# А К Т обследования предприятия по производству яиц и яичной продукции[[1]](#footnote-1) на соответствие основополагающим требованиям Европейского Союза

№ « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Наименование предприятия

Государственный регистрационный номер

ИНН

Регистрационный номер ЕС (если был присвоен ранее), дата

Юридический адрес владельца

Фактический адрес предприятия

(указать область, район, город; код ИСО территории согласно Решению Комиссии 2007/777/ЕС)

Нами,

(должность, фамилия, инициалы)

в присутствии представителей предприятия

(должность, фамилия, инициалы)

проведено обследование предприятия.

Основание[[2]](#footnote-2)

(заявление предприятия о проведении обследования – указать дату и номер; иное основание)

Цель

(установление возможности экспорта продукции предприятия на рынок стран Европейского Союза,   
проверка соответствия отдельным требованиям нормативных документов ЕС или иное)

Начало обследования: « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г., « » час. « » мин.

Окончание обследования: « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г., « » час. « » мин.

**В результате обследования установлено следующее:**

1. **Общая информация о производстве**
   1. Направления видов деятельности предприятия, проектная мощность, объем производства за последние 3 года:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| вид деятельности | | | | | | | | | (отметить) | | | | | проектная мощность | | 20\_\_ год | | 20\_\_ год | | | 20\_\_ год |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| выпуск пищевого яйца (млн./тыс.шт.)[[3]](#footnote-3) | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| производство яйцепродуктов (т)[[4]](#footnote-4): | | | | | | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| * меланжа | |  | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| * желтка |  | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| * белка |  | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| * сухого яичного порошка | | | | |  | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| * другое(указать конкретный перечень | | | | | | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| номенклатуры производимых товаров): | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | |  | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | |  | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
|  | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| * 1. Год постройки и пуска в эксплуатацию: | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Год последней реконструкции / капитального ремонта: | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Количество смен: | | | |  | | |  | | Продолжительность смены: | | | | | | | | |  | |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * 1. Количество персонала предприятия: | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| в том числе: | администра-тивного | рабочего | вет.спец-стов предприятия |
| ВСЕГО: |  |  |  |
| в том числе на участках: |  |  |  |
| приемки яйца и полуфабрикатов |  |  |  |
| сбора/сортировки и овоскопии |  |  |  |
| производства мороженых яйцепродуктов |  |  |  |
| производства сухих яйцепродуктов |  |  |  |
| санитарной обработки и дезинфекции |  |  |  |
| хранения |  |  |  |
| иные участки (цеха) производства |  |  |  |

* + 1. Количество официальных (государственных) ветеринарных специалистов,

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | |
|  | осуществляющих деятельность на предприятии | | |  |  |  | , в том числе: | | |
|  | | | | |  | | | | |
|  | – постоянное нахождение | |  | |  |  |  |  | |
|  | | |  | | | | | | | | |
|  | – выездное |  | | |  |  |  |  | |
|  | | |  | | | | | | | | |
|  | – иное |  | | |  |  |  |  | |

* 1. Перечень стран, в которые предприятие осуществляет экспорт своей продукции  
     (указать дату начала экспорта и объем – млн./тыс.шт. / тонн / др.ед.учета – за предыдущий год):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| тип продукции | страна | дата | объем экспорта |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

* 1. Наличие на русском языке нормативных документов ЕС, касающихся яиц и яйцепродукции, в т.ч. общих принципов гигиены и контроля безопасности пищевых продуктов:

|  |  |
| --- | --- |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 178/2002 (общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающее Европейский орган по безопасности пищевых продуктов и излагающее процедуры, касающиеся безопасности пищевых продуктов) |  |
|  |
|  |  |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 852/2004  (гигиена пищевых продуктов) |  |
|  |
|  |  |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 853/2004  (специальные санитарно-гигиенические правила для пищевых продуктов животного происхождения) |  |
|  |
|  |  |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 854/2004 (особые правила организации официального контроля за продукцией животного происхождения, предназначенной для потребления в пищу) |  |
|  |
|  |  |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 2074/2005 (исполнительные меры для определенных продуктов согласно Регламенту (EC) 853/2004, и для организации официальных контрольных проверок согласно Регламенту (EC) 854/2004 и Регламенту (EC) 882/2004) |  |
|  |
|  |  |
| * Директива Совета 98/83/ЕС (качество воды, предназначенной для употребления людьми) |  |
|  |
|  |  |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 2073/2005 (микробиологические показатели для пищевых продуктов) |  |
|  |
|  |  |
| * Директива Европейского Парламента и Совета 2000/13/EC (о сближении законодательств государств-членов в отношении маркировки, внешнего вида и рекламы пищевых продуктов) |  |
|  |
|  |  |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 1935/2004 (материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами) |  |
|  |
|  |  |
| * Регламент Комиссии (EC) 798/2008 (перечень третьих стран, территорий, зон или участков, из которых разрешен импорт домашней птицы и продукции из домашней птицы в Сообщество и транзит; ветеринарные требования сертификации) – с изменениями согласно Регламента Комиссии (EU) 1162/2012 |  |
|  |
|  |
|  |  |
| * Директива Совета 2160/2003/EC (о контроле сальмонелл и других установленных зоонозных возбудителей пищевого происхождения) |  |
|  |
|  |  |
| * Директива Совета 96/23/ЕС (о мерах по мониторингу определенных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения) |  |
|  |
|  |

* 1. Сведения о проверках деятельности предприятия за последние 3 года с учетом положений Регламентов ЕС [882/2004 – п.(13) вводной части](Нормативные%20документы/882_2004.doc#ввод13), [854/2004 (Статья 4)](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4), Постановления ЕС [178/2002 (Статья 17 п.2)](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст17_2). Выявленные нарушения и несоответствия. Принятые меры. Акты проверок (при необходимости допускается оформление данного пункта в виде отдельного приложения к настоящему Акту):
* со стороны ветеринарных органов субъекта Российской Федерации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| дата | цель проверки | выявленные нарушения | принятые меры |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

* со стороны территориального органа Россельхознадзора

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| дата | цель проверки | выявленные нарушения | принятые меры |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

* со стороны иных компетентных органов Российской Федерации или иностранных государств, в том числе Европейского Союза

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| дата | наименование компетентного органа | цель проверки | выявленные нарушения | принятые меры |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* 1. Претензии к производственным вопросам или качеству продукции за последний год от официальных органов, общественных организаций или потребителей –

|  |  |
| --- | --- |
| дата поступления претензии |  |
| причина претензии |  |
| дата окончания рассмотрения предъявленной претензии |  |
| кем (какими органами) проведен разбор / рассмотрение претензии |  |
| принятые меры (кратко) или результат рассмотрения претензии |  |

* 1. Данные о поставщиках за предыдущий год и на настоящий момент текущего (при поступлении яйца или яичных полуфабрикатов из других стран указать перечень стран-экспортеров с отражением процентного соотношения в общем объеме поставок):
* яйца для предпродажной подготовки:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * количество поставщиков | |  | | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | |
|  |  | |  | % | |  | | тыс.шт |
| наименование/номер предприятия, страна | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | % | |  | | тыс.шт |
| наименование/номер предприятия, страна | | |  |  | |  | |  |
|  | | | | | | | | |

* яйца для производства яйцепродукции (при поступлении от поставщиков):

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * количество поставщиков | |  | | |  | |  | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | % | |  | | тыс.шт | |
| наименование/номер предприятия, страна | | |  |  | |  | |  | |
|  |  | |  | % | |  | | тыс.шт | |
| наименование/номер предприятия, страна | | |  |  | |  | |  | |
|  | | | | | | | | |

1. **Территория и планировка**
   1. Санитарно – защитная зона предприятия:
   2. Состояние территории и подъездных путей: наличие ограждения, обустройство территории, уровень санитарии, порядок сбора и своевременность вывоза производственных отходов и бытового мусора, в т.ч. выполнение требований Регламента ЕС [852/2004 (Приложение II Глава VI)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл6):
   3. План-схема предприятия. Отсутствие возможности пересечения путей транспортировки на всех этапах производства продукции:

* немытого яйца;
* мытья, сушки и дезинфицирования загрязнённых яиц, если оно производится;
* разбивания яиц, сбора их содержимого и удаления частей скорлупы и плёнок;
* производства яйцепродукции (готовой продукции);
* утилизации отходов производства;
* мойки / дезинфекции.

1. **Водоснабжение на производстве и качество воды**
   1. Наличие актуализированных технологических схем забора воды, ее подготовки,   
      подачи и распределения на производственные участки. Выполнение требований

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Регламента EC [852/2004 (Приложение II Глава VII)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл7_вода): |  |  |  |

* 1. Обеспеченность предприятия холодной водой. Источники удовлетворения потребностей предприятия питьевой водой (указать % от общего объема и объем в сутки):

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| артезианские скважины | | |  | |  | % |  | т |
|  | | | | |  |  |  |  |
| централизованная городская сеть | | | |  |  | % |  | т |
|  | | | | |  |  |  |  |
| водоемы |  | | | |  | % |  | т |
|  | | | | |  |  |  |  |
| другое (указать) | |  | | |  | % |  | т |

При наличии собственных скважин –

* + 1. Уровень охранно-защитных мероприятий и санитарного состояния объекта:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| удовлетворительный |  | |  |  |
|  | | |  |  |
| неудовлетворительный | |  |  |  |
|  | | |  |  |
| замечания (при наличии) | |  |  |  | |

* + 1. Наличие лицензии компетентных органов на безопасное использование воды для пищевых целей. Наименование выдавшего органа. Даты оформления и окончания действия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| наличие лицензии |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| наименование компетентного органа | дата оформления | дата окончания действия |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * 1. Использование в производстве технической воды: |  |  |  |

* 1. Порядок проведения лабораторных исследований качества и безопасности воды, используемой в технологических процессах. Соответствие результатов требованиям Регламента ЕС 98/83:
     1. точки отбора проб (Регламент ЕС [98/83 Статья 6](Нормативные%20документы/98_83.doc#точки_отбора_проб)), ответственные лица / службы за проведение отбора:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* + 1. по каким показателям проводится исследование (Регламент ЕС [98/83 Приложение I – части А, В, С](Нормативные%20документы/98_83.doc#параметры_прил1)); периодичность проведения исследований (Регламент ЕС [98/83 Приложение II](Нормативные%20документы/98_83.doc#частота_отбора_проб)):

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* + 1. лабораторные учреждения, осуществляющие исследования проб воды (отметить); их аккредитация:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | (отметить) | | |  |
| * лаборатория предприятия | |  | |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| наличие аккредитации: | | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| * частные лаборатории |  | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | название |
| наличие аккредитации: | | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| * государственные лаборатории | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | название и подчиненность |
| наличие аккредитации: | | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |

При необходимости приложить план контроля качества воды.

* 1. Наличие фактов несоответствия (отклонений) результатов исследований воды установленным нормам (уровням).

Корректирующие действия по результатам проведенных лабораторных исследований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| дата выявления | выявленное несоответствие | корректирующее действие | |
| со стороны официальных / компетентных органов | со стороны предприятия |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

* 1. Обеспеченность предприятия паром и горячей водой:

1. **Производственные помещения** 
   1. Планировка, состояние производственных и вспомогательных помещений **(**Регламент EC 852/2004 [Приложение II Глава I](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1) «Общие требования к помещениям предприятий пищевой промышленности», [Приложение II Глава II](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл2) «Специальные требования к помещениям, в которых готовятся, обрабатываются или перерабатываются пищевые продукты»):
      1. Наличие санитарных пропускников для персонала. Оборудование входов (выходов) в цеха переработки дезинфекционными ваннами / установками / ковриками / иное (Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава I п.9](file:///\\DOCFLOW\docflow\Общие%20документы\Документы\Ветеринария\АКТЫ\МЕТрекЭКСПОРТ\Нормативные%20документы\852_2004.doc#Прил2_гл1_9)):
      2. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (наличие, описание). Регламент ЕС [852/2004 (Приложение II Глава I п.п. 5, 6, 7)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1_5):
      3. Организация и проведение мероприятий по мойке, дезинфекции, дератизации и дезинсекции. Наличие подтверждающей документации. Порядок применения и хранения на предприятии препаратов и химикатов для очищения и санации помещений и технологического оборудования. Регламент ЕС 852/2004 Приложение II [Глава I п.10](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1_10) и [Глава II п.2](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл2_2); Регламент ЕС [853/2004 (Глава II Статья 3 п.2)](Нормативные%20документы/853_2004.doc#Гл2_Ст3_п2):
      4. Наличие и эффективность работы очистных сооружений и канализации. Регламент EC [852/2004 (Приложение II Глава I п.8)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1_8). Контроль за их эксплуатацией – каким органом (организацией) осуществляется, периодичность, способ, показатели:
   2. Изолированное расположение помещения для приемки, осмотра и овоскопии, сортировки и распаковки яиц:
   3. Размещение и состояние технологического оборудования в производственных помещениях. Соблюдение принципа непересечения технологических потоков. Обеспечение рабочих мест инструментами, дезинфицирующими средствами, при необходимости – подводкой холодной и горячей воды. Выполнение требований Регламентов ЕС [852/2004 (Приложение II Глава V](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл5) «Требования к оборудованию»), [853/2004 (Приложение III Раздел X Глава II Часть I](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл2_п1) «Яйцепродукты. Требования, касающиеся предприятий»):
2. **Технологические процессы**
   1. Существующая система доставки яйца. Удаленность поставщиков:

Обеспечение минимизации нарушения целостности яиц в процессе транспортировки, загрязнения их скорлупы. Предохранение от воздействия пахнущих веществ, посторонних запахов и солнечного света. Контроль температурно-влажностных режимов при транспортировке. Выполнение требований [ГОСТ 52121-2003 (п.8)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_8) / [ГОСТ 31654-2012 (п.8)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_8), Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел X Глава I)](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл1):

* + 1. Транспортные средства, используемые для доставки яиц и транспортирования пищевых продуктов. Регламент ЕС [852/2004 (Приложение II Глава IV)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл4):
    2. Порядок проведения мойки и дезинфекции транспортных средств и/или применяемой для транспортировки яйца (сырья) тары, инвентаря и транспортных средств:
  1. Порядок приемки и контроля за качеством яйца (сырья), поступающего на переработку:
     1. Перечень сопроводительных документов, по которым осуществляются поставки на предприятие яйца (сырья), в том числе с учетом положений [ГОСТ 52121-2003 (п.6.2)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_6_2) / [ГОСТ 31654-2012 (п.6.2.)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_6_2)

Наличие в ветеринарных сопроводительных документах основной информации:

|  |  |
| --- | --- |
| * наименование(я) документа(ов) |  |
| * кем оформляется |  |
| * данные об эпизоотическом состоянии территории / местности / хозяйств-поставщиков (с указанием конкретного перечня болезней) |  |
| * заявляемые экспертизы / исследования / тесты |  |
| * иное (указать) |  |

* + 1. Выполнение Единых Ветеринарно-санитарных требований, предъявляемых к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) в отношении [яйца](Нормативные%20документы/Веттребования_ТС.doc#яйцо) и [яйцепродуктов](Нормативные%20документы/Веттребования_ТС.doc#яичные_продукты)
    2. Ветеринарно-санитарное состояние зоны приемки яйца (территории, помещений, контейнеров и др.)
    3. Виды упаковочной тары, применяемой для доставки яиц (с учетом положений [ГОСТ 52121-2003 (п.5.4)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_5_4) / [ГОСТ 31654-2012 (п.5.4.)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_5_4).Состояние упаковочной тары. Порядок освобождения яйца от тары и направление ее на дезинфекцию (в утилизацию). Исключение хранения яйца или подачи его на переработку в размокшей, деформированной и загрязненной таре
    4. Категории поступающего на переработку яйца в зависимости от веса и вида в соответствии с требованиями ГОСТ 52121-2003 ([п.п.5.2.1.](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_5_2_1), [5.2.2.](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_5_2_2)) / ГОСТ 31654-2012 ([п.п.5.2.1.](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_5_2_1), [5.2.2.](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_5_2_2)). Данные документального учета на предприятии (млн. / тыс.шт.) за последний год и на текущий момент текущего

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| вид:  категория: | Диетические  (срок хранения –  до 7 суток) | Столовые, сроки и условия хранения: | |
| от 0 до 20 С не более 25 суток | от -2 до 0 С не более 90 суток |
| Высшая |  |  |  |
| Отборная |  |  |  |
| Первая |  |  |  |
| Вторая |  |  |  |
| Третья |  |  |  |

* + 1. Выполнение требований при приемке яиц, используемых в переработку (в т.ч. согласно [ГОСТ 52121-2003 (п.п.5, 6)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_5) / [ГОСТ 31654-2012 (п.п.5, 6.)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_5)). Исключение поступления на переработку яиц, не соответствующих установленным требованиям, в том числе по следующим характеристикам/показателям[[5]](#footnote-5). Порядок осмотра и сортировки яиц (проверки сырья). Действующие на предприятии нормативы и среднестатистические показатели результатов приемки яйца (в т.ч. выборочной овоскопии). Подтверждение проводимых мероприятий (краткая информация о них, кем и когда проводится)

Выполнение требований Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел X Глава II Часть II](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл2_п2) «Сырье для производства яйцепродуктов»)

* + 1. Наличие и обустройство рабочих мест ветеринарных специалистов. Установленный порядок документальной регистрации контрольных и иных мероприятий

Наличие данных о фактах поступления яйца (сырья) с признаками заразных заболеваний за последние 2 года и предпринятых действиях (при наличии)

* + 1. Порядок дальнейшего направления поступившего яйца (сырья) – на склад / в переработку. Обеспечение выполнения требований к яйцу (сырью) с учетом вида производимой продукции[[6]](#footnote-6). Обеспечение переработки яйца в возможно короткие сроки после его поступления на перерабатывающее предприятие. Временные нормативы для предприятия. Система контроля временных промежутков для конкретной партии: выработки яйца – поступления на предприятие – начала переработки – получения готового продукта
  1. Порядок санитарной обработки яиц:
     1. Санитарная обработка поверхности скорлупы яиц. Указать методы, режимы и моющие / дезинфицирующие средства обработки. Наименование компетентного органа и название документа, устанавливающих методы и перечень применяемых для санобработки яйца моющих и дезинфицирующих средств
     2. Контроль качества очистки поверхности скорлупы и мойки яиц. Организация контроля за разрешенным перечнем разрешенных к использованию моющих / дезинфицирующих средств, подготовкой (концентрацией и количеством активных веществ) рабочих растворов. Частота и регистрация проведения контроля
     3. Порядок и контроль незамедлительности направления обработанного яйца в переработку (на участок разбивания)
  2. Участок разбивания яиц:
     1. Используемая на предприятии технология разбивания скорлупы яиц (вручную или при помощи машин)

Способ разделения яичной массы на белок и желток, сбор содержимого и проверка его на доброкачественность

Частота смены емкости для сбора доброкачественной яичной массы; порядок и регистрация

Порядок направления на утилизацию обнаруженного недоброкачественного яйца. Сбор и направление на утилизацию яичной скорлупы

* + 1. Наличие на участке разбивания яиц моечного отделения, снабженного стерилизационным аппаратом или устройством для стерилизации и дезинфекции ведер, чашечек, лотков
    2. Выполнение требований Регламента ЕС 853/2004 (Приложение III Раздел X Глава II Часть III«Особые требования, касающиеся гигиены в отношении производства яйцепродуктов»; [п.п. 1, 2](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл2_п3_12))
  1. Участок переработки яиц. Указать оборудование, применяемое на каждом, существующем на предприятии, этапе производства (марки, модели):
     1. Процессы гомогенизации и фильтрации яичной массы. Количество используемых фильтров. Предусмотренные средства защиты от попадания в яичную массу посторонних веществ и загрязнений
     2. Процесс пастеризации. Количество пастеризационных аппаратов в цеху. Приборный контроль процесса тепловой обработки. Обеспечение автоматического отвода продукта, не прошедшего требуемую тепловую обработку

Режим пастеризации:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| продолжительность |  |  | температура |  |  |

Направление на незамедлительное охлаждение. Режим охлаждения:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| продолжительность |  |  | температура |  |  |

Временные режимы направления пастеризованной яичной массы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * на фасовку: |  |  | / |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * на ферментацию: |  |  | / |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * в сушку: |  |  |  |

* + 1. Применяемые на производстве технологические процессы и режимы сушки яичной массы (меланжа, белка, желтка). Кем и каким документом утверждены

Периодичность проведения контроля по показателям:

* температура воздуха, входящего

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| в сушильную башню (камеру): |  |  |  |

* температура воздуха, выходящего

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| из сушильной башни: |  |  |  |

* температура воздуха

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| в зоне распыления |  |  |  |

Система подачи и контроль чистоты воздуха для сушки яичной массы. Контроль пригодности и частота замены (мойки) очистных фильтров

* + 1. Применяемые на производстве режимы замораживания для получения замороженных белка, желтка, меланжа. Кем и каким документом утверждены

Показатели температурных режимов и периодичность проведения контроля по ним

* + 1. Применяемые на производстве режимы ферментации (при производстве ферментированного яичного порошка)
    2. Выполнение требований Регламентов ЕС [852/2004 (Приложение II Глава XI](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл11) «Термообработка»), 853/2004 (Приложение III Раздел X Глава II Часть III«Особые требования, касающиеся гигиены в отношении производства яйцепродуктов»; [п.п. 4, 5, 6, 7, 8](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл2_п3_45678)) – с учетом поправок Регламента ЕС [2074/2005 (Приложение VII п.2 (e) (i))](Нормативные%20документы/2074_2005.doc#Поправки_по_яйцам_III)
  1. Фасовка, упаковка и обертывание пищевых продуктов. Применяемые материалы. Способы маркировки:
     1. Фасовка и упаковка яйца[[7]](#footnote-7). Выполнение требований [ГОСТ 52121-2003 (п.5.4)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_5_4) / [ГОСТ 31654-2012 (п.5.4.)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_5_4)

Маркировка. Выполнение требований [ГОСТ 52121-2003 (п.5.3)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_5_3) / [ГОСТ 31654-2012 (п.5.3.)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_5_3)

* + 1. Фасовка и упаковка готовых яичных продуктов. Выполнение требований ГОСТ 53155-2008 (п.п.[4.4.](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2053155_яйцепродТУ.doc#п_4_4),[4.5.](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2053155_яйцепродТУ.doc#п_4_5))
    2. Выполнение, возможность исполнения требований Регламента ЕС [1935/2004](Нормативные%20документы/1935_2004.doc), Регламента ЕС [178/2002 (Статья 16)](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст16), Регламента ЕС 853/2004 ([Приложение II Раздел I](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил2_ч1) «Идентификационные знаки», [Приложение III Раздел X Глава II Часть V](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл2_п5) «Маркировка и идентификационные знаки») – с учетом поправок Регламента ЕС [2074/2005 (Приложение VII п.2 (e) (ii))](Нормативные%20документы/2074_2005.doc#Поправки_по_яйцам_V); Регламента EC [852/2004 (Приложение II Глава X)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл10_упаковка); Регламента EC [2000/13 (Статья 3)](Нормативные%20документы/2000_13.doc#Статья3_сведения_на_маркировке) – указать для всех технологических цепей / этапов и производства, существующих на предприятии
  1. Режимы хранения готовой продукции.
* яйца
* замороженных белка, желтка, меланжа
* сухих белка, желтка, меланжа

Выполнение требований ГОСТ[Р 52121-2003 (п.8.2.)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_8_2) / [31654-2012 (п.8.2.)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_8_2)[[8]](#footnote-8), [53155-2008 (п.7)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2053155_яйцепродТУ.doc#ТранспХранение)

* 1. Наличие цеха технических фабрикатов и контроль за соблюдением ветсантребований при утилизации производственных конфискатов (Регламент EC [852/2004 Приложение II Глава VI](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл6) «Пищевые отходы»):
  2. Выполнение основополагающих процедур и положений, применяемым к пищевым продуктам. Поддержание необходимой температуры на всем протяжении технологической цепи. (Регламент EC [852/2004 Приложение II Глава IX](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл9) «Положения, применяемые к пищевым продуктам», пункты 2,5,6,7):
     1. Наличие отдельной холодильной камеры (возможности выделения такой камеры или специального сектора в помещении холодильной камеры) для хранения продукции, предназначенной для экспорта
     2. Санитарное состояние и соблюдение температурных режимов в холодильниках и морозильных камерах. Соблюдение сроков хранения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | холодильники | морозильные камеры |
| санитарное состояние |  |  |
| соблюдение температурных режимов |  |  |
| соблюдение сроков хранения |  |  |

* 1. Организация и порядок контроля за выпуском готовой продукции в реализацию. Выполнение требований Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел X Глава II Часть IV](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл2_п4) «Аналитические спецификации»):
  2. Перечень и предназначение документов, выдаваемых на реализуемую предприятием продукцию:
     1. Соблюдение требований Регламента ЕС [798/2008](Нормативные%20документы/798_2008%20с%20изм.1162.doc) «Список третьих стран, территорий, зон, компартментов, из которых можно импортировать домашнюю птицу и продукты из мяса домашней птицы в Сообщество, осуществляя их транзит через территорию Сообщества, а также требования к ветеринарным сертификатам» – с изменениями согласно Регламента Комиссии (EU) 1162/2012
     2. Основания для подтверждения врачом, оформляющим экспортный сертификат, благополучия территорий / хозяйств-поставщиков по указанному в сертификате перечню болезней животных в указанные сроки – наличие документального или иных видов подтверждений. Соответствие требованиям Регламента ЕС [798/2008 (Приложение I Часть 2](Нормативные%20документы/798_2008%20с%20изм.1162.doc#Прил1часть2) «Образцы ветеринарных сертификатов», см. «E»и «EP»)

1. **Контроль**
   1. Организация системы отслеживаемости на всех этапах поступления, производства, переработки и сбыта производимой продукции (проверка информации по цепи поставки пищевой продукции). Выполнение требований Регламента EC 178/2002 – [п.(29) вводной части](Нормативные%20документы/178_2002.doc#н_29_), [Статья 3 п.15](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст3_15), [Статья 18](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст18_Прослеживаемость) «Прослеживаемость»:
   2. Система контроля температуры (с указанием конкретных контрольных точек/этапов, документальная регистрация показаний). Оформляемая документация. Ответственное лицо:
   3. Выполнение Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел X Глава II Часть III](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч10_гл2_п3) («Особые требования, касающиеся гигиены в отношении производства яйцепродуктов») – с учетом поправок Регламента ЕС [2074/2005 (Приложение VII п.2 (e) (i))](Нормативные%20документы/2074_2005.doc#Поправки_по_яйцам_III):
   4. Общие принципы существующего на предприятии государственного контроля –плановость, периодичность, наименование контролирующих структур (в том числе с учетом информации, изложенной в п.1.8.). Регламент ЕС [854/2004 (Статья 4)](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4):
   5. Порядок проведения производственного[[9]](#footnote-9) и государственного контроля за яичной продукцией (яйца[[10]](#footnote-10)), реализуемой предприятием – органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов (ГОСТы Р [52121-2003 (п.п.5-7)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc#п_5) / [31654-2012 (п.п.5-7)](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc#п_5)10, [53155-2008 (п.п.4-6)](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2053155_яйцепродТУ.doc#п_4). Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – [Приложение 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01](Нормативные%20документы/СанПиН%202.3.2.1078-01_прил%201.doc#приложение_1), п.1.1. «Мясо и мясопродукты; птица, яйца, и продукты их переработки»:

Выполнение / возможность исполнения требований Регламента EC 96/23/ЕС ([вводная часть (13)](Нормативные%20документы/96_23.doc#ввод13), [Приложение II](Нормативные%20документы/96_23.doc#приложение2)), Регламента ЕС [854/2004 (Статья 4, п.4 (i))](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_4_i), Регламента [2073/2005 (Приложение I Глава 2 п.2.3.)](Нормативные%20документы/2073_2005.doc#Прил1_гл2_п2_3_Яйцепродукты), Регламента ЕС 37/2010 (Приложение [Таблица 1](Нормативные%20документы/37_2010.doc#Т1_разрешенные) «Разрешенные вещества» и [Таблица 2](Нормативные%20документы/37_2010.doc#Т2_запрещенные) «Запрещенные вещества»):

* 1. Методика и порядок (в т.ч. периодичность) контроля допустимого уровня микробиологических показателей, характеризующих качество санобработки и дезинфекции помещений и оборудования и других (за исключением воды – см. пункт 2.3.):

|  |  |
| --- | --- |
| * со стороны предприятия |  |
|  |  |
| * со стороны официальных / компетентных органов |  |

* 1. Лабораторные учреждения, осуществляющие исследования, описанные в п.п. 6.5. и 6.6. (отметить); их аккредитация, перечень исследований:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | (отметить) | | |  |
| * лаборатория предприятия | |  | |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| наличие аккредитации: | | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| перечень проводимых исследований: | | | |  |  | | |
|  | | | |  |
|  | | | |  |  |  |  |
| * частные лаборатории |  | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | название |
| наличие аккредитации: | | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| перечень проводимых исследований: | | | |  |  | | |
|  | | | |  |
|  | | | |  |  |  |  |
| * государственные лаборатории | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | название и подчиненность |
| наличие аккредитации: | | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| перечень проводимых исследований: | | | |  |  | | |
|  | | | |  |

* 1. Краткая характеристика систем производственного и официального контроля за организацией проведения уборки / мойки и санитарного состояния оборудования и производственных помещений, в т.ч. холодильников:
  2. Краткое описание нормативно-технической документации, устанавливающей на момент обследования основные технические требования (условия) к производимой на предприятии продукции (ГОСТы [Р 54486-2011](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2054486_яйцаОПРЕД.doc), [Р 52121-2003](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2052121_яйцаТУ_2005.doc) / [31654-2012](Нормативные%20документы/ГОСТ%2031654_яйцаТУ_2014.doc), [53155-2008](Нормативные%20документы/ГОСТ%20Р%2053155_яйцепродТУ.doc) и др.):
  3. Наличие фактов несоответствия (отклонений) установленным нормам (уровням) результатов лабораторных исследований сырья, производимой продукции, санитарного состояния оборудования и помещений, в том числе холодильников.

Корректирующие действия по результатам проведенных лабораторных исследований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| дата выявления | выявленное несоответствие | корректирующее действие | |
| со стороны официальных / компетентных органов | со стороны предприятия |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **Функционирование на предприятии системы самоконтроля (НАССР).**Выполнение требований Регламента ЕС [852/2004 (Статья 5)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст5_АРиККТ)
   1. Наличие программы производственного контроля по безопасности выпускаемой продукции, ее разработчик. Существующий порядок утверждения и согласования с компетентным органом. Дата начала действия программы:
   2. Проведение систематического и регулярного аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на местах:

|  |  |
| --- | --- |
| * предприятием |  |
|  |  |
| * официальным / компетентным органом |  |

* 1. Выполнение принципов системы самоконтроля (НАССР). Регламент ЕС [852/2004 (Статья 5 п.п.1, 2, 3)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст5_АРиККТ):

|  |  |
| --- | --- |
| * потенциальные риски определены на всех этапах технологической цепочки |  |
|  |  |
| * критические контрольные точки выявлены на всех этапах технологической цепочки |  |
|  |
|  |  |
| * допустимые значения параметров в критических контрольных точках определены |  |
|  |
|  |  |
| * мониторинг критических контрольных точек проводится |  |
|  |  |
| * план проведения корректирующих действий разработан и осуществляется |  |
|  |  |
| * процедуры ведения записей |  |
|  |  |
| * процедуры проверки эффективности функционирования системы разработаны и осуществляются |  |
|  |

* 1. Выполнение положений системы НАССР на предприятии:

|  |  |
| --- | --- |
| * установленная частота дезинфекции и очистки оборудования |  |
|  |  |
| * наличие заключения о безопасности использованных при строительстве строительных материалов или документы поставщиков (поверхность пола и стен из нетоксичных материалов) |  |
|  |
|  |  |
| * документальное подтверждение обучению принципам и требованиям НАССР (или наличие методик) |  |
|  |
|  |  |
| * отметки о проведенном контроле со стороны должностных лиц НАССР за складами (обучение зав. складов) |  |
|  |
|  |  |
| * знакомство персонала с требованиями гигиены (под роспись и/или составляемый на занятиях список) |  |
|  |

* 1. Ознакомление с системой самоконтроля предприятия (НАССР) вновь принятых на работу сотрудников. Порядок проведения занятий по гигиене (документальное подтверждение). Регламент ЕС [852/2004 (Приложение II Глава XII](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл12)):
  2. Установленный порядок медицинского осмотра сотрудников предприятия, включая лабораторные анализы (особое внимание на работников, занятых на работах с сырьем для пищевых целей). Состояние личной гигиены (Регламент [852/2004 Приложение II Глава VIII)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл8):
  3. Организация и проведение официального (государственного) контроля за системой производственного самоконтроля, основанной на принципах НАССР (Регламент ЕС 854/2004, Статья 4 [п.3](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_п3) и [п.5](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_п5)):
  4. Внесение изменений в систему самоконтроля предприятия (НАССР) при вводе нового продукта или оборудования (цеха), проведении реконструкции, в том числе в процедуры ведения записей и их сохранности (Регламент [852/2004 Статья 5 п.п.4, 5](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст5_п4_5)):

**В процессе обследования предприятия комиссии были представлены для изучения документы согласно приложения 1.**

**Заключение**

**Подписи представителей проводивших обследование предприятия**:

(должность) (подпись) (Фамилия, И.О.)

(должность) (подпись) (Фамилия, И.О.)

(должность) (подпись) (Фамилия, И.О.)

**Подписи представителей обследованного предприятия:**

(должность) (подпись) (Фамилия, И.О.)

(должность) (подпись) (Фамилия, И.О.)

(должность) (подпись) (Фамилия, И.О.)

Приложение 1.

**Перечень документов, представленных предприятием комиссии для изучения.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | План предприятия |  |
|  | Технологическая схема забора воды |  |
|  | Схема производственного потока по каждому продукту |  |
|  | Программа производственного самоконтроля, основанная на принципах HACCP |  |
|  | Проверочные мероприятия предприятия |  |
|  | * 1. программы контроля за вредителями (грызуны / насекомые) |  |
|  | * 1. водоснабжение – карта распределения / результаты тестов |  |
|  | * 1. медицинские свидетельства сотрудников |  |
|  | * 1. программы обучения персонала |  |
|  | * 1. программы чистки и дезинфекции (в т.ч. транспортные средства) |  |
|  | * 1. предварительные гигиенические проверки |  |
|  | * 1. температурный контроль |  |
|  | Подтверждение прослеживаемости продукции, предназначенной для стран ЕС |  |
|  | Идентификационная маркировка и ярлыки |  |
|  | Соответствие микробиологическим критериям для пищевых продуктов |  |
|  | Соответствие пищевых продуктов критериям по остаточным веществам |  |
|  |  |  |

**Документы, которые могут быть при необходимости запрошены у органов государственной ветеринарной службы во время инспекционного визита.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Обучение ветеринарного персонала |  |
|  | Задачи официального инспектирования |  |
|  | Официальное взятие проб и лабораторный анализ |  |
|  | Меры воздействия на предприятие в случаях несоответствий предъявляемым требованиям |  |
|  | Сертификация |  |
|  | Проверочные процедуры официального контроля (вышестоящего уровня) |  |
|  |  |  |

1. Данный акт является унифицированной формой. Его разделы / графы заполняются по факту наличия на предприятии указанных в акте технологических процессов/видов продукции; для не существующих процессов проставляются прочерки. [↑](#footnote-ref-1)
2. К акту прикладывается копия заявления предприятия о проведении обследования. [↑](#footnote-ref-2)
3. для предприятий по упаковке (согласно Регламента ЕС [853/2004 Приложение I п.5.4](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил1_п5_4)) [↑](#footnote-ref-3)
4. согласно Регламента ЕС [853/2004 (Приложение I п.7.3)](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил1_п7_3) [↑](#footnote-ref-4)
5. Яйца других видов птицы; куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе; пищевые неполноценные яйца: бой, насечка, выпивка, присушка, мятый бок, малое пятно и технический брак: кровяное кольцо, большое пятно, красюк, тек, кровяное пятно, тумак, зеленая гниль, миражное яйцо. [↑](#footnote-ref-5)
6. Для изготовления яичного порошка:

   из яйца – допускаются к переработке яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения, при температуре 8-10°С;

   из мороженого меланжа – направление его на сушку немедленно после размораживания.

   Размораживание яичных продуктов должно проводиться быстро, не вызывая их порчи, методами, предусмотренными в технологической инструкции. [↑](#footnote-ref-6)
7. для предприятий по упаковке (согласно Регламента ЕС [853/2004 Приложение I п.5.4](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил1_п5_4)) [↑](#footnote-ref-7)
8. для предприятий по упаковке (согласно Регламента ЕС [853/2004 Приложение I п.5.4](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил1_п5_4)) [↑](#footnote-ref-8)
9. с учетом программ производственного контроля [↑](#footnote-ref-9)
10. для предприятий по упаковке (согласно Регламента ЕС [853/2004 Приложение I п.5.4](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил1_п5_4)) [↑](#footnote-ref-10)