

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет
о проведенной специалистами Евразийского
экономического союза инспекции
рыбоперерабатывающих предприятий
Эстонии**

27.06.2016-01.07.2016 г.

Москва 2017 год

Содержание

Введение.....	3
1. Инспекция предприятий Эстонии	4
2. Текущая ситуация	4
3. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС, выявленных уполномоченными специалистами государств-членов ЕАЭС в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Эстонии	9
4. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС, выявленных уполномоченными специалистами государств-членов ЕАЭС в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Эстонии	11
5. Выводы и предложения	20
6. Принятые решения	20

Введение

В период с 27 июня по 01 июля 2016 года специалистами Россельхознадзора совместно со специалистами Департамента ветеринарного и продовольственного надзора Республики Беларусь и Комитета ветеринарного контроля и надзора Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан проведена инспекция 4 предприятий по производству рыбопродукции Эстонской Республики для оценки их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза (ЕАЭС), заинтересованных в экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

1. Инспекция предприятий Эстонии

Специалистами ЕАЭС была осуществлена проверка 4 рыбоперерабатывающих предприятий, из них 2 предприятия были ранее проинспектированы специалистами Россельхознадзора в мае 2015 года.

Целью проверки явилась оценка эффективности работы компетентного органа Эстонии (Ветеринарно-продовольственной службы Эстонии (далее - ВПС) в вопросе устранения нарушений выявленных по результатам инспекции проведенной в мае 2015 года, по результатам которой Россельхознадзор ввел временные ограничения в отношении всех рыбоперерабатывающих предприятий (с 4 июня 2015 года).

2. Текущая ситуация

В ходе проведения настоящей инспекции установлено следующее:

1. Проверки предприятий на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС.

К положительным моментам можно отнести наличие на проинспектированных предприятиях ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС. Нельзя обойти вниманием и разработку эстонской стороной двух документов, направленных на систематизацию работы по контролю за выполнением требований ЕАЭС.

Проверки эстонских предприятий на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС проводятся в соответствии с разработанным документом (утв. приказом Ген. директора Ветеринарно-продовольственной службы (далее - ВПС) Эстонии от 15.04.2015), где указано, что периодичность таких проверок должна составлять 1 раз в год.

Также ВПС Эстонии разработан Акт проверки на соответствие предприятий требованиям ЕАЭС. Однако в данном Акте не предусмотрены ссылки, на какие нормативные документы проводятся указанные проверки предприятий.

Вместе с тем, следует отметить, что ВПС Эстонии до проведения настоящей инспекции представила гарантии о выполнении рыбоперерабатывающими предприятиями в полном объеме требований и норм ЕАЭС.

Однако в ходе настоящей инспекции установлено, что часть нарушений, которые были отмечены при проведении инспекции предприятий в 2015 году до настоящего времени не устранены. ***Это в свою очередь говорит о формальном подходе к проведению проверок предприятий и представлению недостоверных гарантий по выполнению соответствующих требований.*** В совокупности с другими нарушениями оставляет достаточно вопросов к эстонской стороне в обеспечении безопасности в разрезе выполнения норм ЕАЭС.

Пример: ВПС Эстонии, до проведения настоящей инспекции, представила 27.04.2016 актуализированный список рыбоперерабатывающих

предприятий выполняющих в полном объеме требования и нормы ЕАЭС, исключив из него 11 предприятий, то есть порядка 30%. Однако, после того как Россельхознадзор 16.06.2016 направил в Эстонию перечень предприятий, предлагаемых к инспекции, ВПС Эстонии направила ответ 21.06.2016 с просьбой исключить из Реестра еще одно предприятие и не включать его в список предприятий, предлагаемых к инспекции.

С большой долей вероятности исключение из Реестра 12 предприятий произошло не по причине выявления каких-либо нарушений ВПС Эстонии во время проверок предприятий, а по причине отказа самих предприятий осуществлять поставки своей продукции на территорию ЕАЭС в заявительном порядке. Как было установлено в рамках настоящей инспекции, перепроверки ВПС носили формальный характер, что в свою очередь подтверждается не устранением нарушений, выявленных по результатам предыдущей инспекции на 2 предприятиях.

2. Сертификация продукции.

Сертификация животных и продуктов животного происхождения экспортируемая из Эстонии осуществляется в соответствии с правилами, изложенными в документе «Порядок вывоза животных и продуктов животного происхождения» (утв. приказом Зам. Ген. директора Ветеринарно-пищевого Департамента от 21.12.2015 года).

В специальной части данного документа прописаны особенности условий экспорта продуктов животного происхождения в страны ЕАЭС:

- продукция и сырье должно происходить с предприятий, аттестованных на право поставок в ЕАЭС; предприятия должны быть в статусе «разрешено»;

- обязательная пломбировка транспортного средства перевозящего в ЕАЭС экспортируемую рыбную продукцию врачом-сертификатором, с установкой только надзорной пломбы;

- для подтверждения проверки данных партий товара эти партии вносятся в «Регистр предсертификационного аудита товаров экспортируемых в Таможенный Союз», который ведет предприятие, причем данный регистр используется, только для подтверждения проверок партий товаров отправляемых в ЕАЭС. В «Регистре» отмечается дата предсертификационного аудита, количество отправляемой партии на экспорт, номер автотранспорта, присутствующие при аудите работник предприятия и врач-сертификатор (фамилия, имя, подпись).

Вместе с тем данная система не предусматривает процедуру по отзыву некачественной продукции и её утилизацию, что является существенным недостатком в процедуре сертификации.

Таким образом, основной вопрос о внедрении действующего механизма препятствующего попаданию на рынок опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции (соответствующая рекомендация была сделана Россельхознадзором по результатам предыдущей инспекции) эстонской стороной не снят. Вследствие отсутствия необходимой процедуры

на момент установления несоответствия (посредством лабораторных исследований) в большинстве случаев потенциально опасная продукция не может быть своевременно отозвана, либо утилизирована, что несет прямой риск здоровью потребителя. Еще одной причиной, из-за которой невозможно будет принять оперативные меры, является осуществление отбора проб от продукции, выработанной более одного года назад, часть из которой уже реализована потребителю.

Всего в 2015 году в результате государственных мониторинговых исследований в Эстонии выявлено 24 случая отклонения от норм ЕС (15 – листерия, 2 – бензо(а)пирен, 7 паразитарная чистота, 2 – E.coli).

Без объяснения причин информация о принятых мерах представлена эстонской стороной лишь в отношении 7 случаев.

По 7 случаям не предоставлена информация об объемах партий, в которых были выявлены вышеуказанные превышения, о количестве отозванной и уничтоженной продукции, о разработанных предприятиями корректирующих и предупреждающих действий, а также об установлении причин превышения нормативов в продукции после проведения расследований.

3. *Исполнение программы государственного мониторинга.*

Еще одним не доработанным вопросом является программа государственного лабораторного контроля рыбопродукции в Эстонии. Инспекторами отмечено сокращение количества проб рыбной продукции, запланированного к отбору в 2016 году (188 проб), в рамках государственного мониторинга, по сравнению с 2015 годом (200 проб).

Кроме того эстонская сторона проигнорировала замечание Россельхознадзора, сделанное по результатам инспекции 2015 года, в отношении включения в программу Госмониторинга определенных показателей, требуемых в соответствии с нормами ЕАЭС. Так, в программу государственного мониторинга на 2016 год так и не включены исследования, на такие показатели как: нитрозамины, пестициды, ПХБ, радионуклиды; микробиологические исследования: КМАФАнМ, S. aureus, V. Parahaemolyticus.

Отказ по включению вышеуказанных показателей в программу Госмониторинга эстонская сторона объясняет тем, что в настоящее время нет экспорта продукции на территорию Российской Федерации, видимо, забыв о том, что требования Решения №299 распространяются на все государства-члены ЕАЭС, а не только на Российскую Федерацию. При этом, как было установлено в ходе инспекции, с начала 2016 года из Эстонии в Казахстан было экспортировано 1811,96 тонн мороженой кильки и салаки, поэтому объяснения ВПС Эстонии не имеют в этом случае под собой реальных оснований.

Важно отметить, что Государственный мониторинг в Эстонии подразумевает под собой отбор проб для исследований не только продукции, которая вырабатывается эстонскими предприятиями, но и той продукции,

которая поступает на территорию Эстонии с других стран Европейского союза, продукции в магазинах, рыбы и морепродукции с судов. Поэтому не может не вызывать беспокойство недостаточное количество проб, запланированных к отбору в 2016 году (Сальмонелла - 5 проб в год, гистамин - 23, бензо(а)пирен - 16, кадмий, ртуть мышьяк, свинец - 24), что совершенно очевидно не охватит все предприятия Эстонии, желающие поставлять в Российскую Федерацию и ЕАЭС. В настоящее время по результатам актуализации списка эстонских предприятий в Реестре организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза, таких предприятий насчитывается 25.

План контроля диоксинов в рыбе, вылавливаемой в Балтийском море, на 2015 год разработан только с учётом исследований по рыбе - минога. Данные мониторинговых исследований по миноге за 2015 год не предоставлены. ***Мониторинг диоксинов в 2015 году в кильке и салаке не проводился.***

В 2016 году по плану Госмониторинга пробы на исследование на диоксины будут отбираться согласно требованиям директивы ЕС 2016/688 от 02.05.2016 (салака - 7 проб; килька - 8 проб; лосось/форель - 5 проб, другие виды рыб - 10 (минога). На момент проведения инспекции пробы не были отобраны.

Таким образом, программа лабораторного госмониторинга в Эстонии на 2016 год не адаптирована для выполнения норм ЕАЭС. Данное замечание отмечено по результатам предыдущей инспекции (программа на 2015 год) и по факту не устранено.

4. Работа системы собственного контроля, основанной на принципах НАССР.

В данном случае эстонская сторона должного внимания не уделила системе собственного контроля, основанной на принципах НАССР. Работа по указанному направлению оценена специалистами Россельхознадзора как неудовлетворительно.

Основной системный недостаток в работе данной системы: незнание и неумение как специалистами ВПС Эстонии, так и специалистами предприятий разрабатывать и применять процессы производства, основанные на принципах НАССР.

Нарушения, выявленные в ходе инспекции 2015 года по работе системы менеджмента пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не устранены.

5. Кроме того в ходе проведения инспекции установлено следующее.

При проведении инспекции одного предприятия выявлен факт отбора проб от:

-мороженой сельди (показатель - гистамин), дата выработки 22.01.2014, протокол лабораторных исследований от 24.03.2015 № ТА 1505238-КТ;

-сардинеллы мороженой (показатель - гистамин), дата выработки 13.09.2013, протокол лабораторных исследований от 01.10.2014 № ТА 1413191-КТ.

Учитывая, что пробы, отбираются от продукции, выработанной более одного года назад, есть вероятность, что в случае превышения гигиенических нормативов не будет возможности отозвать такую продукцию, в связи с её использованием и употреблением.

При проведении инспекции одного предприятия установлено, что некоторые нарушения, выявленные в ходе инспекции в 2015 году, не устранены в полном объеме.

В отношении другого предприятия отмечена не репрезентативная периодичность исследования продукции в рамках программы производственного контроля. Предприятие имеет 10 поставщиков сырья, однако в 2014-2015 годах проведено по одному исследованию на каждый показатель, то есть 1 исследование на одного поставщика в год.

В разрезе замечаний по каждому проинспектированному предприятию можно сделать вывод, что большинство из них не имеют возможности для закрытия системных вопросов за счет собственных программ лабораторного мониторинга и производственного контроля, за исключением одного предприятия.

Кроме того в ходе инспектирования были выявлены нарушения, в том числе системного характера, которые отмечены в приложениях № 3,4

3. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза, выявленных в ходе инспекции специалистами уполномоченных органов стран-членов ЕАЭС рыбоперерабатывающих предприятий Эстонской Республики

1. Исполнение плана государственного мониторинга.

а) В рамках Госмониторинга за первое полугодие 2016 года отбор проб на показатели безопасности не осуществлялся (за исключением одного предприятия, где была отобрана одна проба на ОМЧ и № 485 на листерию). Отбор проб запланирован на второе полугодие текущего года.

б) В ходе анализа плана Госмониторинга отмечено уменьшение количества отбираемых проб по таким показателям как: сальмонелла, паразитарные исследования, *E. coli* и отсутствие в плане исследований на бензойную и сорбиновую кислоты и их соли.

в) Количество проводимых исследований и отбор проб на показатели безопасности, которые указаны в плане Госмониторинга, ни чем не обоснованы, ввиду того, что указанный план не связан с анализом рисков. В ходе инспекции установлено, что такая процедура не разработана.

Кроме того по результатам анализа Плана госмониторинга отмечено снижение количества отбираемых проб: 2015 год – 200 проб, 2016 год – 188 проб, в частности на такие показатели как листерия, сальмонелла, бензойная и сорбиновая кислоты и ее соли, паразитарные исследования, кишечная палочка.

г) С момента проведения последней инспекции (май 2015 года) до настоящего времени в программу Госмониторинга не включены такие показатели как нитрозамины, пестициды, ПХБ, радионуклиды; микробиологические исследования: КМАФАнМ, *S. aureus*, *V. Parahaemolyticus*. Отказ от включения данных исследований эстонская сторона обосновывает тем, что в настоящее время не экспортирует продукцию на территорию Российской Федерации. Вместе с тем необходимо учитывать, что данные нормы и требования действуют на всей территории ЕАЭС. Учитывая данный факт, необходимо отметить, что с начала 2016 года из Эстонии в Казахстан (страна-участник ЕАЭС) было экспортировано 1811,96 тонн рыбопродукции (килька, салака).

д) В случае установления превышения ПДУ в пробах продукции отобранной в рамках Госмониторинга не отработан системный подход к организации дополнительного контроля за выпускаемой продукцией.

В рамках государственного мониторинга за 2015 год было установлено 15 случаев выявления в продукции *L. monocytogenes*. При этом информация о принятых мерах со стороны ВПД Эстонии и предприятия предоставлены только по 6 случаям. Вместе с тем в представленных документах отсутствовала информация о количестве выработанной в этот период продукции, отозванной, уничтоженной продукции, а также причины выявления небезопасной продукции.

В рамках инспекционного контроля со стороны компетентного органа Эстонии после выявления таких положительных результатов оценивается только санитарное состояние производства, а работу по отзыву и уничтожению небезопасной продукции должно проводить само предприятие, продукция, которого считается небезопасной.

е) В ходе инспекции установлены случаи, когда пробы, в рамках программы государственного мониторинга отбираются от продукции, выработанной более одного года назад. Учитывая данный факт, существует вероятность того, что в случае превышения гигиенических нормативов отозвать такую продукцию не будет возможности, в связи с её использованием и употреблением.

2. План контроля рыбы на диоксины, вылавливаемой в Балтийском море разработан на 2015 год только с учётом исследований по рыбе - минога. Данные мониторинговых исследований за 2015 год не предоставлены. Мониторинг диоксинов в 2015 году в кильке и салаке не проводился.

На 2016 год мониторинг на данный показатель запланирован, но до настоящего времени ни одной пробы отобрано не было.

3. Разработанный ВПС Эстонии порядок сертификации продукции, экспортируемой в страны ЕАЭС, не включает процедуру отзыва некачественной продукции и её утилизации.

4. ВПС Эстонии до проведения настоящей инспекции представила гарантии о выполнении рыбоперерабатывающими предприятиями в полном объеме требований и норм ЕАЭС. Однако в ходе настоящей инспекции установлено, что часть нарушений, которые были отмечены при проведении инспекции предприятий в 2015 году до настоящего времени не устранены. Это в свою очередь говорит о формальном подходе к проведению проверок предприятий и представлению недостоверных гарантий по выполнению соответствующий требований.

5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах НАССР на проинспектированных предприятиях, не может быть признанной в достаточной степени разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных нарушений. Прежде всего, отмечено незнание и неумение как специалистами ВПС Эстонии, так и специалистами предприятий разрабатывать и применять процессы производства, основанные на принципах НАССР.

Кроме того нарушения, выявленные в ходе инспекции 2015 года по работе системы менеджмента пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не устранены.

4. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза, выявленных в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Эстонской Республики.

1.

(Рыба и рыбопродукция (килька, салака))

Фактическая мощность	
По переработке (т/сут)	55
Производство мороженой рыбы (т/сут)	35
Производство пресервов (т/сут)	10
Мороженые обжаренные полуфабрикаты (т/сут)	10
По единовременному хранению (тонн):	
Камера (0°C, для хранения сырья)	15 тонн (1 камера)
Камеры (-18°C, для хранения готовой продукции)	400 тонн (1 камера), 250 тонн (1 камера)
Камера (от -3°C до 0°C, для хранения готовой продукции – пресервов)	15 тонн (1 камера)

1. Система менеджмента пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не может быть в достаточной мере разработанной, внедрённой и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений:

1.1. Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.2).

1.2. Отсутствует план работы группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.2.1 (d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2).

1.3. Не предъявлены протоколы заседаний группы НАССР, подтверждающие проведение ее заседаний (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.4).

1.4. Документально не подтверждена проверка правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства (CAC/RCR 1 – 1969; ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.5).

1.5. Отсутствует процедура оценки опасностей, применяемый метод оценки (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.3, Принцип 1 НАССР).

1.6. Отсутствует процедура выбора и оценки мероприятий по управлению опасными факторами (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.4).

1.7. Отсутствует процедура выявления ККТ (CAC/RCR 1-1969 п.7 Принцип 2 НАССР).

1.8. Отсутствует процедура установления значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ (CAC/RCR 1-1969 п.8, Принцип 3 НАССР).

1.9. Отсутствует процедура мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами (Принцип 4 НАССР).

1.10. Не установлены процедуры проверки функционирования системы НАССР (Принцип 6 НАССР).

1.11. Не разработана система документации применительно к обеспечению функционирования Плана НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.8, Прил. 12 САС/RCR 1 – 1969, Принцип 7 НАССР).

1.12. Нет процедуры анализа со стороны высшего руководства функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

2. В ходе проверки отмечены недостаточная 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. Территория предприятия захламлена неиспользуемым оборудованием, строительными материалами, негодными автошинами, металлической арматурой (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.2.5, п.3.6.1).

2.2. В помещении для хранения вспомогательных материалов отмечено совместное хранение моющих (Foam 136), дезинфицирующих средств (Desoseep), упаковочных материалов, соли. Отдельных помещений для хранения дезинфицирующих средств и соли нет (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.2.9, п.3.8.11).

2.3. Внутрицеховая тара (пластиковые ящики), которые используются для замораживания сырья, имеют повреждения, сколы. Тара имеет незначительные загрязнения, что свидетельствует о недостаточно эффективной проведённой санитарной обработки тары (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.7.18; Регламент ЕС 852/2004 от 29.04.2004 г. , приложение 1, часть А, п.4(b) САС/RCR 1-1969, Rev.4 (2003), п. 4.3.1 САС/RCR 52-2003, п.3.4.3).

2.4. Сыпучие (мука, соль, перец) материалы перед использованием не пропускаются через магнитоуловители (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.8.7).

2.5. На индивидуальных маркировочных этикетках пресервов и обжаренного полуфабриката мороженого не указывается даты выработки продукции и продолжительность хранения продукции; указывается только дата окончания срока годности (годен до). Даты выработки продукции указывается только на паллетной этикетке (ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, р.4.2; р.4.6; ГОСТ Р 51074-2003, п.3.510., п.3.5.13).

2.6. Не проводится калибровка металлодетектора.

2.7. Отсутствует поверка термометра, которым осуществляется измерения температуры в толще продукции. После замораживания.

2.8. Отсутствует отдельное помещение для хранения тары (картонной, пластиковой). Хранение картонной тары осуществляется в камере созревания пресервов, пластиковая цеха хранится в цехе заморозки.

2.9. Отсутствует зона строгого режима вокруг артскважины, территория вокруг скважины захламлена. (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.2.6).

2.10. Выявлено хранение ёмкости с маслом для фритюра в помещении для мойки тары (600 литров).

3. В ходе проведения инспекции предприятия выявлен единичный случай отсутствия маркировки на ящике. В случае начала поставок продукции в ЕАЭС предприятию необходимо обеспечить прозрачную работу системы прослеживаемости. (CAC/RCP 1 – 1969, Rev.4 (2003), п.9.1 - п.9.3).

2.

(Рыба и рыбопродукция (кроме лосося и форели))

Фактическая мощность:	
По переработке (т/сут)	6
По производству готовой продукции (т/сут)	3,6
производство филе мороженного (т/сут)	2
производство рыбопродукции мороженной (т/сут)	1,6
По единовременному хранению (тонн):	2200, в т.ч. камеры (-18°C, для хранения готовой продукции) – 500 (2 камеры)

1. В рамках программы производственного контроля не осуществляются исследования продукции на следующие показатели: гексахлорциклогексан (ГХЦГ), полихлорированные бифенилы (ПХБ), диоксины (Решение КТС № 299, глава II, раздел 1, п.35, п.37, п.41).

2. Не репрезентативная периодичность исследования продукции в рамках программы производственного контроля. Предприятие имеет 10 поставщиков сырья, однако в 2014-2015 годах проведено по одному показателю от каждого поставщика. В 2016 году запланирован отбор проб на содержание тяжёлых металлов в продукции.

3. В рамках программы государственного мониторинга в 2014 году – отобрано 2 пробы (показатели: бензойная кислота и *L. monocytogenes*); в 2015 году отобрана 1 проба (*L. monocytogenes*).

В рамках производственного контроля поступающее сырьё (лосось, форель) не исследуются на тетрациклиновую группу антибиотиков.

4. Система менеджмента пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, не может быть в достаточной мере разработанной, внедрённой и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений:

4.1. Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.2).

4.2. Отсутствует план работы группы HACCP (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.2.1 (d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2).

4.3. Не предъявлены протоколы заседаний группы НАССР, подтверждающие проведение ее заседаний (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.4).

4.4. Не произведена проверка правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства (САС/RCR 1 – 1969 Прил. 5, ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.5).

4.5. Отсутствует перечень всех потенциальных рисков в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.2) с указанием: какой опасный для человека фактор может быть внесён в производимую продукцию, характеристики этого фактора, источника возникновения этого фактора, приемлемого уровня для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.2.3).

4.6. Отсутствует процедура оценки опасностей, применяемый метод оценки (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.3, Принцип 1 НАССР).

4.7. Отсутствует процедура выбора и оценки мероприятий по управлению опасными факторами (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.4).

4.8. Отсутствует процедура выявления ККТ (Принцип 2 НАССР).

4.9. Отсутствует процедура установления значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ (Принцип 3 НАССР).

4.10. Отсутствует процедура мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами (Принцип 4 НАССР).

4.11. Не разработаны корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.4, 7.10.2, САС/RCR 1 – 1969 п. 10, Принцип 5 НАССР).

4.12. Не установлены процедуры проверки функционирования системы НАССР (Принцип 6 НАССР).

4.13. Не разработана система документации применительно к обеспечению функционирования Плана НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.8, Прил. 12 САС/RCR 1 – 1969, Принцип 7 НАССР).

4.14. Не разработан План прослеживаемости (Регламент ЕС № 178/2002 ст. 18, ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009 п. 6.2).

4.15. Нет процедуры анализа со стороны высшего руководства функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.8).

3.

Производство рыбы мороженой, консервированной (кроме аквакультуры)

Фактическая:	
По переработке (т/сут)	10 (мороженная продукция)
По единовременному хранению (тонн):	
Камеры (-18°C, для хранения мороженой рыбы)	200 тонн (1 камера)

1. Не в полном объеме устранены нарушения выявленные в ходе инспекции 2015 года:

1.1. После проведения обучения специалистов предприятия требованиям и нормам ЕАЭС (11.01.2016) не проводилась оценка эффективности знаний требований ЕАЭС обученных специалистов.

1.2. Не устранено нарушение по актуализации программы производственного контроля. Так, программой производственного контроля не предусмотрено проведение исследований по следующим показателям: V. Parahaemolyticus, ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, пестициды, нитрозамины, диоксины, ПХБ, радионуклиды.

1.3. Согласно акту проверки предприятия (апрель 2014г.), проведенной инспектором регионального ветеринарного центра на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза, было предписано в программу производственного контроля включить исследования продукции на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза, срок исполнения – до 20.07.2014. На момент проведения инспекции в 2015 году – предписание не было выполнено (Регламент N 882/2004 от 29.04.2004, ст. 54). Также на момент проведения инспекции в 2016 году предписание не исполнено.

1.4. Система прослеживаемости на предприятии при изготовлении пресервов требует доработки. При производстве пресервов невозможно соотнести выработанную партию с судном-изготовителем ввиду того, что на этапе приготовления полуфабриката не наносится временная маркировка на полуфабрикат или не присваивается номер партии. Указанное нарушение было отмечено также в 2015 году (САС/RCP 52-2003, раздел 3, п.3.7. Директива ЕС 178/2002 от 28.01.2002 г., статья 18; ГОСТ Р ИСО 22005-2009, п. 5.6.; ГОСТ Р ИСО 22000-2007, п. 7.9).

1.5. Не предоставлено документарное подтверждение проведения паразитологического контроля при поступлении сырья на предприятие.

2. Система менеджмента пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не может быть в достаточной мере разработанной, внедрённой и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений:

а. Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.2).

б. Отсутствует план работы группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.2.1 (d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2).

с. Не предъявлены протоколы заседаний группы НАССР, подтверждающие проведение ее заседаний.

д. Не произведена проверка правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства (САС/RCR 1 – 1969 Прил. 5, ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.5).

е. Отсутствует перечень всех потенциальных рисков в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.2) с указанием: какой опасный для человека фактор может быть внесён в производимую продукцию, характеристики этого фактора, источника возникновения этого фактора, приемлемого уровня для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.2.3).

ф. Отсутствует процедура оценки опасностей, применяемый метод оценки (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.3, Принцип 1 НАССР).

г. Отсутствует процедура выбора и оценки мероприятий по управлению опасными факторами (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.4).

h. Отсутствует процедура выявления ККТ (Принцип 2 НАССР).

i. Отсутствует процедура установления значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ (Принцип 3 НАССР).

j. Отсутствует процедура мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами (Принцип 4 НАССР).

к. Не разработаны корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.4, 7.10.2, САС/RCR 1 – 1969 п. 10, Принцип 5 НАССР).

l. Не установлены процедуры проверки функционирования системы НАССР (Принцип 6 НАССР).

m. Не разработана система документации применительно к обеспечению функционирования Плана НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.8, САС/RCR 1 – 1969 Прил. 12, Принцип 7 НАССР).

n. Не разработан План прослеживаемости (Регламент ЕС № 178/2002 ст. 18, ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009 п. 6.2).

o. Нет процедуры анализа со стороны высшего руководства функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.8).

2. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным

состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

а. В случае осуществления поставок продукции в ЕАЭС предприятию необходимо предусмотреть проведение паразитологического контроля при поступлении сырья на предприятие (СанПиН 2.3.4.050-96, п.5.2.1; Регламент ЕС № 853 от 29.04.2004г).

б. Уборочный инвентарь для санузлов храниться совместно с уборочным инвентарём производственных и бытовых помещений (СанПиН 2.3.4.050-96, п.5.11.11)/

с. Туалет не оборудован вешалками для санитарной одежды (СанПиН 2.3.4.050-96, п.5.11.13).

4. (Рыбные консервы)

Фактическая мощность:	
По переработке (т/сут)	2
Выпуск готовой продукции (т/сут)	1,4
По единовременному хранению (тонн):	
Камеры (-18°C, для хранения мороженой рыбы)	105 тонн (остаток сырья на 01.07.2016)

1. В акте проверки предприятия, проведенного представителями компетентного органа, не были отражены нарушения в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах НАССР, выявленные при этом во время инспекции специалистами Россельхознадзора. Такое же нарушение было отмечено в ходе проверки специалистами Россельхознадзора в 2015 году.

2. Система менеджмента пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не может быть в достаточной мере разработанной, внедрённой и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений:

1.1 Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.2).

1.2 Отсутствует план работы группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.2.1 (d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2).

1.3 Не предъявлены протоколы заседаний группы НАССР, подтверждающие проведение ее заседаний.

1.4 Не произведена проверка правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства (САС/RCR 1 – 1969 Прил. 5, ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.3.5).

1.5 Отсутствует перечень всех потенциальных рисков в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции (ГОСТ Р

ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.2) с указанием: какой опасный для человека фактор может быть внесён в производимую продукцию, характеристики этого фактора, источника возникновения этого фактора, приемлемого уровня для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.2.3).

1.6 Отсутствует процедура оценки опасностей, применяемый метод оценки (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.3, Принцип 1 НАССР).

1.7 Отсутствует процедура выбора и оценки мероприятий по управлению опасными факторами (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.4).

1.8 Отсутствует процедура выявления ККТ (Принцип 2 НАССР).

1.9 Отсутствует процедура установления значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ (Принцип 3 НАССР).

1.10 Отсутствует процедура мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами (Принцип 4 НАССР).

1.11 Не разработаны корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.4, 7.10.2, САС/RCR 1 – 1969 п. 10, Принцип 5 НАССР).

1.12 Не установлены процедуры проверки функционирования системы НАССР (Принцип 6 НАССР).

1.13 Не разработана система документации применительно к обеспечению функционирования Плана НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.8, САС/RCR 1 – 1969 Прил. 12, Принцип 7 НАССР).

1.14 Не разработан План прослеживаемости (Регламент ЕС № 178/2002 ст. 18, ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009 п. 6.2).

1.15 Нет процедуры анализа со стороны высшего руководства функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.8).

3. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

3.1. Отсутствие маркировочной этикетки на всех упаковках соли на складе для хранения соли (Сборник технологических инструкций по обработке рыбы, утверждён Приказом МинРыбХоза СССР от 05.09.1991 № 272, инструкция 59, п.2.3).

3.2. Сыпучие (мука, соль, перец и т.д.) материалы перед использованием не пропускаются через магнитоуловители. (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.8.7).

3.3. Освобождение крышек от упаковочных материалов происходит на складе хранения (грязная зона) (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.7.13).

3.4. Отсутствуют отступы от стен (паллеты с продукции расположены впритык к стене), отсутствуют технологические проходы между паллетами с продукцией. (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.11.20).

3.5. Отсутствуют защитные шторы в холодильной камере (СП 4695-88. Санитарные правила для холодильников, п.6.1).

3.6. В холодильной камере (-18°C) для хранения сырья и участке посола рыбы отсутствуют защитные плафоны на светильниках (СП 4695-88. Санитарные правила для холодильников, п.5.1; САС/РСР 1-1969. Rev.4(2003), п.4.4.7).

3.7. Часть территории захламлена строительным мусором (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.2.5,3.6.1).

5. Выводы и предложения

1. Выявленные в ходе инспекции нарушения указаны в приложениях №№ 3,4 к настоящему отчету.

Нарушения свидетельствуют о недостаточности контроля со стороны ПВС Эстонии за обеспечением гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС при поставках рыбопродукции в ЕАЭС. В связи с этим ветеринарной службе Эстонии необходимо принять меры по устранению имеющихся нарушений, в том числе системных, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

4. ПВС Эстонии необходимо на постоянной основе осуществлять контроль за отзывом и непопаданием небезопасной продукции из/в свободной/ую реализации/ю и эффективностью принятыми предприятиями мерами, а также обеспечивать своевременное доведение информации о выявлении небезопасной продукции до предприятий и компетентных органов третьих стран, с которыми осуществляется торговля.

5. ПВС Эстонии, а также представителям предприятий необходимо обеспечить эффективность и репрезентативность контроля рыбопродукции, предназначенной для экспорта на территорию ЕАЭС, в рамках соответствующих планов лабораторных контролей.

6. ПВС Эстонии совместно с представителями предприятий необходимо устранить нарушений в системе менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах НАССР.

6. Принятые решения

На основании анализа информации, полученной в ходе инспекции, сохранены ранее введенные временные ограничения на поставки рыбопродукции из Эстонии в Российскую Федерацию, в том числе с проинспектированных предприятий.

При этом компетентному органу Эстонии необходимо устранить выявленные в ходе инспекции нарушения, в том числе системные, и представить в Россельхознадзор материалы и документальные подтверждения об их устранении для их последующего анализа.

Вопрос об отмене временных ограничений может быть рассмотрен после представления в Россельхознадзор комментариев эстонской стороны по устранению выявленных нарушений.