

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВETERИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ
о служебной командировке
специалистов ветеринарных служб
государств-членов Таможенного союза во
Францию**

03 - 05.12.2014 г.

Москва, 2014 год

Содержание

Введение	3
Сведения об осуществлении ветеринарной сертификации подконтрольных ветеринарному надзору товаров при их экспорте.	
1. Законодательная база	3
2. Механизмы сертификации	3
2.1. Этапы сертификации (перечислить)	3
2.2. Контроль на разных этапах	3
2.3. Установленное время и сроки для каждого этапа	3
3. Лица уполномоченные осуществлять сертификацию	4
3.1. Лица уполномоченные осуществлять сертификацию от Центрального аппарата	4
3.2. Лица уполномоченные осуществлять сертификацию от территориальных управлений	4
3.3. Порядок допуска государственных ветеринарных инспекторов к сертификации подконтрольных ветеринарному надзору товаров при их экспорте	4
4. Фактическое исполнение и методы сведения и учета деятельности	4
5. Меры, принимаемые государственной ветеринарной службой, в случае нарушения порядка и законодательства в области сертификации	5
6. Инспекция предприятий	5
7. Выводы и предложения	8
Приложение	10

Введение

В соответствии с договорённостями, достигнутыми на переговорах 20.11.2014 в г. Москве, учитывая просьбу французской стороны в период с 3 по 5 декабря 2014 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с уполномоченными органами Республики Беларусь и Республики Казахстан проведена инспекция 3 предприятий Французской Республики по производству продукции животного происхождения.

Сведения об осуществлении ветеринарной сертификации подконтрольной ветеринарному надзору товаров при их экспорте

1. Законодательная база

Ветеринарная сертификация происходит согласно «пакету программ по гигиене» (европейский регламент 178/ 2002) и в частности по регламенту 882/2004, отвечающему за ветеринарный контроль.

2. Механизмы сертификации.

2.1. Этапы сертификации (перечислить).

До проведения сертификации: инспекция предприятий-производителей на всех этапах производства происходит согласно «пакету программ по гигиене» (европейские регламенты 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 183/2005), касающегося контроля продуктов питания животного происхождения и продуктов питания для животных.

Во время сертификации:

- анализ полученного запроса от бизнес-оператора,
- документальный контроль,
- инспекция на местах – физический контроль отгружаемой продукции.

2.2. Контроль на разных этапах

- Регулярная инспекция предприятий на протяжённости всей цепочки производства основана на анализе рисков.
- Со стороны госветслужбы Франции также возможно проведение непредвиденных проверок и отбор проб.
- Документальный контроль: проверка соответствия предприятия и его продукции требованиям, указанным в санитарном сертификате, в зависимости от результатов проверок на месте и взятых проб.
- Инспекция на месте – физический контроль: проверка происхождения и подлинности экспортируемых продуктов, условий хранения, количества и тд.

2.3. Установленное время и сроки для каждого этапа

Сроки регулярных инспекций варьируются в зависимости от размера предприятия. Инспекция на месте может длиться целый день.

Сертификация, документальный и физический контроль происходят в течение 48 рабочих часов, следующих за подачей заявки на отгрузку партий продукции.

3. Лица, уполномоченные осуществлять сертификацию

3.1. Лица, уполномоченные осуществлять сертификацию от Центрального аппарата

Исключительно официальные французские ветеринары, работающие на Французское государство, считаются ветеринарами-поручителями, имеющими право подписывать ветеринарные сертификаты на всей территории страны. Они были специально обучены для этой цели.

3.2. Лица, уполномоченный осуществлять сертификацию от территориальных управлений

Исключительно официальные французские ветеринары, работающие на Французское государство, считаются ветеринарами-поручителями, имеющими право подписывать ветеринарные сертификаты на всей территории страны. Они были специально обучены для этой цели.

3.3. Порядок допуска государственных ветеринарных инспекторов к сертификации подконтрольных ветеринарных надзору товаров при их экспорте

Ветеринарные доктора, работающие на Французское государство, получают специальное образование по проведению инспекции и сертификации от обучающих структур при Министерстве сельского хозяйства. Они обучены с момента вступления на должность, и в течение всей их карьеры проводятся курсы по повышению их квалификации.

4. Фактическое исполнение и методы сведения и учёта деятельности

Проверка основана на инспекции предприятий на протяжении всей производственной цепочки, инспекции проводятся регулярно и на основе анализов рисков. Продукция предприятий полностью соответствует регламентам, поскольку предприятия проконтролированы от поставщика до финальных этапов производства.

Контроль во время санитарной сертификации касается соответствия предприятия и его продукции требованиям, указанным в санитарном сертификате.

5. Меры, принимаемые государственной ветеринарной службой, в случае нарушения порядка и законодательства в области сертификации.

В случае нарушения, обнаруженного во время санитарной сертификации, официальные ветеринары могут применить различные действия:

- В любом случае при обнаружении любого нарушения: отказ в выдаче запрашиваемого санитарного сертификата.
- Если товар не соответствует нормам: арест/конфискация (уничтожение) продукции.
- Если есть несоответствия нормам в функционировании предприятия: временное приостановление всей санитарной сертификации, уголовная ответственность (наложение штрафных санкций) и/или административная ответственность (временный запрет на деятельность и даже закрытие предприятия в случае грубого нарушения).

Что касается субпродуктов, согласно протоколу, подписанному 20 ноября 2014 года между главами ветеринарных служб Франции и России, предприняты дополнительные меры, такие как: ужесточение контроля на предприятиях, систематическая пре-нотификация, пломбирование машин и дополнительное взятие проб для проведения анализов на 10 первых партиях, подготовленных к отправке.

6. Инспекция предприятий

Ветеринарная служба Франции предложила для инспекции 3 предприятия по убою крупного рогатого скота и производству субпродуктов.

В рамках инспекции специалисты Россельхознадзора оценили возможность компетентных органов Франции, а также проинспектированных предприятий обеспечить выполнение условий протокола, подписанного по итогам переговоров 20.11.2014.

Данный протокол включает в себя вопросы обеспечения пищевой и биологической безопасности при поставках из Французской Республики в Российскую Федерацию субпродуктов крупного рогатого скота и птицы, произведенных на предприятиях Французской Республики, включая обеспечение механизмов прослеживаемости при производстве субпродуктов и проведении достоверной ветеринарной сертификации при их экспорте в Российскую Федерацию.

В ходе инспекции установлено следующее:

1. Ветеринарной службой Франции разработан документ от 13.05.2009 № DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139, предписывающий порядок контрольно-надзорных мероприятий со стороны государственных ветеринарных инспекторов Франции за партиями продукции, предназначенными для экспорта в государства-члены Таможенного союза, однако данный документ

не включает актуальную информацию относительно показателей безопасности, предусмотренных ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 034/2013) в отношении продукции животного происхождения, в том числе субпродуктов, несмотря на то, что эти, а также другие нормативно-правовые акты Таможенного союза и Российской Федерации (в области ветеринарного надзора) переведены на французский язык и доведены до каждого из проинспектированных предприятий.

2. Ветеринарной службой Франции разработан документ, регламентирующий порядок осуществления предварительной нотификации, а также сертификации тримминга, мясной обрезки, мяса пищевода и мясокостных пищевых субпродуктов, предназначенных для экспорта в Российскую Федерацию, однако не разработан аналогичный документ для субпродуктов говяжьих.

3. Ветеринарной службой Франции не проводились обучения государственных ветеринарных инспекторов Франции, уполномоченных осуществлять постоянный контроль за предприятиями, имеющими право на экспорт продукции в государства-члены Таможенного союза, а также осуществлять сертификацию продукции животного происхождения для экспорта, для ознакомления этих специалистов с требованиями Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 022./2011, 005/2011, 034/2013).

4. Проверки проинспектированных предприятий проводятся ветеринарной службой Франции на регулярной основе. В ходе проверки охватывается достаточное количество вопросов для возможности подтверждения соблюдения предприятиями ветеринарно-санитарных норм при производстве пищевой продукции. Однако, документальные подтверждения, свидетельствующие о том, что данные проверки проводились на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза отсутствуют. При этом, нарушения, выявленные в ходе инспекции специалистами Таможенного союза, не были указаны в актах проверок предприятий.

5. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, предприятиям и ветеринарной службе Франции необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований такой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации, в аккредитованных лабораториях с использованием аккредитованных методов.

6. На всех проинспектированных предприятиях система прослеживаемости при производстве субпродуктов в конечном итоге позволяет определить лишь дневную партию убоя.

При этом предприятия имеют дополнительную систему контроля выпускаемых субпродуктов говяжьих в отношении показателей безопасности, предусмотренных законодательством Таможенного союза, и, при условии доработки систем прослеживаемости, смогут обеспечить выполнение условий Протокола.

Тем не менее, аналогичные выводы не представляется возможным сделать в отношении предприятия, где поставщиками живых животных являются более 4000 ферм, при этом в год отбирается не более 70-80 проб. Кроме того, в ходе инспекции указанного предприятия выявлены несоответствия, которые свидетельствуют о непрозрачности работы системы прослеживаемости на разных этапах производства субпродуктов говяжьих (список выявленных нарушений прилагается).

Учитывая изложенное, приняты следующие решения:

1. Разрешены поставки субпродуктов говяжьих в Российскую Федерацию, 2 предприятиям.

Одновременно ветеринарная служба Франции проинформирована, что сертификация субпродуктов говяжьих указанных предприятий для экспорта в Российскую Федерацию и другие государства-члены Таможенного союза может осуществляться только при условии обеспечения выполнения условий Протокола от 20.11.2014 и после устранения выявленных нарушений, как предприятиями, так и ветеринарной службой Франции.

2. Сохранены временные ограничения в отношении поставок в Российскую Федерацию субпродуктов говяжьих предприятия, ввиду характера выявленных нарушений.

8. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложении №1.

Указанные нарушения свидетельствуют о необходимости дальнейшего усиления контроля со стороны ветеринарной службы Франции по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

2. Ветеринарной службой Франции разработан документ от 13.05.2009 № DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139, предписывающий порядок контрольно-надзорных мероприятий со стороны государственных ветеринарных инспекторов Франции за партиями продукции, предназначенными для экспорта в государства-члены Таможенного союза, однако данный документ не включает актуальную информацию относительно показателей безопасности, предусмотренных ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 034/2013) в отношении продукции животного происхождения, в том числе субпродуктов, несмотря на то, что эти, а также другие нормативно-правовые акты Таможенного

союза и Российской Федерации (в области ветеринарного надзора) переведены на французский язык и доведены до каждого из проинспектированных предприятий. В связи с этим Ветеринарной службе Франции в документе от 13.05.2009 № DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8139 необходимо учитывать действующую нормативно-правовую базу (нормативно-правовые акты в области пищевой безопасности) стран-импортеров, в частности государств-членов Таможенного союза, и обеспечить контроль за эффективностью работы системы по отслеживанию изменений в таких актах.

3. Ветеринарной службой Франции разработан документ, регламентирующий порядок осуществления предварительной нотификации, а также сертификации тримминга, мясной обреза, мяса пищевода и мясокостных пищевых субпродуктов, предназначенных для экспорта в Российскую Федерацию, однако не разработан аналогичный документ для субпродуктов говяжьих. В связи с этим Ветеринарной службе Франции необходимо разработать такой документ для субпродуктов говяжьих.

4. Ветеринарной службой Франции не проводились обучения государственных ветеринарных инспекторов Франции, уполномоченных осуществлять постоянный контроль за предприятиями, имеющими право на экспорт продукции в государства-члены Таможенного союза, а также осуществлять сертификацию продукции животного происхождения для экспорта, для ознакомления этих специалистов с требованиями Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 022/2011, 005/2011, 034/2013). В связи с этим, Ветеринарной службе Франции целесообразно способствовать проведению таких обучений и обеспечить контроль их эффективности.

5. Проверки проинспектированных предприятий проводятся ветеринарной службой Франции на регулярной основе. В ходе проверки охватывается достаточное количество вопросов для возможности подтверждения соблюдения предприятиями ветеринарно-санитарных норм при производстве пищевой продукции. Однако, документальные подтверждения, свидетельствующие о том, что данные проверки проводились на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза отсутствуют. При этом, нарушения, выявленные в ходе инспекции специалистами Таможенного союза, не были указаны в актах проверок предприятий. В связи с этим, ветеринарной службе Франции необходимо внедрить более четкий порядок проведения проверок предприятий Франции на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации и отражать результаты таких проверок и правовую основу (на выполнении каких нормативных актов осуществлялась проверка) в актах проверок. В актах проверок необходимо предусмотреть раздел, посвященный оценке наличия и исполнения на предприятиях документации Таможенного союза и Российской Федерации.

6. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, предприятиям и ветеринарной службе Франции необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований такой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации, в аккредитованных лабораториях с использованием аккредитованных методов.

Приложение 1
к предварительному отчету

Перечень основных нарушений, выявленных специалистами
Россельхознадзора в ходе инспекций предприятий Франции по производству
продукции животного происхождения

Предприятие
(убой, разделка и хранение мяса и субпродуктов говядины)

1. Ветеринарной службой Франции осуществляется ветеринарная сертификация продукции животного происхождения, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, на основе руководств, разработанных в 2012 году и требующих актуализации. Указанные руководства не включают в себя большое количество нормативно-правовых документов Таможенного союза, принятых после 2012 года (технических регламентов). Соответственно, не проведено обучение официальных ветеринарных врачей, осуществляющих сертификацию продукции, новым требованиям Таможенного союза.
2. Система прослеживаемости продукции не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства-поставщика убойных животных до отгрузки конечному потребителю. Эта система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии КРС, поступающей на убой:
 - персоналом предприятия ненадлежащим образом осуществляется процесс нанесения маркировочных этикеток на продукцию (и/или тару с продукцией), предназначенную для потребления в пищу людям. Отмечено на этапе навешивания печени, сердца и языков, а также на этапе сбора субпродуктов для обертывания и упаковки (в контейнере с сердцами указано печень),
 - не осуществляется контроль за эффективной мойкой ящиков, в которые собирается пищевая продукция, вследствие этого допускается наличие старых этикеток, что не позволяет достоверно идентифицировать такую продукцию (мясо с голов крупного рогатого скота),
 - не внедрена система цветовой идентификации тары, вследствие чего в тару одного и того же цвета собирается продукция, как предназначенная в пищу людям, так и не предназначенная для пищевых целей.
3. На участке удаления спинного мозга и распиловки ненадлежащим образом организовано удаление и сбор продуктов специфического риска, что не исключает распространение их по убойному цеху и контаминации оборудования и продукции.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза внутренних органов проводится не в полном объеме: не проводятся разрезы сердца 2 продольных и 2

поперечных, печени продольный разрез, не осуществляется осмотр портальных лимфоузлов.

5. В камере охлаждения субпродуктов отмечено совместное хранение субпродуктов, предназначенных в пищу людям и субпродуктов, предназначенных в корм животных.

6. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальной ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- помещения холодильных камер имеют дефекты пола, стен, что не позволяет провести качественную мойку и дезинфекцию,
- в холодильных камерах, предназначенных для быстрой заморозки субпродуктов и мясной обрезки, отмечено большое количество наледи на стенах и потолке;
- контейнеры для сбора отходов и брака стоят в непосредственной близости с конвейером (камера охлаждения субпродуктов);
- в экспедиции стены частично покрыты ржавым налетом;
- в процессе хранения нарушается целостность первичной и вторичной упаковки;
- в убойном цехе допускается контаминация на разных этапах производства;
- отмечена не удовлетворительная стерилизация пыли в убойном цехе;
- не проводится эффективный контроль за качеством первичной обработки субпродуктов, в ходе инспекции отмечены субпродукты, прошедшие первичную обработку (языки), и имеющие визуальные загрязнения.
- на предприятии для сбора SRM не используются контейнеры, хранение в которых, позволило бы свести к минимуму риск распространения продуктов SRM по цеху, что создает дополнительный риск загрязнения пищевой продукции.

7. В цехе отгрузки готовой продукции отмечен разрыв температурной цепи. Отмечено хранение замороженной готовой продукции неопределенное время в экспедиции с ее последующим переносом в камеру заморозки.

Предприятие (убой, разделка и хранение мяса и субпродуктов говядины)

1. Ветеринарной службой Франции осуществляется ветеринарная сертификация продукции животного происхождения, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, на основе руководств, разработанных в 2012 году и требующих актуализации. Указанные руководства не включают в себя большое количество нормативно правовых документов Таможенного союза, принятых после 2012 года (ТР ТС 021/2011, 034/2013). Соответственно не проведено обучение официальных ветеринарных врачей, осуществляющих сертификацию продукции, указанным новым требованиям Таможенного союза.

2. На предприятии имеются требования Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 034/2013) только на русском языке, однако обучение персонала указанным требованиям не проводилось. Акт последней проверки предприятия официальным компетентным органом Франции (от 26/11/2014) не содержит ссылок на нормативно-правовые акты Таможенного союза. Государственной ветеринарной службой проверки предприятия на соответствие требованиям Таможенного союза проведены формально (нарушений не выявлено).

3. Система прослеживаемости продукции не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до отгрузки конечному потребителю. Эта система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии КРС, поступающей на убой:

- не осуществляется контроль за эффективной мойкой ящиков, в которые собирается пищевая продукция, вследствие этого допускается наличие старых этикеток, что не позволяет достоверно идентифицировать такую продукцию (мясо с голов крупного рогатого скота),

- не внедрена система цветовой идентификации тары, вследствие чего в тару одного и того же цвета собирается продукция как предназначенная в пищу людям, так и не предназначенная для пищевых целей, а также продукция, идущая на утилизацию. Отмечено наличие в контейнере для сбора продуктов, предназначенных для пищевых целей, продуктов специфического риска категории 1,

- допускается хранение продукции не аттестованных предприятий в камере хранения готовой продукции, а также в производственных цехах и экспедиции, что не исключает попадание этой продукции в технологический процесс, в том числе в процесс производства продукции для Таможенного союза.

4. В морозильной камере допускается совместное хранение продукции с истекшим сроком годности, предназначенной для утилизации и продукции, предназначенной для отгрузки с последующим использованием в пищу людям.

5. Исследования готовой продукции проводятся в соответствии с требованиями ЕС, которые по ряду показателей отличаются от требований Таможенного союза.

6. На участке удаления спинного мозга и распиловки ненадлежащим образом организовано удаление и сбор продуктов специфического риска, что не исключает распространение их по убойному цеху и контаминации оборудования и продукции.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза внутренних органов проводится не в полном объеме:

- не осуществляется вскрытие подчелюстных лимфоузлов головы,

- не производится 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз и др.),

- печень крупного рогатого скота: не разрезаются и не осматриваются портальные лимфатические узлы и не делаются с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2-3 несквозных разрезом, не осуществляется осмотр портальных лимфоузлов,

- желудок (преджелудок): не разрезают лимфатические узлы.

- кишечник: не разрезают брыжеечные лимфатические узлы.

8. Отсутствие разделения цеха убоя животных на чистую и грязную зоны (свободное передвижение рабочего персонала);

9. В цехе первичной упаковки субпродуктов отмечено размещение емкости с моющим средством, предназначенным для мытья фартуков и перчаток персонала в непосредственной близости с неупакованными субпродуктами, что не исключает их контаминации.

10. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организации производственных процессов:

- помещения холодильных камер имеют дефекты пола, стен, что не позволит провести качественную мойку и дезинфекцию,

- в холодильных камерах, предназначенных для быстрой заморозки субпродуктов и мясной обреза, отмечено большое количество наледи на полу, стенах и потолке;

- контейнеры для сбора отходов и брака стоят в непосредственной близости с конвейером (камера охлаждения субпродуктов);

- в экспедиции стены частично покрыты ржавым налетом;

- в процессе хранения нарушается целостность первичной и вторичной упаковки;

- в убойном цехе допускается контаминация на разных этапах производства;

- на предприятии для сбора SRM не используются контейнеры, хранение в которых позволило бы свести к минимуму риск распространения продуктов SRM по цеху, что создает дополнительный риск загрязнения пищевой продукции.

11. Отмечено пересечение производственных процессов. В непосредственной близости с продукцией на выпуск находится линия, где проходят полутуши и четвертины КРС, предназначенные для обвалки. Первичная упаковка мясосырья проводится в цехе хранения упакованной готовой продукции. Эта упаковка проводится персоналом в перчатках, которые не дезинфицируются и не меняются.

12. В цехе отгрузки готовой продукции отмечен разрыв температурной цепи. Отмечено хранение замороженной готовой продукции неопределенное время в экспедиции с ее последующим переносом в камеру заморозки.

Предприятие

(убой, разделка мяса и субпродуктов говядины, производство готовой продукции)

1. Компетентными в области ветеринарного надзора и безопасности продукции животного происхождения органами Франции осуществляется ветеринарная сертификация продукции животного происхождения, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, на основе руководств, разработанных в 2012 году и требующих актуализации. Указанные руководства не включают в себя большое количество нормативно-правовых документов Таможенного союза, принятых после 2012 года (технических регламентов). Соответственно, не проведено обучение официальных ветеринарных врачей, осуществляющих сертификацию продукции, новым требованиям Таможенного союза.

2. На предприятии имеются требования Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 034/2013) на французском языке, однако обучение персонала указанным требованиям не проводилось.

3. Акт последней проверки предприятия официальным компетентным органом Франции (от 03/12/2014) не содержит ссылок на нормативно-правовые акты Таможенного союза. Государственной ветеринарной службой проверки предприятия на соответствие требованиям Таможенного союза проведены формально (нарушений не выявлено).

4. Система прослеживаемости продукции, не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до отгрузки конечному потребителю. Эта система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии КРС, поступающей на убой. Кроме того:

- не осуществляется контроль за эффективной мойкой ящиков, в которые собирается пищевая продукция, вследствие этого допускается наличие старых этикеток, что не позволяет достоверно идентифицировать такую продукцию (мясо с голов крупного рогатого скота),

- не внедрена система цветовой идентификации тары, вследствие чего в тару одного и того же цвета собирается продукция как предназначенная для потребления в пищу людям, так и не предназначенная для этих целей, а также идущая на утилизацию. Отмечено наличие субпродуктов, размещенных в не промаркированной таре.

5. На участке удаления спинного мозга и распиловки ненадлежащим образом организовано удаление и сбор продуктов специфического риска, что не исключает распространение их по убойному цеху и контаминации оборудования и продукции.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза внутренних органов проводится не в полном объеме:

- не осуществляется вскрытие подчелюстных лимфоузлов головы,
- не производится 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз и др.),
- печень крупного рогатого скота: не разрезаются и не осматриваются портальные лимфатические узлы и не делаются с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2-3 несквозных разрезов, не осуществляется осмотр портальных лимфоузлов,

- желудок (преджелудок): не разрезают лимфатические узлы,
- кишечник: не разрезают брыжеечные лимфатические узлы.

7. Отсутствует разделение цеха убоя животных на чистую и грязную зоны, что не исключает свободного передвижения рабочего персонала.

8. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организации производственных процессов:

- в убойном цехе допускается контаминация на разных этапах производства.