# А К Т обследования предприятия по производству мясных обработанных продуктов[[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 на соответствие основополагающим требованиям Европейского Союза, предъявляемым к предприятиям по производству мясных обработанных продуктов, 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. Используемое на предприятии сырье и методы его обработки (по классификации согласно Решения Комиссии [2007/777/ЕС (Приложение II Часть 4)](Нормативные%20документы/2007_777%20с%20изм.1162.doc#прил2_ч4). Соответствие применяемых методов Регламенту Комиссии (EU) [1162/2012 (Приложение I Часть 1 п.п.(2), (3))](Нормативные%20документы/1162_2012.doc#Прил1_ч1_п2):

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| вид сырья | | | | | | | | | | | отметить используемое  на предприятии | | | | | | | применяемый  метод обработки | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * домашний КРС или дикие парнокопытные, | | | | | | | | | |  | | | | |  |  |  |  | |
| выращенные на ферме (исключая свиней) | | | | | | | | | |  | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * домашние козы/овцы | | |  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * свиньи (домашние или дикие выращенные на ферме) | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * домашние непарнокопытные | | | | | |  | | | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * домашняя птица или дикая птица, выращенная на ферме | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| (исключая бескилевых) | | | |  | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * бескилевые, выращенные на ферме | | | | | | | | |  | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * домашние кролики и зайцы, выращенные на ферме | | | | | | | | | | | | |  | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * дикие парнокопытные за исключением свиней | | | | | | | | | | | |  | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * дикие свиньи | |  | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * дикие непарнокопытные | | | | |  | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * дикие зайцевые (кролики и зайцы) | | | | | | | |  | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * дикие птицы |  | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| * дикие наземные млекопитающие (исключая копытных, | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| непарнокопытных и зайцевых) | | | | | | |  | | | | | | | |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| вид деятельности | | | | | | | | | | (отметить) | | | проектная мощность | 20\_\_ год | 20\_\_ год |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Производство мясных изделий ВСЕГО: | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| (Регламент ЕС [853/2004 Приложение I п.7.1.](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил1_п7_1)) | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |
| из них: | | | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |
| , | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * консервы |  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| в т.ч. по признаку теплового воздействия: | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * стерилизованные | | | | |  | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * пастеризованные | | | | |  | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| в т.ч. по виду сырья: | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |
| * мясные | |  | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * мясорастительные | | | | | |  | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| в т.ч. по сроку хранения: | | | | | | | | | |  |  |  |  | | | | |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * длительного | | |  | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * ограниченного | | | |  | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * прочие обработанные продукты | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| (Регламент ЕС [852/2004 Статья 2 п.(O)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст2_O)) | | | | | | | | | | | |  |  | | | |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| в том числе: | | | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| * другое, в том числе продукты, подвергнутые неспецифической обработке (Решение Комиссии [2007/777/ЕС Приложение II часть 4 п.А](Нормативные%20документы/2007_777%20с%20изм.1162.doc#прил2_ч4_А)): | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Год постройки и пуска в эксплуатацию: | | | |  | | |  |  |
|  | | | | | | | | |
| * 1. Год последней реконструкции / капитального ремонта: | | | | |  | |  |  |
|  | | | | | | | | |
| * 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.6.5*](#п_6_5) *настоящего Акта* | |
|  | |
| * рабочего персонала в цехах / на участках (перечислить): |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  | |
|  |  |

* 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 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) |  |
|  |
|  |
|  |  |
| * 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) |  |
|  |
|  |  |
| * Директива Совета 2002/99/ЕС (устанавливающая ветеринарно-санитарные правила, регулирующие производство, переработку, распределение и внедрение продуктов животного происхождения для потребления человеком) |  |
|  |
|  |  |
| * 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) |  |
|  |
|  |  |
| * Решение Комиссии 2007/777/EC (вводящее ветеринарно-санитарные и санитарно-гигиенические условия и образцы сертификатов импорта мясной продукции, обработанных желудков, пузырей и кишок, предназначенных для употребления в пищу из третьих стран и отменяющее Решение 2005/432/EC) |  |
|  |
|  |
|  |  |
| * Имплементирующий Регламент Комиссии (EU) 1162/2012 (вносящий поправки в Решение 2007/777/ЕС и регламент (ЕС) 798/2008 в отношении включения России в списки третьих сран, из которых могут ввозится в Союз определенные виды мяса, мясные продукты и яйца) |  |
|  |

* 1. Сведения о проверках (плановых, внеплановых, обследованиях и др.) предприятия деятельности за последние 3 года с учетом положений Регламентов ЕС [882/2004 – п.(13) вводной части](Нормативные%20документы/882_2004.doc#ввод13) и [854/2004 (Статья 4)](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_принципы_контроля), [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. Данные о поставщиках сырья:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * количество поставщиков |  |  |  |
|  | | | |

* при поступлении сырья из других стран указать перечень стран-экспортеров   
  (в случае районирования территории страны-экспортера, указать код ИСО региона   
  в соответствии с Решениями Комиссии ЕС [206/2010 Приложение II часть 1](Нормативные%20документы/206_2010.doc#Прил2_ч1), [798/2008 Приложение I часть 1](Нормативные%20документы/798_2008%20с%20изм.1162.doc#Прил1), [119/2009 Приложение I часть 1](Нормативные%20документы/119_2009.doc#Прил1_ч1))**,** с отражением процентного соотношения в общем объеме поставок:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | % |  |  |  | % |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | % |  |  |  | % |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | % |  |  |  | % |

Организация на предприятии системы контроля за получением мясного сырья (мяса)   
с предприятий (мясокомбинаты, бойни), включенных в списки объектов, одобренных Европейским сообществом – см. Регламент ЕС [854/2004 (Статья 12 п.1)](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст12_п1) и сайт Евросоюза [*https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non\_eu\_listsPerCountry\_en.htm*](https://r.mail.yandex.net/urls/jCUCkBDjtmDQDGFH3utEWQ,1361456304/webgate.ec.europa.eu%2Fsanco%2Ftraces%2Foutput%2Fnon%5Feu%5FlistsPerCountry%5Fen%2Ehtm):

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. 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 завода (цеха) с холодильником для хранения запасов сырья (закрытая галерея, транспортные коридоры или иное):
2. **Водоснабжение на производстве и качество воды**
   1. Наличие актуализированных технологических схем забора воды, ее подготовки,   
      подачи и распределения на производственные участки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава VII](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл7_вода) «Водоснабжение»): |  |  |

* 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. 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 на предприятии автономных 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. Применение воды для охлаждения герметически закупоренных емкостей (Регламент ЕС 852/2004 [Статья 2 (L)](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Ст2_L) и [Приложение II Глава VII п.6.](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл7_вода_п6)) после тепловой обработки:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| − питьевая вода |  |  |  |
|  | |  |  |
| − непитьевая вода |  |  |  |

* 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](Нормативные%20документы/98_83.doc#параметры_прил1) – части А, В, С); 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. 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 и размораживания сырья, посолочное, кулинарно-варочное, стерилизационное, сортировочное, кладовые для вспомогательного сырья и материалов, моечная для инвентаря и тары, помещение для приготовления дезинфицирующих и моющих веществ 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 производственных помещений соответствующим количеством туалетов (без непосредственного выхода в помещения с пищевым сырьем и продуктами) и умывальников для рук, в т.ч. бесконтактного или педального типа для рабочих, имеющих непосредственный контакт с сырьем, ингредиентами, тарой (с подводкой холодной и горячей воды, 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 (в т.ч. оборудования), которые контактируют с пищевой продукцией, обеспечивают легкость их мытья и дезинфекции, уменьшение конденсации, а также исключают скопление грязи, рост плесени, осыпание, появление или проникновение пыли, частиц и иных загрязнений. Размещение и состояние технологического оборудования в производственных помещениях. 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):
   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 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, периодичность, способ, показатели:

1. **Технологические процессы**
   1. Существующая система доставки сырья и ингредиентов на предприятие (краткая информация):
   2. Транспорт(специализированный или приспособленный)*.*Выполнение требований Регламента ЕС [852/2004 (Приложение II Глава IV](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл4_транспорт) «Транспорт»):
   3. Классификация используемого мясного сырья в зависимости от его термического состояния в соответствии с [ГОСТ Р 52427-2005: Промышленность мясная. Продукты пищевые](Нормативные%20документы/ГОСТЫ_выписки.doc#МЯСО_терм) или с [ГОСТ 52313 – 2005: Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые](Нормативные%20документы/ГОСТЫ_выписки.doc#ПТИЦА_терм) (парное, остывшее, замороженное и т.д.):
   4. Перечень ингредиентов, используемых на предприятии для производства товаров:
   5. По каким сопроводительным документам, в том числе ветеринарным, поступают сырье и ингредиенты. Документальное подтверждение (спецификации, товаро-транспортные накладные и другие первичные документы учета) выполнения требований Регламента ЕС [853/2004 (Приложение III Раздел VI](Нормативные%20документы/853_2004.doc#прил3_ч6) «Мясные продукты»). Соответствие поступающего мясного сырья требованиям Директивы Совета [2002/99/ЕС (Глава 1 Статья 3 п.3)](Нормативные%20документы/2002_99.doc#Гл1_Ст3_п3):

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. Наличие практики приема на переработку ограниченно годного мяса (по ветеринарно-санитарным показателям). Порядок его приема и изолированного размещения, ветеринарные сопроводительные документы, источники поступления, порядок переработки такого сырья и система прослеживаемости до конечного продукта (товара). Соответствие обработок условно годного мясного сырья требованиям Директивы Совета 2002/99/ЕС ([Глава 1 Статья 4 п.1](Нормативные%20документы/2002_99.doc#Гл1_Ст4_п1) и [Приложение III](Нормативные%20документы/2002_99.doc#Прил3_МЯСО)) для устранения ветеринарно-санитарных рисков:
  2. Краткое описание производственных линий / производственного потока по каждому продукту (при наличии нескольких – отдельными подпунктами в данном пункте по каждой линии / потоку):
  3. Применяемые на производственных линиях / производственных потоках процессы обработка / переработка мяса и мясных продуктов:
  4. Выполнение требований Регламента ЕС [852/2004 (Приложение II, Глава IX](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Гл9_полож_пищ_прод) «Положения, применяющиеся к пищевым продуктам»). Поддержание соответствующим технологическим процессам температурно-влажностных режимов в помещениях по хранению и переработке мясного сырья и ингредиентов. Непрерывность цепи холодильного хранения для сырья, ингредиентов, промежуточных продуктов и конечных продуктов. Соблюдение принципа непересечения технологических потоков:
  5. 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):
  6. Упаковка; применяемые материалы (недопущение контаминации). Способы маркировки. Возможность маркировки идентификационной меткой в соответствии с требованиями 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), 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):

1. **Контроль**
   1. Выполнение требований Регламента ЕС [178/2002 (Статья 18](Нормативные%20документы/178_2002.doc#Ст18_Прослеживаемость) «Прослеживаемость»). Наличие и организация системы идентификации производимой продукции: от приема сырья и ингредиентов до выпуска с предприятия произведенного товара. Отслеживание мяса и ингредиентов из стран ЕС и с предприятий третьих стран, одобренных Европейским Сообществом:
   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.):
      1. мясного сырья при поступлении и промежуточных продуктов в течение технологических процессов (органолептические, физико-химические, микробиологические и другие показатели)
      2. ингредиентов (органолептические – цвет, запах, вкус, консистенция, примеси, вредители; металлопримеси и др.)
      3. тепловой обработки, в т.ч. стерилизации консервов (контролируемые показатели и их соответствие данным первичного учета – термограммы, журнал учета, графики и акты проверок стерилизаторов и др.). Регламент ЕС [852/2004 Приложение II Глава XI](Нормативные%20документы/852_2004.doc#Прил2_гл11)
      4. упаковочных материалов, в т.ч. жести (для консервов) / банок перед их фасовкой и укупоркой / процесса укупорки банок
      5. другие этапы производства
      6. конечного продукта (органолептические, физико-химические, микробиологические и др. показатели)

Соответствие микробиологических критериев требованиям Регламента ЕС 2073/2005 (с учетом поправок, внесенных Регламентом 1441/2007) – [Приложение I Главы 1, 2](Нормативные%20документы/1441_2007.doc#Прил1):

* 1. Система контроля температуры сырья и пищевых продуктов (с указанием всех конкретных контрольных точек/этапов – от приема сырья до выпуска мясных обработанных продуктов), документальная регистрация показаний. Установленные нормативные показатели температуры по перечисленным точкам. Оформляемая документация. Ответственные лица:
  2. Система контроля за температурным и влажностным режимом в охлаждаемых помещениях (размораживания сырья, разделки, обвалки и жиловки, кратковременного хранения сырья и пр.). Установленные нормативные показатели климатического режима для каждого помещения. Регистрация и оформляемая документация. Ответственные лица. Наличие разрывов температурной цепи для продукции, определение (установление) допустимых временных промежутков (согласно документации НАССР):
  3. Общие принципы существующего на предприятии государственного (официального) контроля (за исключением данных в [п.1.10.](#п_1_10) настоящего акта), в том числе указать регулярность и периодичность нахождения на производстве государственных ветеринарных специалистов (из [п.1.7](#п_1_7) настоящего Акта) и кратко изложить основные направления их деятельности. Регламент ЕС [854/2004 (Статья 4)](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_принципы_контроля):

Использование работников предприятия (из [п.1.6](#п_1_6) настоящего Акта) в качестве должностных лиц вспомогательных служб – Регламент ЕС 854/2004 (Приложение I Часть III [Глава I](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Прил1_ч3_гл1) и [Глава IV, раздел В](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Прил1_ч3_гл4_В)):

Указать объекты, показатели, частоту контроля, виды сырья и продукции, которые были подвергнуты контролю государственными органами (структурами) в течение последних 2-3 лет:

* 1. Лабораторные учреждения, осуществляющие исследования, описанные в п.п. [6.2.](#п_6_2) и [6.5.](#п_6_5) (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. 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 854/2004 Ст. 4 [п.3](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_п3) и [п.5](Нормативные%20документы/854_2004.doc#Ст4_п5)) |  |

* 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)):

**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)