# А К Т обследования предприятия, поставляющего очищенные желудки, пузыри и кишки (только оболочки) и мукозу,[[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 (цеха)

Нами,

(должность, фамилия, инициалы)

в присутствии представителей предприятия

(должность, фамилия, инициалы)

проведено обследование предприятия (цеха) на соответствие основополагающим требованиям Европейского Союза, предъявляемым к предприятиям, поставляющим очищенные желудки, пузыри и кишки (только оболочки) и мукозу.

Основание[[2]](#footnote-2)

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

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

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

**В результате обследования установлено следующее:**

1. **Общая информация о производстве**
   1. Используемое на предприятии сырье и методы его обработки (согласно Имплементационному Регламенту Комиссии 2020/2235 Приложение II, Глава 27, Сертификат здоровья животных, пункт II.2, Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III, Раздел XIII «Желудки, пузыри и кишечники, подвергнутые обработке», пункт 1(b)](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч13_1b), Регламента Комиссии (ЕС) 142/2011 (Приложение XIV Глава II Раздел 8, Приложение XV Глава 8):

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| вид сырья | | | отметить используемое на предприятии (в цеху) | | | | | применяемый  метод обработки |  | |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | ***……………………………*** | | |  |  |  | промыты | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | выскоблены | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | просолены NaCl в течение 30 дней | | |  |
|  | |  | |  |  |  | законсервированы | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | обесцвечены | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | высушены после очистки | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | ***……………………………*** | | |  |  |  | промыты | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | выскоблены | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | просолены NaCl в течение 30 дней | | |  |
|  | |  | |  |  |  | законсервированы | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | обесцвечены | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |
|  | |  | |  |  |  | высушены после очистки | | |  |
|  | | | |  |  |  |  | | |  |

* 1. Направления видов деятельности предприятия, проектная мощность, объем производства за последние 2 года:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| вид деятельности | | | | (отметить) | | | проектная мощность | 20\_\_ год | 20\_\_ год |
|  | | | |  |  |  |  |  |  |
| Производство ВСЕГО: | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
| из них: | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Год постройки и пуска в эксплуатацию: | | | | |  | | |  |  |
|  | | | | | | | | | |
| * 1. Год последней реконструкции / капитального ремонта | | | | | | |  |  |  |
| конкретно обследуемого производства: | | | |  | | | |  |  |
|  | | | | | | | | | |
| * 1. Количество смен: |  |  | Продолжительность смены: | | |  | |  | час. |

* 1. Количество персонала предприятия:

|  |  |
| --- | --- |
| * административного |  |
|  | |
| * работников службы качества и НАССР\* |  |
|  | |
| * ветеринарных специалистов предприятия, имеющих специальное образование\*: | |
|  | |
| * высшее |  |
|  | |
| * среднее (период обучения 3 года) |  |
|  | |
| *\*) в случае использования данной категории работников в качестве вспомогательных служб отразить информацию в* [*п.6.4*](#п_6_5)*. настоящего Акта* | |
|  | |
| * рабочего персонала в цехах / на участках (перечислить): |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |

* 1. Количество официальных (государственных) ветеринарных специалистов,

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | осуществляющих деятельность на предприятии/в цеху | | |  | |  |  | | | , в том числе: | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | – постоянное нахождение (в течение рабочих часов) | | |  |  | |  | |  | | |  | |
|  | | |  | | | | | | | | | | |
|  | | – выездное/периодичное | |  | |  | |  | | | , | |  | |
|  | | |  | | | | | | | | | | |
|  | краткая информация о периодичности, времени нахождения на производстве, выполняемых мероприятиях: | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | | – иное |  | | | | | |  | | |  | |

* 1. Статистика объемов экспорта производимой продукции в зарубежные страны за последние 2 года (тонн / др.ед.учета):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | страна | тип продукции | объем экспорта |
| 20\_\_ г. |  |  |  |
| 20\_\_ г. |  |  |  |

Перечень стран, в которые предприятие планирует поставки продукции, ее перечень и предполагаемые объемы экспортных операций (тонн / др.ед.учета):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| страна | тип продукции | предполагаемый объем экспорта |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

* 1. Наличие на русском языке нормативных документов ЕС, касающихся 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 2017/625 (об официальном контроле и других официальных мероприятиях, проводимых с целью обеспечения применения пищевого и кормового законодательства, санитарных норм и правил о благополучии животных, здоровье растений и средствах защиты растений) |  |
|  |
| * Директива Совета 2002/99/ЕС (устанавливающая ветеринарно-санитарные правила, регулирующие производство, переработку, распределение и внедрение продуктов животного происхождения для потребления человеком) |  |
|  |
| Делегированный Регламент Комиссии (EU) 2020/692(дополняющий Регламент (EU) 2016/429 Европейского парламента и Совета в отношении требований ввоза в Союз, а также перемещения и обращения после ввоза партий некоторых животных, зародышевой продукции и продуктов животного происхождения) |  |
|  |
| Имплементационный Регламент (EU) 2020/2235(устанавливающий правила применения Регламентов (EU) 2016/429 и (EU) 2017/625 Европейского парламента и Совета в отношении образцов сертификатов здоровья, образцов официальных сертификатов и образцов сертификатов здоровья/официальных сертификатов, для ввоза в ЕС и перемещения внутри Союза партий определенных категорий животных и товаров, официальной сертификации в отношении таких сертификатов, и отменяющий Регламент (ЕС) № 599/2004, имплементационные регламенты (ЕU) № 636/2014 и (EU) 2019/628, Директиву 98/68/EC и решения 2000/572/EC, 2003/779/EC и 2007/240/EC) |  |
|  |
| * Регламент (ЕС) 1069/2009 Европейского Парламента и Совета  (излагающий санитарные нормы в отношении побочных продуктов животного происхождения и производных продуктов, не предназначенных для потребления человеком, и отменяющий Регламент (ЕС) №1774/2002 (Регламент по побочным продуктам животного происхождения) |  |
| * Регламент Комиссии (ЕС) 142/2011 (о применении Регламента (ЕС) №1069/2009 Европейского парламента и Совета, излагающего санитарные нормы в отношении побочных продуктов животного происхождения и производных продуктов, не предназначенных для потребления человеком, и о применении Директивы Совета 97/78/ЕС в отношении определенных образцов и предметов, исключенных из ветеринарных проверок на границе согласно данной Директиве) |  |
|  |

* 1. Сведения о проверках (плановых, внеплановых, обследованиях и др.) предприятия деятельности за последние 3 года с учетом положений Регламентов ЕС 2017/625 (п.32, 53 вводной части, Статья 9, 148), [178/2002 (Статья 17 п.2)](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст17_2). Краткое описание нарушений и несоответствий. Наличие материалов по проверкам[[3]](#footnote-3):
* со стороны государственной ветеринарной службы Российской Федерации (компетентные органы в области ветеринарии)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| дата | наименование компетентного органа или, в случае комиссионных проверок, их перечень | 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 или, в случае комиссионных проверок, их перечень | цель проверки | выявленные нарушения | принятые меры |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* 1. Претензии к производственным вопросам или качеству продукции за последние 3 года 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. **Порядок организации производства**
   1. Размещение:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * В специально построенном объекте | | |  | | | |  |  | , |
|  | | | | | | |  |  |  |
| в том числе: | | | |  | | |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  |  |
| * автономно | |  | | | | |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  |  |
| * в производственных помещениях предприятия | | | | | |  |  |  |  |
| пищевой/мясной промышленности | | | | |  | |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  |  |
| * иное |  | | | | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * В оборудованном помещении | | |  | | | |  |  | , |
|  | | | | | | |  |  |  |
| в том числе: | | | |  | | |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  |  |
| * автономно | |  | | | | |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  |  |
| * на площадях предприятия | | | | | |  |  |  |  |
| продовольственного сектора | | | | |  | |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  |  |
| * иное |  | | | | | |  |  |  |

Краткое описание размещения и оснований (документальное оформление) нахождения производства на момент обследования:

* 1. Производственная инфраструктура:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | |  |  |  |
| * собственная | |  | |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
| * на договорной основе | | |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |
| * иное |  | | |  |  |  |

Краткая информация о порядке владения/использования, в т.ч. при совместном/долевом использовании с другими хозяйствующими субъектами:

* 1. Обеспечение производства сырьем
     1. Источники поступления сырья и данные о поставщиках сырья (в т.ч. количество, местонахождение, удаленность):
     2. Информация о государственной регистрации / аттестации / утверждении / внесении в соответствующие реестры предприятий – поставщиков сырья или иное подтверждение права их деятельности государственными ветеринарными органами государств – членов Евразийского экономического союза (Имплементационный Регламент Комиссии 2020/2235 Приложение II, Глава 27, Сертификат здоровья животных, пункт II.1.1.):
     3. Процесс и условия доставки сырья на производство:
     4. Процесс приемки сырья на производство и документальное подтверждение его безопасности и объемов (наличие ветеринарной и иной документации на все поступившие партии/количество). Соответствие поступившего сырья требованиям Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел XIII пункт 1(а)](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч13_1а)) и Директивы Совета [2002/99/ЕС (Глава 1 Статья 3 пункт 3](Нормативные%20документы/2002_99.doc#Гл1_Ст3_п3)):
  2. Наличие в документах основной информации:

|  |  |
| --- | --- |
| * наименование(я) документа(ов) |  |
| * кем оформляется (в том числе официальными лицами) |  |
| * заявляемые поставщиками и ветеринарными органами гарантии по качеству и безопасности |  |
| * заявляемые экспертизы / исследования / тесты |  |
| * иное (указать) |  |

1. **Территория, планировка предприятия (цеха) и водоснабжение производства**
   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. Схема производственного потока по каждому продукту. Отсутствие возможности пересечения путей транспортировки первичного сырья (в т.ч. вспомогательного), готовой продукции и отходов производства. Существующая производственная связь производственных помещений (цехов) с холодильными камерами для хранения запасов сырья (закрытая галерея, транспортные коридоры или иное) и произведенной конечной продукцией:
   4. Обеспеченность предприятия (цеха) холодной водой. Источники удовлетворения потребностей предприятия питьевой водой (указать % от общего объема и объем в сутки) – Регламент ЕС [852/2004 (Приложение II Глава VII](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл7_вода) ):

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

* + 1. При централизованном водоснабжении от городских (муниципальных) сетей (при наличии)
* Название организации/компании, ответственной/обслуживающей систему централизованного водоснабжения:
* Основание на предоставление необходимых объемов воды для производства (наличие договорных отношений):
* Организация/предприятие/учреждение, ответственное за качество и безопасность поступающей питьевой воды:
  + 1. При снабжении предприятияиз автономных скважин (заполняется при наличии) –
* Уровень охранно-защитных мероприятий и санитарного состояния объекта:

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

* 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. Порядок и система использования на предприятии непитьевой воды (при наличии). Источник поступления, предназначение, оборудование отдельной идентифицированной системы для непитьевой воды, исключающей ее попадание в систему питьевой воды:
  2. Лабораторные учреждения, осуществляющие исследования проб воды; наличие аккредитации:
  3. Наличие фактов несоответствия (отклонений) результатов исследований воды установленным нормам (уровням):
  4. Обеспеченность предприятия паром и горячей водой:

1. **Производственные помещения** 
   1. Состояние производственных и вспомогательных помещений (Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава I](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл1_общ) «Общие требования к помещениям предприятий пищевой промышленности»). Перечислить все отделения (участки) завода / цеха (накопления сырья, посолочное, сортировочное, складские, кладовые для вспомогательного сырья и материалов, моечная и др. в соответствии с проектом и/или по фактическому состоянию на день обследования):
   2. Наличие санитарных пропускников для персонала. Наличие особых отличительных отметок на санитарной одежде работников различных отделений (участков). Оборудование входов (выходов) в цеха обработки / переработки сырья и пищевых продуктов дезинфекционными ваннами/ковриками/установками/иное. Обустройство производства соответствующим количеством туалетов (без непосредственного выхода в помещения с пищевым сырьем и продуктами) и умывальников для рук (наличием моющих веществ и средств для вытирания / сушки рук). Регламент ЕС 852/2004 [(Приложение II Глава I п.п.3, 4, 6, 9](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1)):
   3. Выполнение требований Регламента ЕС 852/2004 (Приложение II [Глава II](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл2) «Специальные требования к помещениям, в которых готовятся, обрабатываются или перерабатываются пищевые продукты», [Глава V](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл5_оборуд) «Требования к оборудованию»), Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III «Особые требования»).](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3) Конструкция, материалы и состояние полов, стен, потолков, окон, дверей и поверхности. Размещение и состояние технологического оборудования в производственных помещениях. Состояние изделий и оборудования, контактирующих с пищевыми продуктами:
   4. Освещение, вентиляция и кондиционирование воздуха (наличие, описание), в т.ч. обработка воздуха приточной вентиляции специальными фильтрами, наличие ультрафиолетовых ламп для дополнительной санитарной обработки воздуха через вентиляцию из «грязной» в чистую зону производства. Регламент ЕС 852/2004 [(Приложение II Глава I п.п.5-7](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1_5_7)):
   5. Организация и проведение мероприятий по дезинфекции, дератизации и дезинсекции. Наличие подтверждающей документации (Регламент ЕС 852/2004 Приложение II [Глава II п.1 (f)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл2_п1f); [Глава V п.1 (а)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл5_п1a); [Глава IX п.4](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл9_4)), в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| * + - программа контроля над вредителями – грызуны / насекомые |  |
| * + - программа чистки и дезинфекции, включая транспортные средства |  |
| * + - порядок предварительных гигиенических проверок |  |

Порядок применения и хранения на предприятии препаратов и химикатов для очищения и санации помещений и технологического оборудования, в т.ч. исключение возможности хранения моющих дезинфицирующих веществ в помещениях, где находятся пищевые продукты. 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):

* 1. Наличие и эффективность работы очистных сооружений и канализации. Регламент ЕС [852/2004 (Приложение II Глава I п.8)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл1_п8_канализация). Контроль за их эксплуатацией – каким органом (организацией) осуществляется:

1. **Технологические процессы**
   1. Классификация используемого сырья в зависимости от его термического состояния:
   2. Перечень ингредиентов, используемых на предприятии для производства товаров:
   3. Краткое описание производственных линий / производственного потока по каждому продукту (при наличии нескольких – отдельными подпунктами в данном пункте по каждой линии / потоку):
   4. Применяемые на производственных линиях / производственных потоках процессы обработка / переработка сырья (Регламент Комиссии [853/2004 Приложение III Раздел XIII п.1 (b)](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч13_1b); Имплементационный Регламент Комиссии 2020/2235 Приложение II, Глава 27, Сертификат здоровья животных, пункт II.1):
   5. Выполнение требований Регламента ЕС [852/2004 (Приложение II, Глава IX](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл9_полож_пищ_прод) «Положения, применяющиеся к пищевым продуктам»), Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел XIII «Желудки, пузыри и кишечники, подвергаемые обработке», пункт 2](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч13_2)). Поддержание соответствующих технологическим процессам температурных режимов (включая непрерывность цепи холодильного хранения) в помещениях по обработке и хранению сырья / ингредиентов и конечной продукции.

Соблюдение принципа непересечения технологических потоков и предупреждения перекрестного загрязнения продукции (в т.ч. контаминации патогенными возбудителями) путем физического (по участкам) и временного разделения (по времени) потоков с учетом требований Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел XIII, пункт 1 (с))](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч13_1c) и Имплементационный Регламент Комиссии 2020/2235 Приложение II, Глава 27, Сертификат здоровья животных, пункт II.1), Регламент Комиссии (ЕС) 142/2011 (Приложение XV Глава 8 Ветеринарный сертификат п.II.2.4.):

* 1. Контроль за соблюдением ветсантребований при утилизации производственных конфискатов (Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава VI](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл6_отходы)). Существующий порядок и быстрота удаления пищевых отходов и другого мусора из производственных помещений. Количество, типы, материал, исправность, герметичность и маркировка контейнеров (емкостей), используемые на предприятии для хранения и удаления пищевых отходов и другого мусора. Порядок вывоза, мойки и дезинфекции используемых на производстве контейнеров (емкостей):
  2. Упаковка; применяемые материалы (недопущение контаминации). Способы маркировки (Регламенты ЕС [178/2002 Статья 16](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст16); [852/2004 Приложение II Глава X](file:///J:\Надежда\РАБОТА\Домашняя%20Работа\Второй%20проект\act_кишки\Нормативные%20документы\852_2004.doc#Гл10_упаковка); [853/2004 Приложение II Раздел I](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил2_ч1); 1069/2009 Статья 21; 142/2011 Приложение VIII, Приложение XIV Глава II Раздел 8):
  3. Транспортировка произведенной продукции с производства к местам отправки / реализации / хранения. Выполнение требований Регламента ЕС [852/2004 (Приложение II Глава IV](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл4_транспорт) «Транспорт»):

1. **Контроль**
   1. Выполнение требований Регламента ЕС [178/2002 (Статья 18](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст18_Прослеживаемость) «Прослеживаемость»), Регламент (ЕС) 1069/2009 (Статья 22 «Отслеживаемость»). Наличие и организация системы идентификации производимой продукции: от приема сырья и ингредиентов до выпуска с предприятия произведенного товара:
   2. Организация производственного контроля за качеством и безопасностью продукции на всех этапах производства (установленный порядок его проведения с демонстрацией программ производственного контроля; периодичность в отношении конкретных участков/объектов/показателей; виды обследований/исследований; перечень определяемых показателей; ответственные лица и др.):

* сырья и ингредиентов при поступлении и промежуточных продуктов в течение технологических процессов
* обработки, в т.ч. за качеством и полнотой промывки, скобления, соления, сушки и др.
* упаковочных материалов
* конечного продукта (органолептические, наличие инородных тел/примесей и др. показатели)
  1. Система контроля за температурными режимами в охлаждаемых помещениях. Установленные нормативные показатели температурного режима для каждого помещения. Оформляемая документация:
  2. Общие принципы существующего на предприятии государственного (официального) контроля (за исключением данных в [п.1.10.](#п_1_10) настоящего акта). Регламент ЕС [2017/625](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_принципы_контроля) (Статья 15):

Использование работников предприятия (из [п.1.6](#п_1_6). настоящего Акта) в качестве должностных лиц вспомогательных служб – Регламент ЕС 2017/625 (Статья 18):

* 1. Подготовка специалистов государственного ветеринарного органа по вопросам оформления ветеринарных сопроводительных документов на производимую продукцию, предназначенную для последующей международной сертификации в соответствии с положениями Сертификата здоровья животных (для кишок животных, предназначенных для отправки в Европейское экономическое сообщество) – Имплементационный Регламент Комиссии 2020/2235 Приложение II, Глава 27, Сертификат здоровья животных и Ветеринарного сертификата на побочные продукты животного происхождения, используемые вне пищевой цепи, предназначенные для отправки на территорию Европейского Союза - Регламент Комиссии (ЕС) 142/2011 (Приложение XV Глава 8):
  2. Лабораторные учреждения, услугами которых пользуется производство, и перечень проводимых ими исследований:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | (отметить) | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | (наименование учреждения) |  |  |  |  |
| наличие аккредитации: | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |
|  | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| перечень проводимых исследований: | |  |  | | |
|  | |  |
|  | |  |  |  |  |

* 1. Информация о системе производственного и официального контроля за организацией проведения уборки / мойки /дезинфекции и санитарного состояния оборудования и производственных помещений, в т.ч. холодильников:
  2. 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 (Статья5)](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 (Регламент ЕС 2017/625 Статья 14 п.d и Статья 18 п.2d iii) |  |

Краткая информация:

* 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. 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):
  2. Внесение изменений в систему самоконтроля предприятия (НАССР) при вводе нового продукта или оборудования (цеха), проведении реконструкции, в том числе в процедуры ведения записей. (Регламент ЕС 852/2004 Статья 5 [п.2](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст5_п2), [п.4](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст5_п4)):

**Предложения**

**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.)

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. при необходимости допускается оформление данного пункта в виде отдельного приложения к настоящему Акту. [↑](#footnote-ref-3)