

Предварительный отчет

о проведении Россельхознадзором инспекции предприятий Германии по производству продукции животного происхождения, в том числе кишечного сырья, на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2012 год в период с 28 октября по 10 ноября 2012 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Таможенного союза проведена инспекция предприятий Германии по производству продукции животного происхождения, в том числе кишечного сырья, на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям и нормам Таможенного союза.

По согласованию с государственной ветеринарной службой Германии специалисты Россельхознадзора провели инспекцию 11 предприятий, из них:

- 3 предприятия по производству молочной продукции;
- 3 предприятия по производству кишечного сырья;
- 5 предприятий по переработке мяса и производству готовой продукции.

Кроме того специалисты Россельхознадзора ознакомились с организацией и проведением ветеринарного контроля на 2 фермах по производству сырого молока, а также системой лабораторного контроля за безопасностью производимой продукции в 4 лабораториях Баварии и Нижней Саксонии, из них 3 частных и 1 государственная.

По результатам анализа материалов, полученных в ходе совместной инспекции предприятий, отмечено, что на проинспектированных предприятиях отсутствует должный контроль за поступающим на переработку сырьем, процессами производства, хранения и отгрузки со стороны государственной ветеринарной службы ФРГ.

Отмечен формальный подход Федерального компетентного органа ФРГ к проверкам германских предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, так как ряд недостатков, выявленных при инспекции специалистами Россельхознадзора на проверенных предприятиях по производству продукции животного происхождения, не был указан в актах инспектирования предприятий госветслужбой Германии.

В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложении 1, 2.

Выводы и предложения

1. В связи с выявлением системных нарушений, указывающих на необоснованность предоставляемых гарантий Федеральным компетентным органом ФРГ, введены временные ограничения на ввоз в Российскую Федерацию продукции предприятий, подвергнутых инспекции:

- Предприятие (переработка свиного кишечного сырья);
- Предприятие (готовые мясные продукты);
- Предприятие (переработка свиного кишечного сырья, хранение);

- Предприятие (переработка свиного кишечного сырья, хранение);
- Предприятие (производство молочной продукции);
- Предприятие (производство молочной продукции);
- Предприятие (производство молочной продукции);
- Предприятие (готовые мясные продукты);
- Предприятие (готовые мясные продукты);
- Предприятие (готовые мясные продукты);
- Предприятие (готовые мясные продукты).

2. Указанные нарушения свидетельствуют о недостаточном контроле со стороны ветеринарной службы Федеративной Республики Германия по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Поставки кишечного сырья и готовой мясной продукции предприятий ФРГ в Российскую Федерацию могут осуществляться только при условии сопровождения каждой ввозимой партии письменной гарантией и записью в ветсертификате следующего содержания:

- для кишечного сырья:

«Экспортируемое в Российскую Федерацию кишечное сырье заготовлено исключительно на предприятиях ФРГ, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию, и не прошло обработку (калибровку)».

- для готовой мясной продукции:

«Экспортируемая в Российскую Федерацию готовая мясная продукция произведена из сырья, заготовленного исключительно на предприятиях ФРГ, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию».

Указанные гарантии должны быть заверены подписью и печатью ветеринарного врача ФРГ, оформившего ветсертификат.

4. Ветеринарной службе Германии необходимо принять меры по устранению нарушений законодательства Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе мероприятий, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию Таможенного союза.

5. Ветеринарной службе Германии необходимо организовать подготовку специалистов государственной ветеринарной службы для возможности эффективного контроля за выполнением требований Таможенного союза и Российской Федерации предприятиями, экспортирующими продукцию животного происхождения на территорию Таможенного союза.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора предприятий Германии по производству продукции животного происхождения.

1. Федеральный компетентный орган не обладает надзорными полномочиями, не имеет полномочий по принятию мер административного воздействия к компетентным органам федеральных земель, включая вопросы кадровой политики. Более того в большинстве случаев проверки предприятий ФРГ, поставляющих продукцию в Российскую Федерацию, с целью подтверждения обоснованности гарантий, проводятся даже не ветеринарными службами земель, а районов.

2. Представленные районными ветслужбами акты обследований предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Ветеринарные органы районов и земель по вопросам экспорта федеральным компетентным органом не проверяются. Проверки, как предприятий, так и ветврачей районов на соответствие предоставляемых гарантий требованиям Таможенного союза земельными компетентными органами в области ветеринарного надзора законодательно не определены и не проводятся.

4. Ввиду отсутствия должного контроля со стороны ветеринарных органов ФРГ, на всех проинспектированных предприятиях ФРГ по производству кишечных оболочек, готовой мясной и молочной продукции не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятия ФРГ указанных секторов были включены в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

5. Ветеринарными органами земель и районов ФРГ недостоверно сертифицируется продукция животного происхождения, предназначенная для экспорта в Российскую Федерацию. Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов на отправленные в РФ кишечное сырье и готовую мясную продукцию: указываются недостоверные номера (не полностью) и названия производителей продукции, указывается маркировка и дата выработки продукции, которая не соответствует фактическим данным, не указываются номера пломб. Документально не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля на предприятиях непосредственно при отгрузке продукции в Таможенный союз. При этом действия региональных служб ФРГ не контролируются Федеральным компетентным органом ФРГ.

6. Федеральным компетентным органом ФРГ не принимаются необходимые

меры по предупреждению дальнейших нарушений, выявляемых при документальном и физическом контроле на госгранице Российской Федерации. При этом в большинстве случаев информация о выявлении нарушений не доходит до конкретного предприятия производителя, а также ветеринарного врача, сертифицировавшего экспортируемую продукцию. Указанное свидетельствует о неэффективном взаимодействии между ветеринарными службами ФРГ разных уровней.

7. Кишечное сырье, которое впоследствии экспортируются в Российскую Федерацию, поступает от предприятий стран ЕС и третьих стран (в том числе Китая, Пакистана), не аттестованных на право экспорта продукции животного происхождения в Российскую Федерацию.

8. Сырье и готовая продукция, экспортируемая в Россию, не исследуются в полном объеме на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Национальные планы, разработанные Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г, не предусматривают исследования указанной продукции и сырья на показатели безопасности по ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного Союза: микробиологические, радиологические показатели, диоксины, антибиотики (бацитрацин), бензапирен (в готовой мясной продукции).

9. Не представлено документальное подтверждение осуществления Инспекционной службой ЕС Бюро по продовольствию и ветеринарии (FVO) проверки цепочки сертификации продукции животного происхождения предприятий ФРГ, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, в нарушение условий Меморандума и ветеринарных сертификатов, парафированных Гендиректоратом ЕК по здравоохранению и защите потребителей и Россельхознадзором.

10. Специалисты предприятий и государственной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

11. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующих служб предприятий за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- в камерах хранения выявлена готовая продукция (свиная черева в посолочном растворе), имеющая двойную маркировку (данного предприятия и маркировку предприятий Китая, Нидерландов);
- система маркировки тары на предприятиях не позволяет четко идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;
- имеет место пересечение потоков сырья, готовой продукции и отходов производства;
- мойка оборотной и внутрицеховой тары осуществляется в

производственном цехе, что не исключает контаминацию готовой продукции остатками моющих средств;

- отсутствует надлежащий контроль соблюдения персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

Не рекомендованы**Предприятие**

(переработка свиного кишечного сырья, хранение)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные районной ветслужбой акты обследования предприятия на соответствие требованиям ЕС не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. Не проводилась проверка предприятия на соответствие требованиям Таможенного союза.

4. Кишечное сырье, экспортируемое в Россию, не исследуется на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Национальные планы, разработанные Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г. не предусматривает исследования указанной продукции и сырья на показатели безопасности по ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

5. На предприятие поступает кишечное сырье с предприятий по убою свиней, не аттестованных на право экспорта в государства-члены Таможенного союза, при этом отсутствует система идентификации при производстве кишечных оболочек, что не позволяет провести прослеживаемость от сырья до готовой продукции и не исключает возможности осуществления экспорта в государства-члены Таможенного союза сырья выработанного с предприятий, не имеющих права экспорта на территорию Таможенного союза.

6. В ходе инспекции установлен факт приобретения кишечного сырья производства предприятий Испании, Франции, Великобритании, Польши с дальнейшей отправкой его для доработки в Китай, и последующей поставкой на территорию Таможенного союза в качестве продукции инспектируемого

предприятия, что является нарушением пункта 4.1 Ветеринарного сертификата на экспортируемые из Европейского союза в Российскую Федерацию кишечные оболочки животных.

7. Кишечное сырье, поступающее на предприятие для хранения и переработки, не сопровождается ветеринарными сопроводительными документами. Документы на входящее сырье поступают от поставщика кишечного сырья в виде накладной с указанием количества свиней, от которых получено кишечное сырье и количество сырья в килограммах. Входящие документы на некоторые партии сырья представлены не в полном объеме.

8. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- в камерах хранения выявлена готовая продукция (свиная черева в посолочном растворе), имеющая двойную маркировку (данного предприятия и маркировку предприятия Китая);
- выявлено наличие перемаркированного кишечного сырья;
- отсутствует контроль за температурно-влажностным режимом в холодильной камере для хранения готовой продукции;
- отсутствует надлежащий контроль соблюдения персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами;
- состояние камер для хранения неудовлетворительное, имеются участки коррозии металла на оборудовании и стенах, щели в полах и стенах.

Предприятие

(готовые мясные продукты)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные районной ветслужбой акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

4. Сырье и готовая продукция, экспортируемая в Россию, не исследуются в полном объеме на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Национальные планы, разработанные Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г, не предусматривают исследования указанной продукции и сырья на показатели безопасности по ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного Союза: радиологические показатели, диоксины, антибиотики.

5. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- допускается хранение обезличенной продукции и продукции с истекшими сроками годности;
- в камерах хранения замороженной мясной продукции допускается хранение готовой продукции на полу, без поддонов и с нарушенной целостностью упаковки;
- в производственных цехах и камерах хранения наблюдаются участки коррозии металла.

Предприятие

(переработка свиного кишечного сырья, хранение)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные районной ветслужбой акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Кишечное сырье, экспортируемое в Россию, не исследуется в полном объеме на показатели безопасности (радионуклиды), предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Национальные планы, разработанные Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г, не предусматривают исследования указанной продукции и сырья на показатели

безопасности по ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного Союза.

4. На предприятие поступает кишечное сырье с предприятий по убою свиней, не аттестованных на право экспорта в государства-члены Таможенного союза, при этом отсутствует система идентификации при производстве кишечных оболочек, что не позволяет провести прослеживаемость от сырья до готовой продукции и не исключает возможности осуществления экспорта в государства-члены Таможенного союза сырья выработанного с предприятий, не имеющих права экспорта на территорию Таможенного союза.

5. Установлен факт предоставления предприятием недостоверной информации о проведении лабораторных исследований на показатели безопасности, установленные требованиями Таможенного союза (бацитрацин, левомицетин) при отправке кишечных оболочек на территорию РФ.

6. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- в камерах хранения выявлена готовая продукция (свиная черева в посолочном растворе) имеющая двойную маркировку (данного предприятия и маркировку предприятий Бразилии, Нидерландов);

- система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать продукцию;

- в камере хранения допускается совместное хранение готовой продукции и кишечных оболочек без маркировки;

- в камерах хранения отмечено нарушение температурно-влажностных режимов;

- в производственных цехах и камерах хранения наблюдаются участки коррозии металла;

- тара для кишечного сырья имеет механические повреждения.

Предприятие

(переработка свиного кишечного сырья, хранение)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные районной ветслужбой акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Специалисты предприятия и государственной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

4. Сырье и готовая продукция, экспортируемая в Россию, не исследуются в полном объеме на показатели безопасности (радионуклиды, антибиотики, токсичные элементы), предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Национальные планы, разработанные Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г, не предусматривают исследования указанной продукции и сырья на показатели безопасности по ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного Союза.

5. На предприятие поступает кишечное сырье с предприятий по убою свиней, не аттестованных на право экспорта в государства-члены Таможенного союза, при этом отсутствует система идентификации при производстве кишечных оболочек, что не позволяет провести прослеживаемость от сырья до готовой продукции и не исключает возможности осуществления экспорта в государства-члены Таможенного союза сырья выработанного с предприятий, не имеющих права экспорта на территорию Таможенного союза.

6. При выборочной проверке номеров идентификации бочек с кишечным сырьем посредством электронной системы идентификации разработанной предприятием не удалось в полном объеме проследить движение и идентифицировать хранящиеся на складе бочки с кишечным сырьем, что свидетельствует о не эффективности данной системы.

7. Ветеринарным органом земли и района ФРГ недостоверно сертифицируется продукция животного происхождения, предназначенная для экспорта в Российскую Федерацию. Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов – номер предприятия не вносится полностью, неверно указан вес отправленной продукции.

8. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;

- в холодильной камере допускается хранение продукции с нечитаемой маркировкой, обезличенной продукции, готовой продукции (свиная черева в посолочном растворе) имеющей двойную маркировку;

- в камерах хранения допускается хранение готовой продукции на полу, без поддонов, отмечено наличие посторонних запахов;

- в камере хранения кишечного сырья не соблюдены отступы от стен и проходы между штабелями, в связи с этим не имеется возможности входа в

камеру и осмотра сырья;

- в камерах хранения отмечено нарушение температурно-влажностных режимов;

- тара для кишечного сырья имеет механические повреждения, хранятся без крышек, загрязненные;

- в производственных цехах и камерах хранения наблюдаются участки коррозии металла, выбоины, сколы штукатурки;

- отсутствует отдельное помещение для хранения дезинфекционных средств.

Предприятие

(производство молочной продукции)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Сырье и готовая продукция, экспортируемая в Россию, не исследуются в полном объеме на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

4. Количество исследований по показателям безопасности готовой продукции на соответствие требованиям Таможенного союза является недостаточным, что обусловлено отсутствием при значительном количестве поставщиков системы контроля указанных показателей в исходном сырье.

5. Допускается использование экспресс-тестов, чувствительность которых не соответствует требованиям Таможенного союза.

6. На момент приема молока информация о его температуре отсутствует, указанная информация предоставляется только на следующий день, когда молоко переработано.

7. Не проводится мойка автомолцистерн после каждого слива сырого молока.

8. Лаборатории, находящиеся на предприятии не имеют аккредитации.

9. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- отсутствует маркировка на емкостях для сбора продукции третей

категории;

- не осуществляется пломбирование автомолцистерн;
- не соблюдаются режимы поточности и стерильности в микробиологической лаборатории, прием материалов для исследования и отобранного материала осуществляется через одни двери;
- используется один автоклав для обеззараживания отобранного материала и стерилизации питательных сред;
- часть используемого в лаборатории оборудования не имеет подтверждение поверки;
- в производственной лаборатории приготовление питательных сред, пробоподготовка и прием материала осуществляется в одном помещении;
- отсутствует надлежащий контроль соблюдения персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами, а также правил гигиены при физическом контакте с готовой продукцией.

Предприятие

(производство молочной продукции)

1. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- не осуществляется пломбирование автомолцистерн;
- не проводится мойка автомолцистерн после каждого слива сырого молока;
- при приемке молока обработка крышек автомолцистерн при открытии не проводится;
- система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;
- на момент приемки сырого молока на предприятии отсутствует информация о его температуре;
- в лаборатории не соблюдаются принципы поточности и стерильности;
- в микробиологической лаборатории отсутствуют боксы с предбоксниками;
- в производственной лаборатории допускается хранение готовых питательных сред, растворов и реактивов без маркировки;
- используется один автоклав для обеззараживания отработанного материала и стерилизации;
- температура в холодильнике, где хранятся тест-системы контролируется 1 раз в неделю и на момент проверки составляла 8 градусов (условия хранения тест-системы от 0 до 7°C);
- в химическом отделе производственной лаборатории отсутствует вытяжной шкаф;
- не осуществляется своевременная поверка измерительных приборов;
- отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении

между чистыми и грязными зонами.

2. Количество исследований по показателям безопасности готовой продукции на соответствие требованиям Таможенного союза является недостаточным, что обусловлено отсутствием при значительном количестве поставщиков системы контроля указанных показателей в исходном сырье.

Предприятие (производство молочной продукции)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Разрешающая способность экспресс-тестов на показатели безопасности сырого молока не позволяют определить количество вредных веществ, что не соответствует требованиям Таможенного союза.

4. Количество исследований по показателям безопасности готовой продукции на соответствие требованиям Таможенного союза является недостаточным, что обусловлено отсутствием при значительном количестве поставщиков системы контроля указанных показателей в исходном сырье.

5. Отсутствует информация о температуре сырого молока при его приемке на предприятии.

6. Не осуществляется пломбирование автомолцистерн.

7. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- не проводится мойка автомолцистерн после каждого слива молока, она осуществляется один раз в день;

- в микробиологической лаборатории предприятия не соблюдается поточность;

- для стерилизации питательных сред и обеззараживания отработанного материала используется один автоклав;

- в лаборатории микробиологии отсутствует бокс с предбоксником;

- приготовление питательных сред, пробоподготовка и прием материала осуществляется в одном помещении.

Предприятие (готовые мясные продукты)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Ветеринарная служба Германии 18 октября 2012 года провела проверку предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и в связи с выявленными нарушениями приостановила выдачу экспортных сертификатов, о чем не проинформировала Россельхознадзор.

3. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

4. Ветеринарным органом земли и района ФРГ недостоверно сертифицируется продукция животного происхождения, предназначенная для экспорта в Российскую Федерацию.

5. Для выработки готовой продукции, которая впоследствии экспортируется в Российскую Федерацию, используется сырьё предприятий стран ЕС, не аттестованных на право экспорта продукции животного происхождения в Российскую Федерацию.

6. Сырьё и готовая продукция, экспортируемая в Россию, не исследуются в полном объёме на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Входной контроль, поступающего мяса и мясопродуктов (мясо птицы, свиная рулька) не осуществляется.

Контроль готовой продукции в рамках национального плана, разработанного Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г. и многолетнего плана не осуществляется, так как предприятие не включено в данные планы в связи с низкой степенью риска. Количество образцов, отбираемых в рамках производственного плана также недостаточно для подтверждения безопасности производимой продукции. Так за 2012 год отобрано всего 8 проб на соли тяжелых металлов, пестицидов, ветеринарных препаратов.

7. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- в холодильной камере допускается совместное хранение готовой мясной продукции и овощепродукции;
- отсутствует отдельное помещение для посола продукции;
- рассол, используемый для посола не имеет сроков годности;
- система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;
- мойка и хранение чистой тары осуществляется на полу, без поддонов;
- имеет место пересечение потоков сырья, готовой продукции и отходов производства;
- отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

Предприятие

(готовые мясные продукты)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Сырье и готовая продукция, экспортируемая в Россию, не исследуются в полном объеме на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Национальные планы, разработанные Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г, не предусматривают исследования указанной продукции и сырья на показатели безопасности по ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного Союза: микробиологические, радиологические показатели, диоксины, антибиотики (бацитрацин), бензапирен (в готовой мясной продукции).

4. На предприятии выявлен факт перемаркировки продукции, изготовленной другим предприятием, при этом в качестве изготовителя указывается инспектируемое предприятие.

5. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- оттиск ветеринарного клейма на полутушах свиней не всегда четкий;
- допускается хранение сырья (говядины) с истекшими сроками годности;
- неудовлетворительное состояние холодильных и морозильных камер, имеются участки коррозии металла на оборудовании и стенах, щели в полах и стенах;
- маркировка готовой продукции осуществляется в момент отгрузки ее с предприятия с указанием даты упаковки, дата изготовления и сроки годности не указываются;
- в холодильных камерах допускается хранение обезличенной мясной продукции;
- хранение сырья осуществляется вместе с готовой продукцией в открытой таре, без даты выработки и сроков годности;
- допускается совместное хранение специй и химических средств, используемых для обработки металлических поверхностей от коррозии, вследствие чего не исключена возможность попадания химических средств в готовую продукцию.

Предприятие

(готовые мясные продукты)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- в морозильных камерах осуществляется совместное хранение мясного сырья, готовой продукции и замороженных овощей;
- осуществляется хранение обезличенного мясного сырья и готовой молочной продукции (сыр «Камамбер») с истекшими сроками годности;
- состояние камер для хранения готовой продукции неудовлетворительное, имеется наледь на потолке;
- не представлено документального подтверждения о проведении дезинфекции в камерах хранения готовой продукции;
- состояние помещений и оборудования по фасовке продукции и экспедиции неудовлетворительное;

- предприятием осуществляется перемаркировка собственной готовой мясной продукции с номером, а также готовых, колбасных изделий из других государств, например Италии и Дании;
- вспомогательные материалы (специи, соли) поступают в производственные цеха в упаковке, внесение вспомогательных материалов в куттер осуществляется непосредственно с первичной упаковки, что не исключает возможности попадания ее в продукцию;
- мойка оборотной и внутрицеховой тары осуществляется в производственном цехе, что не исключает контаминацию готовой продукции остатками моющих средств;
- имеет место пересечение потоков сырья, готовой продукции и отходов производства.

Предприятие

(готовые мясные продукты)

1. Отсутствует должный контроль со стороны ветеринарных органов ФРГ, на проинспектированном предприятии не обеспечивается выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

2. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Сырье и готовая продукция, экспортируемая в Россию, не исследуются на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации. Национальные планы, разработанные Федеральным ведомством защиты прав потребителей и безопасности пищевой продукции Федеративной Республики Германии (BVL) по контролю остатков вредных и запрещенных веществ в продукции животного происхождения на 2012 г, не предусматривают исследования указанной продукции и сырья на показатели безопасности по ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного Союза: микробиологические, радиологические показатели, диоксины, антибиотики (бацитрацин), бензапирен (в готовой мясной продукции).

4. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- допускается хранение готовой мясной продукции с нарушенной целостностью упаковки;
- не производится своевременная мойка и дезинфекция оборудования (один

раз в два дня);

- имеет место пересечение потоков мясного сырья, готовой мясной продукции и отходов производства;

- при загрузке мясного сырья и вспомогательных материалов в куттер не исключено попадание упаковочного материала;

- система маркировки тары на предприятии не позволяет четко идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;

- мойка оборотной и внутрицеховой тары осуществляется в производственном цехе, что не исключает контаминацию готовой продукции остатками моющих средств;

- не проводится мойка танков для хранения растительного масла после освобождения.