# А К Т обследования предприятия по производству молока и молочной 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 присвоения (одобрения)

Юридический адрес владельца

Фактический адрес предприятия

(указать область, район, город)

Нами,

(должность, фамилия, инициалы)

в присутствии представителей предприятия

(должность, фамилия, инициалы)

проведено обследование предприятия на соответствие основополагающим требованиям Европейского Союза, предъявляемым к предприятиям по производству молока и молочной продукции, включая качество и безопасность вырабатываемой продукции животного происхождения.

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. Виды производимой предприятием продукции. Объем производства за последние 2 года (л / м3 / т) и показатели производительности:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | |  | | |  |  | производительность[[3]](#footnote-3) | | |
| вид продукции | | | | | | | | | (отметить) | | | 20\_\_ год | 20\_\_ год | Max (в час) | Реальная (в час) | Средняя (в неделю / месяц / год) |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| питьевое молоко | | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| сухое молоко: | | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * цельное | | | |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * обезжиренное | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| молочные продукты: | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * сливки | |  | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * сметана | | |  | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * масло |  | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * творог | |  | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * кефир | |  | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * йогурты | | | |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * мороженое | | | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| другое (указать конкретный перечень номенклатуры товаров): | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Общий объем производства за истекший год - ВСЕГО: | | | | |  | | | |  |  |
|  | | | | | | | | | | |
| * 1. Год постройки и пуска в эксплуатацию основного производства: | | | | | | |  | |  |  |
|  | | | | | | | | | | |
| * 1. Год последней реконструкции / капитального ремонта: | | | | | |  | | |  |  |
|  | | | | | | | | | | |
| * 1. Количество смен в сутки: |  |  | Продолжительность смены: | | | | |  |  | час. |
|  | | | | | | | | | | |
| * 1. Количество персонала предприятия: | | | |  | | | | |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| в том числе: | администра-тивного | специалистов,  в т.ч. ветеринарных | рабочего |
| ВСЕГО: |  |  |  |
| в том числе: |  |  |  |
| * служба качества (специалисты НАССР) |  |  |  |
| * лаборатория |  |  |  |
| * на участках[[4]](#footnote-4): |  |  |  |
| приемки молока/ молочного сырья |  |  |  |
| производства / переработки |  |  |  |
| упаковки |  |  |  |
| хранения |  |  |  |
| мойки / дезинфекции автомолцистерн |  |  |  |
| иные участки (цеха) производства |  |  |  |

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

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

* 1. Статистика объемов экспорта производимой продукции в зарубежные страны за последние 2 года (л / м3 / 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 (л / м3 / тонн / др.ед.учета):

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

* 1. Наличие на русском языке нормативных документов ЕС, касающихся молока и молокопродукции, 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 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) |  | |
|  | |
|  |  | |
| * Регламент Комиссии (EC) 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 – с учетом поправок, внесенных Регламентом 1441/2007 (микробиологические показатели для пищевых продуктов) |  |
|  |
|  |  | |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 1935/2004 (материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами) |  | |
|  | |
| * Регламент Комиссии (EC) 1881/2006 (устанавливающий максимальные уровни некоторых контаминантов в пищевых продуктах) |  | |
|  | |
|  |  | |
| * Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 470/2009 (о процедурах Сообщества по определению уровней остатков фармакологически активных веществ в пищевых продуктах животного происхождения) |  | |
|  | |
|  | |
|  |  | |
| * Директива Совета 2002/99/ЕС (устанавливающая ветеринарно-санитарные правила, регулирующие производство, переработку, распределение и внедрение продуктов животного происхождения для потребления человеком) |  | |
|  | |
|  | |
|  |  | |
| * Регламент Комиссии (EC) 37/2010 (по фармакологически активным веществам и их классификации относительно максимальных пределов остатков в пищевых продуктах животного происхождения) |  | |
|  | |
|  | |
| * 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) |  | |
|  | |
| * Исполнительный Регламент Комиссии (ЕС) № 2021/404   (устанавливающий перечни третьих стран, их территорий или зон, из которых допускается ввоз в Союз животных, репродуктивного материала и продукции животного происхождения в соответствии с Регламентом (ЕС) 2016/429 Европейского Парламента и Совета с дополнением Имплементирующим Регламентом Комиссии (ЕС) 2021/634 от 15 апреля 2021) |  | |
|  | |

* 1. Сведения о проверках (плановых, внеплановых, обследованиях и др.) деятельности предприятия 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[[5]](#footnote-5):
* 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 / несоответствия | принятые меры (устранено /  не устранено) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* 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 / несоответствия | принятые меры (устранено /  не устранено) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* 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 сырья за предыдущий год и на настоящий момент текущего. Количество поставщиков:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| российских: | хозяйств-поставщиков сырого молока | | |  |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | сборных пунктов (центров сбора) сырого молока | | |  |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | другое | | |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| иностранных: |  | | |  |  |

1. для российских поставщиков указать

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * виды поступающего сырья (+ вид животного), объем поставки (л / м3 / т) и процентное соотношение в общем объеме поставок конкретного вида сырья[[6]](#footnote-6) | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | |  |  |  | |  | % |
|  | | | | | | | |
|  | |  |  |  | |  | % |
|  | | | | | | | |
|  | |  |  |  | |  | % |
|  | | | | | | | |
|  | |  |  |  | |  | % |
|  | | | | | | | |
| * максимальное удаление от предприятия хозяйств-поставщиков и сборных пунктов (центров сбора) сырого молока | | | | | |  |  |
|  | |
|  | | | | | |  | |
| * условия транспортировки из хозяйств-поставщиков и сборных пунктов (центров сбора) сырого молока | | | | |  | | |
|  | | | | | | | |
|  |  | | | | | | |

* способы и режимы обработки поступающих видов сырья, документальное подтверждение поставщиками-производителями проводимой обработки сырья. При наличии поступления соответствующих видов сырья – эквивалентность термообработки положениям Приложения XXVII Делегированного Регламента Комиссии (EU) 2020/692

1. в случае использования сырья из иностранных государств (в том числе государств – членов Таможенного союза), перечислить страны-экспортеры с указанием членства в ЕС или категории страны согласно классификации Исполнительного Регламента Комиссии (ЕС) № 2021/404, а также остальных показателей, указанных в нижеследующей таблице (при необходимости увеличить количество колонок)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **страна-экспортер:** |  |  |  |
| член ЕС либо категория (А, В, С) |  |  |  |
| наименование/номер предприятия |  |  |  |
| вид (наименование) сырья, вид животного |  |  |  |
| объем поставок (л / м3 / т) |  |  |  |
| % в общем объеме поставок данного сырья |  |  |  |
| наличие документального подтверждения безопасности сырья, в т.ч. примененного способа термической обработки сырья |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Получение заквасок и пробиотических культур: | | | | |
|  | | | | |
| изготовление на предприятии | |  |  | % |
|  | | | | |
| закупка (указать источник) |  | |  | % |

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:

* приемки молока / молочного сырья;
* первичной обработки и определения качества;
* производства молочной продукции;
* упаковки;
* утилизации отходов производства;
* мойки / дезинфекции.

1. **Производственные помещения и оборудование**
   1. Планировка и 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»). Перечислить все отделения (участки) завода. Наличие закрытого помещения для приемки молока / молочного сырья:
      1. Гигиенические условия в цехах - достаточный размер помещений, разграничение чистых и грязных секторов, исключение загрязнения молокопродуктов и перекрестной контаминации, исключение противопотоков и перекрещивания технологических процессов. Отсутствие непосредственного доступа (входа) из производственных цехов к туалетам и/или сточным канавам. Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава I п.п. 3, 4](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1_3_4)
      2. Выполнение требований Регламента EC 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»
         * конструкция, материалы и состояние полов, стен, потолков, окон, дверей и иных поверхностей - легкость их мытья и дезинфекции, уменьшение конденсации, исключение скопления грязи, роста плесени, осыпания, появления или проникновения пыли, частиц и иных загрязнений
         * освещение, вентиляция и кондиционирование воздуха (наличие, описание, состояние гигиены на момент проверки). Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава I п.п. 5, 6, 7](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1_5)
         * 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
      3. 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](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл1_9)). Изолированное размещение гардеробных для верхней / домашней одежды от мест хранения рабочей / санитарной одежды. Достаточное количество раздевалок для персонала. Содержание раздевалок (чистота, санитария, качество освещения и вентиляции)
      4. Поддержание чистоты и рабочего состояния туалетных комнат. Оснащение туалетных комнат кранами, обслуживаемыми бесконтактным способом. Наличие моющих средств без запаха и дезинфицирующих средств; наличие одноразовых полотенец. Наличие в туалетных комнатах наглядной информации (табличек) с требованием об обязательном мытье рук после посещения туалета
   2. Размещение и состояние технологического оборудования в производственных помещениях. Выполнение требований Регламента ЕС [852/2004 Приложение II Глава V](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл5) «Требования к оборудованию»:

Все изделия и оборудование, контактирующие с пищевыми продуктами, по определенным программам с определенной частотой (сроками)

* + - подвергаются качественной уборке и дезинфекции (в установленных точках),
    - изготовлены из разрешенных материалов,
    - содержатся в исправном и надлежащем состоянии (в т.ч. без признаков коррозии).
  1. Организация и проведение мероприятий по мойке, дезинфекции, дератизации и дезинсекции (Регламент EC 852/2004 Приложение II Глава IX «Положения, применяемые к пищевым продуктам» [пункт 4](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл9_4)). Наличие подтверждающей документации; в том числе:
     + программа контроля над вредителями – грызуны / насекомые;
     + программа чистки и дезинфекции, включая транспортные средства;
     + порядок предварительных гигиенических проверок:

1. **Водоснабжение на производстве и качество воды**[[7]](#footnote-7)
   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 |

* + 1. При наличии собственных скважин –
* 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. Использование в производстве технической воды: |  |  |  |

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

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

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

* 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. **Технологические процессы**
   1. Существующая система транспортировки молока / молокосырья / пищевых продуктов:
      1. Транспортные средства, используемые для доставки молока / молокосырья и транспортирования пищевых продуктов. Техническое оборудование данного транспорта, исключающее загрязнение наливных / иных видов пищевых продуктов и обеспечивающее поддержание необходимых температурных режимов. Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава IV](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл4):
      2. Контроль температурных режимов молока / молокосырья в хозяйствах-поставщиках (сборных пунктах) перед транспортировкой, при транспортировке и при приемке молока / молокосырья на предприятие (Регламент ЕС [853/2004 Приложение III Раздел IX Глава I Часть IIB п.2, 3, 4](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч9_гл1_II_B_2_3_4)).Контроль наличия пломбы при открывании цистерны:
      3. Порядок проведения дезинфекционно-промывочных мероприятий автомолцистерн, документальное подтверждение проведения таких мероприятий и контроля их эффективности:
   2. Порядок приемки и контроля качества молокосырья, поступающего на предприятие (Регламент (EC) Европейского Парламента и Совета 853/2004):
      1. Перечень сопроводительных документов, по которым осуществляются поставки на предприятие сырого молока и других видов сырья:
      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. Документальное подтверждение (государственной ветеринарной службой / ответственными должностными лицами предприятия) безопасности сырого молока. Выполнение требований ЕС, в том числе Регламента 853/2004 Приложение III Раздел IX [Глава I](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч9_гл1) «Сырое молоко – основное производство» с учетом поправок Регламента ЕС [2074/2005 Приложение VII п.2 (d) (i)](Нормативные%20документы/2074_2005.doc#Поправки_по_молокуI):
     1. в отношении благополучия территорий хозяйств-поставщиков и здоровья лактирующих коров стада в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний
     2. в отношении выполнения запрета на использование молока, полученного в течение пяти дней перед отелом и в течение первых семи дней после дня отела животных, а также молока, полученного от больных, находящихся на карантине и/или подвергшихся лечению животных и в период вывода остатков лекарственных средств из организма
     3. в отношении режимов предварительной термической обработки (температура, период проведения) сырого молока
     4. в отношении выполнения условий хранения сырого молока до начала его обработки
     5. в отношении порядка утилизации сырого молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности
     6. в отношении организации промывки и дезинфекции фильтрующих материалов (фильтров) при приемке молочного сырья (при периодической приемке – после каждого перерыва, при приемке от отдельных поставщиков – после каждого сдатчика, при непрерывной приемке – не реже 1 раза в смену)
  2. Организация производственного процесса:
     1. Краткое описание производственных линий / производственного потока по каждому продукту (при наличии нескольких – отдельными подпунктами в данном пункте по каждой линии / потоку):
     2. Применяемые на предприятии процессы обработки молока (сепарация, гомогенизация, термизация, пастеризация, стерилизация, созревание, топление, сушка, сублимация и др.):
     3. Выполнение Регламента ЕС 853/2004 [Приложение III Раздел IX Глава II](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч9_гл2) «Требования, касающиеся молочных продуктов» с учетом поправок Регламента ЕС [2074/2005 Приложение VII п.2 (d) (ii)](Нормативные%20документы/2074_2005.doc#Поправки_по_молокуII), Регламента ЕС [852/2004 Приложение II Глава XI](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл11).Приборный контроль процессов тепловой обработки, порядок регистрации показателей:
     4. 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):
  3. Производство заквасок и пробиотических культур
     1. Помещение, в котором осуществляется приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов, удовлетворяет условиям обеспечения безопасности заквасок, пробиотических микроорганизмов, процессов их производства - размещено в одном здании с производственными помещениями, но изолированно от них (при входе оборудован тамбур для смены санитарной одежды и дезинфекционный коврик)
     2. Обеспечение гигиенической чистоты помещения для производства заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов – наличие эффективной системы очистки и обработки воздуха, наличие бактерицидных ламп или других приспособлений для обеззараживания, запрет на вход в заквасочное отделение посторонних лиц
     3. Выполнение / контроль выполнения необходимых требований для тары и инвентаря заквасочного отделения– маркировка, мойка, дезинфекция, стерилизация, условия хранения и сроки годности к использованию простерилизованной тары / инвентаря
     4. Порядок оформления документации на каждую партию закваски (удостоверения о качестве и безопасности). Контроль недопущения использования закваски с истекшим сроком годности или не соответствующей критериям безопасности
     5. Приготовление пересадочной и производственной закваски, а также внесение ее в молоко для приготовления продукта осуществляют специально выделенные ответственные лица, прошедшие соответствующее обучение
  4. Мойка и дезинфекция оборудования и производственных помещений
     1. Порядок определения перечня объектов (производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары и транспортных средств), включаемых в программу по поддержанию чистоты (мойки) и дезинфекции на предприятии

Практическая реализация программы

* + 1. Периодичность проведения мойки и дезинфекции для различных объектов
    2. Наличие разрешения (сертификации) соответствующего компетентного органа о безопасности средств, используемых на предприятии для мойки и дезинфекции
    3. 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), [Глава II п.2](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл2_2) и [Глава IX п.3](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл9_3); Регламент ЕС [853/2004 Глава II Статья 3 п.2](Нормативные%20документы/853_2004.doc#Гл2_Ст3_п2):
    4. Обозначение чистящих и дезинфицирующих средств или емкостей, в которых они находятся, надписями, информирующими об их свойствах и концентрации. Маркировка и закрепление уборочного инвентаря за соответствующими производственными бытовками / производственными помещениями
  1. Фасовка, упаковка и обертывание пищевых продуктов. Применяемые материалы. Способы маркировки:

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 IX Глава III](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч9_гл3)«Индивидуальная и групповая упаковка», [Приложение III Раздел IX Глава IV](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч9_гл4) «Маркировка», [Приложение III Раздел IX Глава V](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч9_гл5) «Идентификационные знаки» – с учетом Регламента EC [852/2004 Приложение II Глава X](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл10_упаковка). Указать для всех технологических цепей / этапов и производства, существующих на предприятии

* 1. Организация системы отслеживаемости на всех производственных этапах: поступления сырья, 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. Соответствие сырого молока и молочных продуктов допустимым уровням:
     + - фармакологически активных веществ: ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и (или) профилактики его заболеваний (Регламент ЕС 37/2010 Приложение «Фармакологически активные вещества и их классификация относительно максимальных пределов остатков» [Таблица 1](Нормативные%20документы/37_2010.doc#Т1_разрешенные) «Разрешенные вещества» и [Таблица 2](Нормативные%20документы/37_2010.doc#Т2_запрещенные) «Запрещенные вещества»,
       - потенциально опасных веществ (Регламент ЕС [1881/2006 Приложение](Нормативные%20документы/1881_2006.doc#Приложение) «Максимальные уровни некоторых контаминантов в пищевых продуктах»),
       - микроорганизмов и соматических клеток (Регламент ЕС 2073/2005 с учетом поправок, внесенных Регламентом 1441/2007 – Приложение I «Микробиологические показатели для пищевых продуктов» [Глава 1](Нормативные%20документы/1441_2007.doc#Прил1_гл1), [Глава 2 п.2.2](Нормативные%20документы/1441_2007.doc#Прил1_гл2_п2_2_Молокопродукты).),
       - остатков или веществ, которые подлежат обнаружению (Директива 96/23/ЕС, [Приложение II](Нормативные%20документы/96_23.doc#приложение2)):
  3. Режимы хранения готовой продукции:
     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. Перечень и предназначение документов, выдаваемых на реализуемую предприятием продукцию:

1. **Организация официального и производственного контроля**
   1. Общие принципы существующего на предприятии официального контроля – плановость, периодичность, наименование контролирующих структур, объем проводимых мероприятий (с учетом информации, изложенной в п.1.8). Регламент ЕС 2017/625 (Статья 9, 148):
   2. Проведение систематического и регулярного аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов / программ производственного контроля:

|  |  |
| --- | --- |
| * официальным / компетентным органом |  |
| (Регламент ЕС 2017/625 Статья 14 п.d и [Статья](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_п5) 18 п.2d iii) |  |
|  |  |
| * предприятием |  |

* 1. Разработчик программы производственного контроля по безопасности выпускаемой продукции и дата начала действия программы на предприятии (линиях / потоках):
     1. Соответствие программы производственного контроля принципам системы самоконтроля предприятия НАССР (Регламент ЕС [852/2004 Статья 5](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст5_АРиККТ)):

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| * определение потенциальных рисков на всех этапах технологической цепочки |  |
|  |
|  |  |
| * выявление критических контрольных точек на всех этапах технологической цепочки |  |
|  |
|  |  |
| * определение допустимых значений параметров в критических контрольных точках |  |
|  |
|  |  |
| * проведение мониторинга критических контрольных точек |  |
|  |
|  |  |
| * разработка плана проведения корректирующих действий |  |
|  |
|  |  |
| * установление процедуры ведения соответствующих записей |  |
|  |
|  |  |
| * разработка процедуры проверки эффективности функционирования системы; ее практическое применение на производстве |  |
|  |
|  |  |

* + 1. Наличие в программе производственного контроля нижеследующих позиций. Документальное подтверждение выполнения программы по каждой (в том числе с участием представителей официального контроля):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | периодичность: | выпол-нение: |
| * контроль показателей качества и безопасности, признаки идентификации[[8]](#footnote-8): |  |  |
|  |  |
| ● сырья |  |  |
| ● заквасок / пробиотических микроорганизмов |  |  |
| ● готовой молочной продукции |  |  |
| ● вспомогательных материалов |  |  |
|  |  |  |
| * контроль условий хранения и перевозки сырья, компонентов, готовой продукции, сроков их годности |  |  |
|  |  |  |
| * контроль соблюдения технологических, ветеринарно-санитарных и гигиенических режимов производства |  |  |
|  |  |  |
| * порядок отзыва, доработки и переработки сырья и готовой молочной продукции (включая информацию п.1.9. настоящего Акта) |  |  |
|  |  |
|  |  |  |
| * меры по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлении процессов производства |  |  |
|  |  |  |
| * способы утилизации продуктов переработки молока, не соответствующих предъявляемым требованиям |  |  |
|  |  |  |
| * перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы производственного контроля, и существующий порядок обучения персонала требованиям НАССР |  |  |
|  | |
|  |  | |

* 1. Лабораторные учреждения, осуществляющие исследования, описанные в данном разделе Акта (отметить); их аккредитация, перечень исследований:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | (отметить) | | |  |
| * + 1. лаборатория предприятия |  |  |  |  |  |
|  | | | | |
| наличие аккредитации: | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |
|  | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| перечень проводимых исследований: | |  |  | | |
|  | |  |
|  | |  |  |  |  |

Выполнение обязательных для лаборатории условий:

* наличие отдельного бокса для проведения микробиологических исследований с помещением для надевания специальной одежды; оборудование бокса бактерицидными лампами
* ежедневная уборка бокса для проведения микробиологических исследований с использованием горячего мыльно-щелочного раствора; еженедельная дезинфекция помещения
* размещение автоклавов для стерилизации посуды и питательных сред в специальном изолированном помещении
* контроль сроков и условий хранения стерильной посуды и стерильных сред

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * + 1. частные лаборатории |  | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |
|  | | |  |  |  | название |
| наличие аккредитации: | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |
|  | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| перечень проводимых исследований: | | |  |  | | |
|  | | |  |
|  | | |  |  |  |  |
| * + 1. государственные лаборатории | |  |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |
|  | | |  |  |  | название и подчиненность |
| наличие аккредитации: | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |
|  | | |  |  |  | каким компетентным органом аккредитована |
| перечень проводимых исследований: | | |  |  | | |
|  | | |  |

* 1. 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. Методика и порядок (в т.ч. периодичность) контроля допустимого уровня микробиологических показателей, характеризующих эффективность (качество) мойки и дезинфекции помещений, оборудования, чистоты рук работников, и других (за исключением пунктов 4.4., 5.1.3., 5.3.6.):

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

Наличие результатов, подтверждающих недостаточность качества проведенных мероприятий, и принимаемые меры:

* 1. Контроль личной гигиены персонала:
     1. Установленный порядок медицинского осмотра сотрудников предприятия, включая лабораторные анализы:
     2. Ознакомление персонала с требованиями гигиены (документальное подтверждение);
     3. Организация и проведение контроля со стороны официальных/компетентных органов за соблюдением требований правил личной гигиены персоналом предприятия:

В процессе обследования предприятия комиссии были представлены для изучения документы согласно [приложения 1](#прил1).

**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.

**Перечень документов, представляемых 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 администрации предприятия о проведении обследования. [↑](#footnote-ref-2)
3. указать в конкретном периоде времени, применяемом при расчете технологами конкретного предприятия –   
   час, смена, сутки, неделя, месяц или иное [↑](#footnote-ref-3)
4. при необходимости указать по производственным линиям / производственным потокам [↑](#footnote-ref-4)
5. при необходимости допускается оформление данного пункта в виде отдельного приложения к настоящему Акту. [↑](#footnote-ref-5)
6. при наличии поставщиков из иностранных государств [↑](#footnote-ref-6)
7. при необходимости приложить план контроля качества воды [↑](#footnote-ref-7)
8. при необходимости допускается оформление в виде приложения к настоящему Акту с указанием объекта (сырье, готовая молочная продукция, и т.д.), конкретного показателя безопасности, периодичности его контроля и иное (согласно программы производственного контроля) [↑](#footnote-ref-8)