не было проведено расследования по установлению причин наличия в продукции количества БГКП, превышающего максимально допустимые уровни, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.
3. Предприятием, а также компетентным органом Бразилии не принято действенных мер по выявлению причин наличия в продукции листерии (03.07.2103г.). Исследования на листерии проводятся 1 раз в смену и в ходе анализа результатов таких исследований установлено, что ни в одном случае листерия не выделялась. При этом такие исследования проводятся исключительно в не аккредитованной производственной лаборатории. Вследствие этого достоверность полученных результатов при выполнении лабораторных исследований продукции животного происхождения, выпускаемой на предприятии, в указанной лаборатории представляется сомнительной.
4. Программа исследований продукции предприятия по показателям безопасности предусматривает необоснованно малое количество исследований, что не может способствовать гарантии безопасности продукции при поставках на территорию Таможенного союза. Так, исследования на рактопамин до 10 сентября 2013г. проводились 1 раз в 15 дней в центральной лаборатории предприятий указанной группы компаний. В рамках государственной программы исследования на рактопамин в 2013 году не проводились. Процент исследований продукции в рамках государственной программы лабораторного контроля по ряду показателей составляет лишь 0-0,1% (радионуклиды, пестициды, рактопамин, диоксины) от количества поставщиков животных для уоя.
5. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 5.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).
 - 5.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия, термометрия проводится только у животных, попадающих в изолятор.

- 5.3. Подъездные пути не оборудованы приспособлениями (установками) для проведения обработки ходовой части автотранспорта прибывающего с животными из хозяйств. Дезбарьеры на въезде/выезде с территории предприятия отсутствуют.
- 5.4. Отсутствуют технологические разрывы между тушами в камерах созревания и холодильных камерах, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья.
- 5.5. Санитарные пропускники организованы таким образом, что допускается возможность входа в производственные цеха, минуя их.
- 5.6. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.

Предприятие

Убой КРС, разделка и упаковка мяса, хранение

1. Не смотря на то, что ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации доведены до предприятия и начальники отделов (секторов) ознакомились с ними, фактического обучения (тренинга) по применению указанных требований на практике не проводилось.
2. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 2.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).
 - 2.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.
 - 2.3. В камере охлаждения и созревания осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья. Со слов представителей предприятия созревание полутуш, предназначенных для экспорта в государства-члены Таможенного союза, осуществляется совместно с полутушами, предназначенными для реализации на внутреннем рынке и в третьих странах. При этом на момент инспекции в камерах охлаждения находились полутуши, не имеющие четко читаемый оттиск клейма, подтверждающий проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. В

- дальнейшем после проведения разделки полутуш представляется затруднительно провести идентификацию мяса и мясопродукции, предназначенной для экспорта в государства-члены Таможенного союза.
- 2.4. Подъездные пути не оборудованы приспособлениями (установками) для проведения обработки ходовой части автотранспорта прибывающего с животными из хозяйств. Дезбарьеры на въезде/выезде с территории предприятия отсутствуют.
 - 2.5. Ненадлежащим образом осуществляется контроль при изъятии и сборе материалов специфического риска. Допускается наличие остатков материалов специфического риска (спинного мозга) в убойном цехе (производственные помещения и оборудование), что не исключает возможности контаминации продукции остатками материалов специфического риска (SRM).
 - 2.6. Санитарные пропускники организованы таким образом, что допускается возможность входа в производственные цеха, минуя их.
 - 2.7. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.

Предприятие

Убой КРС, разделка, хранение

1. В ходе инспекции установлено, что на предприятии отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы России и Таможенного союза в связи с чем специалисты предприятия, отвечающие за безопасность выпускаемой продукции, не ознакомлены с указанными требованиями.
2. Лабораторный контроль остатков запрещенных и вредных веществ в выпускаемой продукции, проводимый в рамках производственного лабораторного мониторинга не позволяет гарантировать безопасность выпускаемой продукции в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза. Количество поставщиков животных, мясо от которых в 2013 году было подвергнуто исследованиям, составило от 0,09 до 0,28% (исследования на рактопамин проводились только один раз). При этом в рамках государственной программы лабораторные исследования мясопродукции на остатки запрещенных и вредных веществ согласно требованиям Таможенного союза (левомицетин, бацитрацин, тетрациклин, ртуть, мышьяк, радионуклиды, пестициды, эстрогенные, гормональные вещества, тиреостатические препараты, рактопамин) в 2013 году не проводились (убой в 2013 году составил около 140000 голов). По производственному контролю.
3. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- 3.1. Оглушение крупного рогатого скота проводится пневмопистолетом, при этом нарушается целостность оболочки головного мозга, что приводит к истечению материала специфического риска из раневого отверстия и не исключает контаминацию производственных помещений, оборудования и туш животных.
- 3.2. В холодильных камерах предприятия отмечено наличие полутуш крупного рогатого скота, не имеющих четкого клейма, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 3.3. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.
- 3.4. Все животные, за исключением животных, продукты убоя от которых предназначены для экспорта в страны ЕС, поступают на убой без идентификационных номеров, в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, невозможно установить владельца животных, допустившего нарушения. Система идентификации не позволяет проследить происхождение продукции (ферму-поставщика животных).
- 3.5. На линии убоя голова, туша и внутренние органы двигаются не синхронно друг другу, ливер, кишечник не нумеруются, на голове номер не читаемый вследствие чего не представляется возможным определить принадлежность внутренних органов к голове, туше, что не позволяет провести ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме и своевременно предотвратить выпуск в оборот продукции, опасной в ветеринарно-санитарном отношении.
- 3.6. Не соблюдается температурный режим при стерилизации ножей (72⁰ С), что делает процесс стерилизации не эффективным.
- 3.7. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.

Предприятие

Убой КРС, разделка и хранение говядины.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме.
2. Проведена проверка предприятия ветеринарной службой Бразилии на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, однако нарушений, выявленных при проведении инспекции не выявлено. При этом нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции, не были отмечены в актах проверок ветеринарной

- службой Бразилии, что свидетельствует о низкой эффективности проверок предприятия, проведенных ветеринарной службой Бразилии.
3. Не представлено документального подтверждения проведения в полном объеме лабораторных исследований продукции животного происхождения, экспортируемой в Таможенный союз, на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках государственного мониторинга, так и производственного контроля. С начала 2013 года в рамках самоконтроля предприятия проведены лабораторные исследования по показателям безопасности, предусмотренным требованиями Таможенного союза одной пробы, что недостаточно в сравнении с количеством поставщиков животных для убоя (2000 ферм), объемами производимой продукции и объемами экспортируемой продукции.
 4. За октябрь 2013 предприятием проведены исследования 317 проб продукции на содержание остаточных количеств рактопамина, из которых в 1 пробе выявлено остаточное содержание рактопамина в количестве 0,27 мкг/кг (сертификат анализа № 308L/2013), при этом в Бразилии официально запрещено применение рактопамина для крупного рогатого скота. В данном случае предприятием были написаны информационные письма в Министерство сельского хозяйства Бразилии, а также владельцу фермы-поставщика. Со слов администрации указанного предприятия, вся партия мяса и мясопродукции, в котором было выявлено превышение нормы рактопамина, было утилизировано. Однако документов, которые могли бы подтвердить это, в ходе инспекции представлено не было. Также не было представлено документального подтверждения проведения Министерством сельского хозяйства Бразилии расследованием указанного случая и контроля за изъятием из свободного оборота и утилизацией опасной продукции.
 5. Отмечена неэффективная работа со стороны компетентных органов Бразилии по своевременному доведению информации о выявлении в продукции указанного предприятия БГКП (бактерии группы кишечной палочки). Россельхознадзором в отношении поставок в Российскую Федерацию продукции указанного предприятия был введен режим усиленного лабораторного контроля с 19.11.2013, о чем предприятие было уведомлено лишь 28.11.2013 без указания причины введения режима усиленного лабораторного контроля. В связи с чем мероприятия по расследованию причин наличия в продукции уровней БГКП, превышающих максимально допустимые значения, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза, на момент инспекции не были проведены.
 6. В ходе инспекции установлен разрыв температурной цепи. Из низкотемпературной камеры (- 18С) упакованная продукция направляется для паллетирования в цех упаковки, где температура на момент инспекции составляла + 10С. При этом время ее нахождения в данном цехе не контролируется, что не исключает дефростацию такой продукции. По завершению процесса паллетирования продукция вновь отправляется в

низкотемпературную камеру, что может свидетельствовать о её вторичной заморозке. Документальных подтверждений о проведении дополнительных микробиологических исследований такой продукции в ходе инспекции представлено не было. Таким образом, на данном этапе предприятием не осуществляется надлежащий контроль за соблюдением условий хранения и безопасности выпускаемой продукции.

7. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- 7.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).

- 7.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.

- 7.3. На упаковках с партией продукции, которая сформирована для экспорта в Российскую Федерацию, маркировочная этикетка наклеена таким образом, что возможно вскрытие упаковки без нарушения ее целостности, что в свою очередь создает условия для возможности фальсификации продукции.

- 7.4. Ненадлежащим образом осуществляется контроль при изъятии и сборе материалов специфического риска. Допускается наличие остатков материалов специфического риска (спинного мозга) в убойном цехе (производственные помещения и оборудование), что не исключает возможности контаминации продукции остатками материалов специфического риска (SRM).

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

- 7.6. В холодильных камерах предприятия отмечено наличие полутуш крупного рогатого скота, не имеющих четкого клейма, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

- 7.7. В зале экспедиции (упакованной продукции в цех паллетирования) установлено хранение продукции с истекшим сроком годности, продукции отобранной для проведения лабораторных исследований, а также использованных пластиковых ящиков, не прошедших мойку и имеющих маркировочную этикетку от июля 2013 года.

- 7.8. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.
- 7.9. Санитарные пропускники организованы таким образом, что имеется возможность входа в производственные цеха, минуя их.

Предприятие

Убой птицы, разделка и хранение мяса птицы

1. Несмотря на осуществление проверки предприятия госветслужбой Бразилии с целью оценки выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации при производстве продукции животного происхождения, специалисты предприятия и государственной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, в том числе по причине того, что данные требования и нормы не актуализированы (Решения КТС №№ 317, 299 актуализированы по состоянию на 2011 г).
2. Лабораторный контроль остатков запрещенных и вредных веществ не позволяет удостоверить соответствие мяса действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям, а именно количество поставщиков животных для убоя, мясо от которых было подвергнуто исследованиям, составило от 0,8 до 2%. При этом в рамках государственной программы лабораторные исследования мясопродукции на остатки запрещенных и вредных веществ согласно требованиям Таможенного союза (гризин, бацитрацин, ртуть, радионуклиды, пестициды, диоксин) в 2013 году не проводились.
3. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 3.1. При фактических замерах температуры сырья после охлаждения отмечено превышение температуры (в мышцах грудки птицы $+5,2^{\circ}\text{C}$), что не соответствует нормативам, предусмотренными ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Российской Федерации (до $+4^{\circ}\text{C}$).
 - 3.2. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.
 - 3.3. Предубойный осмотр птицы проводится ветеринарными техником формально, по принципу осмотра 10 клеток с птицей из одного автомобиля от одной партии (4-5 машин).

Предприятие

Убой, разделка и хранение говядины; производство готовой мясной продукции

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме.
2. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия ветеринарной службой Бразилии на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.
3. Количество исследований, проведенных на показатели безопасности, предусмотренные требованиями Таможенного союза, недостаточны в сравнении с количеством поставщиков (130 ферм), объемами производимой продукции и объемами экспортируемой в Таможенный союз продукции.
4. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 4.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).
 - 4.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.
 - 4.3. Ненадлежащим образом осуществляется контроль при изъятии и сборе материалов специфического риска. Допускается наличие остатков материалов специфического риска (спинного мозга) в убойном цехе (производственные помещения и оборудование), что не исключает возможности контаминации продукции остатками материалов специфического риска (SRM).
 - 4.4. В камере охлаждения и созревания осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья.
 - 4.5. В холодильных камерах предприятия отмечено наличие полутуш крупного рогатого скота, не имеющих четкого клейма, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.
 - 4.6. В камере хранения сырья для производства готовой мясной продукции установлено хранение мясосырья с истекшим сроком годности и отсутствием маркировки.

- 4.7. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.
- 4.8. Санитарные пропускники организованы таким образом, что имеется возможность входа в производственные цеха, минуя их.

Предприятие

Убой индейки, разделка упаковка и замораживание мяса птицы (индеек).

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме и не актуализированы.
2. Лабораторный контроль остатков запрещенных и вредных веществ не позволяет удостоверить соответствие мяса действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным требованиям, а именно: количество исследований продукции от которой было проведено исследования, составило всего 0,000017% от убитой птицы за 11 месяцев 2013г. Не проводятся по государственной программе лабораторные исследования мясопродукции на остатки запрещенных и вредных веществ согласно требованиям Таможенного союза (ртуть, гризин, бацитрацин, пестициды, диоксин, радионуклиды).
3. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 3.1. Отмечен недостаточный контроль за исполнением собственной программы производственного контроля. В ходе инспекции зафиксирован температурный режим хранения замороженного мяса при -13°C , при предусмотренном не выше -18°C .
 - 3.2. При проведении ветсанэкспертизы и обнаружении патологических изменений тушки отправляются на утилизацию без проведения дополнительных лабораторных исследований, с целью установки окончательного диагноза.
 - 3.3. При движении тушек птиц по конвейеру после прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы отмечено нарушение целостности кожных покровов, а также наличие гематом в области спины, груди и крыльев.

Предприятие

Убой, разделка и хранение говядины.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме.
2. Проверка предприятия ветеринарной службой Бразилии на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации не проводилась. В ходе инспекции не было

представлено документального подтверждения, свидетельствующего об обратном.

3. На момент проведения инспекции с 14.10.2013 проведено 37 исследований на наличие рактопамина в рамках самоконтроля предприятия и 1 исследование в рамках национального плана. Такого количества исследований недостаточно в связи с тем, что поставщиками животных для убой являются более 8656 хозяйств. Кроме того, согласно требованиям 381 циркуляра, утвержденного МАПА от 26 августа 2013г., предприятия обязаны проводить исследования говядины и/или свинины в объеме одной пробы от каждой партии поступающих животных, что на данном предприятии, на практике, не осуществляется.
4. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 4.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).
 - 4.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.
 - 4.3. Ненадлежащим образом осуществляется контроль при изъятии и сборе материалов специфического риска. Допускается наличие остатков материалов специфического риска (спинного мозга) в убойном цехе (производственные помещения и оборудование), что не исключает возможности контаминации продукции остатками материалов специфического риска (SRM).
 - 4.4. В камере охлаждения и созревания осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить охлаждение сырья.
 - 4.5. Допускается хранение туш и полутуш, предназначенных для экспорта в третьи страны с продукцией, предназначенной для реализации на территории Бразилии. При этом в холодильных камерах предприятия отмечено наличие полутуш крупного рогатого скота, не имеющих четкого клейма, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, или на которых указанное клеймо отсутствовало.
 - 4.6. В цехе разделки установлен один умывальник на всю площадь цеха, что при производимых объемах продукции является недостаточным.

- 4.7. В низкотемпературной камере для хранения готовой продукции отмечено совместное хранение готовой продукции, условно-годного мяса (цистцеркоз) на неогороженной территории, проб для проведения лабораторных исследований. Продукция хранится в неопалеченном состоянии, маркировочные этикетки наклеены таким образом, что возможно вскрытие упаковки без нарушения целостности.
- 4.8. Отмечено, что в помещении санитарной бойни не предусмотрено искусственное освещение, что не позволяет провести качественную ветеринарно-санитарную экспертизу при вынужденном убое.
- 4.9. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.
- 4.10. На этапе «разделка-экспедиция» отмечено пересечение производственных потоков «чистых» и «грязных» зон.
- 4.11. Санитарные пропускники организованы таким образом, что имеется возможность входа в производственные цеха, минуя их. Раздевалки для сотрудников расположены на значительном расстоянии от производственных корпусов.

Предприятие

Убой свиней, выработка свинины и свиных сырых мясопродуктов, холодильное хранение

1. В ходе проверки установлено, что недостатки, выявленные в ходе предыдущих инспекций Россельхознадзора, устранены не в полном объеме:
- 1.1. Не представлены документы о проведении исследований сырья и продукции по показателям безопасности в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации (в рамках государственного контроля не исследуется содержание ртути, левомицетина, гризина, бацитрацина, радионуклидов)
- 1.2. 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» (не разрезаются и не осматриваются внутренние жевательные мышцы на цистицеркоз, надгортанник и миндалины не осматриваются, язык не прощупывается).
- 1.3. При проведении исследований на трихинеллез методом переваривания используется сито с диаметром ячейки 180 мкм (при требованиях Российской Федерации 400 мкм), что может допускать не выявление трихинелл.
- 1.4. Система идентификации не позволяет проследить происхождение продукции (ферму-поставщика животных).

- 1.5. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами.
- 1.6. Отсутствуют дезбарьеры на въезде и выезде с территории предприятия.
2. В рамках государственного мониторинга соотношение количества проб мяса, отобранных на рактопамин, от количества ферм-поставщиков животных для убоя составило 0,7% (5 проб от 710 поставщиков). В рамках производственного контроля - 20,56% (146 из 710) при том, что согласно требованиям 381 циркуляра, утвержденного МАПА от 26 августа 2013г., предприятия обязаны проводить исследования говядины и/или свинины в количестве одной пробы от каждой партии поступающих животных.

Предприятие

Убой КРС, разделка и упаковка мяса, хранение

1. На момент инспекции предприятие находилось в режиме усиленного лабораторного контроля в связи с выявлением листерии в продукции этого предприятия, экспортируемой в Российскую Федерацию. При этом в ходе инспекции установлено, что лабораторные исследования выпускаемой продукции на загрязнение листерией проводятся два раза в день в не аккредитованной лаборатории, в связи с чем полученные в течение продолжительного периода времени отрицательные результаты лабораторных исследований, проведенных в указанной лаборатории, представляются весьма сомнительными. Кроме того в план государственного мониторинга по листерии данное предприятие на 2013 год не включено.
2. В 2013 году в рамках программы производственного контроля взято всего две пробы мочи крупного рогатого скота для исследования на бета-агонисты и стимуляторы роста и по 2 пробы на токсичные элементы, антибиотики, радионуклиды. В рамках федеральной программы на 2013 год проведены исследования на токсичные элементы - 4 пробы, антибиотики - 17 проб на рактопамин - 1 проба. Таким образом, процент исследований по различным показателям составляет 0,02-0,04% от количества поставщиков животных для убоя. Отсутствие достаточного объема (количества) лабораторных исследований продукции предприятия по показателям безопасности не во всех случаях позволяет государственному ветеринарному инспектору провести достоверную сертификацию продукции, направляемой в государства-члены Таможенного союза, в отношении ее безопасности.
3. 20.11.2013 в РФ была отправлена партия мяса крупного рогатого скота, выработанная в июле 2013г. Данная продукция не исследовалась на остаточное содержание рактопамина, однако государственный врач, сертифицирующий указанную продукцию, подписал приложение к сертификату, подтверждающее отсутствие рактопамина.
4. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за

ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- 4.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).
- 4.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.
- 4.3. На момент инспекции в холодильной камере осуществлялось совместное хранение продукции, предназначенной для экспорта в государства-члены Таможенного союза, и продукции, выбракованной по микробиологическим показателям на основании лабораторных исследований.
- 4.4. Отмечено некачественная распиловка туш на полутуши, вследствие чего не эффективно осуществляется удаление материала специфического риска (SRM) (спинного мозга) из спинномозгового канала. На конвейере и в камере созревания в ходе инспекции обнаружены полутуши с некачественным распилом позвоночника в области крестцового отдела, вследствие чего спинной мозг остается в этой части позвоночника.
- 4.5. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.
- 4.6. Санитарные пропускники организованы таким образом, что допускается возможность входа в производственные цеха, минуя их.

Предприятие

Убой, разделка и хранение говядины; производство и хранение кишечного сырья

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации в ходе инспекции предприятия представлены не в полном объеме.
2. Проверка предприятия ветеринарной службой Бразилии на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации проведена, однако нарушений требованиям законодательства Таможенного союза не выявлено.
3. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, туш и внутренних органов: не проводится исследования лимфоузлов головы крупного рогатого скота.

4. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 4.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).
 - 4.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.
 - 4.3. Ненадлежащим образом осуществляется контроль при изъятии и сборе материалов специфического риска. Допускается наличие остатков материалов специфического риска (спинного мозга) в убойном цехе (производственные помещение и оборудование), что не исключает возможности контаминации продукции остатками материалов специфического риска (SRM).
 - 4.4. В камере охлаждения и созревания осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить их охлаждение.
 - 4.5. В холодильных камерах предприятия отмечено наличие полутуш крупного рогатого скота, не имеющих четкого клейма, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.
 - 4.6. В низкотемпературной камере для хранения готовой продукции отмечено совместное хранение условно-годного мяса (цистецеркоз) на неогороженной территории, проб для проведения лабораторных исследований, немаркированной продукции, продукции с истекшим сроком годности, а также готовой продукции, имеющей маркировку. При этом маркировочные этикетки наклеены таким образом, что возможно вскрытие упаковки без нарушения целостности самой маркировки, что создает все условия для фальсификации продукции.
 - 4.7. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами. Допускается перемещение сотрудников предприятия в форменной одежде по улице в период перерывов. При этом работники «чистых» и «грязных» зон контактируют между собой, что не исключает контаминацию форменной одежды.
 - 4.8. Отмечено пересечение производственных потоков «чистых» и «грязных» зон на этапе перемещения туш на разделку и перемещения упакованной готовой продукции на хранение.

4.9. Санитарный пропускник для сотрудников предприятия, работающих в «чистой» и «грязных» зонах один и организован таким образом, что имеется возможность входа в производственные цеха, минуя его.

4.10. В ходе инспекции установлено, что на предприятие поступает кишечное сырье для переработки из 5 предприятий холдинга Минерва, при этом отмечено, что часть бочек на момент инспекции не имела маркировочной этикетки. Кроме этого на складе готовой продукции на момент инспекции находились бочки, маркировочные этикетки которых указывали на то, что содержимое бочек было выработано 06.12.2013, при том, что инспекция проводилась 02.12.2013. Установлено также, что фактически партионный учет при производстве кишечных оболочек на предприятии не ведется. Таким образом, в ходе инспекции не представилось возможным убедиться в том, что на предприятии функционирует адекватная система прослеживаемости при производстве кишечных оболочек.

Предприятие

(Производство мясных консервов из замороженного сырья)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме и не актуализированы;
2. В ходе инспекции не был предоставлен акт проверки указанного предприятия МАРА (компетентный органа Бразилии в сфере ветеринарии) для экспорта продукции в государства-члены Таможенного союза и не проверялась компетентным органом Бразилии на возможность выполнения указанных норм;
3. В ходе инспекции обнаружено 16 ветеринарных сертификатов на продукцию, которая была экспортирована в 2011 году в Казахстан, при том, что предприятие не имело права на осуществление таких поставок.
4. Готовая продукция проверяется государственной ветеринарной службой на безопасность не в полном объеме (соли тяжелых металлов, токсичные элементы, антибиотики, диоксины, радионуклиды и др.)
5. В морозильных камерах установлено наличие сырья (подвергнутого и не подвергнутого тепловой обработке), полученного с предприятий, не имеющих права поставки продукции на территорию Таможенного союза или с предприятий, в отношении которых введены ограничения на поставки продукции на территорию Таможенного союза, на хранении находилось условно-годное сырье, выработанное другими предприятиями Бразилии, предназначенное для производства консервов.

Предприятие

Убой КРС, разделка и упаковка мяса, хранение.

1. В 2013 г. предприятие не было включено в федеральную программу мониторинга лабораторных исследований на остатки вредных и запрещенных веществ. В рамках лабораторного производственного контроля

в 2013 г. проведены исследования на: токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды – по 2 пробы. Таким образом, процент количества проб продукции отобранных для лабораторных исследований от количества поставщиков животных для убой составляет 0,02-0,04%. Отсутствие достаточного объема (количества) лабораторных исследований продукции предприятия по показателям безопасности не во всех случаях позволяет государственному ветеринарному инспектору провести достоверную сертификацию продукции, направляемой в государства-члены Таможенного союза, в отношении ее безопасности.

2. На предприятии отмечено наличие полутуш крупного рогатого скота, не имеющих четкого клейма, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. Официальным ветеринарным инспектором предприятия осуществляется недостоверная сертификация направляемой в ТС продукции без подтверждения гарантий ее безопасности лабораторными исследованиями.

4. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

4.1. Часть животных поступает на убой без идентификационных номеров (бирки), в связи с чем, в случае выявления в продукции остаточных количеств запрещенных и вредных веществ, не представляется возможным проследить происхождение животных (ферма-поставщик животных, эпизоотическое благополучие места происхождения животного).

4.2. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия проводится только у больных или предположительно больных животных.

4.3. Условно-годное мясо не подвергается дополнительному лабораторному контролю, а решение о дальнейшем его использовании принимается ветеринарными врачами по результатам осмотра.

4.4. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами. Допускается перемещение сотрудников предприятия в форменной одежде по улице в период перерывов. При этом работники «чистых» и «грязных» зон контактируют между собой, что не исключает контаминацию форменной одежды.

4.5. Санитарный пропускник для сотрудников предприятия организован таким образом, что имеется возможность входа в производственные цеха, минуя его.

4.6. На предприятии маркировочная этикетка таким образом прикреплена на упаковку с готовой продукцией, что не исключает

возможность вторичного использования коробки без изменения первоначального вида маркировки.

4.7. Температура в камере хранения, где на момент инспекции хранилась продукция, предназначенная для отправки в государства-члены Таможенного союза, составляла -15С, что свидетельствует о не выполнении собственной программы производственного контроля, которой предусмотрено хранение замороженной продукции при -18С.

Предприятие (Свинина и сырые свиные мясопродукты)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме.
2. 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:
 - не проводится поперечный разрез желчных ходов печени, осуществляется лишь визуальный контроль;
 - не производится поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз и д);
 - не проводится ветеринарно-санитарная экспертиза голов (головы свиней без исследования лимфоузлов удаляют из цеха разделки до окончания послеубойной экспертизы).
3. В убойном цехе не предусмотрена единая нумерация голов, туш и внутренних органов вследствие чего не представляется возможным определить принадлежность внутренних органов к голове, туше, что не позволяет провести ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме и своевременно предотвратить выпуск в оборот продукции, опасной в ветеринарно-санитарном отношении.
4. Клеймение туш овальным клеймом проводится до получения результатов исследования на трихинеллез.
5. Производственный лабораторный контроль осуществляется в лаборатории, не имеющей аккредитации. Вследствие этого достоверность результатов полученных при выполнении лабораторных исследований продукции животного происхождения, выпускаемой на предприятии, в указанной лаборатории представляется сомнительной (в течение длительного периода времени ничего не выявлялось).
6. Отмечена недостаточная организация контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - 6.1. Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется одним работником предприятия. При этом указанный процесс включает в себя только документальный контроль. Физический контроль осуществляется не эффективно. Сверка идентификационных номеров в большинстве случаев фактически не осуществляется. Термометрия

- проводится только у больных или предположительно больных животных.
- 6.2. В камере охлаждения и созревания осуществляется хранение полутуш без технологических зазоров, что не позволяет в полной мере обеспечить их охлаждение.
- 6.3. На предприятии отмечено наличие полутуш, не имеющих четкого клейма, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 6.4. В низкотемпературной камере для хранения готовой продукции отмечено наличие на неогороженной территории условно-годного мяса, продукция хранится в неопалеченном состоянии, маркировочные этикетки наклеены таким образом, что возможно вскрытие упаковки без нарушения целостности этикетки.
- 6.5. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещениях между чистыми и грязными зонами. В период перерывов допускается бесконтрольное перемещение сотрудников «чистых» и «грязных» зон предприятия в санитарной одежде по улице.
- 6.6. При этом санитарные пропускники организованы таким образом, что имеется возможность входа в производственные цеха, минуя их.