

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ
НАДЗОРУ**

**Окончательный отчет
о служебной командировке
специалистов Россельхознадзора
в Федеративную Республику Германия**

13.04.2015 - 24.04.2015

Москва 2015

Содержание

Введение3

1. Инспектирование предприятий	4
2. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Федеративной Республики Германия по производству говядины, говяжьих субпродуктов, разделке и упаковке говядины	4
3. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Федеративной Республики Германия по производству молочной продукции7	7
4. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции молочных ферм Федеративной Республики Германия	9
5. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Федеративной Республики Германия по производству продукции животного происхождения	11
6. Комментарии ветеринарной службы ФРГ к предварительному отчету	81
7. Выводы и предложения	81
8. Принятые решения	83

Введение

В период с 13 по 24 апреля 2015 года специалистами Россельхознадзора проведена инспекция 18 предприятий Федеративной Республики Германия (ФРГ) по производству продукции животного происхождения (9 молокоперерабатывающих предприятий, 9 мясоперерабатывающих предприятий), заинтересованных в экспорте своей продукции на территорию ЕАЭС.

Кроме этого, специалисты Россельхознадзора в ходе инспекции ознакомились с организацией и проведением ветеринарного контроля на 4 фермах, ознакомились с работой института оценки рисков.

1. Инспектирование предприятий

Согласно договоренности в программу инспекции были включены и проинспектированы 18 германских предприятий по производству продукции животного происхождения.

2. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Федеративной Республики Германия по производству говядины, говяжьих субпродуктов, разделке и упаковке говядины

1. В ФРГ проверки предприятий на предмет выполнения требований и норм Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и Российской Федерации проводятся в соответствии с «Инструкцией по проведению официальных проверок предприятий, экспортирующих пищевые продукты животного происхождения в Российскую Федерацию/Таможенный союз» от 15.07.2014 г. (далее – Инструкция). Данная Инструкция включает в себя требования при экспорте продукции животного происхождения в государства – члены Евразийского экономического союза.

Однако в ходе инспекции выявлены факты невыполнения положений Инструкции в части проведения официальных проверок предприятий, имеющих право экспорта продукции животного происхождения в страны Евразийского экономического союза. Проверки предприятий представителями земельных и районных ветеринарных служб на соответствие указанным требованиям проведены формально — в актах последних проверок не отражены нарушения и несоответствия, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции. По-прежнему отсутствует должный контроль со стороны компетентного органа ФРГ (районных и земельных ветеринарных служб) за соблюдением на проинспектированных предприятиях норм и требований Евразийского экономического союза.

Несмотря на результаты последних 2-х инспекций предприятий ФРГ, проведенных специалистами Россельхознадзора в мае и декабре 2013 г., большая часть системных нарушений до настоящего времени не устранена.

2. Система прослеживаемости продукции на проинспектированных предприятиях по убою КРС, не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до партии вырабатываемой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. На всех этапах производства говядины и субпродуктов выявлены многочисленные нарушения в прослеживаемости, а именно наличие не идентифицированной, обезличенной продукции.

3. Проинспектированные предприятия не имеют возможности обеспечить выполнение п. 3 Протокола о состоявшейся 16.01.2015 г. встрече

между представителями Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Российской Федерации (Россельхознадзор) и Управления «Защита животных, здоровье животных» Федерального министерства продовольствия и сельского хозяйства Федеративной Республики Германия от 26.01.2015 г. На всех проинспектированных предприятиях система прослеживаемости при производстве субпродуктов в конечном итоге позволяет определить лишь дневную партию убоя.

4. Учитывая значительное количество поставщиков животных для убоя, в том числе из других стран-членов ЕС, предприятиями не обеспечивается надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности представляемых ими гарантий в отношении соблюдения сроков выведения ветеринарных препаратов из организма животных. Предприятиям необходимо обеспечить репрезентативность выборки при отборе проб мясной продукции и говяжьих субпродуктов (исходя из анализа риска) для проведения соответствующих лабораторных исследований.

5. На многих проинспектированных предприятиях система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии, в связи с характером выявленных недостатков.

6. Характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС специалистами предприятий и государственных земельных и районных ветеринарных служб, отвечающих за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения.

7. На проинспектированных предприятиях отсутствовала часть нормативных документов ЕАЭС и Российской Федерации, отдельные документы имелись только на английском языке и отсутствовали на немецком языке, что усложняет процесс их изучения соответствующими специалистами предприятий, отвечающими за безопасность и качество выпускаемой продукции. Также отмечено, что ряд имеющихся документов не актуализирован. При проведении обучения государственных врачей и соответствующих специалистов предприятий не учитывались требования ТР ТС 022/2011, 029/2012, 005/2011.

8. В ходе инспекции установлено, что система производственного лабораторного контроля в лаборатории не позволяет обеспечить контроль за содержанием в выпускаемой продукции (говядина, субпродукты говяжьи) остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 021/2011. Исследования проводятся на соответствие требованиям ЕС (способность обнаружения 50 мкг/кг).

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятиях отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных.

10. На момент инспекции ветеринарными специалистами не проводилась ВСЭ внутренних органов - кишечного пакета. Кроме того, отмечено отсутствие на

линии ВСЭ внутренних органов (кишечного пакета) некоторых туш, что не позволяло провести ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме.

11. Оборудование места проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов не обеспечивает возможность ее полноценного проведения.

12. На разных этапах производства отмечена возможность контаминации пищевой продукции. Наиболее высокая степень риска установлена в убойном цехе (более подробно указано в нарушениях по конкретным предприятиям).

13. Не установлен контроль за соблюдением временных пределов нахождения субпродуктов в камерах охлаждения. В связи с отсутствием маркировочных этикеток не установлено время нахождения субпродуктов в указанном помещении. Контрольные замеры температуры внутри паренхимы выявили несоответствия установленным температурным режимам.

14. Отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны компетентного органа и соответствующей службы предприятий за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов (более подробно указано в нарушениях по конкретным предприятиям).

3. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Федеративной Республики Германия по производству молочной продукции

1. В ФРГ проверки предприятий на предмет выполнения требований и норм Евразийского экономического союза и Российской Федерации проводятся в соответствии с «Инструкцией по проведению официальных проверок предприятий, экспортирующих пищевые продукты животного происхождения в Российскую Федерацию/Таможенный союз» от 15.07.2014 г. (далее – Инструкция). Данная Инструкция включает в себя требования при экспорте продукции животного происхождения в государства – члены Евразийского экономического союза. Однако, в ходе инспекции выявлены факты невыполнения положений Инструкции в части проведения официальных проверок предприятий, имеющих право экспорта продукции животного происхождения в страны Евразийского экономического союза. Проверки предприятий представителями земельных и районных ветеринарных служб на соответствие указанным требованиям проведены формально — в актах последних проверок не отражены нарушения и несоответствия, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции. По-прежнему отсутствует должный контроль со стороны компетентного органа ФРГ (районных и земельных ветеринарных служб) за соблюдением на проинспектированных предприятиях норм и требований Евразийского экономического союза.

Несмотря на результаты последних 2-х инспекций предприятий ФРГ, проведенных специалистами Россельхознадзора в мае и декабре 2013 г., большая часть системных нарушений до настоящего времени не устранена.

Кроме того, отмечены факты выдачи положительных заключений о соответствии предприятий требованиям ЕАЭС при наличии не устраненных несоответствий указанным требованиям.

2. При производстве молочной продукции система идентификации не во всех случаях работает прозрачно. На 5-и проинспектированных предприятиях (70 % от числа проверенных) не обеспечивается прослеживаемость продукции на каждом этапе производства: установлены факты хранения предприятиями обезличенной готовой молочной продукции.

3. На большинстве проинспектированных предприятий система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии, в связи с характером выявленных недостатков (более подробно указано в нарушениях по конкретным предприятиям).

4. Характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС специалистами предприятий и государственных земельных и районных ветеринарных служб, отвечающих за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения.

5. На проинспектированных предприятиях отсутствовала часть нормативных документов Евразийского экономического союза и Российской Федерации, отдельные документы имелись только на английском языке и отсутствовали на немецком языке, что усложняет процесс их изучения соответствующими специалистами предприятий, отвечающими за безопасность и качество выпускаемой продукции. Также отмечено, что ряд имеющихся документов не актуализирован. При проведении обучения государственных врачей и соответствующих специалистов предприятий не учитывались требования ТР ТС 022/2011, 029/2012, 005/2011.

6. Специалистами предприятий и государственных земельных и районных ветеринарных служб, отвечающих за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, не анализируется эффективность проведения лабораторных исследований по показателям безопасности и их результаты, с учетом имеющегося количества поставщиков сырого молока. В связи с этим на проинспектированных предприятиях необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности предоставляемых ими гарантий по соблюдению сроков выведения ветеринарных препаратов из организма животных в соответствии с инструкциями по их применению, обеспечив репрезентативность выборки при отборе проб сырого молока для проведения соответствующих лабораторных исследований.

7. Входной контроль сырого молока на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы продолжает осуществляться тест-системами, чувствительность которых в ряде случаев не соответствует требованиям ЕАЭС. Кроме того некоторые исследования проводятся на соответствие требованиям ЕС (более подробно указано в нарушениях по конкретным предприятиям).

В некоторых случаях не проводятся исследования готовой молочной продукции на остаточное количество доксициклина.

В отдельных случаях исследования готовой молочной продукции, на остаточное количество антибиотиков тетрациклинового ряда в рамках производственного контроля не проводятся.

8. Не представлено документального подтверждения проведения исследований готовой молочной продукции во внешних аккредитованных лабораториях по микробиологическим и химико-токсикологическим показателям в 2014 - 2015 гг., в 2015 г. Так, данные предприятия не могут гарантировать качество и безопасность выпускаемой молочной продукции по указанным показателям.

9. Отмечено, что при проведении входного контроля в ряде случаев выявлялись превышения допустимых уровней содержания остаточных количеств антибиотиков в сыром молоке. В ходе инспекции представителями государственной ветеринарной службы не представлено документального подтверждения проведения расследований по установлению причин нахождения антибиотиков в сыром молоке, в частности по проверкам ферм-поставщиков сырого молока.

10. При посещении ферм – поставщиков сырого молока на проинспектированные предприятия, отмечены факты, указывающие на непрозрачность работы системы учета за получением и утилизацией молока от животных, которые подвергались лечению лекарственными средствами. Не проводится учет молока, полученного от больных животных и от животных после лечения. Не представлено подтверждения наличия на ферме адекватной системы утилизации сырого молока от животных, больных маститом, отсутствуют документы, подтверждающие утилизацию молока.

Выявлен факт получения молока для его последующей отправки на молокоперерабатывающее предприятие от животного, которому применялось лекарственное средство, без соблюдения сроков его выведения из организма.

11. Установлены многочисленные риски загрязнения вырабатываемой продукции как микробиологическими, так и механическими контаминантами (более подробно указано в нарушениях по конкретным предприятиям).

12. Отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны компетентного органа и соответствующей службы предприятий за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов (более подробно указано в нарушениях по конкретным предприятиям).

4. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции молочных ферм Федеративной Республики Германия

1. Персонал ферм, а также представители государственной ветеринарной службы, отвечающие за контроль ферм, не ознакомлены с требованиями ЕАЭС. У персонала отсутствует представление о ЕАЭС.

2. Отправка молока с ферм на предприятия осуществляется в не опломбированных молочных цистернах.

3. Учет использования лекарственных средств, применяемых для лечения животных ведется не на всех посещенных фермах, в связи с чем не исключен риск попадания остаточных количеств вредных веществ в получаемое молоко и мясо от этих животных. Грубо нарушены требования национального законодательства ФРГ в организации работы владельца животных по учету использования ветеринарных препаратов на фермах ст. 2 предписания от 20 декабря 2006 г.

Не проводится учет молока, полученного от больных животных и животных после лечения. Животному с ушной биркой № 163 в период с 08.04.2015 г. по 11.04.2015 г. применялось антибактериальное средство, срок выведения которого составляет 6 дней после последнего применения препарата. Согласно электронной системе учета приемки молока, от данного животного 13.04.2015 г. было получено 16.32 л., а 11.04.2015 г. – 11.34 л. молока, поступившего по общему трубопроводу в молочный танк.

Отсутствует информация по ежедневному учету принятого молока от каждой головы скота. Не представлено подтверждения наличия на фермах адекватной системы утилизации сырого молока от животных больных маститом, отсутствуют документы, подтверждающие утилизацию молока.

4. Не оборудованы помещения для изоляции больных животных.

5. Контроль за прохождением работниками ферм медицинского обследования не эффективен.

6. Отсутствуют документы по учету температурного режима хранения и транспортировки сырого молока.

7. Не проводится контроль качества проведенной дезинфекции доильного оборудования.

8. Допускается отправка сырого молока, полученного от животных на 5 сутки после дня отела, для его последующей переработки на молокоперерабатывающем предприятии.

9. Сырое молоко отправляется на предприятие без сопроводительных документов, подтверждающих эпизоотическое благополучие местности происхождения молока.

10. Емкости для сбора молозива не содержат маркировки.

11. Допускаются нарушения в помещении, предназначенном для охлаждения и хранения молока:

- окна в производственных помещениях не защищены сетками, что может способствовать проникновению насекомых.

- выявлено хранение дезинфицирующих средств в непосредственной близости с танками для охлаждения молока.

12. Не на всех посещенных фермах соблюдается порядок обращения с лекарственными веществами и инструментами. Например, на одной из ферм

вшкафчиках допускается хранение загрязненных, использованных шприцев вместе с лекарственными средствами. Допускается хранение лекарственных средств с истекшим сроком годности.

13. На ряде посещенных ферм фермах исследование животных на мастит проводится не регулярно.

14. Не на всех посещенных фермах хранение кормов осуществляется должным образом. Например, на одной из посещенных ферм складские помещения по хранению кормов для животных должным образом не защищены от проникновения синантропной птицы, грызунов и насекомых. Корма складываются на полу.

15. Не на всех посещенных фермах имеется санпропускник. Напрмер, на одной из посещенных ферм санитарный пропускник отсутствует.

16. Не на всех посещенных фермах территория огорожена. Например, на одной из посещенных ферм территория не огорожена, возможен доступ диких и домашних животных.

17. Отсутствуют дезбарьеры при въезде и выезде с ферм.

5. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Федеративной Республики Германия по производству продукции животного происхождения

1. Предприятие

(производство молочной продукции (полутвердые сыры - Тильзитер, Моцарелла, Гауда, Кальята, Баски))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 021/2011 – не полная версия; ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012 – отсутствуют).

При этом при проведении обучения государственных ветеринарных врачей, не учитывались требования указанных технических регламентов.

Кроме того характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистов предприятия, ответственных за контроль качества и безопасности продукции, так и государственных ветеринарных инспекторов, осуществляющих проверки (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7).

2. Акты обследований предприятия (от 09.09.2014, от 09.04.2015) представителями земельной и районной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического (Таможенного) союза составлены формально. В актах проверок не указаны нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7).

3. На предприятии допускается использование экспресс-тестов BRTNemmstofftest и BetaStarTest для исследования молока, чувствительность

которых не позволяет гарантировать выполнение требований ЕАЭС (ТР ТС 033/2013):

3.1. Предел обнаружения тест-системой BRTНemmstofftest антибиотиков тетрациклиновой группы (тетрациклина, окситетрациклина и хлортетрациклина) составляет 200-400 $\mu\text{g/kg}$ (мкг/кг), при установленной в ЕАЭС норме менее 10 мкг/кг; предел обнаружения стрептомицина 400-600 $\mu\text{g/kg}$ (мкг/кг), при установленной в ЕАЭС норме менее 200 мкг/кг и хлорамфеникола 5000-7500 $\mu\text{g/kg}$ (мкг/кг), при установленной в ЕАЭС норме менее 0,3 мкг/кг. Для выявления остаточного количества доксициклина данная тест-система не предназначена.

Таким образом, указанная тест-система не гарантирует отсутствие антибиотиков тетрациклиновой группы, стрептомицина и хлорамфеникола в молоке в пределах, регламентируемых ТР ТС 033/2013. Отметим, что чувствительность указанной тест-системы также не позволяет гарантировать выполнение норм и требований ЕС (100 мкг/кг для тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, 200 мкг/кг для стрептомицина, 0,3 мкг/кг для хлорамфеникола).

3.2. Используемая тест-система BetaStarTest чувствительна только в отношении β -лактамов (пенициллина, ампицилина, амоксициллина, Cloxacillin, Oxacillin, Nafcillin, Cephalosporin, Cephapirin).

3.3. Дополнительно 5 проб молока в неделю предприятие может исследовать тестами CharmMRLTest (Cloramphenicol), CharmRosaLF-MRLBLRFTET2 Kombitest, CharmMRLTest (Streptomycin). При проведении анализа наличия на предприятии тест-систем было выявлено, что на предприятии имеется только одна начатая упаковка LF-MRLBLRFTET2. Установлено, что исследования молока проводятся только одним тестом LF-MRLBLRFTET2, при этом используется «положительный» контроль с концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг, что свидетельствует о чувствительности используемого метода.

Учитывая изложенные факты, предприятие не проводит необходимые исследования сырого молока с необходимой частотой и достоверностью в соответствии с требованиями ЕАЭС и не может гарантировать отсутствие в сыром молоке остатков вредных веществ в соответствии с требованиями ЕАЭС (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. п. 16, п.п. 30-32).

4. На предприятии не обеспечивается прослеживаемость продукции на каждом этапе. Так в камерах хранения готовой молочной продукции выявлено наличие сыра «Tilsiter», без указания срока годности и даты выработки общим весом более 250 кг; обезличенного сыра в полиэтиленовой упаковке, общим весом более 120 кг; сыров с нечитаемой двойной маркировкой.

При этом на предприятии совместно с обезличенным сыром хранился сыр «Mozarella» производства Литвы в больших объемах (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. ч.1,3,4 ст. 5, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере

разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по следующим основаниям.

5.1. При разработке плана НАССР не в полной мере учтены требования принципов НАССР (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» САС /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codexalimentarius). В плане НАССР не учтены требования нормативных документов ЕАЭС (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г., ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г.).

5.2. Потенциальные риски определены не на всех этапах технологической цепочки (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (САС /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codexalimentarius п. 6).

5.3. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований Евразийского экономического союза.

5.4. Определить значение фактического превышения критических пределов и предпринятые действия затруднительно, так как процедуры документирования корректирующих действий прописаны не в полном объеме (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) п. 7.6.3.).

6. Учитывая значительное количество поставщиков сырого молока (76) предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов из организма животных, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб сырого молока для проведения лабораторных исследований во внешней лаборатории.

В 2014 году проведены лабораторные исследования 2 проб от 5 поставщиков, а в 2015 году такие исследования не проводились (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. п. 16; Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности).

7. В ходе инспекции при посещении фермы – поставщика сырого молока на данное предприятие, отмечены факты, указывающие на непрозрачность работы системы по учету за процессами получения и утилизации молока от животных, которым применяются лекарственные средства. Не проводится учет молока, полученного от больных животных и от животных после лечения. Не представлено подтверждения наличия на ферме адекватной системы утилизации сырого молока от животных больных маститом, отсутствуют документы, подтверждающие утилизацию молока (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 3 ст. 13, ст. 18; ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. п. 29).

8. На предприятии не проводится достаточное количество лабораторных исследований готовой молочной продукции на соответствие требованиям Евразийского экономического (Таможенного) союза, а именно за 2014 год проведены исследования только 4 проб сыра. Учитывая характер выявленных в

ходе инспекции нарушений, таких, как наличие многочисленных рисков загрязнения вырабатываемой продукции как микробиологическими, так и механическими контаминантами, и неэффективный подход в плане организации исследований сырого молока на остатки запрещенных веществ, предприятие не может гарантировать качество и безопасность выпускаемой продукции (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 1 ст.5, п.1,3 ст.7; ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г., п. 30-32).

9. На предприятии в 2014 году было установлено 11 случаев выявления антибиотиков в сыром молоке, а в 2015 году 2 случая. В ходе инспекции государственной ветеринарной службой Германии не представлены документы по проведению проверок ферм-поставщиков такого молока, выяснению причин попадания вредных веществ в сырье и принятым мерам в отношении каждого случая выявления антибиотиков (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 3 ст. 13).

10. В ходе инспекции установлено, что информация о сырье (сырое молоко) поступает на предприятие в электронном виде. Отсутствует информация о здоровье животных и эпизоотическом благополучии местности происхождения животных (сырьевой зоне). В электронном виде указывается только номер и наименование поставщика, дата, количество молока, температура молока, время. При такой организации приема сырого молока у предприятия отсутствует возможность убедиться в соблюдении сроков доставки молока, отсутствуют гарантии фермеров о соблюдении ими сроков выведения лекарственных средств из организма животных, не подтверждается благополучие местности по заразным болезням животных (CAC/RCP 57-2004 п. 3.2.2, 3.4; CAC/GL 60-2006 п.12; CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) п. 5.3 раздела 5; ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. п. 11, 12).

11. На предприятии допускается прием сырого молока, полученного от животных на 5 сутки после дня отела для его последующей переработки (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. ст. 14 гл. 5).

12. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны компетентного органа и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

12.1. Перед входом в заквасочное отделение не производится смена одежды (ГОСТ ISO 7218-2011 п. 4.4.).

12.2. В заквасочном отделении отсутствуют бактерицидные лампы («Методические указания о порядке проведения инспекций молокоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации и Республики Беларусь», от 22.09.2009 г., п. 7 раздела VII).

12.3. В ходе инспекции установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

12.3.1. Допускается хранение упаковочных материалов на полу (ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011 г. ст. 5).

12.3.2. В камерах и складах хранения продукции выявлены многочисленные факты хранения готовой молочной продукции (сыров) с поврежденной первичной упаковкой (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 4 ст. 13).

12.4. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку.

12.4.1. Полы в производственных помещениях имеют трещины.

12.4.2. Стены в производственных помещениях на некоторых участках имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов и трещин. Отмечаются повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя.

12.4.3. Соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены. Нарушена целостность облицовки некоторых строительных конструкций в производственных помещениях, что также не исключает попадания механических примесей в производимую продукцию (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 5 ст. 14).

12.4.4. Некоторые металлические строительные конструкции, системы водоснабжения, участки производственного оборудования покрыты ржавчиной. Имеется значительный риск загрязнения производимой продукции на разных этапах производства (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15).

13. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения.

13.1. Потолки в производственной лаборатории не имеют гладкой поверхности, что не позволяет проводить качественно мойку и дезинфекцию (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 п. 3.5.2).

13.2. Отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 п. 5.1).

13.3. Часть окон в лаборатории не защищена должным образом от проникновения насекомых (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 п. 3 ст. 14).

13.4. Допускается хранение в холодильной камере обезличенных питательных сред (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5.8.2.).

13.5. Отсутствуют сведения в регистрационных записях оборудования - наименование изготовителя, идентификация типа, серийный номер; местонахождение на данный момент; даты, результаты и копии всех протоколов, сертификатов о калибровке, свидетельств о регулировках, критерии приемки и планируемая дата очередной калибровки; описание любых повреждений, неисправностей, модификаций или ремонта оборудования (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5.5.5.).

13.6. Отсутствуют четко обозначенные зоны для приемки и хранения проб, подготовки проб, исследования проб, включая их инкубирование и обеззараживание (ГОСТ ISO 7218-2011 п.3.4.2.).

13.7. Допускается наличие в помещениях, где проводят исследования образцов, мебели, документации и других вещей, которые не применяются для проведения анализа (ГОСТ ISO 7218-2011 п.3.5.3.).

13.8. Не проводится мониторинг окружающей среды (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5.3.1.).

13.9. Мебель и оборудование не имеют маркировки с указанием их назначения (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.5).

2. Предприятие

(производство молочной продукции (сухая молочная сыворотка, сухое молоко))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 021/2011 – не полная версия; ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012 отсутствуют).

При этом при проведении обучения государственных ветеринарных врачей, не учитывались требования указанных технических регламентов.

Кроме того, характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7).

2. Акты обследований предприятия (от 09.09.2014, от 09.04.2015) представителями земельной и районной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического (Таможенного) союза составлены формально. В актах проверок не указаны нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7).

3. На предприятии допускается использование экспресс-тестов BRTNemmstofftest и BetaStarTest, чувствительность которых не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013.

Предел обнаружения тест-системой BRTNemmstofftest антибиотиков тетрациклиновой группы (тетрациклина, окситетрациклина и хлортетрациклина) составляет 200-400 $\mu\text{g/kg}$ (мкг/кг), при установленной в ЕАЭС норме менее 10 мкг/кг; предел обнаружения стрептомицина 400-600 $\mu\text{g/kg}$ (мкг/кг), при установленной в ЕАЭС норме менее 200 мкг/кг и хлорамфеникола 5000-7500 $\mu\text{g/kg}$ (мкг/кг), при установленной в ЕАЭС норме менее 0,3 мкг/кг. Для выявления остаточного количества доксициклина данная тест-система не предназначена.

Таким образом, указанная тест-система не гарантирует отсутствие антибиотиков тетрациклиновой группы, стрептомицина и хлорамфеникола в молоке в пределах, регламентируемых ТР ТС 033/2013. Отметим, что чувствительность указанной тест-системы также не позволяет гарантировать выполнение норм и требований ЕС (100 мкг/кг для тетрациклина,

хлортетрациклина, окситетрациклина, 200 мкг/кг для стрептомицина, 0,3 мкг/кг для хлорамфеникола).

Используемая тест-система BetaStarTest чувствительна только в отношении Бета-лактамов (пенициллина, ампицилина, амоксициллина, Cloxacillin, Oxacillin, Nafcillin, Cephalosporin, Cephapirin).

Дополнительно 5 проб молока в неделю предприятие может исследовать тестами CharmMRLTest (Cloramphenicol), CharmRosaLF-MRLBLRFTET2 Kombitest, CharmMRLTest (Streptomycin). При проведении анализа наличия на предприятии тест-систем было выявлено, что на предприятии имеется только одна начатая упаковка LF-MRLBLRFTET2. Инспекцией установлено, что исследования молока проводятся только одним тестом LF-MRLBLRFTET2, при этом используется «положительный» контроль концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг, что свидетельствует о чувствительности используемого метода.

Учитывая изложенные факты, предприятие не проводит необходимые исследования сырого молока с необходимой частотой и достоверностью в соответствии с требованиями ЕАЭС и не может гарантировать отсутствие в сыром молоке остатков вредных веществ (ТР ТС 033/2013 п. 16, п.п. 30-32).

4. На проверенном предприятии система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по следующим основаниям.

4.1. При разработке плана HACCP не в полной мере учтены требования принципов HACCP (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» CAC /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codexalimentarius). В плане HACCP не учтены требования нормативных документов ЕАЭС (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

4.2. Потенциальные риски определены не на всех этапах технологической цепочки (приложение к «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC /RCP 1-1969, Rev. 4 – (2003) Codexalimentarius п. 6).

4.3. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований ЕАЭС.

4.4. Определить значение фактического превышения критических пределов и предпринятые действия затруднительно, так как процедуры документирования корректирующих действий прописаны не в полном объеме (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) п. 7.6.3).

5. Учитывая значительное количество поставщиков сырого молока (76) предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, из организма животных, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб сырого молока для проведения лабораторных исследований во внешней лаборатории. В 2014 году проведены лабораторные исследования 2 проб от 5 поставщиков, а в 2015 году такие исследования не проводились (ТР ТС 033/2013

п. 16; Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности).

6. В ходе инспекции при посещении фермы – поставщика сырого молока на данное предприятие, отмечены факты, указывающие на непрозрачность работы системы по учету за процессами получения и утилизации молока от животных, которым применяются лекарственные средства. Не проводится учет молока, полученного от больных животных и от животных после лечения. Не представлено подтверждения наличия на ферме адекватной системы утилизации сырого молока от животных больных маститом, отсутствуют документы, подтверждающие утилизацию молока (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 13, ст. 18; ТР ТС 033/2013 п. 29).

7. Инспекцией установлено, что на предприятии не проводится достаточное количество лабораторных исследований готовой молочной продукции на соответствие требованиям ЕАЭС, а именно за 2014 год проведены исследования только 4 проб сухого молока и 1 пробы сыворотки. Учитывая характер выявленных в ходе инспекции нарушений, таких как наличие многочисленных рисков загрязнения вырабатываемой продукции как микробиологическими, так и механическими контаминантами, и неэффективный подход в плане организации исследований сырого молока на остатки запрещенных веществ, предприятие не может гарантировать качество и безопасность выпускаемой продукции (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст.5, п.1,3 ст.7; ТР ТС 033/2013 п. 30-32; Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности).

8. На предприятии в 2014 году было установлено 11 случаев выявления антибиотиков в сыром молоке, а в 2015 году 2 случая. При этом в ходе инспекции государственной ветеринарной службой Германии не представлены документы по проведению проверок ферм-поставщиков такого молока, выяснению причин попадания вредных веществ в сырье и принятым мерам в отношении каждого случая выявления антибиотиков (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 3 ст. 13).

9. В ходе инспекции установлено, что информация о сырье (сырое молоко) поступает на предприятие в электронном виде. Отсутствует информация о здоровье животных и эпизоотическом благополучии местности происхождения животных (сырьевой зоне). В электронном виде указывается только номер и наименование поставщика, дата, количество молока, температура молока, время. При такой организации приема сырого молока у предприятия отсутствует возможность убедиться в соблюдении сроков доставки молока, отсутствуют гарантии фермеров о соблюдении ими сроков выведения лекарственных средств, не подтверждается благополучие местности по заразным болезням животных (CAC/RCP 57-2004 п. 3.2.2, 3.4; CAC/GL 60-2006 п.12; CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) п. 5.3 раздела 5; ТР ТС 033/2013 п. 11, 12).

10. На предприятии допускается прием сырого молока, полученного от животных на 5 сутки после дня отела, для его последующей переработки (ТР ТС 033/2013 ст. 14 гл. 5).

11. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны компетентного органа и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

11.1. Допускается хранение упаковочных материалов на полу (ТР ТС 005/2011 ст. 5).

11.2. В ходе инспекции установлено, что в камерах и складах хранения продукции выявлены многочисленные факты хранения готовой молочной продукции с повреждением первичной упаковки (сыры) (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 13).

11.3. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (ТР ТС 021/2011 п. 5 ст. 14).

11.3.1. Полы в производственных помещениях имеют трещины.

11.3.2. Стены в производственных помещениях на некоторых участках имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов и трещин. Отмечаются повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя.

11.3.3. Соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены.

12. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения.

12.1. Потолки в производственной лаборатории не имеют гладкой поверхности, что не позволяет проводить качественную мойку и дезинфекцию (ТР ТС 021/2011 п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 П. 3.5.2).

12.2. Отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки (ТР ТС 021/2011 п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 п. 5.1).

12.3. Часть окон в лаборатории не защищена должным образом от проникновения насекомых (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 14).

12.4. Допускается хранение в холодильной камере обезличенных питательных сред (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5.8.2.).

12.5. Отсутствуют сведения в регистрационных записях оборудования - наименование изготовителя, идентификацию типа, серийный номер; местонахождение на данный момент; даты, результаты и копии всех протоколов, сертификатов о калибровке, свидетельств о регулировках, критерии приемки и планируемую дату очередной калибровки; описание любых повреждений, неисправностей, модификаций или ремонта оборудования (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5.5.5.).

12.6. Отсутствуют четко обозначенные зоны для приемки и хранения проб, подготовки проб, исследования проб, включая их инкубирование и обеззараживание (ГОСТ ISO 7218-2011 п.3.4.2.).

12.7. Допускается наличие в помещениях, где проводят исследования образцов, мебели, документации и других вещей, которые не применяются для проведения анализа (ГОСТ ISO 7218-2011 п.3.5.3.).

12.8. Не проводится мониторинг окружающей среды (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5.3.1.).

12.9. Мебель и оборудование не имеют маркировки с указанием их назначения (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.5).

3. Предприятие

(производство молочной продукции (твердый и мягкий сыр, продукты быстрого приготовления с сыром))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011 - не полная версия, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012 - отсутствуют на официальном (немецком) языке страны).

При этом при проведении обучения государственных ветеринарных врачей, не учитывались требования указанных технических регламентов.

Кроме того характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7).

2. В ходе инспекции установлено, что последний акт обследования предприятия (от 14.04.2015) представителями земельной и районной государственной ветеринарной службы Германии на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации составлен формально. В акте проверки не указаны нарушения и несоответствия, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции. Кроме того предприятием не в полной мере устранены ранее выявленные государственной ветеринарной службой Германии нарушения (сколы, ржавчина, образование льда, строительные повреждения) (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7).

3. Входной контроль сырого молока осуществляется при помощи тест-систем, которые не могут гарантировать отсутствие в молоке антибиотиков в соответствии с требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. п. 16, п.п. 30-32).

Тест-система CharmMRLTest (Betalaktam) не способна определить антибиотики тетрациклинового ряда.

Тест-система DelvotestBrilliantPlates определяет тетрациклин с чувствительностью 266-1000 ppb (ТР ТС 033/2013 - менее 10 мкг/кг (10 ppb)), стрептомицина 2826-3000 ppb (мкг/кг) (ТР ТС 033/2013 - менее 200 мкг/кг), а также не предназначена для выявления остаточного количества окситетрациклина, хлортетрациклина, доксициклина и хлорамфеникола.

Таким образом, указанная тест-система не гарантирует отсутствие антибиотиков тетрациклиновой группы, стрептомицина и хлорамфеникола в

молоке в пределах, регламентируемых ТР ТС 033/2013. Отметим, что чувствительность указанной тест-системы также не позволяет гарантировать выполнение норм и требований ЕС (100 мкг/кг для тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, 200 мкг/кг для стрептомицина, 0,3 мкг/кг для хлорамфеникола).

Тест-система CharmROSA экспресс-тест LF-MRLBLTET2 - используется «положительный» контроль с концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг (ТР ТС 033/2013 - менее 10 мкг/кг), а также данная не предназначена для выявления остаточного количества доксициклина, поскольку согласно инструкции доксициклин не входит в область распространения данной тест-системы.

Тест-системы CharmROSA® Streptomycine (LF-STREP) и Chloramphenicol (LF-CAP) не гарантируют отсутствие всех антибиотиков тетрациклинового ряда, в том числе остаточного количества доксициклина.

4. Система прослеживаемости продукции, не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика молока до партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. На всех этапах производства созревания и хранения молочной продукции выявлены нарушения в идентификации и прослеживаемости такой продукции.

4.1. В камерах хранения и созревания сыров выявлены партии обезличенного твердого сыра (в блоках по 10 кг и 25 кг, нарезанного, в полиэтилене) общим весом более 670 кг.

4.2. В камерах созревания мягких сыров выявлен мягкий сыр без маркировки.

4.3. В морозильной камере обнаружены обезличенные партии предположительно палочек из моцареллы, общим весом более 950 кг.

4.4. В складах хранения готовой молочной продукции установлено наличие продукции с рукописной нечитаемой маркировкой.

Во всех случаях не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. ч.1,3,4 ст. 5, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии.

5.1. Отсутствует план работы группы НАССР. Документы о создании группы НАССР или внесении изменений в её состав также отсутствуют (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.2.1, 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2).

5.2. Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

5.3. В ходе инспекции протокол заседания группы НАССР за 2015 год не предоставлен. В 2014 году в протоколы включались вопросы, носящие

производственный характер и не имеющие отношения к работе группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2.).

5.4. Отсутствует анализ работы системы менеджмента безопасности пищевой продукции со стороны высшего руководства. Процедура анализа работы такой системы не разработана (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 5.8).

5.5. Процедура по внутреннему обмену информацией отсутствует (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.6.2).

5.6. Не установлены процедуры для проверки документации выполнения корректирующих действий, а также отсутствует документация о выполнении корректирующих действий (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.10.2).

5.7. Инспекцией установлено, что на предприятии в описании критических контрольных точек нет четкого описания предупреждающих действий (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.6.4, 7.10.2; ГОСТ Р 51705 – 2001 п. 4.7.1; п. 10 Прил. САС/RCP 1 – 1969).

5.8. Не прописаны документы – источники информации о значениях критических пределов (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.6.3; Прил. САС/RCP 1 – 1969 п. 8).

6. Учитывая значительное количество поставщиков сырого молока (952) предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов из организма животных, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб сырого молока для проведения соответствующих лабораторных исследований. В ходе инспекции установлено, что в 2014 г. в рамках производственного контроля проведены лабораторные исследования всего 4 проб сырого молока в аккредитованной лаборатории на соответствие требованиям ЕАЭС (ТР ТС 033/2013 п. 16).

7. На предприятии в 2014 г. обнаружено 14 случаев выявления антибиотиков, а в 2015 г. 3 таких случая. В ходе инспекции государственной ветеринарной службой не представлены документы по проведению проверок ферм, по выяснению причин попадания вредных веществ в сырое молоко, и принятых мерах по каждому случаю (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 13).

8. На предприятии допускается прием сырого молока, полученного от животных на 5 сутки после дня отела, для его последующей переработки на молокоперерабатывающем предприятии (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. ст. 14 гл. 5).

9. В ходе инспекции установлено, что на предприятии не проводится достаточного количества лабораторных исследований готовой молочной продукции на соответствие требованиям ЕАЭС. За 2014 г. проведены исследования только 4 проб, что не может гарантировать качество и безопасность выпускаемой продукции (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п. 1-3 ст. 7; ТР ТС 033/2013 п. 30-32).

10. На предприятии допускается прием молока из других стран (Австрия, Франция, Нидерланды, Бельгия, Дания, Люксембург), а также ФРГ только по накладной. При такой организации приема сырого молока у предприятия отсутствует возможность убедиться в соблюдении сроков доставки молока, отсутствуют гарантии фермеров о соблюдении ими сроков выведения лекарственных средств, не подтверждается благополучие местности по заразным болезням животных (ТР ТС 033/2013 п. 11, 12; САС/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) п. 5.3 раздела 5; САС/RCP 57-2004 п. 3.2.2., 3.4; САС/GL 60-2006 п. 12).

11. Мойка и дезинфекция автомолцистерн проводится не регулярно (не после каждого слива молока), в связи с чем не исключен риск загрязнения молока и размножения в нем микроорганизмов («Методические указания о порядке проведения инспекций молокоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации и Республики Беларусь», от 22.09.2009 п. 15 раздела V).

12. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны компетентного органа и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

12.1. На предприятии не соблюдаются температурные режимы хранения заквасок (CSKfoodenrichment). Допускается хранение заквасок при температуре минус 42-43 °С, при этом согласно информации на маркировке и инструкции по применению заквасок, хранение возможно при минус 45 °С (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 п. 41).

12.2. Не соблюдаются требования к гигиене персонала на предприятии. В раздевалках отмечено совместное хранение домашней одежды сотрудников предприятия и санитарной одежды (САС/RCP 1-1969 п. 4.4.4.; СанПиН 2.3.4.551-96, п.6.5.).

12.3. В производственных помещениях допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает возможности контаминации сырья (сыр для плавления) и готовой молочной продукции пластиковыми частицами (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 1 ст. 15).

12.4. В производственных цехах предприятия выявлено наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами, что может привести к попаданию указанных веществ в производимую продукцию в результате неосведомленности сотрудников предприятия (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 14).

12.5. В ходе инспекции установлены многочисленные факты хранения в камерах и складах хранения готовой молочной продукции с поврежденной первичной упаковкой (сыры) (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 13).

12.6. На предприятии не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 1, 5 ст. 14, п. 1 ст. 15).

12.6.1. Полы в производственных помещениях имеют трещины.

12.6.2. Стены в производственных помещениях на некоторых участках имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов и трещин. Отмечаются повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя.

12.6.3. Соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены.

12.6.4. Некоторые металлические строительные конструкции, системы водоснабжения, а также некоторые участки производственного оборудования покрыты ржавчиной.

13. При посещении производственной лаборатории также выявлен ряд нарушений.

13.1. Хранение обезличенных проб молочной продукции в холодильных камерах производственной лаборатории (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.8.2).

13.2. Допускается наличие в помещениях, где проводят исследования образцов, мебели, документации и других вещей, которые не применяются для проведения анализа (например елочная гирлянда). (ГОСТ ISO 7218-2011 п.3.5.3.).

13.3. Часть оборудования не имеет маркировки с указанием их назначения (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.5).

13.4. Потолки в помещении для автоклава не имеют гладкой поверхности, что не позволяет проводить качественную мойку и дезинфекцию (ТР ТС 021/2011 п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 п. 3.5.2).

13.5. В холодильнике химико-токсикологической лаборатории выявлено нарушение температурных режимов хранения плесневой суспензии GSM33 LIQ 50 D. Установлено, что она хранилась при температуре 7,9°C (согласно маркировке норма не должна превышать 4°C).

4. Предприятие

(производство молочной продукции (сухие молочные продукты – цельное молоко контактной пленочной сушки, специальное сухое молоко «IrcaBlend», сливки контактной пленочной сушки))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 021/2011 - не полная версия; ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012 - отсутствуют на немецком языке).

При этом при проведении обучения государственных ветеринарных врачей, не учитывались требования указанных технических регламентов.

Кроме того характер выявленных нарушений при проведении инспекции говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки (Кодекс МЭБ п. 2 ст.3.2.7).

2. В ходе инспекции установлено, что последний акт обследования предприятия (от 10.04.2015) представителями земельной и районной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС составлен формально. В акте не отражены

нарушения и несоответствия указанным требованиям, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции. Не в полной мере предприятием устранены ранее выявленные нарушения при проведении компетентным органом Германии проверки 18.03.2015 (Кодекс МЭБ п. 2 ст.3.2.7).

3. Входной контроль сырого молока осуществляется при помощи тест-систем, которые не могут гарантировать отсутствие в молоке антибиотиков в соответствии с требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (ТР ТС 033/2013 п. 16, п.п. 30-32).

Первое исследование молока (каждой партии) проводят тест-системой CharmMRLTest (Betalaktam) не определяющей антибиотика тетрациклинового ряда.

Кроме того, проводится исследование одной сборной пробы сырого молока от 240 поставщиков тремя тест – системами CharmROSA®: Streptomycine (LF-STREP); Chloramphenicol (LF-CAP); Betalactame + TetrazyklineKombitest (LF-MRLBLRFTET2).

При проведении исследований тест-системой LF-MRLBLRFTET2 используется «положительный» контроль с концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг, что свидетельствует о чувствительности используемого метода. При этом на предприятии имеется только одна начатая упаковка LF-MRLBLRFTET2, поэтому проведение ежедневного исследования сырого молока вышеуказанной тест-системой в настоящее время не представляется возможным.

Тест-системы CharmROSA® Streptomycine (LF-STREP) и Chloramphenicol (LF-CAP) не гарантируют отсутствие всех антибиотиков тетрациклинового ряда, в том числе остаточного количества доксициклина.

4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии.

4.1. Отсутствует приказ о создании группы HACCP, и план работы группы HACCP (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.8, 7.6.1).

4.2. Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедура, описывающая порядок работы группы HACCP, распределение функций, полномочий и ответственности (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

4.3. В документах HACCP не учтены требования нормативных документов ЕАЭС (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011). Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований ЕАЭС (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.4.2).

4.4. В описании критических контрольных точек нет четкого описания предупреждающих действий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.4, 7.10.2; ГОСТ Р 51705 – 2001 п. 4.7.1; п. 10 Прил. САС/RCP 1 – 1969).

4.5. Не прописаны документы – источники информации о значениях критических пределов (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.3; Прил. САС/RCP 1 – 1969 п. 8).

4.6. На предприятии отсутствует анализ работы системы менеджмента безопасности пищевой продукции со стороны высшего руководства, такая процедура не разработана (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 5.8).

4.7. Не выполнены требования по разработке процессов обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы менеджмента. Документы системы менеджмента не имеют унифицированной формы идентификации (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.6).

5. В ходе инспекции установлено, что за период с 2014 по 2015 гг. в рамках производственного контроля проведены лабораторные исследования всего 2 проб сырого молока в аккредитованной лаборатории на соответствие требованиям ЕАЭС. Учитывая значительное количество поставщиков сырого молока (480) предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, предписанных производителем, из организма животных, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб сырого молока для проведения соответствующих лабораторных исследований (ТР ТС 033/2013 п. 16).

6. В ходе инспекции компетентным органом Германии не представлены документы по проведению проверок ферм-поставщиков, в сырье которых были выявлены случаи обнаружения остатков вредных веществ – антибиотиков в сыром молоке. Не представлена информация по выяснению причин попадания в сырье антибиотиков и о принятых мерах в каждом конкретном случае (2014 год – 4 случая, 2015 год – 1 случай) (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 13).

7. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований сырого молока на наличие сальмонелл (ТР ТС 021/2011 приложение № 1; ТР ТС 033/2013 п. 30-31).

8. Не проводятся лабораторные исследования производимого сухого молока на соответствие требованиям ЕАЭС (исследуется 2 пробы в год на показатели: микробиологические (сальмонеллы, золотистый стафилококк, листерии) химические: антибиотики (левомицетин, антибитики тетрациклиновой группы, стрептомицин, пенициллин); пестициды (ГХЦГ и его изомеры; ДДТ и его изомеры); микотоксины (афлатоксин), токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); радионуклиды (цезий 137, стронций 90), в связи с чем предприятие не может гарантировать качество и безопасность выпускаемой продукции в полном объеме с учетом недостаточности в проведении исследований сырья (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п. 1-3 ст. 7; ТР ТС 033/2013 п. 30-32).

9. В ходе инспекции установлено, что информация о сырье (сырое молоко) поступает на предприятие в электронном виде. Отсутствует информация о здоровье животных и эпизоотическом благополучии местности происхождения животных (сырьевой зоны). В электронном виде указывается только номер и наименование поставщика, дата, количество молока, температура молока, время.

При такой организации приема сырого молока у предприятия отсутствует возможность убедиться в соблюдении сроков доставки молока, отсутствуют гарантии фермеров о соблюдении ими сроков выведения лекарственных средств, не подтверждается благополучие местности по заразным болезням животных (CAC/RCP 57-2004 п. 3.2.2., 3.4; CAC/GL 60-2006 п. 12; CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) п. 5.3 раздела 5; п. 11, 12 TP TC 033/2013).

10. На предприятии допускается прием сырого молока, полученного от животных на 5 сутки после дня отела, для его последующей переработки на молокоперерабатывающем предприятии (TP TC 033/2013 ст. 14 гл. 5).

11. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны компетентного органа и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов на предприятии.

11.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятия не оборудованы по типу санпропускников (CAC/RCP 1-1969 раздел VII).

11.2. Допускается перемещение персонала в санитарной одежде по улице до производственных помещений (CAC/RCP 1-1969 п. 4.2.1).

11.3. В помещениях хранения моющих и дезинфицирующих средств отсутствует вентиляция (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 8.16.).

12. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

12.1. На момент инспекции помещения по производству сухого молока не защищены должным образом от проникновения грызунов и насекомых. Окна на момент инспекции были открыты, и не в полной мере защищены москитными сетками (TP TC 021/2011 п. 4 ч. 5 ст. 14). Из представленных германской стороной фотоматериалов невозможно установить устранение нарушения.

13. При проведении проверки производственной лаборатории выявлены следующие нарушения.

13.1. Потолки не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (потолки с встроенными светильниками) (TP TC 021/2011 п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 п. 3.5.2). Германской стороной представлено одно фото. В ходе анализа материалов не представилось возможным оценить устранение нарушения.

13.2. Отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки (TP TC 021/2011 п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 п. 5.1).

13.3. Отсутствует необходимая идентификация на лабораторном оборудовании (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.5).

13.4. В холодильных камерах обнаружены обезличенные пробы молочной продукции (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.8.2).

13.5. В помещениях, где проводят исследования образцов, находятся мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа (ГОСТ ISO 7218-2011 п.3.5.3.).

13.6. В помещении физико-химической лаборатории на окнах отсутствуют защитные сетки, что не исключает возможности проникновения насекомых в помещения лаборатории (ТР ТС 021/2011 п. 4 ч. 5 ст. 14). Германской стороной представлены фотоматериалы - ручка окна демонтирована, однако сетки на окнах не установлены.

5. Предприятие **(производство молочной продукции (плавленые сыры и сырные продукты))**

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 021/2011 – не полная версия, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012 - отсутствуют на немецком языке).

При этом при проведении обучения государственных ветеринарных врачей, не учитывались требования указанных технических регламентов.

Кроме того характер выявленных нарушений при проведении инспекции говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки (Кодекс МЭБ п. 2 ст.3.2.7).

2. В ходе инспекции установлено, что последний акт обследования предприятия (от 10.04.2015) представителями земельной и районной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС составлен формально. В акте не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции. Не в полной мере предприятием устранены ранее выявленные нарушения при проведении компетентным органом Германии проверки 18.03.2015 (Кодекс МЭБ п. 2 ст.3.2.7).

3. В ходе инспекции установлено, что на предприятии не обеспечивается прослеживаемость продукции на каждом этапе производства (ТР ТС 021/2011 ч.1,3,4 ст. 5, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

3.1. Партия обезличенного твердого сыра в камере хранения сырьев (в блоках по 10 кг) общим весом более 30 кг без маркировки.

3.2. Частично прошедший переработку обезличенный сыр в камере хранения сырьев, весом 12 кг.

4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии.

4.1. Отсутствует приказ о создании группы НАССР, и план работы группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.8, 7.6.1).

4.2. Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедура, описывающая порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

4.3. В документах НАССР не учтены требования нормативных документов ЕАЭС (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011). Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований ЕАЭС (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.4.2).

4.4. В описании критических контрольных точек нет четкого описания предупреждающих действий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.4, 7.10.2; ГОСТ Р 51705 – 2001 п. 4.7.1; п. 10 Прил. САС/RCP 1 – 1969).

4.5. Не прописаны документы – источники информации о значениях критических пределов (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.3; Прил. САС/RCP 1 – 1969 п. 8).

4.6. На предприятии отсутствует анализ работы системы менеджмента безопасности пищевой продукции со стороны высшего руководства, такая процедура не разработана (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 5.8).

4.7. Не выполнены требования по разработке процессов обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы менеджмента. Документы системы менеджмента не имеют унифицированной формы идентификации (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.6).

5. На предприятии не проводится достаточного количества исследований сыров и сырных продуктов на соответствие требованиям ЕАЭС, а именно проводятся исследования только 2 проб в год на показатели: микробиологические (сальмонеллы, золотистый стафилококк, листерии) химические: антибиотики (левомецетин, антибитики тетрациклиновой группы, стрептомицин, пенициллин); пестициды (ГХЦГ и его изомеры; ДДТ и его изомеры); микотоксины (афлатоксин), токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); радионуклиды (цезий 137, стронций 90) (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п. 1-3 ст. 7; ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. п. 30-32).

Учитывая характер выявленных в ходе инспекции нарушений, а именно наличие многочисленных рисков загрязнения вырабатываемой продукции как микробиологическими, так и механическими контаминантами, а также учитывая неэффективный подход в плане организации исследований сырого молока на остатки запрещенных веществ, предприятие не может гарантировать качество и безопасность выпускаемой продукции.

6. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны компетентного органа и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов на предприятии.

6.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятия не оборудованы по типу санпропускников (САС/RCP 1-1969 раздел VII).

6.2. Допускается перемещение персонала в санитарной одежде по улице до производственных помещений (САС/RCP 1-1969 п. 4.2.1).

6.3. В помещениях хранения моющих и дезинфицирующих средств отсутствует вентиляция (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 8.16.).

7. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

7.1. В камерах и складах хранения сырья выявлены многочисленные факты хранения готовой молочной продукции с повреждением первичной упаковки (сыры) (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 4 ст. 13).

7.2. На предприятии в производственных помещениях допускается использование поврежденной пластиковой тары, что не исключает возможность контаминации сырья (сыр для плавления) и готовой молочной продукции пластиковыми частицами (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 1 ст. 15).

8. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15).

8.1. Полы в производственных помещениях имеют трещины и выбоины.

8.2. Стены в производственных помещениях на некоторых участках имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов и трещин. Отмечаются повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя.

8.3. Нарушена целостность облицовки некоторых строительных конструкций в производственных помещениях, что не исключает попадания механических примесей в производимую продукцию.

8.4. Некоторые металлические строительные конструкции, а также некоторые участки производственного оборудования покрыты ржавчиной.

6. Предприятие

(производство молочной продукции (сыр с благородной голубой плесенью «DorBlu», сыр для приготовления на гриле))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 – не полная версия, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012 - отсутствуют на немецком языке).

При этом при проведении обучения государственных ветеринарных врачей не учитывались требования указанных технических регламентов.

Не представлены документы, подтверждающие контроль эффективности полученных сотрудниками предприятия знаний (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7).

2. Последний акт обследования предприятия (от 09.04.2015 г.) представителями земельной и районной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС составлен формально. В акте не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции. Кроме того, при проведении проверки предприятия, компетентным органом не уделялось внимание оценке соответствия

системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. При отправке на предприятие термически обработанного молока от единственного завода-поставщика (№ DEBY 13055 EG «HofmeisterKäsewerkGmbH&Co.KG»), проводится исследование пробы тест – системой CharmROSA®Betalactame + TetrazyklineKombitest (LF-MRLBLRFTET2). При проведении исследований (LF-MRLBLRFTET2) используется «положительный» контроль с концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг, что свидетельствует о чувствительности используемого метода. Поэтому результаты исследований не могут считаться достоверными (ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. п. 16, п.п. 30-32).

4. Не обеспечивается прослеживаемость продукции на каждом этапе производства, установлены факты нахождения в цехах продукции без маркировки, факты нарушений в идентификации продукции (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

4.1. В камере хранения готовой продукции обнаружены две упаковки обезличенного расфасованного сыра, без какой либо маркировки.

4.2. В камере хранения готовой продукции обнаружено хранение сыра без указания сроков годности, общим весом около 300 кг.

4.3. В камере созревания сыров обнаружен сыр с рукописной нечитаемой маркировкой.

5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии.

5.1. Отсутствует план работы группы HACCP (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.2.1., 7.8, 7.6.1, 8.1., 8.4.2., 8.4.3, 8.5.2).

5.2. Отсутствуют записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы HACCP, распределение функций, полномочий и ответственности. Заседания группы HACCP проводятся 1 раз в год, но в течение 2014 года возникали вопросы, требующие обсуждения и принятия решения. (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

5.3. В документах системы HACCP не учтены требования нормативных документов ЕАЭС (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011). Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований Евразийского экономического союза. (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.2).

5.4. В описании критических контрольных точек нет четкого описания предупреждающих действий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.4, 7.10.2; ГОСТ Р 51705 – 2001 п. 4.7.1.; САС/RCP 1 – 1969 п. 10 Прил.).

5.5. Не прописаны документы – источники информации о значениях критических пределов. Одна критическая контрольная точка на разных линиях

описана как три разных ККТ (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.3; САС/RCR 1 – 1969 п. 8 Прил.).

5.6. Процедура анализа со стороны высшего руководства функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции не разработана (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 5.8).

5.7. Не выполнены требования по разработке процессов обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы менеджмента. Документы системы менеджмента не имеют унифицированной формы идентификации (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.6).

6. Проведение исследований в 2014 – 2015 гг. выпускаемого сыра в аккредитованной лаборатории по требованиям ЕАЭС является недостаточным. В первую очередь это выражается в том, что такие исследования проводились всего лишь по одной пробе сыра (каждого вида) 1 раз в год на показатели: микробиологические (сальмонеллы, золотистый стафилококк, листерии) химические: антибиотики (левомецетин, антибитики тетрациклиновой группы, стрептомицин, пенициллин); пестициды (ГХЦГ и его изомеры; ДДТ и его изомеры); микотоксины (афлатоксин), токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); радионуклиды (цезий 137, стронций 90). Предприятию необходимо увеличить количество проводимых исследований молочной продукции на соответствие требованиям ЕАЭС (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; ТР ТС 033/2013 п.п. 30-32).

7. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции химическими контаминантами. Установлены факты хранения первичной упаковки способом, не исключающим ее загрязнения, допускалось касание стен (ТР ТС 005/2011 ст. 5).

8. Не в полной мере выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (ТР ТС 021/2011 п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15). В производственных помещениях полы имеют повреждения, отсутствует возможность проведения их качественной мойки и дезинфекции.

9. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения.

9.1. Отсутствуют следующие регистрационные записи об оборудовании: наименование изготовителя, идентификация типа, серийный номер; местонахождение на данный момент; даты, результаты и копии всех протоколов, сертификатов о калибровке, свидетельств о регулировках, критерии приемки и планируемую дату очередной калибровки; описание любых повреждений, неисправностей, модификаций или ремонта оборудования (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5.5.5).

9.2. Не выполнены требования по обучению и подтверждению компетентности сотрудников лаборатории по выполнению программ и процедур текущей и периодической калибровки (поверки) испытательного и измерительного оборудования (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) п. 5. 2).

9.3. Отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п.10 ч. 3 ст.10; ГОСТ ISO 7218-2011 п. 5.1).

9.4. Не проводится ежедневная проверка аналитических весов, используемых при проведении лабораторных исследований (ГОСТ ISO 7218-2011 п.5.3.3).

7. Предприятие

(производство молочной продукции (рассольный сыр, мягкий сыр (в упаковке Tetrapack), масло, сухое обезжиренное молоко))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, Решение КТС № 317, Решение КТС № 299 - отсутствуют) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. В акте последней проверки предприятия 15.09.2014 года государственной ветеринарной службой Германии не указаны нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок. Характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, и государственными ветеринарными инспекторами (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. В ходе инспекции установлено, что система лабораторного контроля на предприятии как государственного, так и производственного, не позволяет обеспечить контроль за содержанием в сыром молоке остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011.

Так согласно программе производственного контроля один раз в неделю сборная партия сырого молока из танка исследуется на антибиотики тетрациклиновой группы с помощью тест-системы «CHARMMRLBLRFTET2 TEST». При проведении исследований используется «положительный» контроль с концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг, что свидетельствует о чувствительности используемого метода.

Согласно программе производственного контроля 2 раз в год проводятся исследования по 1 пробе от 10 поставщиков на антибиотики в аккредитованной лаборатории «LUFANORD-WEST» методом ИФА.

В рамках проведения государственного мониторинга 2 раза в год отбираются пробы для определения остаточного количества антибиотиков тетрациклинового ряда в аккредитованной лаборатории «LUFANORD-WEST» методом ИФА.

Используемые тест-системы RIDASCREEN® по чувствительности и спектру не обеспечивают гарантию отсутствия в сыром молоке (10 мкг/кг) антибиотиков тетрациклинового ряда (за исключением тетрациклина) (ТР ТС 033/2013 п. 16, п.п. 30-32).

4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР не сертифицирована (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 4.1).

5. При проведении входного контроля сырья на предприятии в ряде случаев выявлялись превышения допустимых уровней содержания остаточных количеств антибиотиков в сыром молоке. В ходе инспекции представителями государственной ветеринарной службы Германии не представлено документального подтверждения проведения исследований по установлению причин нахождения антибиотиков в сыром молоке, в частности проверок ферм-поставщиков сырого молока (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 13).

6. Установлена малая периодичность исследований сырого молока во внешней аккредитованной лаборатории. Такие исследования проводятся 1 раз в год (2 объединенные пробы от 10 поставщиков) в лаборатории LUFA (ТР ТС 033/2013 п. 16; Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности).

7. В рамках производственного контроля не проводятся исследования готовой молочной продукции, ни в производственной лаборатории, ни во внешних лабораториях. Учитывая характер выявленных в ходе инспекции нарушений, а именно: наличия многочисленных рисков загрязнения вырабатываемой продукции как микробиологическими, так и механическими контаминантами, малоэффективный подход в плане организации исследований сырого молока на остатки запрещенных веществ, предприятие не может гарантировать качество и безопасность выпускаемой молочной продукции (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; ТР ТС 033/2013 п.п. 30-32).

8. При посещении фермы – поставщика сырого молока на данное предприятие, отмечены факты, указывающие на непрозрачность работы системы по приемке и утилизации молока от животных, которым применяются лекарственные средства. Так животному с ушной биркой № 163 в период с 08.04.2015 г. по 11.04.2015 г. применялось антибактериальное средство, срок выведения которого составляет 6 дней после последнего применения препарата. Согласно электронной системе учета приемки молока, от данного животного 13.04.2015 г. было получено 16.32 л., а 11.04.2015 г. – 11.34 л. молока, поступившего по общему трубопроводу в молочный танк (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 13).

9. На предприятии отсутствует адекватная процедура по утилизации отработанных проб сырого молока после завершения лабораторных исследований, в том числе нет документа, устанавливающего процедуру утилизации таких проб. Со слов представителей предприятия, отработанные пробы сливаются в канализацию. (ТР ТС 021/2011 ст. 16 раздел 3; ТР ТС 033/2013 п. 46 ч. 9).

10. Технологией производства предусмотрено хранение термизированного молока при температуре до +10°C (в среднем составляет около +7 - +9°C согласно представленных графиков). Согласно требованиям ЕАЭС температура хранения молока, подвергнувшегося термической обработке, не должна превышать +4 (±2) °C (ТР ТС 033/2013 п. 27 ч. 6).

11. В ходе инспекции установлено, что смывы с оборудования были отобраны во время его мойки, до полного удаления мыльного и дезинфицирующего раствора. Со слов представителей предприятия предусмотрен двойной контроль качества каждой дезинфекции (во время мойки и после). Однако документального подтверждения проведения контроля качества дезинфекции после мойки оборудования не представлено.

12. Отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия в части обеспечения контроля за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

12.1. Бытовое помещение для рабочих производственных цехов не оборудовано по типу санитарного пропускника. Прохождение гигиенического душа носит добровольный характер (САС/RCP 1-1969 раздел VII).

12.2. Допускается хранение домашней одежды совместно с санитарной одеждой (САС/RCP 1-1969 п. 4.4.4.; СанПиН 2.3.4.551-96 п. 6.5.).

12.3. На всех этапах производства отмечено пересечение потоков движения производственной тары, упаковочного материала и готовой продукции между производственными цехами, в том числе через улицу (ТР/ТС 021/2011 п. 1 ч. 1 ст. 14).

12.4. Перемещение персонала от раздевалок до производственных цехов осуществляется по пути, имеющему незаблокированный выход на улицу (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 6.1.).

12.5. Отмечены факты нецелевого использования производственной тары. Установлено, что в таре белого цвета, предназначенной для хранения сыра 2-й категории, хранятся бытовые отходы, а в таре черного цвета (для хранения биологических отходов) хранится моющий раствор (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 34; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

12.6. Внутренними процедурами не предусмотрено четких действий по ремонту вышедшего из строя оборудования. В сырном цехе наблюдались неполадки в работе трубопровода на участке мойки рук. Происходило разбрызгивание воды в непосредственной близости от производственных линий (ТР/ТС 021/2011 п. 4 ч. 1 ст. 14, ст. 15).

12.7. Имеется возможность обхода дезинфекционного шлюза, расположенного при входе в сырный цех (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 5.3.).

12.8. Допускается наличие личных вещей персонала (сумок) в чистой зоне предприятия (аппаратный цех) (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 14).

13. Установлены факты, не исключаящие загрязнение вырабатываемой продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

13.1. Допускается хранение емкостей с дезинфицирующими средствами в цехах с открытым производством (ТР ТС 021/2011 ч. 4 ст. 14).

13.2. Допускается проведение дезинфекции разборных деталей трубопровода в открытых емкостях в непосредственной близости с линией производства готового неупакованного продукта (САС/RCP 1-1969 п. 6.1.2.).

13.3. Допускается прохождение технических магистралей трубопроводов и электрических кабелей, с элементами механических загрязнений и конденсата непосредственно над открытыми участками линий упаковки продукции (CAC/RCP 1-1969 п. 4.2.2.).

13.4. В цехе производства сыра непосредственно над открытым продуктом на линии упаковки имеется оборудование, использование которого не исключает контаминацию продукции (наличие ржавчины) (CAC/RCP 1-1969 п. 4.2.2.).

13.5. Установлено нарушение целостности транспортировочной линии в сырном цехе, по которой происходит перемещение продукции открытым способом (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15).

13.6. Одним из путей перемещения сотрудников предприятия по сырному цеху предусмотрен путь над линией транспортировки «открытой» продукции или такие пути располагаются на уровне с оборудованием, в котором находится «открытый» продукт (CAC/RCP 1-1969 п. 4.2.2.).

13.7. Допускается расположение емкости для мойки инвентаря в цехе фасовки моцареллы в непосредственной близости от путей перемещения персонала, чем не исключается загрязнение раствора (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 14).

14. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные».

14.1. При выполнении общих санитарно-гигиенических критериев отмечены факты пересечения потоков «грязных» и «чистых» зон обслуживающим персоналом предприятия (CAC/RCP 1-1969 п. 4.2.1).

14.2. Допускается наличие доступа из «чистой» зоны производства (сырный цех, упаковка сливочного масла) на улицу и обратно, таким образом, действия персонала могут повлечь за собой загрязнение вырабатываемой продукции (CAC/RCP 1-1969 п. 4.2.1).

8. Предприятие

(производство молочной продукции (сыр, масло, сливки, сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объёме (ТР ТС 022/2011 – отсутствует, ТР ТС 005/2011 отсутствует на немецком, представлен только на английском языке) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. При проведении последней проверки предприятия (27.08.2014) на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации, представителями государственной ветеринарной службы Германии выявлены не все нарушения, выявленные в ходе настоящей инспекции инспекторами Россельхознадзора, что говорит о формальном подходе к проведению таких проверок. При проведении аналогичных проверок региональной ветеринарной службой Германии практически не выявляются нарушения требований ЕАЭС и Российской Федерации, а при проведении последней проверки 18.03.2015 г. и вовсе не выявлено нарушений (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, равно как и государственными ветеринарными инспекторами (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. В ходе инспекции установлено, что система лабораторного контроля как государственного, так и производственного, не позволяет обеспечить должный контроль за содержанием в сыром молоке остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011.

Согласно программе производственного контроля один раз в месяц сборная партия сырого молока из танка исследуется на антибиотики тетрациклиновой группы с помощью тест-системы «CHARMMRLBLRFTET2 TEST». При проведении исследований используется «положительный» контроль с концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг, что свидетельствует о чувствительности используемого метода.

Согласно программе производственного контроля 2 раза в год проводятся исследования по 1 пробе от 10 поставщиков на антибиотики в аккредитованной лаборатории «LUFANORD-WEST» методом ИФА.

В рамках проведения государственного мониторинга 2 раза в год отбираются пробы для определения остаточного количества антибиотиков тетрациклинового ряда в аккредитованной лаборатории «LUFANORD-WEST» методом ИФА.

Используемые тест-системы RIDASCREEN® по чувствительности и спектру не обеспечивают гарантию отсутствия в сыром молоке (10 мкг/кг) антибиотиков тетрациклинового ряда (за исключением тетрациклина).

Готовая молочная продукция по программе производственного контроля на остатки антибиотиков тетрациклиновой группы (тетрациклин, хлортетрациклин, окситетрациклин) исследуется 2 раза в год в аккредитованной лаборатории «LUFANORD-WEST» методом HPLC-MS/MS.

Исследование на остаточное количество доксициклина не проводится (ТР ТС 033/2013 п. 16, п.п. 30-32).

5. Не обеспечивается прослеживаемость продукции на каждом этапе производства. На складе хранения готовой продукции обнаружен сыр 2 сорта без маркировки (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ст. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, п. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по следующим основаниям.

6.1. Отсутствует план работы группы HACCP (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.8, 7.6.1).

6.2. В описании критических контрольных точек нет четкого описания предупреждающих действий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.4, 7.10.2; ГОСТ Р 51705 – 2001 п. 4.7.1.; САС/RCP 1 – 1969 п. 10 Прил.).

6.3. Не выполнены требования по разработке процессов обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы менеджмента. Документы системы менеджмента не имеют унифицированной формы идентификации (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 5.6).

7. Установлена малая периодичность исследований сырого молока во внешней аккредитованной лаборатории. Такие исследования проводятся 1 раз в год (2 объединенные пробы от 10 поставщиков) в лаборатории LUFA (ТР ТС 033/2013 п. 16).

8. В ходе инспекции представителями государственной ветеринарной службы не представлено документального подтверждения проведения расследований по установлению причин нахождения антибиотиков в сыром молоке, в частности проверок ферм-поставщиков сырого молока (при проведении входного контроля в ряде случаев выявлялись превышения допустимых уровней содержания остаточных количеств антибиотиков в сыром молоке) (ТР ТС 021/2011 г. п. 3 ст. 13).

9. Допускается хранение термизированного молока при температуре до +10°C (в среднем +7 - +9°C согласно представленных графиков). Согласно требованиям ЕАЭС температура хранения молока, подвергнувшегося термической обработке, не должна превышать +4 (± 2) °C (ТР ТС 033/2013 п. 27 ч. 6).

10. На предприятии отсутствует ряд документальных подтверждений процедур:

- по утилизации отработанных проб сырого молока после завершения лабораторных исследований (ТР/ТС 021/2011 ст. 16 раздел 3; ТР/ТС 033/2013 п. 46 ч. 9).

- процедуре, в соответствии с которой указывается четкий порядок действий в случае превышения максимально допустимых температурных режимов хранения сырого молока в молочных танках. В имеющейся на предприятии процедуре описано, что в случае неполадок необходимо уведомить директора. Документальное подтверждение ознакомления лиц, ответственных за проведение данных действий, также не представлено.

11. Отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия за обеспечением контроля ветеринарно-санитарного состояния производственных помещений и организации производственных процессов.

11.1. Бытовое помещение для рабочих производственных цехов не оборудовано по типу санитарного пропускника (САС/РСР 1-1969 раздел VII).

11.2. В помещении упаковки готовой продукции, в сыродельных цехах № 1 и 2 отмечено пересечение потоков «грязных» и «чистых» зон. Сычужный фермент поступает в помещение хранения паллет («грязную зону»), перегружается с помощью кары в чистую зону и далее без перегрузок из «чистой» зоны движется «в зону со средним риском», пересекая все 3 зоны (ТР/ТС 021/2011 п. 1 ст. 14).

11.3. Существующая на предприятии система дезинфекции обуви (распыление пенного дезинфицирующего раствора) при перемещении из

«грязных» зон в «чистые» не может гарантировать качественное проведение дезинфекции обуви персонала (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 5.3.).

11.4. В отделении приемки сырого молока установлены факты хранения обезличенных тест-систем (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.8.2).

11.5. Отмечено наличие большого количества снеговой шубы в холодильных камерах (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 10 гл. 3; ТР/ТС 033/2013 п. 43 ч. 9).

12. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами (ТР ТС 021/2011 п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15).

12.1. В цехах производства сыра (с открытым производством) обнаружено оборудование и несущие конструкции с наличием ржавчины, сколов покрытия на поверхностях солевых ванн.

12.2. Установлены факты хранения первичной упаковки в помещении производства масла.

12.3. Допускается перемещение сотрудников предприятия по цеху солевых ванн над линией транспортировки «открытой» продукции.

12.4. Установлено значительное скопление пыли на осветительных приборах, расположенных в цехе солевых ванн в непосредственной близости с «открытым» продуктом.

12.5. Установлено наличие плесени на поверхностях солевых ванн (аналогичное замечание ранее отражалось в акте проверки предприятия компетентным органом Германии LAVES).

12.6. Установлено наличие конденсата на несущих конструкциях оборудования в сыроделенном цехе с «открытым» производством.

12.7. Отмечены факты совместного хранения готовой продукции (склад готовой продукции) и паллет.

13. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные». Допускается переход из «чистой» зоны производства (маслоделенный цех) на улицу и обратно. Такие действия персонала могут повлечь за собой загрязнение вырабатываемой продукции (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 6.1).

9. Предприятие

(производство молочной продукции (сыр, масло, сухая молочная сыворотка))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 – отсутствуют).

При этом при проведении обучения государственных ветеринарных врачей не учитывались требования указанных технических регламентов.

2. Отсутствует должный контроль со стороны компетентного органа Германии (районных и земельных ветеринарных служб) за соблюдением норм и требований ЕАЭС. Проверки предприятия представителями земельных и

районных ветеринарных служб на соответствие указанным требованиям проведены формально. В актах последних проверок представителями земельных и районных ветеринарных служб отражены не все нарушения и несоответствия, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции.

При проведении последней проверки предприятия (05.08.2014) на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации представителями земельной ветеринарной службы (LAVES) выявлена часть нарушений, отмеченных инспекторами Россельхознадзора. При этом данные замечания были переданы районной ветеринарной службе для проведения проверки по их устранению. При проведении проверки специалист районной службы представил в LAVES протокол об устранении нарушений, за исключением одного пункта предписания в части оборудования приемки молока навесом. После чего земельной ветеринарной службой было выдано положительное заключение от 26.11.2014 г. о соответствии предприятия требованиям ЕАЭС и Российской Федерации. При проведении проверок предприятия районной ветеринарной службой на соответствие указанным требованиям в дальнейшем (29.09.2014, 18.02.2015) никаких нарушений выявлено не было (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС специалистами предприятия и государственных земельных и районных ветеринарных служб, отвечающих за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. Специалистами предприятия и государственной земельной и районной ветеринарных служб, ответственных за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, не анализируется эффективность проведения лабораторных исследований по показателям безопасности и их результаты, с учетом имеющегося количества поставщиков сырого молока. В ходе проверки установлено, что для проведения исследований сырого молока во внешней аккредитованной лаборатории (LUFА) на остаточное количество антибиотиков направляются 2 объединенные пробы от 10 поставщиков 1 раз в год (ТР ТС 033/2013 п. 16).

5. Система лабораторного контроля как государственного, так и производственного не позволяет обеспечить контроль за содержанием в сыром молоке остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011.

Согласно программе производственного контроля 1 раз в неделю сборная партия сырого молока из танка исследуется на антибиотики тетрациклиновой группы с помощью тест-системы «CHARMMRLBLRFTET2 TEST». При проведении исследований используется «положительный» контроль с концентрацией окситетрациклина 100 мкг/кг, что свидетельствует о чувствительности используемого метода.

Согласно программе производственного контроля 2 раза в год проводятся исследования по 1 пробе от 10 поставщиков на антибиотики в аккредитованной лаборатории «LUFANORD-WEST» методом ИФА.

Используемые тест-системы RIDASCREEN® по чувствительности и спектру не обеспечивают гарантию отсутствия в сыром молоке (10 мкг/кг) антибиотиков тетрациклинового ряда (за исключением тетрациклина) (ТР ТС 033/2013 п. 16, п.п. 30-32).

Готовая молочная продукция по программе производственного контроля на остатки антибиотиков тетрациклиновой группы (тетрациклин, хлортетрациклин, окситетрациклин) исследуется 2 раза в год в аккредитованной лаборатории «LUFANORD-WEST» методом HPLC-MS/MS. При этом исследования на остаточное количество доксициклина не проводятся (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п. 1-3 ст. 7; ТР ТС 033/2013 п. 30-32).

6. При проведении входного контроля в ряде случаев выявлялись превышения допустимых уровней содержания остаточных количеств антибиотиков в сыром молоке. В ходе инспекции представителями государственной ветеринарной службы не представлено документального подтверждения проведения расследований по установлению причин нахождения антибиотиков в сыром молоке, в частности проверок ферм-поставщиков сырого молока (ТР ТС 021/2011 п. 3 ст. 13).

7. Инспекцией установлены факты несоответствия температурных режимов хранения молока, подвергшегося термической обработке (до + 10 °С). Согласно требованиям ЕАЭС температура хранения молока, подвергшегося термической обработке, не должна превышать +4 (±2) °С (ТР ТС 033/2013 п. 27 ч. 6).

8. Отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия за обеспечением контроля ветеринарно-санитарного состояния производственных помещений и организацией производственных процессов.

8.1. Отделение приемки сырых сливок не оборудовано навесом, что было отмечено представителями компетентного органа LAVES и ведомственной ветеринарной службы при проведении проверок данного предприятия на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации. В ходе настоящей инспекции данное отделение приемки не было представлено для осмотра.

9. Инспекцией установлены многочисленные риски загрязнения вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

9.1. В цехе нарезки сыра допускается расположение линий транспортировки неупакованного сыра под технологическими путями для перемещения персонала. Нижняя внутренняя поверхность этих путей имеет следы коррозии и окислительных реакций, не исключающих возможность загрязнения продукции во время движения персонала над линиями транспортировки сыра (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15).

9.2. Установлены факты использования первичной упаковки способом, не исключающим ее загрязнения. В помещении производства масла оборудование по подаче первичной упаковки загрязнено частицами пыли и отработанным смазочным материалом (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 15).

9.3. Технологическим процессом предусмотрен отвод части масла (около 5 кг в сутки) через отдельную трубу в специальные контейнеры, хранение такого масла в течение дня осуществляется открытым способом. Санитарное состояние цеха не исключает загрязнение данного масла. Не контролируются продолжительность и температурные режимы его хранения. Указанное масло идет на повторную переработку (перетапливается, смешивается со сливками и идет в процесс по производству масла) (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 14, п. 1 ст. 15, Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

9.4. Установлен факт хранения дезинфицирующих средств в цехе нарезки и упаковки сыра (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 14).

10. При посещении производственной лаборатории предприятия установлены следующие нарушения.

10.1. Автоклавы для утилизации питательных сред и стерилизации посуды расположены в отделении для проведения физико-химических исследований (ГОСТ ISO 7218-2011 п.5.6.2).

10.2. Допускается хранение тест-набора химического для определения сульфитов с нарушением установленных производителем температурных режимов хранения + 15 - +25 °С (инструкцией по применению и хранению, предусмотрено хранение тест-набора при температуре + 6 °С) (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.8.1.).

10. Предприятие (убой КРС, свиней, разделка говядины, свинины)

Осуществлялась проверка предприятия по виду деятельности – производство говядины.

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 – отсутствуют на немецком языке, «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции» от 27.12.1983 г. - отсутствуют, Решения КТС № 317, Решение КТС № 299 - не актуализированы) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. При проведении обучения государственных ветеринарных врачей не учитывались требования указанных нормативных документов. Обучение сотрудников предприятия осуществлялось 21.10.2014 г. в количестве 3 человек, 16.04.2015 г. в количестве 18 человек, продолжительность обучения 1 час. Вместе с тем не был предусмотрен контроль эффективности полученных сотрудниками знаний, государственными ветеринарными врачами. При этом характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Последний акт обследования предприятия (от 24.04.2014) представителями районной государственной ветеринарной службы на

возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС составлен формально. В акте не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, выявленные представителями Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции. Кроме того, при проведении проверки представителями районной государственной ветеринарной службой были выявлены нарушения в части не соответствия требованиям поверхностей стен, однако повторная проверка по устранению выявленных нарушений не проводилась (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. Система производственного лабораторного контроля в лаборатории не позволяет обеспечить контроль за содержанием в выпускаемой продукции (говядина, субпродукты говяжьи) остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 021/2011. Исследования проводятся на соответствие требованиям ЕС (способность обнаружения 50 мкг/кг) (ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 г. гл. V, п. 18).

5. Система прослеживаемости продукции, не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой. На всех этапах производства говядины выявлены многочисленные нарушения.

5.1. В камере охлаждения четвертин выявлено наличие обезличенных четвертин говядины, без какой либо маркировки, что нарушает внедренные системы прослеживаемости и идентификации на предприятии.

5.2. В цехе разделки обнаружено 28 ящиков разделанной мясной продукции, общим весом более 280 кг без какой либо маркировки.

5.3. В цехе обвалки выявлено 70 кг обезличенной мясной продукции.

5.4. В камере хранения охлажденной мясной продукции обнаружено более 220 кг обезличенной мясной продукции в вакуумной упаковке, предназначенной для реализации.

5.5. В камере охлаждения субпродуктов выявлено наличие 110 кг жира без маркировки.

Таким образом, не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию. В представленных германской стороны материалах, отсутствуют документальные подтверждения проведения инструктажа сотрудников. Не представлена информация о дальнейшем использовании неидентифицированного сырья (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

5.6. Персоналом предприятия ненадлежащим образом осуществляется процесс нанесения маркировочных этикеток на продукцию, предназначенную для потребления в пищу людям (полутуши, четвертины, разделанная мясная продукция).

5.7. Выявлены многочисленные факты наличия в производственных помещениях мясной продукции с поврежденной нечитаемой маркировкой.

5.8. 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.

5.9. Персоналом предприятия не выполняется система цветовой идентификации тары, вследствие чего в тару для годной продукции (красные ящики) собираются отходы, не предназначенные в пищу людям (категория 2, 3) (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности п. 8.7. гл.8; ТР ТС 021/2011 п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 34; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии, в связи с характером выявленных нарушений.

6.1. Корректирующие действия для каждой ККТ разработаны недостаточно, отсутствует процедура для проверки документации выполнения корректирующих действий (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.5, 7.10.2; ГОСТ Р 51705 – 2001 п. 4.7.1; САС/RCP 1 – 1969 п. 10 Прил.).

6.2. Не прописаны документы – источники информации о значениях критических пределов (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.3; САС/RCP 1 – 1969 п. 8 Прил.). В плане ХАССП выделено четыре ККТ, однако в документации прописано 12 точек.

6.3. В документах НАССР не учтены требования нормативных документов ЕАЭС. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований ЕАЭС (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.4.2).

6.4. Заседания группы НАССР проводятся 1 раз в год. В протоколы заседаний включаются вопросы, носящие производственный характер и не имеющие отношения к вопросам НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

6.5. Нет записей, подтверждающих тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности, контроль знаний по обучению НАССР не проводится (ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

6.6. На предприятии отсутствует единый план производственного контроля, в который были бы внесены все виды проводимых исследований.

7. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя (11102), в том числе из других стран (Чехия), предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветеринарных препаратов, предписанных производителем, из организма животных, предназначенных для убоя, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих

субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований. В ходе инспекции установлено, что за период 2014 – 2015 г.г. были отобраны пробы только от 110 поставщиков (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст. 4, 22).

8. Выявлены нарушения в оформлении предэкспортных сертификатов, выданных государственным ветеринарным врачом. Так в предэкспортных сертификатах: DE-1309208-137/15 от 23.03.2015 г.; DE-1309208-90/15 от 23.02.2015 г.; DE-1309208-60/15 от 06.02.2015 г.; DE-1309208-59/15 от 06.02.2015 г. в пункте 1.3.1. отсутствует информация о названии и номере предприятия; в пункте 2.8. отсутствует информация об условиях хранения и перевозки (не указана информация) (Кодекс МЭБ п. 2 ст. 3.2.7; САС/GL 26-1997 п. 48).

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме установленным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.п. 2.1, 2.3.1; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53, Раздел XIII п. 130).

На конвейерной линии по убою КРС:

- не прощупывается язык,
- не разрезаются бронхиальные лимфатические узлы,
- брыжеечные лимфатические узлы кишечника не разрезаются,
- не разрезаются лимфатические узлы желудка,
- не разрезается паренхима селезенки,
- не прощупывается печень, не разрезаются портальные лимфатические узлы.

10. На точке ветеринарно-санитарной экспертизы «кишечного пакета» отсутствовал ветеринарный врач. Кроме того, в убойном цехе допускается потеря части внутренних органов («кишечного пакета»), что затрудняет оценку результатов ветеринарно-санитарной экспертизы. («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.п. 2.1, 2.1.1; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53).

11. На разных этапах производства отмечена возможность контаминации пищевой продукции. Наиболее высокая степень риска установлена в убойном цехе.

11.1. На участке удаления спинного мозга и распиловки туши ненадлежащим образом организовано удаление и сбор продуктов специфического риска, что создает в значительной степени риск распространения их по убойному цеху и контаминации оборудования и продукции. Кроме этого отмечена неудовлетворительная стерилизация пилы при распиловке туш на полутуши (ТР ТС 034/2013 п. 45).

11.2. При проведении нутровки допускается нарушение целостности желудочно-кишечного тракта крупного рогатого скота, что не исключает контаминацию туш и субпродуктов содержимым желудочно-кишечного тракта

(ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 г. п. 41). Германской стороной анализ технологической операции проведен.

11.3. На предприятии установлены риски кроссконтаминации выработанной продукции (говядина, субпродукты говяжьи) при хранении говядины и свинины (CAC/RCP 58-2005 гл. 8.4).

11.4. Отмечены факты убоя животных с сильными загрязнениями, в связи с чем не исключается риск контаминации туши при съемке шкуры (ТР ТС 034/2013 п.п. 30, 35).

11.5. В убойном цехе стерилизация ножей осуществлялась не эффективно. На момент инспекции температура воды в стерилизаторах составила 74-76°C (при норме – не менее 82°C) (CAC/RCP 58-2005 Раздел 10.2 п. 164, Санитарные правила для предприятий мясной промышленности Глава 7 п. 7.5, Регламент ЕС № 853/2004 прил. III гл. II п.3).

11.6. В цехе разделки допускается хранение первичной упаковки (полиэтиленовой пленки) на полу (ТР ТС 005/2011 ст. 5).

11.7. В связи с конструктивными особенностями подвешного оборудования в камере хранения четвертин допускаются многочисленные факты падения мясной продукции на пол, ее загрязнение. После падения туши не обрабатывались, подвешивались обратно на пути. («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4; ТР ТС 034/2013 п. 37).

11.8. В камерах и складах хранения выявлены факты хранения упакованной в вакуум продукции с повреждением первичной упаковки, при этом допускается хранение недоброкачественной продукции совместно с годной продукцией (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 13).

12. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (ТР ТС 021/2011 п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15).

12.1. Полы в производственных помещениях имеют значительные трещины и выбоины.

12.2. Стены в производственных помещениях имеют значительные нарушения целостности, повреждения в виде сколов и трещин. Отмечаются повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя.

12.3. Соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены, отмечаются глубокие трещины. Повсеместно нарушена целостность облицовки некоторых строительных конструкций в производственных помещениях, что не исключает попадания механических примесей в производимую продукцию.

12.4. Большинство металлических строительных конструкции, системы водоснабжения, а также участки производственного оборудования во всех производственных помещениях покрыты ржавчиной. Стены, потолки, полы производственных помещений и камер хранения требуют срочного ремонта.

13. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы

предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

13.1. В помещении разделки, в процессе разделки мясной продукции не организована замена ножей с периодичностью не реже 1 раза в 30 минут в целях их дезинфекции (обеззараживания) (ТР ТС 034/2013 п. 50).

13.2. Не проводится эффективный контроль качества зачистки полутуш (ТР ТС 034/2013 п.п. 46).

13.3. На предприятии отсутствует четкое разделение на "грязную" и "чистую" зоны. Отмечено свободное перемещение персонала через "грязную" и "чистую" зоны убойного цеха (между помещением оглушения и обескровливания и помещением нутровки и других процессов), имеется специальный проход, который не оборудован санитарным шлюзом (САС/РСР 58-2005 п. 68, 85, 168).

13.4. Емкости с отходами (категория 2, 3) не имеют маркировки (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности п. 8.7).

13.5. Планировка производственных помещений не исключает пересечение движения потоков грязной и чистой тары (САС/РСР 58-2005 п. 68, 85, 168).

13.6. В цехе разделки допускается наличие не работающих (сломанных) кранов с умывальниками для мойки рук (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности п. 4.8 глава 4).

13.7. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах, четвертинах, отрубках отмечается наличие не читаемых клейм (ТР ТС 034/2013 п. 117).

13.8. Не представлены документы по проведению выборочной термометрии скота на этапе предубойного осмотра животных (САС/РСР 58-2005 раздел 6.1; «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.1.10).

13.9. Отмечены факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия - в раздевалках отмечается хранение чистой санитарной одежды и обуви сотрудников совместно с домашней одеждой («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 10.3.). После выявления нарушения германской стороной заявлено, что хранение санитарной одежды и обуви и домашней одежды было разделено. Документальных подтверждений не представлено.

13.10. В помещении для хранения дезсредств отсутствует вентиляция (ГОСТ Р 54762-2011 п. 6.4, 11.1.)

13.11. Территория предприятия огорожена, но в связи с конструкцией забора не исключен доступ посторонних лиц, животных (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности п. 2.1).

11. Предприятие (убой КРС, разделка говядины)

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 – отсутствуют

на немецком языке, Приложение № 1 Решения КТС № 299 – отсутствует) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. При проведении обучения государственных ветеринарных врачей, не учитывались требования указанных нормативных документов. При этом сертифицирующий врач проходил обучение 1 раз (07.04.2015), продолжительность обучения составляла 1 час. Обучение сотрудников предприятия проводилось 16.05.2014 (23 человека) и 15.04.2015 (169 человек), продолжительность обучения составила 45 мин. Контроль эффективности поученных сотрудниками предприятия и государственными врачами не проводился. Характер выявленных в ходе инспекции нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Акты обследований предприятия (от 14.04.2015, от 20.04.2015) представителями районной государственной ветеринарной службы Германии на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС составлены формально. В актах не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, выявленные представителями Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя (11053), предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, предписанных производителем, из организма животных, предназначенных для убоя, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований. В ходе инспекции установлено, что за период с 2013 по 2015 гг. были отобраны пробы только от 120 поставщиков (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18, приложение 1-3, 5; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст. 4, 22).

5. Система производственного лабораторного контроля в лаборатории не позволяет обеспечить контроль за содержанием в выпускаемой продукции (говядина, субпродукты говяжьи) остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 021/2011. Исследования проводятся на соответствие требованиям ЕС (способность обнаружения 50 мкг/кг) (ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 г. гл. V, п. 18).

6. Система прослеживаемости продукции не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой. На этапах производства говядины выявлены нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции.

6.1. В цехе разделки обнаружено 5 ящиков с разделанной мясной продукцией, общим весом более 55 кг без какой либо маркировки.

6.2. В камере хранения замороженной мясной продукции обнаружено более 60 кг обезличенной мясной продукции.

Во всех случаях не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

6.3. Персоналом предприятия ненадлежащим образом осуществляется процесс нанесения маркировочных этикеток на продукцию (полутуши, четвертины, разделанная мясная продукция), предназначенную для потребления в пищу людям.

6.4. Выявлены факты наличия в производственных помещениях мясной продукции, субпродуктов с поврежденной, нечитаемой маркировкой (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

7. Внедренная на предприятии система прослеживаемости субпродуктов не позволяет определить происхождение и движение субпродуктов по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до лота партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии убоя крупного рогатого скота (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; ТР ТС 034/2013 п.34).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии, в связи с характером выявленных нарушений.

8.1. В описании критических контрольных точек не прописаны документы – источники информации о значениях критических пределов (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.3; HAC/RCR 1 – 1969 п. 8 Прил.). В плане НАССР выделено 3 критических контрольных точки, однако в документации прописаны 9 ККТ.

8.2. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований ЕАЭС (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.4.2).

8.3. На момент инспекции отсутствовала процедура, описывающая порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности, контроль знаний по обучению НАССР не проводится (ГОСТ Р ИСО 22000- 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2). Заседания группы НАССР проводятся 1 раз в год. В протоколы заседаний включаются вопросы, носящие производственный характер и не имеющие отношения к вопросам НАССР (в протоколе от 14.01.2015 г., из 7 вопросов только 3 имеют прямое отношение к НАССР).

8.4. На предприятии отсутствует единый план производственного контроля, в который были бы внесены все виды проводимых исследований.

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных.

На конвейерной линии по убою КРС:

- не разрезается паренхима селезенки,
- не прощупывается язык,
- брыжеечные лимфатические узлы кишечника не разрезаются,
- не разрезаются лимфатические узлы желудка,
- не прощупывается печень, не разрезаются портальные лимфатические узлы («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.п. 2.1, 2.3.1; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53, Раздел XIII п. 130).

10. Точка ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов (осмотра желудка, кишечника, селезенки) не оборудована должным образом. Отсутствует стерилизатор для ножей, умывальник с горячей и холодной водой, емкости с дезинфицирующим раствором для обработки рук. Кроме того, в убойном цехе допускается потеря части внутренних органов (кишечного пакета), что затрудняет оценку результатов ветеринарно-санитарной экспертизы («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.п. 2.1, 2.1.1; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53).

11. На разных этапах производства не исключена возможность контаминации пищевой продукции. Наиболее высокая степень риска установлена в убойном цехе.

11.1. На участке удаления спинного мозга и распиловки ненадлежащим образом организовано удаление и сбор продуктов специфического риска, что создает в значительной степени риск распространения их по убойному цеху и контаминации оборудования и продукции (ТР ТС 034/2013 п. 45).

11.2. Практически на всех этапах производства допускается существенный риск контаминации голов, внутренних органов и полутуш, четвертин крупного рогатого скота, допускается их касание поверхности пола, стен и обуви операторов (CAC/RCP 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013 п. 37).

11.3. При проведении нутровки допускается нарушение целостности желудочно-кишечного тракта крупного рогатого скота, что не исключает контаминацию туш и субпродуктов его содержимым (ТР ТС 034/2013 п. 41).

11.4. Отмечены факты убоя животных с сильным загрязнением, не исключается риск контаминации туши при съемке шкуры (ТР ТС 034/2013 п. 30,35).

11.5. Тара для готовой продукции имеет значительные повреждения, не исключается возможность попадания пластика в вырабатываемую продукцию (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 14).

11.6. На момент инспекции в производственных цехах допускалось хранение немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 14).

11.7. В цехе разделки допускается хранение первичной упаковки (полиэтиленовой пленки) на полу (ТР ТС 005/2011 ст. 5).

12. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку.

12.1. Соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены, отмечаются трещины. Отмечаются участки нарушения целостности облицовки некоторых строительных конструкций в производственных помещениях, что не исключает попадания механических примесей в производимую продукцию. (ТР ТС 021/2011 п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15).

13. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

13.1. В помещении разделки в процессе разделки мясной продукции не организована замена ножей с периодичностью не реже 1 раза в 30 минут в целях их дезинфекции (обеззараживания) (ТР ТС 034/2013 п. 50).

13.2. Не проводится эффективный контроль качества зачистки полутуш (ТР ТС 034/2013 п.п. 46, 47).

13.3. Емкости с отходами (категория 2, 3) не имеют маркировки («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.7).

13.4. Планировка производственных помещений не исключает пересечение движения потоков грязной и чистой тары (САС/РСР 58-2005 п. 68, 85, 168).

13.5. Некоторые помещения (логистика, цех мойки ящиков) не защищены от проникновения насекомых и грызунов, имеются повреждения и незащищенные отверстия, щели (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 14).

13.6. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах, четвертинах, отрубках отмечено наличие не читаемых клейм (ТР ТС 034/2013 п. 117).

13.7. Территория предприятия огорожена, но в связи с конструкцией забора не исключен доступ посторонних лиц, животных («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» от 27.03.1985 г. п. 2.1).

14. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения.

14.1. Лабораторное оборудование и мебель не имеют идентификации; документация - заводские инструкции или инструкции по работе на приборах отсутствуют (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.5).

14.2. Мониторинг окружающей среды (контроль температуры, влажности воздуха) не проводится, отсутствует график уборки помещения (ГОСТ ИСО/МЭК 17025/2009 п. 5.3.1).

14.3. На момент инспекции в шкафчиках были обнаружены посторонние предметы (ГОСТ ISO 7218-2011 п.3.5.3).

14.4. Обнаружена емкость с дезинфицирующим средством без маркировки (ГОСТ ИСО/МЭК 17025/2009).

12. Предприятие (Убой КРС, разделка говядины)

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 - отсутствуют на немецком языке, «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции» – отсутствуют) (Кодекс МЭБ п. 2. ст. 3.2.7).

2. В ходе инспекции установлено, что 28.05.2014 г. проведено обучение государственного ветеринарного врача, осуществляющего проверки предприятия, длительность обучения составила 1 час. При проведении обучения государственного ветеринарного врача не учитывались требования указанных нормативных документов. Контроль эффективности полученных в ходе обучения знаний не проводился. Характер выявленных нарушений при проведении инспекции говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки (Кодекс МЭБ п. 2. ст. 3.2.7).

3. Последний акт обследования предприятия (16.06.2014) представителями районной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС составлен формально. В акте не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям выявленные представителями Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции (Кодекс МЭБ п. 2. ст. 3.2.7).

4. В государственной ветеринарной службе района StadtkreisUlm земли Баден-Вюртемберг выявлены несоответствия в системе учета выданных ветеринарных сертификатов. Экспортный сертификат был выдан 20.10.2014 г., а в журнале учета выдачи ветеринарных сертификатов по ошибке указана дата выдачи - 21.10.2014 г. (Кодекс МЭБ п. 2. ст. 3.2.7).

5. В ходе инспекции установлено, что система прослеживаемости продукции на предприятии не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой. На этапах производства говядины выявлены следующие нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

5.1. В помещении логистики выявлена разделанная мясная продукция (2 ящика), имеющая индивидуальную и групповую этикетку с разными идентификационными номерами (индивидуальная этикетка, групповая этикетка). Установить достоверно продукцию не представилось возможным.

5.2. В помещении разделки выявлено 7 ящиков с разделанной мясной продукцией без маркировки.

5.3. В камере охлаждения выявлено наличие четвертин говядины, с нечитаемыми загрязненными и поврежденными этикетками.

5.4. В цехе логистики обнаружено 35 ящиков разделанной мясной продукции, общим весом более 350 кг без какой либо маркировки.

5.5. В камере хранения охлажденной мясной продукции № 7 обнаружено более 150 кг обезличенной мясной продукции в вакуумной упаковке, предназначенной для реализации.

5.6. В камере шоковой заморозки выявлено 2 ящика замороженного мясного фарша без маркировки. Во всех случаях не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию. При этом в указанной камере осуществляется хранение продукции предприятия Нидерландов, которое хранится совместно с обезличенной продукцией.

5.7. Персоналом предприятия ненадлежащим образом осуществляется процесс нанесения маркировочных этикеток на продукцию (разделанная мясная продукция), предназначенную для потребления в пищу людям.

5.8. Выявлены многочисленные факты наличия в производственных помещениях мясной продукции с поврежденной нечитаемой (рукописной) маркировкой.

6. Внедренная на предприятии система прослеживаемости субпродуктов не позволяет определить происхождение и движение субпродуктов по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до лота партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии убоя КРС (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

7. При разработке плана НАССР учитывались не все требования принципов НАССР (Codexalimentarius, приложение к CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»).

7.1. Перечень всех опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом этапе в соответствии со сферой охвата (раздел 6 Приложения к CAC/RCP 1-1969), составлен, но обоснование этого перечня отсутствует (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.4.3).

7.2. Критические контрольные точки (ККТ) не определены, хотя из представленных документов следует, что их должно быть несколько. Критические пределы определены не для всех контрольных точек. Процедуры мониторинга и его документирования не разработаны. Корректирующие действия при выходе значений критических пределов за установленные параметры не определены. По заявлению руководителя службы качества предприятия все работники знают, что

им необходимо делать в том или ином случае. Определить срок фактического превышения критических пределов и предпринятые действия затруднительно (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.3; САС/RCP 1 – 1969 п. 7 Прил).

7.3. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен без учета требований ЕАЭС (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.4.2).

7.4. Отсутствует план работы группы НАССР. Документы о создании группы НАССР или внесении изменений в её состав отсутствуют (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.6).

7.5. Нет записей, подтверждающих тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

7.6. На предприятии отсутствует единый план производственного контроля, в который были бы внесены все виды проводимых исследований.

8. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя (5763), предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, предписанных производителем, из организма животных, предназначенных для убоя, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований. Отбор проб в рамках производственного контроля осуществлялся на стадии разделки мясной продукции, обработки субпродуктов, поэтому предприятию невозможно определить количество охваченных поставщиков в рамках указанного контроля (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18, приложение 1-3, 5; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст.ст. 4, 22).

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.п. 2.1, 2.3.1; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53, Раздел XIII п. 130).

На конвейерной линии по убою КРС:

- не разрезается паренхима селезенки;
- не прощупывается язык;
- брыжеечные лимфатические узлы кишечника не разрезаются;
- не разрезаются лимфатические узлы желудка;
- не прощупывается печень, не разрезаются портальные лимфатические

узлы;

- не проводится 1-2 продольных разреза, несквозной поперечный разрез сердца.

10. На разных этапах производства не исключена возможность контаминации пищевой продукции. В ходе инспекции наиболее высокая степень риска установлена в убойном цехе.

10.1. На участке удаления спинного мозга и распиловки ненадлежащим образом организовано удаление и сбор продуктов специфического риска, что создает в значительной степени риск распространения их по убойному цеху и контаминации оборудования и продукции (ТР ТС 034/2013 п. 44).

10.2. Практически на всех этапах производства допускается существенный риск контаминации внутренних органов (убойный цех) и полутуш (камеры хранения, охлаждения), четвертин крупного рогатого скота (камеры хранения), допускается их касание о поверхность пола, стен, а также обуви операторов (CAC/RCP 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 034/2013 п. 37).

10.3. При проведении нутровки допускается нарушение целостности желудочно-кишечного тракта крупного рогатого скота, не исключена контаминация туш и субпродуктов содержимым желудочно-кишечного тракта. При этом контаминированные туши дополнительно не обозначаются и не защищаются (ТР ТС 034/2013 п. 41).

10.4. Отмечены факты убоя животных с сильным загрязнением, не исключается риск контаминации туши при съемке шкуры (ТР ТС 034/2013 п.п. 30, 35).

10.5. В убойном цехе стерилизация ножей осуществлялась не эффективно. На момент инспекции температура воды в стерилизаторах составила 77,5-79,2°C (при норме – не менее 82°C) (CAC/RCP 58-2005 Раздел 10.2 п. 164, Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. №3238-85 Глава 7 п. 7.5).

10.6. Тара для разделанной продукции (пластиковые ящики) имеет значительные повреждения, не исключается возможность попадания пластика в вырабатываемую продукцию (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 15).

10.7. В цехе разделки допускается хранение первичной упаковки (полиэтиленовой пленки) в контакте со стенами полом (ТР ТС 005/2011 ст. 5).

10.8. В камерах и складах хранения выявлены факты хранения продукции с повреждением целостности первичной упаковки (упакованной в вакуум продукции) (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 13).

10.9. В производственных цехах допускается наличие частично переработанной продукции на полу («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 9.2.).

10.10. В цехе разделки отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции (ТР ТС 021/2011 п. 8, ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 37.).

11. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы

предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

11.1. Персоналом не соблюдаются требования системы цветовой идентификации тары. Так в тару для годной продукции (красные ящики) собираются отходы (категорий 2, 3), не предназначенные в пищу людям («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.7. гл.8; ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 34; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

11.2. В цехе разделки в процессе разделки мясной продукции не организована замена ножей с периодичностью не реже 1 раза в 30 минут в целях их дезинфекции (обеззараживания) (ТР ТС 034/2013 п. 50).

11.3. Некоторые помещения (логистика) не защищены от проникновения насекомых и грызунов, имеются повреждения и незащищенные отверстия, щели (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 14).

11.4. Не проводится эффективный контроль качества зачистки полутуш (ТР ТС 034/2013 п.п. 46, 47).

11.5. В связи с проводимой реконструкцией на предприятии, поступление персонала в домашней одежде на работу осуществляется через «чистую» зону предприятия (САС/RCP 58-2005 п.168).

11.6. Емкости для конфискатов не имеют необходимой маркировки («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.7.).

11.7. В цехе разделки отсутствует умывальник с подводкой воды для мойки рук («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 4.8 глава 4).

11.8. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах, четвертинах, отрубках отмечается наличие не читаемых клейм (ТР ТС 034/2013 п. 117).

11.9. Персоналом предприятия допускается ношение украшений (кольца), посторонних металлических предметов, при отсутствии на производстве металлодетектора. Не исключается возможность попадания посторонних металлических предметов в вырабатываемую продукцию («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 11.9).

12. Отмечены факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия.

12.1. В раздевалках отмечаются многочисленные факты хранения чистой санитарной одежды и обуви сотрудников совместно с домашней одеждой («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 10.3.).

12.2. Допускается передвижение сотрудников предприятия по производству в домашней одежде («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п.п. 11.10).

13. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку.

13.1. Полы в производственных помещениях имеют трещины и выбоины.

13.2. Стены в производственных помещениях имеют значительные нарушения целостности, повреждения в виде сколов и трещин. Отмечаются повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя.

13.3. Соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены, отмечаются глубокие трещины.

13.4. Нарушена целостность облицовки некоторых строительных конструкций в производственных помещениях, что не исключает попадания механических примесей в производимую продукцию: металлических строительных конструкций, системы водоснабжения, также участки производственного оборудования в производственных помещениях покрыты ржавчиной. Имеется значительный риск загрязнения производимой продукции на разных этапах производства (ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15).

14. Территория предприятия огорожена, но в связи с конструкцией забора не исключен доступ посторонних лиц, животных («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» от 27.03.1985 г. п.2.1.).

13. Предприятие (Убой КРС, разделка говядины)

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 022/2011, приложение № 1 Решения КТС № 299 - отсутствуют на немецком языке) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. При проведении обучения государственных ветеринарных врачей, не учитывались требования ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 005/2011. Сертифицирующий врач проходил обучение требованиям ЕАЭС 1 раз (22.02.2013), продолжительность обучения составила 6 часов, контроль знаний не проводился. Обучение сотрудников предприятия проводилось 17.04.2015 г. в количестве 36 человек, продолжительность обучения составляла 45 мин.

Характер выявленных в ходе инспекции нарушений свидетельствует о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществлявшими сертификацию (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Последний акт обследования предприятия (от 01.07.2014) представителями земельной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС составлен формально. В акте не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, выявленные представителями Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. В соответствии с письмом Россельхознадзора, направленным немецкой стороне, в субпродуктах говяжьих (печени), выработанных предприятием выявлено наличие листерий. Указанная информация до государственной ветеринарной службы земли, округа, предприятия не доводилась. Не представлены доказательства по проведению расследования для

установления причин наличия листерий в продукции, по осуществлению корректирующих мероприятий.

5. Внедренная на предприятии система прослеживаемости субпродуктов не позволяет определить их происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до лота партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. В связи с обнаружением огромного количества обезличенных субпродуктов при хранении, производстве, система не позволяет проследить происхождение субпродуктов даже до дневной партии КРС, поступающего на убой (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 34).

6. Система прослеживаемости продукции, не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. На всех этапах производства говядины и субпродуктов говяжьих выявлены многочисленные нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции. Выявлено хранение обезличенной продукции, без какой либо маркировки.

6.1. В камерах хранения охлажденной мясной продукции установлено наличие совместного хранения более 4820 кг различной обезличенной продукции, в том числе разделанной говядины, свинины, мяса птицы, более 1000 кг говяжьих и свиных субпродуктов.

6.2. В камерах охлаждения полутуш установлено хранение более 2470 кг различной обезличенной разделанной мясной продукции, субпродуктов в ящиках.

6.3. В камерах хранения полутуш, четвертин – обнаружена говядина в количестве 23 отрубов, не имеющая необходимых этикеток.

6.4. В экспедиции обнаружено более 250 кг мясной продукции, более 320 кг обезличенных субпродуктов.

6.5. В цехах разделки обнаружено 45 ящиков с обезличенной разделанной мясной продукцией, общим весом более 700 кг.

6.6. В камере хранения замороженных субпродуктов обнаружено 80 кг обезличенной готовой мясной продукции (колбаски в вакууме). Во всех перечисленных случаях не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

6.7. Одновременно с обезличенной мясной продукцией в камере хранения осуществлялось хранение продукции других предприятий. Кроме того, в ходе инспекции установлено, что в представленном списке поставщиков мясного сырья большинство предприятий отсутствовало.

6.8. На производстве выявлены факты нанесения недостоверной информации на групповую маркировку продукции. В камере хранения замороженной продукции (3.2) выявлено наличие партии субпродуктов, общим весом 520 кг с групповой этикеткой, на которой указаны дата производства, дата заморозки 17.04.2015 г., а при измерении температуры в толще продукции она составила плюс 4,9°C. Следовательно, субпродукты в камеру были поставлены

недавно. Дата проведения проверки данного предприятия 23.04.2014. (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17).

6.9. В камерах хранения замороженной продукции выявлены многочисленные факты наличия на одной паллете продукции с групповыми этикетками различных дат выработки. Этикетки не прикреплены к определенным ящикам, а совместно привязаны на вторичную упаковку, в связи с чем не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17).

6.10. Персоналом предприятия ненадлежащим образом осуществляется процесс нанесения маркировочных этикеток на продукцию, предназначенную для потребления в пищу людям (полутуши, четвертины, разделанная мясная продукция). Выявлены многочисленные факты наличия в производственных помещениях, камерах хранения мясной продукции, субпродуктов с поврежденной, нечитаемой маркировкой и без маркировки. (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

6.11. Сотрудниками предприятия не выполняются требования системы цветовой идентификации тары. В тару для годной продукции (красные ящики) собираются отходы (категория 2, 3), не предназначенные в пищу людям («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.7. гл.8; ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 34; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

7. На проверенном предприятии система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по следующим основаниям.

7.1. Отсутствует план работы группы HACCP. Документы о создании группы HACCP или внесении изменений в её состав отсутствуют; в предоставленной информации по обучению группы HACCP указано, что презентация длилась всего 30 минут, за это время были рассмотрены несколько тем, каждая из которых является основанием для проведения отдельного семинара, что позволяет сделать вывод о формальном подходе к обучению в рамках системы HACCP. Контроль знаний обучаемых не проводился. (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.6).

7.2. В описании критических контрольных точек не прописаны документы – источники информации о значениях критических пределов (ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 п. 7.6.3; HAC/RCR 1 – 1969 п. 8 Прил.).

7.3. В описании критических контрольных точек нет достаточно полного и четкого описания корректирующих действий (ГОСТ Р 22000-2007(ISO 2200:2005) п. 7.10.2).

7.4. Процедуры для проверки документации выполнения корректирующих действий не установлены, документация о выполнения корректирующих действий отсутствует (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) п.7.10.2.).

7.5. В анализе со стороны руководства описаны данные о работе за отчетный срок, но нет сравнения с предыдущим аналогичным периодом, что не

дает возможности провести полноценный анализ работы (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 5.8).

7.6. Нет записей, подтверждающих тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности (ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 (ISO 22000:2005) п. 7.3.2).

8. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя (10900), предприятию необходимо обеспечить надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, прописанных производителем, из организма животных, предназначенных для убоя, и обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18, 34 приложение 1-3, 5; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст.ст. 4, 22).

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.п. 2.1, 2.3.1; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53, Раздел XIII п. 130).

На конвейерной линии по убою КРС:

- не разрезается паренхима селезенки;
- не прощупывается язык;
- брыжеечные лимфатические узлы кишечника не разрезаются;
- не разрезаются лимфатические узлы желудка;
- не прощупывается печень, не разрезаются портальные лимфатические узлы;
- не проводятся продольные и поперечный разрезы сердца.

10. В связи с совмещением точек ветеринарно-санитарной экспертизы, точка осмотра внутренних органов (осмотра голов, печени, легких, сердца) не оборудована должным образом. Отсутствует стерилизатор для ножей, умывальник с горячей и холодной водой, емкости с дезинфицирующим раствором для обработки рук. В убойном цехе для точек ветеринарно-санитарной экспертизы выделено недостаточно места, что затрудняет оценку результатов ветеринарно-санитарной экспертизы («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п.п. 2.1, 2.1.1; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53).

11. На разных этапах производства не исключена возможность контаминации вырабатываемой продукции. Наиболее высокая степень риска установлена в убойном цехе и других производственных помещениях.

11.1. При проведении нутровки допускается нарушение целостности желудочно-кишечного тракта крупного рогатого скота, что не исключает контаминацию туш и субпродуктов содержимым желудочно-кишечного тракта, при этом персоналом предприятия этот факт не фиксируется и не проводится дополнительная зачистка полутуш. Также, при проведении нутровки туш с патологическими изменениями (перитонит) происходит разбрызгивание жидкости из брюшной полости и контаминация всего окружающего оборудования, обуви и одежды персонала. Персоналом не принимаются необходимые меры по удалению загрязнения с оборудования, рабочий процесс при этом продолжается (ТР ТС 034/2013 п. 41).

11.2. На предприятии установлены риски кроссконтаминации выработанной продукции (говядина, субпродукты говяжьи) при осуществлении производственных процессов, связанных с производством говядины и свинины (CAC/RCP 58-2005 гл. 8.4).

11.3. На участке удаления спинного мозга и распиловки туш ненадлежащим образом организовано удаление и сбор продуктов специфического риска, что создает в значительной степени риск распространения их по убойному цеху и контаминации оборудования и продукции (ТР ТС 034/2013 п. 44).

11.4. Практически на всех этапах производства допускается существенный риск контаминации голов, внутренних органов и полутуш, четвертин, отрубов крупного рогатого скота, допускается их касание поверхности пола, стен и обуви операторов (CAC/RCP 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 034/2013 г. п. 37).

11.5. В убойном цехе стерилизация ножей осуществлялась не эффективно. На момент инспекции температура воды в стерилизаторах составила на точках ветеринарно-санитарной экспертизы и на процессе нутровки 68-72 °С (при норме – не менее 82°С) (CAC/RCP 58-2005 Раздел 10.2 п. 164, «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» гл. 7 п. 7.5, Регламент ЕС № 853/2004 прил. III гл. II п.3).

11.6. В убойном цехе помещение для опорожнения преджелудков в связи с конструктивными особенностями не отделено от убойного цеха («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.8.).

11.7. Отмечены многочисленные факты повреждения первичной упаковки продукции и хранение недоброкачественной продукции с повреждением упаковки (ТР ТС 021/2011 п. 4 ст. 13).

11.8. Тара, предназначенная для готовой продукции имеет значительные повреждения, не исключается возможность попадания пластика в вырабатываемую продукцию (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 15).

11.9. В производственных цехах допускается хранение первичной упаковки (полиэтиленовой пленки) на полу, касание ее о стены (ТР ТС 005/2011 ст. 5).

11.10. В цехе разделки отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу контаминации указанной продукции (ТР ТС 021/2011 п. 8, ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 37).

12. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (ТР ТС 021/2011 п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15).

12.1. Полы в производственных помещениях имеют трещины и выбоины.

12.2. Стены в производственных помещениях повсеместно имеют значительные нарушения целостности, повреждения в виде сколов и трещин. Отмечаются повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя.

12.3. Соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены, отмечаются трещины. Отмечаются участки нарушения целостности облицовки некоторых строительных конструкций в производственных помещениях, что не исключает попадания механических примесей в производимую продукцию.

12.4. Металлические строительные конструкции, системы водоснабжения, участки производственного оборудования во всех производственных помещениях покрыты ржавчиной.

13. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

13.1. В камерах хранения полутуш выявлено совместное хранение: говядины (в полутушах, четвертинах), свиных туш, готовой мясной продукции, мяса птицы (окорочка) (САС/РСР 58-2005 п. 5.1.).

13.2. В цехе разделки не организована замена ножей с периодичностью не реже 1 раза в 30 минут в целях их дезинфекции (обеззараживания) (ТР ТС 034/2013 п. 50).

13.3. Не проводится эффективный контроль качества зачистки полутуш (ТР ТС 034/2013 п.п. 46, 47).

13.4. В камерах хранения охлажденной продукции и логистики допускается осуществление дефростации замороженной продукции (ТР ТС 021/2011 приложение 5).

13.5. На предприятии в связи с планировкой помещений, отсутствует четкое разделение на "грязную" и "чистую" зоны. Отмечено свободное перемещение персонала через "грязную" и "чистую" зоны (САС/РСР 58-2005 п. 68, 85, 168).

13.6. Из камер охлаждения полутуш возможен выход персонала в магазин общего пользования и на улицу (САС/РСР 58-2005 п. 68, 85, 168).

13.7. Из цеха разделки возможен свободный проход в убойный цех (САС/РСР 58-2005 п. 68, 85, 168).

13.8. Емкости с отходами (категория 2, 3) и емкости для конфискатов не имеют маркировки («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» от 27.03.1985 г. п. 8.7.).

13.9. Некоторые помещения (логистика, цех мойки ящиков) не защищены от проникновения насекомых и грызунов, имеются повреждения и незащищенные отверстия, щели (ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 14).

13.10. В производственных цехах и камерах хранения на полутушах, четвертинах, отрубках отмечается наличие нечитаемых клейм (ТР ТС 034/2013 п. 117).

13.11. Отмечены факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия. В раздевалках допускается хранение чистой санитарной одежды сотрудников совместно с домашней одеждой («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 10.3).

13.12. Территория предприятия не огорожена, возможен доступ посторонних лиц, животных («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 2.1).

14. Предприятие (Убой КРС, разделка, хранение говядины)

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 005/2011, «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции» - отсутствуют, Решения КТС № 317, № 299 - не актуализированы) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

Кроме того, характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки.

2. Не представлено адекватного документального подтверждения об обучении представителя ведомственной ветеринарной службы требованиям ЕАЭС и Российской Федерации, осуществляющего контроль на предприятии. Все имеющие сертификаты подтверждают участие в конференциях по вопросам и перспективам экспорта в Российскую Федерацию и ЕАЭС (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Установлено, что в акте последней проверки предприятия (31.10.2014) земельной ветеринарной службой Германии отражены не все нарушения требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. Система прослеживаемости продукции не позволяла определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до лота партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой. Отмечен факт нахождения в камере охлаждения ящиков с субпродуктами, не имеющими маркировочной этикетки с

указанием даты выработки и номера партии. Кроме того в ряде случаев идентификация голов не соблюдается, происходит размытие идентификационных номеров (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

5. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя (2500), в том числе из других стран, предприятием не обеспечен надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, предписанных производителем, из организма животных, предназначенных для убоя. При этом предприятиям необходимо обеспечить репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований исходя из анализа риска (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18, приложение 1-3, 5; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст.ст. 4, 22).

6. Порядок осмотра и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов и туш на предприятии проводится в неполном соответствии с требованиями и нормами, не производится разрез всех лимфатических узлов. Отсутствует кнопка остановки линии конвейера («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» ч. 2; ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 53, раздел XIII п. 130).

7. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия в части обеспечения контроля за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

7.1. Не внедрена цветовая идентификация тары, хранение субпродуктов и продукции, упавшей на пол, осуществляется в таре одного цвета (красные ящики) («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.7. гл. 8).

7.2. Помещения для персонала не оборудованы по типу санитарного пропускника, осуществляется совместное хранение санитарной и домашней одежды (CAC/RCP 1-1969 раздел VII, «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 10.3).

7.3. Не осуществляется контроль за перемещением субпродуктов (печени), а именно не фиксируется время нахождения в камере охлаждения. Так при контрольном замере температуры внутри паренхимы органа показатели составили 30°C, в связи с чем не удалось оценить степень соответствия данного показателя в связи с отсутствием информации о времени получения продукции.

7.4. Отмечено наличие сколов покрытия стен, потолков и пола, что не позволяет провести их качественную мойку и дезинфекцию (ТР/ТС 021/2011 п.п. 4, 6 ч. 1 ст. 14 гл. 3; п. 1 ч. 2 ст. 14 гл. 3; п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14; п. 1. ст. 10 гл. 3; п. 8 ч. 3 ст. 10).

7.5. Предубойная выдержка животных не проводится («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п. 1.8).

8. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

8.1. Оглушение производится пневматическим способом (головной мозг вытекает наружу), при этом отверстие закрывается пробкой только после снятия шкур. В чистой зоне убойного цеха (помещение хранения голов и субпродуктов) установлено, что не всегда такая пробка обеспечивает полное блокирование отверстия (Кодекс МЭБ ст. 7.5.7.).

8.2. В производственных помещениях установлено загрязнение поверхностей помещений, наличие участков коррозии на оборудовании и несущих конструкциях, на транспортировочных путях (ТР/ТС 021/2011 п.п. 4, 6 ч. 1 ст. 14 гл. 3, п. 1 ч. 2 ст. 14 гл. 3, п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14; п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 8 ч. 3 ст. 10).

15. Предприятие (разделка, хранение говядины)

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 005/2011, «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции» - отсутствуют, Решения КТС № 317, № 299 - не актуализированы) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7). Кроме того характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки.

2. Не представлено адекватного документального подтверждения по обучению требованиям ЕАЭС и Российской Федерации представителя ведомственной ветеринарной службы, осуществляющего контроль на предприятии. Все имеющие сертификаты подтверждают участие в конференциях по вопросам и перспективам экспорта в Российскую Федерацию и ЕАЭС (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Проверка на соответствие требованиям ЕАЭС ведомственной ветеринарной службой проводилась, однако в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой Германии не указан перечень нормативно-правовых актов ЕАЭС и Российской Федерации, на соответствие которым проводилась данная проверка. В акте последней проверки предприятия (06.08.2014) ведомственной ветеринарной службой нарушения требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации не выявлялись, что, с учетом выявленных специалистами Россельхознадзора нарушений, говорит о недостаточной эффективности таких проверок. При этом при проведении параллельных проверок на соответствие требованиям ЕС систематически выявлялись нарушения, в большинстве касающиеся производственной гигиены (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. Система идентификации сырья и мясной продукции не во всех случаях работает прозрачно, не обеспечивается прослеживаемость продукции на всех этапах производства. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой. (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5, ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

4.1. Выявлены факты нахождения в цехе разделки не идентифицированного мяса говядины (3 пластиковых ящика).

4.2. В цехе по разделке говядины находился ящик для категории 3 с не идентифицированным мясным сырьем (несколько мясных филе), визуально – мясо свинины, что было подтверждено предприятием.

4.3. В отделении приемки сырья выявлена четвертина, не имеющая маркировочной этикетки, при этом ветеринарный врач не успел зафиксировать этот факт, и четвертина проследовала далее в производство.

5. В принимаемом сырье (четвертины говядины) отмечено наличие не зачищенных участков позвоночного столба (SRM), что не исключает контаминации оборудования и четвертин. При осмотре и зачистке сырья ветеринарным врачом данный материал не удалялся (ТР ТС 034/2013 п. 44).

6. В ходе инспекции выявлен ряд факторов, не исключающих кросс-контаминацию вырабатываемой продукции.

6.1. Не на всех этапах производственного процесса соблюдаются технологические разрывы по разделке и упаковке говядины на одном предприятии, с убоем и разделкой свинины на другом предприятии. Оба предприятия входят в один концерн и расположены на одной территории, в одном здании. Технологически, цех разделки говядины и цех разделки свинины разделяет только коридор зоны логистики. При этом доступ для перемещения персонала из одного цеха в другой не исключается и ничем не ограничен.

При этом в ходе инспекции установлены факты перемещения сотрудников разных цехов в зону логистики. При этом, при проведении проверки ветеринарной службой в 2013 г. данный факт был отмечен как нарушение и послужил поводом для приостановления сертификации сроком на 1 месяц, а в 2014 году данный факт не выявлялся (CAC/RCP 58-2005 п. 168, гл. 8.4).

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

7.1. В камерах охлаждения туши и части туш висят вплотную друг к другу (ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п.92, 93).

7.2. В производственных цехах и камерах хранения на тушах отмечается наличие нечитаемых клейм (ТР ТС 034/2013 п. 117).

7.3. Транспортировка туш в рефрижераторах осуществляется без соблюдения технологических разрывов, вплотную соприкасаясь со стенами (CAC/RCP 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8).

7.4. Отмечено несовершенство транспортировочной линии на участке выгрузки четвертин из рефрижератора и его продвижения по цеху приемки. При выгрузке туша раскачивается и с силой ударяется о стену. При этом целостность покрытия стены местами нарушена и имеет участки загрязнений (САС/РСП 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 034/2013 п. 37).

7.5. Отмечено неудовлетворительное состояние цеха разделки говядины. В ходе инспекции установлено наличие сколов покрытия стен, покрытие пола и потолка местами имеют нарушения целостности, что препятствует проведению их качественной мойки и дезинфекции (ТР/ТС 021/2011 п.п. 4, 6 ч. 1 ст. 14 гл. 3, п. 1 ч. 2 ст. 14 гл. 3, п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14, п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 8 ч. 3 ст. 10).

7.6. Отмечено неудовлетворительное состояние отделения приемки сырья. В ходе инспекции установлено наличие сколов покрытия стен, пола и потолка местами имеются нарушения целостности, что препятствует проведению их качественной мойки и дезинфекции (ТР/ТС 021/2011 п.п. 4, 6 ч. 1 ст. 14 гл. 3, п. 1 ч. 2 ст. 14 гл. 3, п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14, п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 8 ч. 3 ст. 10).

7.7. На момент инспекции отдельные контейнеры для сбора отходов 3-й категории находились в непосредственной близости с тарой для сбора готовой продукции («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.7).

7.8. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, в раздевалке отсутствует условное разделение на «чистую» и «грязную» зоны (САС/РСП 58-2005 п. 68, 85, 168, «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 10.2).

7.9. Наблюдается пересечение потоков «грязных» и «чистых» зон на предприятии, общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные». В ходе инспекции установлены факты перемещения персонала цеха разделки на улицу и обратно без смены санитарной одежды. Не ограничено перемещение персонала из цеха разделки свинины в цех разделки говядины. Также отмечены факты, указывающие на перемещение производственной тары между данными цехами (САС/РСП 58-2005 п. 68, 85, 168).

8. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими загрязнителями.

8.1. Отмечен контакт неподвижных конструкций отделения приемки (стены) с четвертинами, что создает угрозу контаминации указанной продукции (САС/РСП 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 034/2013 п. 37).

8.2. Наличие многочисленных участков ржавчины на оборудовании и его несущих конструкциях в помещениях разделки говядины и приемки сырья, путях транспортировки четвертин и крюках для их фиксации. (ТР/ТС 021/2011 ч.1 ст. 15 раздел 3; п. 5 ч. 3 ст. 10; п. 8 ч. 3 ст. 10; п. 1. ст. 10 гл. 3).

8.3. Наличие частиц осыпавшегося покрытия потолка на оборудовании, расположенном в цехе разделки говядины (ТР/ТС 021/2011 п.п. 4, 6 ч. 1 ст. 14 гл. 3, п. 1 ч. 2 ст. 14 гл. 3 ч. 5 ст. 14, п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 8 ч. 3 ст. 10).

8.4. Наличие большого количества пыли на поверхностях, прилегающих к стенам в цехе разделки говядины (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 6. ст. 14).

8.5. Наличие загрязнений на поверхности потолка в отделении приемки и цехе разделки говядины (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 10 гл. 3, п.3 ч.5 ст. 14).

8.6. Хранение дневной нормы упаковочного материала для первичной вакуумной упаковки мясосырья осуществляется способом, не исключающим ее контаминации как микробиологическими, так и механическими контаминантами. В ходе инспекции установлено, что хранение указанного упаковочного материала предусмотрено в грязной зоне логистики, сообщающейся с цехом разделки свинины, в некоторых случаях открытым способом (ТР ТС 005/2011 ст. 5).

16. Предприятие (убой КРС (говядина))

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР ТС 005/2011, «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции» - отсутствуют, Решения КТС № 317, № 299 - не актуализированы) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

Кроме того характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки. Не представлено адекватного документального подтверждения об обучении требованиям ЕАЭС и Российской Федерации представителя ведомственной ветеринарной службы, осуществляющего контроль на предприятии. Все имеющие сертификаты подтверждают участие в конференциях по вопросам и перспективе экспорта в Российскую Федерацию и ЕАЭС или аналогичных семинарах (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. В акте последней проверки предприятия 12.08.2014 ветеринарной службой на соответствие требованиям ЕАЭС не указан перечень нормативно-правовых актов ЕАЭС и Российской Федерации, на соответствие которым проводилась данная проверка. При этом в акте проверки не указаны нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции, что свидетельствует о недостаточной эффективности таких проверок. При проведении параллельных проверок на соответствие требованиям ЕС систематически выявлялись нарушения, по большей части производственной гигиены (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. Система идентификации сырья и мясной продукции на предприятии не во всех случаях работает прозрачно и не может обеспечить прослеживаемость продукции на всех этапах производства. Существующая система позволяет

определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой.

3.1. Выявлены факты нахождения не идентифицированных голов в камере охлаждения. При отсутствии нумерации голов идентифицировать их к тушам (в случае выявления каких-либо подозрений о заболевании) не представляется возможным.

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

4. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя (2100 поставщиков КРС), в том числе из других стран, предприятием не обеспечен надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, предписанных производителем, из организма животных, предназначенных для убоя. Предприятию необходимо обеспечить репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований исходя из анализа риска (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18, приложение 1-3, 5; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст.ст. 4, 22).

5. Предубойная выдержка животных не проводится, при этом максимальная удаленность поставщиков составляет 300 км. По прибытии партии убойных животных не устанавливается ветеринарное наблюдение за этими животными. Убой осуществляется сразу после их доставки на предприятие («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п. 1.8).

6. Оглушение производится пневматическим способом, при этом отверстие закрывается пробкой только после снятия шкур. В цехе охлаждения голов установлены случаи отсутствия таких пробок. При обескровливании допускается разбрызгивание крови и загрязнение кровью рядом находящейся туши (ТР ТС 034/2013 п. 40).

7. Порядок осмотра и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов и туш на предприятии не соответствует действующим Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п. 2.3.1.).

7.1. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш КРС не проводятся следующие действия:

- не вскрываются левый бронхиальный, трахеобронхиальный и средостенные лимфатические узлы, не делается разрез порталных лимфатических узлов,

- ее производится 1 - 2 продольных и один поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз),

- не осматриваются желудок, селезенка, пищевод (на наличие цистицеркоза, саркоцистоза), кишечник, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, не каждая туша подвергается осмотру.

7.2. Отсутствует единая нумерация туш и органов (идентификация указанных органов представлена номером партии убоя – дневная партия убоя).

7.3. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов на предприятии оборудовано всего лишь 3 рабочих места ветеринарного осмотра – места ветеринарного осмотра внутренних органов и туш совмещены. С учетом того, что на данном участке работает 1 ветеринарный врач, провести ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов в полном объеме не представляется возможным по причине отсутствия физических ресурсов (на данном участке производится осмотр печени, почек, легких и трахеи).

7.4. Места ветеринарного осмотра туш и органов не оборудованы умывальником с горячей и холодной водой, мылом, бачками с дезинфицирующим раствором для обработки рук и полотенцами.

8. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организации производственных процессов

8.1. Отсутствие маркировки емкостей для сбора жира и технического сырья (цех убоя и разделки) (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

8.2. В камерах охлаждения туши и части туш висят вплотную друг к другу (ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п.92, 93).

8.3. В производственных цехах и камерах хранения на тушах отмечено наличие нечитаемых клейм (ТР ТС 034/2013 п. 117).

8.4. Отмечено несовершенство транспортировочной линии перемещения полутуш. Во время движения туши раскачиваются и ударяются о стену, при этом целостность покрытия стен местами нарушена и имеет участки загрязнений (CAC/RCP 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 034/2013 п. 37).

8.5. Отмечены факты нецелевого использования производственной тары. Так система цветовой идентификации тары предполагает использование красных ящиков только для готовой продукции, а фактически установлены случаи использования данной тары для сбора технических отходов. Вследствие этого в тару одного и того же цвета собирается продукция как предназначенная для потребления в пищу людям, так и не предназначенная для этих целей («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.7. гл.8.).

8.6. Выявлены факты, указывающие на непрозрачность системы по маркировке производственной тары – технологией предусмотрено нанесение маркировок на тару для сбора диафрагмы преждевременно. Со слов представителей предприятия неиспользованные ящики подлежат освобождению

от маркировки. При такой организации работы по маркировке производственной тары не исключается использование этих ящиков с не удаленной маркировкой, особенно с учетом того, что предприятие не располагает собственным отделением мойки тары. («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.23.).

8.7. Отмечены факты, указывающие на перемещение производственной тары между чистой и грязной зонами предприятия. Выявлено пересечение путей транспортировки чистой тары, грязных поддонов и грязной тары на участке доразделки трахеи и сердец (ТР ТС 021/2011 п. 2 ч. 3 ст. 10).

8.8. На участке доразделки трахеи и сердец («чистая зона») отмечен факт наличия электрокары, которая сообщается с «грязной зоной» (зона подачи поддонов на улицу и с улицы), тем самым допускается пересечение потоков «грязных» и «чистых» зон, что создает угрозу контаминации производимой продукции (ТР/ТС 021/2011 п. 1 ч. 1 ст. 14).

8.9. На предприятии не разработано четких процедур по устранению аварий на предприятии. Так при поломке барабана для обработки преджелудков большое количество воды и отходов сконцентрировалось на полу. В качестве меры было принято решение подставить ящики под вытекающую жидкость. Также, в чистой зоне предприятия наблюдалась неисправность трубопровода, вследствие чего в углах стен сконцентрировалась жидкость с примесью крови (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 10 гл. 3).

8.10. Животные после оглушения падают на пол, загрязненный навозом, в результате чего происходит контаминация туш (ТР ТС 034/2013 п. 37).

8.11. Хранение шкур осуществляется на улице, при этом отмечено наличие синантропной птицы. («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 2.7.. 2.8.).

9. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

9.1. Отмечено неудовлетворительное состояние всех производственных помещений. Наличие многочисленных участков ржавчины на оборудовании и его несущих конструкциях, путях транспортировки четвертин и крюках для их фиксации, наличие большого количества смазочного материала на транспортировочных путях (ТР/ТС 021/2011 ч.1 ст. 15 раздел 3, п. 5 ч. 3 ст. 10, п. 8 ч. 3 ст. 10, п. 1. ст. 10 гл. 3).

9.2. Не исключена возможность осыпания частиц покрытия потолка и красочного слоя оборудования в помещениях нутровки, отделения диафрагмы, хранения охлажденных полутуш и четвертин, участке отгрузки внутренних органов и мясосырья (ТР/ТС 021/2011 п.п. 4, 6 ч. 1 ст. 14 гл. 3, ч. 5 ст. 14, п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 8 ч. 3 ст. 10).

9.3. На различных этапах производства (в отделении хранения охлажденных полутуш, четвертин, субпродуктов, сердец, печени и голов) имеется существенный риск контаминации продукции (допускается их касание поверхности пола, стен и обуви операторов) (CAC/RCP 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; п 8.4 главы 8 Санитарных правил для предприятий

мясной промышленности от 27 марта 1985 г., п. 8, ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 37 ТР ТС 034/2013).

9.4. Отмечена неудовлетворительная работа систем вентиляции в помещениях охлаждения субпродуктов, голов, полутуш, четвертин, а также на участке отгрузки субпродуктов и мясосырья, что, учитывая неудовлетворительное санитарное состояние поверхностей, на которых концентрируется конденсат, не исключает загрязнение и микробиологическую контаминацию продукции (ТР/ТС 021/2011 п. 6 ст. 14).

9.5. Допускается совместное хранение в одном помещении грязной и чистой тары, поддонов, имеющих загрязнения, емкостей с продукцией 3-й категории, кар. При этом в данном помещении осуществляется обработка трахей (отделение жира). Расположено данное помещение в чистой зоне предприятия (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 10 гл. 3).

9.6. У входе в цех разделки отмечено наличие плесени на потолке (ТР/ТС 21/2011 п. 6 ст. 14).

10. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные».

10.1. Из «чистой» зоны производства (цех разделки, зона отгрузки охлажденных четвертин и субпродуктов) имеется непосредственный доступ на улицу и обратно, таким образом, действия персонала могут повлечь за собой загрязнение вырабатываемой продукции (САС/РСР 58-2005 п. 68, 85, 168).

10.2. Раздевалки не оборудованы по типу санпропускника, нет четкого разграничения на грязную и чистую зоны, душ расположен в грязной зоне (САС/РСР 58-2005 п. 8.8, «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 10.2.).

11. Отмечено неудовлетворительное состояние территории предприятия и подъездных путей («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 2.4.).

11.1. Предприятие расположено непосредственно в жилой зоне, расстояние до ближайшей жилой застройки составляет около 5 метров.

11.2. Подъездные пути загрязнены жидким навозом.

11.3. Наблюдается пересечение путей отгрузки мясосырья и субпродуктов с путями перемещения отходов производства и каньги.

11.4. Не исключен доступ на территорию предприятия лиц, не связанных с производством, постороннего транспорта и животных (на участке отгрузки субпродуктов и мясного сырья, отсутствует ограждение подъездных путей).

17. Предприятие (Убой КРС, свиней, разделка говядины)

Осуществлялась проверка предприятия по виду деятельности – производство говядины.

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР/ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 - отсутствуют, Решения КТС № 317 и № 299 - не актуализированы) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. Характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки.

Не представлено адекватного документального подтверждения об обучении требованиям ЕАЭС и Российской Федерации представителя ведомственной ветеринарной службы, осуществляющего контроль на предприятии. Все имеющиеся сертификаты подтверждают участие в конференциях по вопросам и перспективе экспорта в Российскую Федерацию и ЕАЭС или аналогичных семинарах. Последнее обучение специалиста по качеству проводилось в 2011 году (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. В акте последней проверки предприятия (01.07.2014) ветеринарной службой не указан перечень нормативно-правовых актов ЕАЭС и Российской Федерации, на соответствие которым проводилась данная проверка. Установлено, что в акте проверки предприятия специалистом районного ветеринарного ведомства по надзору за пищевой безопасностью выявлено 14 нарушений (все нарушения касаются замечаний по гигиене и антисанитарному состоянию тех или иных производственных зон и помещений). При этом в акте проверки указано, что предприятие соответствует требованиям Российской Федерации и ЕАЭС. При проведении повторной проверки 08.08.2014 г. специалистом отмечено, что все нарушения устранены. С учетом выявленных в ходе настоящей инспекции специалистами Россельхознадзора нарушений можно сделать вывод о недостаточной эффективности проверок специалистами районного ветеринарного ведомства (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. Система идентификации сырья и мясной продукции не во всех случаях работает прозрачно, в связи с чем не обеспечивается прослеживаемость продукции на всех этапах производства. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой.

4.1. В ходе инспекции в камере охлаждения выявлен факт нахождения не идентифицированной части туши крупного рогатого скота без клейма (ТР ТС 034/2013 п. 117).

4.2. В ряде случаев клейма нечитаемые. При этом идентификация партий групповая, причем предприятие принимает мясосырье других стран ЕС. Со слов компетентного органа Германии, был проинструктирован ветврач. Документального подтверждения не представлено.

4.3. Система прослеживаемости продукции не позволяет определить ее происхождение и движение по всей цепочке производства от хозяйства поставщика убойных животных до лота партии готовой продукции, предназначенной для отгрузки потребителю. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии КРС, поступающего на убой.

4.4. Установлены факты отсутствия маркировки на таре для сбора пищевого мясного сырья общим количеством 6 ящиков (помещение разделки). При этом одна убойная партия может быть сформирована от разных поставщиков,

включая поставщиков других стран-членов ЕС (Нидерланды), формирование убойной партии производится по принципу выборки животных определенной кондиции или по половому признаку (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

5. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для уоя (350), в том числе из других стран, предприятием не обеспечен надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, предписанных производителем, из организма животных, предназначенных для уоя. Предприятию необходимо обеспечить репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований исходя из анализа риска (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18, приложения 1-3, 5; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст.ст. 4, 22).

6. Животных не подвергают предубойной выдержке и ветеринарному осмотру. Убой осуществляется сразу после доставки животных на предприятие, при этом максимальная удаленность поставщиков составляет до 400 км. Также установлено, что предприятие не располагает достаточной площадью базы предубойного содержания (вместимость 180 голов при ежедневном обороте около 700 голов) (Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов п. 1.8, «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 3.3.).

7. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п. 2.1., 2.2.).

7.1. При проведении ВСЭ КРС не проводятся следующие действия:

- не проводится разрез порталых лимфатических узлов,
- не производится 1 - 2 продольных и один поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз),
- не проводится осмотр почек (как правило, при нутровке они остаются в туше и удаляются персоналом после точки ветеринарно-санитарной экспертизы органов).

8.2. Процедура проведения финальной ветеринарно-санитарной экспертизы формализована. Так ассистент врача не проводит осмотр туш (со всех сторон), а наносит клейма на них по мере движения по линии. Особенно это касается полутуш, направленных на дозачистку и помеченных специальной синей этикеткой. Установлены факты нанесения клейм на полутуши, загрязненных содержимым желудочно-кишечного тракта (данная полутуша проследовала далее по линии в цех охлаждения). После выявления специалистами Россельхознадзора нарушения, туша была очищена и отправлена в цех конфискатов. Ветеринарный врач прошел инструктаж. Не представлено документальных доказательств устранения нарушения.

8. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

8.1. Оглушение производится пневматическим способом, при этом отверстие закрывается пробкой только после снятия шкур. В чистой зоне убойного цеха установлен случай неполного блокирования пробкой данного отверстия (Кодекс МЭБ ст. 7.5.7.).

8.2. При обескровливании допускается разбрызгивание крови и загрязнение кровью рядом находящихся туш (ТР ТС 034/2013 п. 35).

8.3. Шкуры убойных животных загрязнены навозом, при этом во время осуществления надрезов шкуры (перед съемкой), отмечен контакт внешней поверхности шкуры с тушей. (ТР ТС 034/2013 п.п. 30, 35).

8.4. Происходит разбрызгивание содержимого желудочно-кишечного тракта из ротовой полости животных на этапе подвешивания туш на подвес, в связи с тем, что на предприятии не проводится предубойная выдержка животных, происходит их кормление. (ТР ТС 034/2013 п. 41).

8.5. На предприятии имеется цех разделки свинины, из которого персонал может свободно перемещаться к рампе отгрузки, в камеру охлаждения субпродуктов и цех разделки говядины. Кроме того используемая в указанном цехе тара не закреплена за этой зоной и может использоваться при производстве говядины. Указанные факты не исключают риск перекрестной контаминации (CAC/RCP 58-2005 п. 68, 85, 168).

8.6. Допускается контакт неподвижных конструкций с мясным сырьем (в камерах охлаждения охлажденных полутуш и четвертин), контактного сырья со стенами камер созревания (CAC/RCP 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 034/2013 п. 37).

10. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организации производственных процессов.

10.1. На предприятии отсутствует дезбарьер при въезде на территорию («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п.2.2.).

10.2. Отмечены факты хранения тары, используемой в производстве, для сбора продукции 3-й категории на улице («Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 2.9.)

10.3. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные» зоны убоя. Имеется свободный доступ сотрудников из цеха оглушения и обескровливания в цех нутровки и других процессов. (CAC/RCP 58-2005 п. 68, 85, 168).

18. Предприятие

(Убой КРС, свиней, разделка говядины, свинины)

1. Требования ЕАЭС и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме (ТР/ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011 - отсутствуют, Решения КТС № 317, № 299 - не актуализированы) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

2. Характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм ЕАЭС как специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, так и государственными ветеринарными инспекторами, осуществляющими проверки.

Обучение главного специалиста по качеству и ветеринарного врача района проводилось в 2012 г. (Россельхознадзор, г. Москва). Обучение остальных специалистов предприятия по качеству проводилось главным специалистом предприятия по качеству 17.04.2015. В ходе данного обучения не обсуждались требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Эффективность обучения оценивалась по ряду вопросов, не отражающих знания указанных норм и требований (к примеру, как правильно называются те или иные требования: СанПин или СанПан) (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

3. В акте последней проверки предприятия не указан перечень нормативно-правовых актов ЕАЭС и Российской Федерации, на соответствие которым проводилась данная проверка. В ходе проверки отражены не все нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции (Кодекс МЭБ п. 2, ст. 3.2.7).

4. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя (1240 поставщиков КРС для убоя), в том числе из других стран, предприятием не обеспечен надлежащий контроль за поставщиками в части достоверности гарантий, предоставляемых последними, в отношении соблюдения сроков выведения ветпрепаратов, предписанных производителем, из организма животных, предназначенных для убоя. При этом предприятиям необходимо обеспечить репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований исходя из анализа риска (ТР ТС 034/2013 п. 15, 18, 34, приложения 1-3, 5; ТР ТС 021/2011 п. 1 ст. 5, п.п. 1-3 ст. 7; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ст.ст. 4, 22).

5. Животных не подвергают предубойной выдержке и ветеринарному осмотру. Убой осуществляется сразу после доставки животных на предприятие, при этом максимальная удаленность поставщиков составляет до 230 км. Также установлено, что предприятие не располагает достаточной площадью базы предубойного содержания (вместимость 280 голов при ежедневном обороте до 400 голов) (Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов п. 1.8, «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 3.3.).

6. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов («Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» п. 2.1., 2.2.).

При проведении ВСЭ КРС не проводятся следующие действия:

- не разрезаются медиальные лимфоузлы при осмотре голов;
- не прощупываются губы и язык;
- не проводится разрез порталных лимфатических узлов;
- не производится один несквозной поперечный разрез мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз).

7. Система идентификации сырья и мясной продукции не во всех случаях работает прозрачно, в связи с чем не может быть обеспечена прослеживаемость продукции на всех этапах производства. Существующая система позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота, поступающей на убой.

7.1. В камере охлаждения выявлен факт нахождения не идентифицированной части туш крупного рогатого скота без клейма. В ряде случаев клейма нечитаемые, также выявлена часть туш крупного рогатого скота с нечитаемой этикеткой (на отгрузке) (ТР ТС 034/2013 п. 117).

7.2. Система прослеживаемости позволяет определить происхождение субпродуктов только от дневной партии крупного рогатого скота.

7.3. В помещении обработки субпродуктов установлены факты отсутствия маркировки на таре для сбора субпродуктов (печени) в количестве 2 ящиков (ТР ТС 021/2011 ч. 1, 3, 4 ст. 5; п. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17; Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ч. 2 ст. 3).

8. Установлены факты, не исключающие загрязнение вырабатываемой предприятием продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами.

8.1. Отмечено пересечение потоков при производстве свинины и говядины, с неразделенными путями перемещения персонала, условным разделением на этапе отгрузки говядины. Производства говядины и свинины не исключают перемещения персонала между цехами (CAC/RCP 58-2005 п. 68, 85, 168).

8.2. Производственная тара не закреплена отдельно за каждым производством. Мойка тары производится совместно (CAC/RCP 58-2005 п. 68, 85, 168).

8.3. Предубойное содержание свиней и крупного рогатого скота осуществляется совместно, в одном помещении (CAC/RCP 58-2005 п. 5.1.).

8.4. Помещение обработки субпродуктов на линии убоя свиней и крупного рогатого скота совмещено (CAC/RCP 58-2005 гл. 8.4.).

8.5. Оглушение животных производится пневматическим способом, при этом отверстие закрывается пробкой только после снятия шкур. Также отмечено хранения голов без пробки, или с пробкой, диаметр которой недостаточен для полного блокирования отверстия (головной мозг вытекает наружу). Согласно комментариям германской стороны был проведен инструктаж с работником. Документального подтверждения не представлено.

8.6. Допускается нарушение целостности желудочно-кишечного тракта при нутровке, в результате чего содержимое желудочно-кишечного тракта загрязняет тушу (ТР ТС 034/2013 п. 41).

8.7. Отмечены факты хранения чистой тары для субпродуктов в непосредственной близости с контейнерами для сбора отходов производства (цех субпродуктов). (ТР ТС 021/2011 п. 3.5 ст. 16, п.п. 2.3 ст. 10, п.п. 1 п.1 ст. 14).

8.8. Съемка шкур проводится вертикально вверх, при этом происходит загрязнение туш шерстью и иными контаминантами. Кроме того дополнительная мойка туш не проводится (ТР ТС 034/2013 п.п. 30, 35).

8.9. Отмечен контакт неподвижных конструкций (стен) отделений хранения охлажденных полутуш и четвертин с мясным сырьем, что создает угрозу контаминации указанной продукции (САС/РСР 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1. раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8.4 главы 8; ТР ТС 021/2011 п. 8, ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 37).

8.10. Во всех производственных помещениях отмечено неудовлетворительное состояние производственных помещений и оборудования (ржавчина и окислительные реакции на оборудовании и его несущих конструкциях, путях транспортировки четвертин и крюках для их фиксации; наличие большого количества смазочного материала на оборудовании, потолке; сколы покрытия потолка). Кроме того на рампе отгрузки четвертин установлен факт загрязнения части туши смазочными материалами для транспортировочных линий (ТР/ТС 021/2011 п.п. 4, 6 ч. 1 ст. 14 гл. 3, п. 1 ч. 2 ст. 14 гл. 3, п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14, п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 8 ч. 3 ст. 10). В представленных германской стороной комментариях указано, что была проведена очистка трубчатого транспортера. Документального подтверждения не представлено.

8.11. Отмечена неудовлетворительная работа систем вентиляции в помещении охлаждения неупакованных субпродуктов, попадание конденсата на продукцию. Учитывая неудовлетворительное состояние покрытия потолка в связи с наличием конденсата, не исключено загрязнение продукции (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 10 гл. 3).

8.12. При транспортировке полутуш и четвертин крупного рогатого скота в камеры охлаждения и созревания (при перемещении между камерами) происходит касание (удары) туш о поверхности стен (САС/РСР 58-2005 раздел 8, п.п. 8.1., раздел 8.5 п. 73, 74, п. 126; «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» п. 8 п. 8.4 главы 8; ТР ТС 021/2011 ст. 17; ТР ТС 034/2013 п. 37).

8.13. В чистой зоне убоя на поверхностях потолка имеются вентиляционные люки, которые на момент инспекции были открыты. На защитной сетке отмечено высокое скопление загрязнений (ТР/ТС 021/2011 п. 5. ст. 14).

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

9.1. При проведении контрольного замера температуры внутри паренхимы печени крупного рогатого скота (во время инспекции) установлена температура 7,8°C, при этом не представилось возможным определить время нахождения

продукции в цехе хранения продукции. Не установлен контроль за соблюдением временных пределов нахождения субпродуктов в данном цехе (ТР ТС 021/2011 приложение 5).

9.2. Отмечены факты хранения в одном помещении свиных и говяжьих субпродуктов, технических отходов и чистой тары в непосредственной близости друг от друга. В данном помещении также производится до разделки субпродуктов (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 10 гл. 3).

9.3. Отмечено наличие сколов покрытия стен, потолков и пола в производственных помещениях, поверхность пола в цехе разделки не имеет гладкой поверхности. Указанные факты не позволяют провести качественную мойку и дезинфекцию производственных помещений (ТР/ТС 021/2011 п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14, п. 1. ст. 10 гл. 3, п. 8 ч. 3 ст. 10).

9.4. В цехе охлаждения отмечено наличие бумажного мусора на поверхностях несущих конструкций оборудования (ТР/ТС 021/2011 п. 1. ст. 14).

9.5. Выявлены нарушения общих санитарно-гигиенических принципов работы предприятия при перемещении сотрудников из «чистых» зон в «грязные». Так из чистой зоны убоя (конкретнее) имеется незаблокированный доступ на улицу и обратно. Допускается пересечение путей движения персонала как «чистых», так и «грязных» зон, работающего на линиях убоя свиней и крупного рогатого скота (на участке движения в комнаты приема пищи) (CAC/RCP 58-2005 п. 68, 85, 168).

6. Комментарии ветеринарной службы ФРГ к предварительному отчету

Россельхознадзор направил в адрес Федерального министерства продовольствия и сельского хозяйства ФРГ предварительный отчет о проведенной инспекции.

В свою очередь компетентный орган ФРГ представил в Россельхознадзор комментарии к предварительному отчету, однако часть приложений на русском языке отсутствовала.

Недостающая часть приложений была направлена Посольством ФРГ 13.01.2016 года на электронную почту.

12.04.2016 года в Россельхознадзор на адрес электронной почты поступило письмо Федерального Министерства продовольствия и сельского хозяйства ФРГ о предоставлении актуализированной «Инструкции по проведению официальных проверок предприятий, экспортирующих пищевые продукты животного происхождения в Российскую Федерацию/ЕАЭС».

Данная Инструкция анализируется специалистами Россельхознадзора.

7. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в разделах № 2, 3, 4, 5 настоящего отчета, свидетельствующие о необходимости дальнейшего усиления контроля со стороны ветеринарной службы Германии по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Ветеринарной службе Германии необходимо продолжить работу по устранению нарушений требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС. Целесообразно способствовать проведению более эффективных обучений соответствующих специалистов, уполномоченных осуществлять постоянный контроль за предприятиями, имеющими право на экспорт продукции в государства-члены ЕАЭС.

3. Компетентным органам Германии необходимо внедрить более четкий порядок проведения проверок германских предприятий на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

4. Необходимо обеспечивать надлежащий контроль за поставщиками, в части достоверности предоставляемых ими гарантий по соблюдению сроков выведения ветеринарных препаратов из организма животных в соответствии с наставлениями по их применению, с учетом репрезентативной выборки при отборе проб сырого молока для проведения соответствующих лабораторных исследований.

5. Компетентным органам Германии необходимо обеспечивать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы убойных животных в соответствии с требованиями Российской Федерации, включая внедрение и применение на предприятиях по убою животных единой нумерации туш и

органов убойных животных, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кишечного пакета.

6. Компетентным органам Германии необходимо продолжать принимать меры, направленные на устранение выявленных в ходе этой, а также предшествующих инспекций специалистами Россельхознадзора нарушений, включая системные. Кроме того, повторно информируем о необходимости провести проверки всех германских предприятий, включенных в Реестр предприятий третьих стран, на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации и на основании указанных проверок предоставить в Россельхознадзор актуализированный список предприятий (соответствующие и несоответствующие указанным требованиям предприятия).

7. Изменения, внесенные ветеринарной службой ФРГ в Инструкцию, будут проанализированы дополнительно. По результатам анализа возможно проведение технических переговоров экспертов.

8. Компетентным органам Германии необходимо предусмотреть возможность принятия более жестких мер по отношению к предприятиям, допускающим нарушения ветеринарно-санитарных требований ЕАЭС, и также самого ЕС.

8. Принятые решения

Учитывая результаты анализа информации, полученной в ходе инспекции германских предприятий по производству продукции животного происхождения, а также результаты анализа комментарии ветеринарной ФРГ к предварительному отчету, сохранены ранее введенные временные ограничения в отношении поставок продукции 18 проинспектированных предприятий.