

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ
о служебной командировке
специалистов Россельхознадзора
в ФРГ**

09.12.-13.12.2013 г.

2013 год

Содержание

Введение.....	3
Инспекция предприятий ФРГ.....	4
Выводы и предложения.....	7
Приложение 1 системные недостатки, выявленные на предприятиях по производству готовой молочной продукции земли Шлезвиг-Гольштейн.....	8
Приложение 2 системные недостатки, выявленные в ходе посещения лабораторий, расположенных в земле Шлезвиг-Гольштейн.....	10
Приложение 3 нарушения, выявленные на проинспектированных предприятиях по производству молочной продукции.....	12
Приложение 4 системные недостатки, выявленные в ходе проведения инспекции на молочно-товарных фермах.....	24
Приложение 5 результаты посещения предприятия по разделке мясной продукции.....	26
Приложение 6 Нарушения, выявленные Россельхознадзором в ходе посещения лабораторий, расположенных в земле Шлезвиг-Гольштейн.....	28

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2013 год в период с 9 декабря по 13 декабря 2013 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Таможенного союза проведена инспекция молокоперерабатывающих предприятий земли Шлезвиг-Гольштейн ФРГ по производству продукции животного происхождения, на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям и нормам Таможенного союза. Представители компетентных органов республик Беларусь и Казахстан не выразили желания в участии в этой инспекции.

В рамках инспекции специалисты Россельхознадзора ознакомились также с организацией и проведением ветеринарного контроля на 2 фермах по производству сырого молока, а также системой лабораторного контроля за безопасностью продукции животного происхождения, экспортируемой в государства-члены Таможенного союза, в 3-х лабораториях земли Шлезвиг-Гольштейн, из которых 2-е частные:

- LUFA-ITL GmbH;
- Zentrales Milchlabor im Landeskontrollverband Schleswig-Holstein e.V.

и одна государственная:

- Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel,- Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt.

Согласно предварительной договоренности между Россельхознадзором и государственной ветеринарной службой Германии запланирована инспекция 4 предприятий по производству готовой молочной продукции, расположенных в земле Шлезвиг-Гольштейн. Всего в указанной земле 6 молокоперерабатывающих предприятий имеют право поставок в государства-члены Таможенного союза.

Во время проведения инспекции, для выяснения обстоятельств и условий поставки 29.11.2013 г. на территорию Российской Федерации 3-х сомнительных партий мясной продукции из Германии, в программу инспекции добавлено посещение предприятия (разделка свинины и говядины, упаковка).

Инспекция предприятий ФРГ

В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора установлено следующее:

1. Отмечен формальный подход Федерального компетентного органа ФРГ к проверкам немецких предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, так как в представленных актах проверок каждого из проинспектированных предприятий на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. При инспекции специалистами Россельхознадзора на проверенных предприятиях по производству продукции животного происхождения выявлены значительные несоответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного Союза (Более подробно и конкретно эта информация изложена в Приложении 2). Это свидетельствует о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятия ФРГ указанных секторов были включены в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

Пример: в ходе инспекции не было представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии в день проведения его проверки на выполнение требований Таможенного союза. Ни сам врач, ни представители предприятия не смогли объяснить это обстоятельство.

2. Проверенные лаборатории (Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel, Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt; LUFA – ITL GmbH), осуществляющие исследования продукции животного происхождения, отправляемой в Российскую Федерацию, не в полной мере соответствуют руководящим принципам оценки компетентности испытательных лабораторий, работающих в области контроля продуктов питания при импорте, экспорте, установленных САС/GL27-1997 (руководства Комиссии Кодекс Алиментариус):

- отсутствуют внутренние процедуры контроля качества исследований (персонал, помещения, оборудование, окружающая среда, реактивы, тест-системы, оргтехника и т.д.);

- используемые собственные методы для проведения исследований никем не одобрены и не проверены;

- межлабораторные сличительные испытания проводятся 1 раз в 5 лет, внутренние проверки пригодности используемых методов не проводятся (при требовании проведения межлабораторных или внутренних сличительных испытаний - не реже 1 раза в год).

Аккредитация лабораторий, проведенная DakkS (организация ФРГ, имеющая полномочия по осуществлению аккредитаций лабораторий) на соответствие требованиям стандарта ISO/IEC 17025:2005, не может служить доказательством в связи с вышеизложенными замечаниями, а также с учетом того, что при проведении аккредитации органами других стран (например

ISTA – аналогичная организация в Венгрии) выявлялись недостатки, аналогичные выявленным специалистами Россельхознадзора.

В связи с изложенным достоверность результатов лабораторных исследований продукции животного происхождения, проведенных в указанных лабораториях, представляется весьма сомнительной.

Кроме того, лабораториями Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel, Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt; LUFA – ITL GmbH не предоставлена информация о количестве проведенных исследований по требованиям Таможенного союза.

3. Отсутствует независимая система проверки ветеринарной сертификации, исключающая возможность мошенничества со стороны государственных и частных лиц, организаций и предприятий, за исключением наличия защищенной бумаги. Регистрация выданных ветеринарных сертификатов ведется путем внесения данных о выданных сертификатах в рукописные журналы по районам. Единая система регистрации, выданных ветсертификатов в ФРГ не предусмотрена, в связи с чем не представляется возможным оперативно установить подлинность ветеринарного сертификата, выданного компетентными органами ФРГ. Таким образом, земельные и федеральные ветеринарные компетентные органы ФРГ не имеют возможности для эффективного осуществления контроля за сертификацией животноводческой продукции.

4. На всех предприятиях документально не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля непосредственно при отгрузке продукции в Таможенный союз. Выявляются нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов на отправленную в ТС готовую молочную продукцию.

Пример: в районе Kries Schleswig-Flensburg не обеспечивается последовательная система официальных мер сертификации продукции, экспортируемой в страны Таможенного союза. Выдача ветеринарных сертификатов на молочную продукцию осуществляется районными ветеринарными врачами на основании информации, представленной предприятием, без проведения ими необходимого ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при отгрузке продукции в Таможенный союз. Таким образом, государственный ветеринарный врач, сертифицирующий продукцию, подписывает ветеринарный сертификат, не убедившись в том, что он сертифицирует. Возможность проведения контроля при отгрузке делегировано ветеринарному помощнику и заключается в технической проверке температуры при отгрузке, и осмотре пломбы. Однако на проинспектированном предприятии не представлено документального подтверждения присутствия ветеринарного помощника при отгрузке партии продукции с предприятия в Российскую Федерацию.

5. Государственная ветеринарная служба земли Шлезвиг-Гольштейн не проводит ежегодный внутренний аудит функционирования системы менеджмента, его проводят 1 раз в 5 лет (привлеченными специалистами), что не обеспечивает выполнение требований раздела 8 стандарта ISO 9001-2008 (аудит должен проводиться не реже 1 раза в год).

6. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемые тест-системы (Beta Star 100, Delvotest, Charm Rosa LF-MRLBL1) не охватывают все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), предусмотренные требованиями ТС. Для проверки частично переработанного молока используют Charm Streptomycin Test, Charm Chloramphenicol Test, Charm MRLBLRFTET2 Test. Тест-система Charm MRLBLRFTET2 Test не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы (доксциклин, тетрациклин, хлортетрациклин), определяет только окситетрациклин при пределах обнаружения 100 мкг/кг, что не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг).

7. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующих служб предприятий за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- в камерах хранения готовой продукции допускается хранение обезличенной продукции, а также продукции с истекшими сроками годности,
- не соблюдаются температурные режимы хранения заквасок,
- отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятий общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

Учитывая результаты анализа материалов, полученных в ходе инспекции, учитывая характер выявленных нарушений, в том числе системных, результаты инспекции признаны отрицательными для всех 4 проинспектированных предприятий, в связи с чем введены временные ограничения в отношении поставок молочной продукции указанных предприятий.

На двух предприятиях без согласования с инспекторами Россельхознадзора проводилась аудиозапись и видеосъемка, на одном предприятии - фотосъемка. При этом представителям Россельхознадзора было отказано в проведении аудиозаписи официальных переговоров.

Выводы и предложения

1 В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложениях 1, 2,3,4,5,6.

2 Выявленные нарушения свидетельствуют о формальности гарантий Федерального компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятия ФРГ по производству молочной продукции были включены в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию, и указывают на низкую эффективность принимаемых в ФРГ мер для изменения сложившейся ситуации.

3. Ветеринарной службе ФРГ необходимо продолжить проведение проверок предприятий ФРГ на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

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

5. Ветеринарной службе ФРГ продолжить внедрение государственного лабораторного мониторинга продукции животного происхождения по требованиям Таможенного Союза и обеспечить репрезентативности выборки таких исследований.

6. Ветеринарной службе ФРГ необходимо обеспечить надлежащее выполнение требований при проведении лабораторного контроля продукции животного происхождения экспортируемой в Таможенный союз. Для этого необходимо:

- Организовать внутренний и внешний контроль качества проведения исследований в соответствии с действующими международными требованиями.
- Провести валидацию методов исследований (п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005) на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы, согласно требованиям Таможенного Союза.
- Разработать программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 3.2 ЕА-04/10), обработки оборудования, принадлежностей и поверхностей в лабораториях (п. 3.3 ЕА-04/10), калибровке и контролю рабочих характеристик оборудования (п. 6 ЕА-04/10).

7. Ветеринарной службе ФРГ необходимо обеспечить проведение достоверной сертификации продукции животного происхождения, экспортируемой в государства-члены Таможенного союза.

8. Материалы о принятых мерах по устранению нарушений и соответствующие гарантии ветеринарной службе ФРГ необходимо направить в Россельхознадзор в установленные сроки.

Системные недостатки, выявленные на предприятиях по производству готовой молочной продукции земли Шлезвиг-Гольштейн

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

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

3. Акты последних обследований большинства проинспектированных предприятий представителями государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям Федерации.

4. На всех предприятиях не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партии продукции с предприятий в Российскую Федерацию. Кроме того допускаются нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов.

5. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемые тест-системы (Beta Star 100, Delvotest, Charm Rosa LF-MRLBL1) не предусматривают исследования всех необходимых групп антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол). Для проверки частично переработанного молока используют Charm Streptomycin Test, Charm Chloramphenicol Test, Charm MRLBLRFTET2 Test. Тест-система Charm MRLBLRFTET2 Test не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы (доксциклин, тетрациклин, хлортетрациклин), определяет только окситетрациклин при пределах обнаружения 100 мкг/кг, что не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг).

6. При проверке функционирования систем производственного самоконтроля на одном из проверенных предприятий выявлены следующие нарушения:

- не разработаны и не внедрены программы контроля эффективности санитарно-профилактических работ, обязательных предварительных мероприятий и обязательного производственного контроля;

- отсутствует протокол проведения анализа опасных факторов;
- не разработан план работы группы ХАССП;
- протоколы заседаний группы имеются, но в них рассматриваются вопросы не ХАССП, а пусков в эксплуатацию оборудования и другие подобные вопросы;
- внутренние аудиты плана ХАССП не проводятся.

7. В производственных лабораториях предприятий отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения проб, подготовки проб, исследования проб, хранения эталонных образцов. Потолки производственных лабораторий не имеют гладких поверхностей, переходы между стенами и потолком не скруглены. Отсутствует программа мониторинга окружающей среды.

Отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки.

8. Отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующих служб предприятий за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

9. В камерах хранения готовой продукции допускается хранение обезличенной продукции, а также продукции с истекшими сроками годности.

10. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятий общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

11. Не проводится дезинфекция молочных цистерн после каждого слива сырого молока. Дезинфекция цистерны осуществляется 1 раз в сутки.

Системные недостатки, выявленные в ходе проведения инспекции лабораторий Шлезвиг-Гольштейн

1. Методы исследования официальных проб, отобранных при проведении государственного мониторинга на остатки запрещенных и вредных веществ, контроля и надзора со стороны компетентного органа, сертификации продукции на экспорт – не валидированы (п.п. 41, 42 CAC/GL26-1997; п. 5.9 ISO/IEC 17025:2005) (Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel, Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt).
2. Организация внутреннего контроля качества проведения исследований не соответствует действующим международным требованиям. Внутренний контроль качества проведения исследований (п. 5.9 ISO/IEC 17025:2005) не планируется и выражается лишь в участии в межлабораторных сравнительных испытаниях (Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel, Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt; Zentrales Milchlabor im Landeskontrollverband Schleswig-Holstein e.V.; LUFA – ITL GmbH).
3. Валидация методов исследований (п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005) на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы, согласно требованиям Таможенного Союза, отсутствует (Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel, Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt; LUFA – ITL GmbH).
4. Валидация метода определения содержания остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы в сыром молоке методом ВЭЖХ - МС/МС не соответствует требованиям Решения Комиссии ЕС 657/2002 (LUFA – ITL GmbH).
5. Не представлены документы по валидации методов исследований в сыром молоке на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы методом ELISA. При проведении исследований на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы методом ELISA используются тест-системы с истекшим сроком годности (LUFA – ITL GmbH).
6. Не предоставлена возможность проанализировать применение методов исследований проб, отобранных и направленных в рамках как официального так и производственного контроля, в том числе контроля экспортируемой продукции животного происхождения в Таможенный Союз в полном объеме по причине не предоставления методов исследований (Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel,- Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt; LUFA – ITL GmbH).
7. Рабочие помещения не соответствуют требованиям п. 3.1.6 ЕА-04/10: переходы между стенами и потолком не скруглены, шкафы

используются не на всю высоту помещения и т. д. (Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel,- Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt; Zentrales Milchlabor im Landeskontrollverband Schleswig-Holstein e.V.; LUFA – ITL GmbH)

8. Программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 3.2 ЕА-04/10), обработки оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (п. 3.3 ЕА-04/10), калибровке и контролю рабочих характеристик оборудования (п. 6 ЕА-04/10) не разработаны (Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel,- Veterinar- and Umweltuntersuchungsamt; Zentrales Milchlabor im Landeskontrollverband Schleswig-Holstein e.V.; LUFA – ITL GmbH).

9. Отсутствуют документы, подтверждающие получение эталонных штаммов непосредственно из национальных или международных коллекций культур (п. 8.2.1. ЕА-04/10) (LUFA – ITL GmbH).

10. В ходе проведения инспекции отмечены факты неоднократного введения в заблуждение инспекторов Россельхознадзора при посещении лабораторий.

Нарушения, выявленные Россельхознадзором в ходе посещения предприятий, расположенных в земле Шлезвиг-Гольштейн

Предприятие

Производство сыров, сливочного масла, молочного концентрата

Мощность

Проектная:

по приему сырого молока - 2000 т/сутки;
по переработке:
сырное молоко - 1000 т/сутки,
обезжиренное молоко - 825 т/сутки;
сливки - 175 т/сутки;
по единовременному хранению - 6445 т/сутки.

Фактическая:

по приему сырого молока - 1900 т/сутки;
по переработке:
сырное молоко - 930 т/сутки,
обезжиренное молоко - 825 т/сутки;
сливки - 145 т/сутки;
по единовременному хранению - 6445 т/сутки.

Отмеченные нарушения

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

2. Акт обследования (от 25.07.2013 г.) предприятия представителями районной государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены все нарушения и несоответствия указанным требованиям, что может свидетельствовать о формальности гарантий компетентного органа ФРГ.

3. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемая тест-система для исследования сырого молока Beta Star 100 не охватывает все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), определяются только β -лактамы (пенициллин). Для проверки частично переработанного молока используют Charm Streptomycin Test, Charm Chloramphenicol Test, Charm MRLBLRFTET2 Test. Тест-система Charm MRLBLRFTET2 Test не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы (доксидиклин,

тетрацилин, хлортетрацилин). Чувствительность тест-системы, определяющей окситетрацилин (100 мкг/кг), не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг).

4. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партии продукции с предприятия в Российскую Федерацию. Выявлены нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов (DE-0133901-20130807/ MU1 от 07.08.2013 г. – в пункте 1.2 (название и адрес грузополучателя) указана недостоверная информация; DE-0133901-20130806/ MU2 от 06.08.2013 г. – в пункте 1.2 (название и адрес грузополучателя) указана недостоверная информация; DE-0133901-20130806/ MU3 от 06.08.2013 г. – в пункте 1.2 (название и адрес грузополучателя) указана недостоверная информация).

5. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

5.1. В лаборатории отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения, подготовки и исследования проб;

5.2. Потолки не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (используются подвесные потолки с встроенными ребристыми лампами). Стены имеют повреждения (трещины, сколы), которые затрудняют проведение качественной мойки и дезинфекции;

5.3. Отсутствует программа мониторинга окружающей среды;

5.4. Отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки;

5.5. Не проводится ежедневная проверка аналитических весов, термостатов, используемых при проведении лабораторных исследований;

5.6. Автоклав располагается в физико-химическом отделе производственной лаборатории, а не в специальном изолированном помещении;

5.7. Допускается возможность перекрестного загрязнения незасеянных питательных сред, реактивов и образцов продукции для исследований при совместном их хранении без контейнеров в одной холодильной камере;

5.8. Отмечено нахождение в лаборатории емкостей с дез. средствами и химическими реактивами без необходимой маркировки;

5.9. Использование дистиллированной воды для приготовления растворов, реактивов и питательных сред не сопровождается обязательным контролем pH.

6. 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.

6.1. В камере хранения готовой продукции, производственных цехах (палетирования, цехе нарезки) допускается хранение обезличенной продукции (сыра), а также продукции с истекшими сроками годности.

6.2. Отсутствует маркировка (концентрация, дата приготовления растворов) на емкостях, предназначенных для мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря.

6.3. В цехе хранения готовой продукции выявлены недостатки в нанесении маркировки (наличие нечитаемой маркировки, наличие старых этикеток).

6.4. В цехе хранения готовой продукции допускается совместное хранение сырья (сычужного концентрата) и готовой продукции (сыра).

6.5. В цехе упаковки сыров отмечено хранение сыров, предназначенных для отправки на предприятие по плавлению сыра, с нарушением температурных режимов хранения (температура хранения составляла 15 град. Цельсия, в соответствии с маркировкой сыров, хранение их должно осуществляться при температуре воздуха не выше 7 градусов Цельсия), не обеспечиваются условия сохранения качества и безопасности готовой молочной продукции.

6.6. В тамбуре при входе в заквасочное отделение не предусмотрено использование сменной одежды.

6.7. В производственных помещениях отмечены нарушения целостности стен (сколы, трещины), что может затруднять проведение их качественной мойки и дезинфекции.

6.8. На производственном оборудовании отмечена коррозия металла, что может затруднять проведение качественной мойки и дезинфекции данного оборудования.

6.9. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника. Отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зоны. Отмечены факты совместного хранения домашней и санитарной одежды.

6.10. Хранение дез. средств осуществляется в производственных помещениях. Отдельное помещение для хранения дез. средств – не предусмотрено.

6.11. При входе в производственные помещения цеха нарезки сыра санитарный шлюз не работает. Дезинфекция обуви и рук не проводится.

6.12. Не проводится дезинфекция молочных цистерн после каждого слива сырого молока. Дезинфекция цистерны осуществляется 1 раз в сутки.

6.13. В цехе нарезки сыра допускается нахождение нарезанного сыра в пластиковых ящиках на полу без поддонов, что может привести к загрязнению пищевой продукции (сыра). При этом не исключается его дальнейшее использование в пищевых целях.

6.14. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

6.15. Территория предприятия огорожена не полностью, не исключен доступ посторонних лиц, животных.

Предприятие

Переработка молока, производство масла (кисло-сливочного, слабосоленого, подсолёного), сухого молока (молочный порошок распылительной и вальцованной сушки), зерненого творога

Мощность

Проектная:

по приему сырого молока — 1600 т/сутки;
по переработке сырого молока — 1600 т/сутки;
по единовременному хранению — 3000 т/сутки

Фактическая:

по приему сырого молока — 300 т/сутки;
по переработке сырого молока — 750 т/сутки;
по единовременному хранению — 2200 т/сутки

Отмеченные нарушения

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

2. Акт обследования (сентябрь 2013 г.) предприятия представителями на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлен формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

Кроме того, в актах проверок предприятия представителями районной ветслужбы не были отражены нарушения, выявленные в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора.

Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии, осуществившего проверку данного предприятия 13.05.2013 г. (согласно представленным документам), в день его проверки.

Перечисленные факты свидетельствуют о формальности гарантий компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

3. Доступ государственному ветеринарному врачу, осуществляющему сертификацию продукции, обеспечен только в зону экспедиции.

4. При проведении инспекции руководством предприятия было отказано в допуске инспекторов во все производственные помещения, объясняя это тем, что ряд помещений не имеет отношения к продукции, экспортируемой на территорию ТС. Таким образом, не представилось возможным в полном объеме провести инспекцию данного предприятия.

5. В ходе инспекции не представлен полный список поставщиков.

Отсутствует чёткая система прослеживаемости использования сырья от каждого поставщика, для изготовления продукции, экспортируемой на территорию Таможенного союза. При этом не представлено протоколов лабораторных исследований указанного сырья. Таким образом не представляется возможным оценить систему контроля за безопасностью продукции, выпускаемой данным предприятием.

6. Не представлены данные по исследованиям в рамках производственного контроля лабораторных исследований сырого молока и выпускаемой продукции, в том числе на наличие токсичных элементов (ртуть, кадмий, свинец, мышьяк).

7. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используется тест-система CHARM TEST, которая не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы. Чувствительность тест-системы, определяющей окситетрациклин (100 мкг/кг), не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг). Исследования на доксициклин, тетрациклин, хлортетрациклин не проводятся. Используются тест-системы с истекшим сроком годности. Хранение тест-систем осуществляется без учета температурных режимов (отсутствует термометр).

8. При проверке функционирования системы самоконтроля на предприятии выявлены следующие нарушения:

8.1. Не разработаны и не внедрены программы контроля эффективности санитарно-профилактических работ, обязательных предварительных мероприятий и обязательного производственного контроля;

8.2. Отсутствует протокол проведения анализа опасных факторов;

8.3. Не разработан план работы группы ХАССП;

8.4. Протоколы заседаний группы имеются, но в них рассматриваются вопросы не ХАССП, а пусков в эксплуатацию оборудования и другие подобные вопросы;

8.5. Внутренние аудиты плана ХАССП не проводятся.

9. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

9.1. В лаборатории отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения проб, подготовки проб, исследования проб, хранения эталонных образцов;

9.2. Потолки производственной лаборатории не имеют гладких поверхностей с плоскими осветительными элементами (используются подвесные потолки с встроенными ребристыми лампами), переходы между стенами и потолком не скруглены;

9.3. Отсутствует программа мониторинга окружающей среды;

9.4. Отсутствует программа по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории и контроля их очистки;

9.5. В помещении производственной лаборатории автоклавы для стерилизации питательных сред и стерилизации отработанного материала расположены в одной зоне (на расстоянии 20 см).

10. На предприятии не соблюдаются условия приготовления и хранения заквасок:

10.1. В тамбуре перед входом в заквасочное отделение отсутствуют бактерицидные лампы. Стерилизация воздуха не осуществляется, дезинфекция обуви не проводится;

10.2. Хранение культур для заквасок осуществляется беспорядочно в различных помещениях предприятия, в том числе в которых не ведется контроль температуры.

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. Отсутствует контроль со стороны предприятия и государственной ветеринарной службы за перемещением персонала между грязными и чистыми зонами.

11.2. Не проводится мойка и дезинфекция молочных цистерн после каждого слива сырого молока. Мойка и дезинфекция осуществляется 1 раз в сутки. Контроль качества мойки и дезинфекции автомолцистерн не проводится.

11.3. На предприятии допускается хранение обезличенной продукции (мешки с сухим молоком, не имели маркировки).

11.4. В цехе изготовления масла не предусмотрена маркировка производственной тары в производственных помещениях.

11.5. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника.

11.6. Имеется свободный доступ в помещение для хранения дезинфицирующих средств.

11.7. При входе в производственные помещения отсутствуют дезинфекционные ванны, дезинфекционные коврики. Дезинфекция обуви не проводится. Гигиенические шлюзы не оборудованы установками для дезинфекции обуви и позволяют беспрепятственно пересекать границу между грязной и чистой зонами.

11.8. На предприятии установлено пересечение потоков в производственных помещениях, а также на территории предприятия: ввоз сырья и вывоз готовой продукции осуществляется в одни ворота.

Предприятие **Производство сыра**

Мощность

Проектная:

по приему сырого молока — 320 т/сутки;

по переработке — 320 т/сутки.

Хранение — не представлено

Фактически:

по приему сырого молока — 320 т/сутки;

по переработке — 320 т/сутки.

Хранение — не представлено

Отмеченные нарушения

1. Специалисты предприятия и сотрудники государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение сотрудников предприятия требованиям ТС проводилось дважды (2012-2013 г.г.) и длительность обучения составляла 15 мин, что говорит о формальности его проведения.

2. Акт обследования (от 25.04.2013 г.) предприятия представителями районной государственной ветеринарной службы ФРГ на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлен формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, что может свидетельствовать о формальности гарантий компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

Кроме того в акте проверки предприятия представителями государственной ветеринарной службы не отражены нарушения, выявленные в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора.

3. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемые тест-системы Beta Star и Delvotest не охватывают все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), а исследуют только β -лактамы (пенициллин). Для проверки частично переработанного молока используют Charm Streptomycin Test, Charm Chloramphenicol Test, Charm MRLBLRFTET2 Test. Тест-система Charm MRLBLRFTET2 Test не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы (доксциклин, тетрациклин, хлортетрациклин). Чувствительность тест-системы, определяющей окситетрациклин (100 мкг/кг), не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг).

4. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партии продукции с предприятия в Российскую Федерацию.

5. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

5.1. В производственной лаборатории отсутствуют отдельные помещения или чётко обозначенные зоны, предназначенные для приёма и хранения проб, подготовки проб, исследования проб;

5.2. Потолки производственной лаборатории не имеют гладких поверхностей, оснащены подвесными осветительными элементами. Стены имеют повреждения, трещины, щели. Все это не позволяет проводить качественную мойку и дезинфекцию;

5.3. В боксированном помещении для проведения микробиологических исследований имеется отверстие, выходящее на улицу, способствующие поступлению неочищенного воздуха.

5.4. Одно из окон в лаборатории не защищено должным образом от проникновения насекомых, не исключен доступ насекомых в помещение лаборатории.

5.5. Отсутствует программа мониторинга окружающей среды;

5.6. Не осуществляется контроль качества проведенной дезинфекции помещений лаборатории;

5.7. Не проводится ежедневная проверка аналитических весов, используемых при проведении лабораторных исследований;

5.8. Готовые питательные среды не маркированы (отсутствует дата приготовления, дата истечения срока годности и идентификация);

5.9. Отсутствует необходимая идентификация на лабораторном оборудовании;

5.10. Расположение помещений и оборудования в лаборатории не обеспечивает поточность движения патогенных биологических агентов, персонала, не соблюдается разделение на "чистую" и "заразную" зону.

5.11. Обеззараживание отработанного материала и зараженной посуды не производится.

6. На предприятии не соблюдаются условия приготовления и хранения заквасок. Отсутствует контроль за применением готовых заквасок.

6.1. В тамбуре перед входом в заквасочное отделение отсутствуют тамбур для смены санитарной одежды, отсутствует дез. коврик.

6.2. В заквасочном отделении не предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции.

7. На предприятии отмечены недостатки при идентификации готовой продукции:

- в цехе упаковки, камерах хранения, выявлено наличие обезличенной продукции (сыр в вакуумной упаковке без маркировки, сроков годности);

- в камерах хранения готовой продукции обнаружены многочисленные факты нахождения просроченной продукции (упакованный сыр общим весом более 400 кг);

- в камерах хранения готовой продукции обнаружено более 5000 кг сыра с рукописной, нечитаемой маркировкой.

В связи с наличием продукции без маркировки, обезличенной продукции в условиях значительного ассортимента сыров на предприятии не обеспечивается адекватная система прослеживаемости продукции при её производстве, реализации, утилизации.

8. 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.

8.1. Отсутствует маркировка на емкостях, предназначенных для мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря (концентрация, дата

приготовления растворов). Отмечается наличие в производственных цехах емкостей с дез. растворами без маркировки.

8.2. В камере хранения сыров на момент инспекции осуществлялось хранение компонента для приготовления сыра (Optilae L 80) при температуре + 7°C в то время как в соответствии с маркировкой этой продукции хранение должно осуществляться при температуре от +2°C до + 4°C.

8.2. В производственных помещениях отмечены нарушения целостности стен (сколы, трещины), на производственном оборудовании отмечены участки коррозии металла, что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции.

8.3. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника. Отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зоны. Допускается хранение домашней одежды совместно с рабочей. Санитарный пропускник не соответствует количеству работников на предприятии, а именно вместимость санпропускника меньше чем количество работников.

8.4. Производственные помещения не защищены от проникновения насекомых и грызунов (в стене в цехе первичной обработке молока имеются сквозные отверстия).

8.5. Отмечено наличие не заправленных дез. ковриков при входе в производственные цеха. Гигиенические шлюзы позволяют беспрепятственно пересекать границу между грязной и чистой зонами (имеется возможность обхода гигиенических шлюзов).

8.6. Имеется свободный доступ в помещение хранения дезсредств.

8.7. В цехе упаковки отмечается наличие множества мелких металлических предметов, при отсутствии на производстве металлодетектора не исключается возможность попадания их в вырабатываемую продукцию.

8.8. На предприятии отмечается использование поврежденной пластиковой тары (ящиков), чем не исключается возможность попадания пластика в вырабатываемую продукцию.

8.9. Не проводится дезинфекция молочных цистерн после каждого слива сырого молока. Мойка и дезинфекция осуществляется 1 раз в сутки.

8.10. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

8.12. Допускается хранение упаковочных материалов в коридорах, расположенных между производственными цехами.

8.13. Территория предприятия огорожена не полностью, не исключен доступ посторонних лиц, животных. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством.

Предприятие
Производство нарезного сыра, полутвердого нарезного и Pasta filata
(Моцарелла)

Мощность

Проектная:

по приему сырого молока — 3000 т/сутки;
по переработке — 1800 т/сутки;
по единовременному хранению — 4500 т/сутки

Фактическая:

по приему сырого молока — 1600 т/сутки;
по переработке — 1600 т/сутки;
по единовременному хранению — 3300 т/сутки

Отмеченные нарушения

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

2. Акт обследования предприятия (от 07.02.2013 г.) представителями районной государственной ветеринарной службы на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлен формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, что может свидетельствовать о формальности гарантий компетентного органа ФРГ, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.

Кроме того в акте проверки предприятия представителями государственной ветеринарной службы не отражены нарушения, выявленные в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора.

3. Входной контроль сырого молока осуществляется по требованиям ЕС. Используемая тест-система Charm Rosa LF-MRLBL1 не охватывает все необходимые группы антибиотиков (стрептомицин, тетрациклиновую группу, хлорамфеникол), а исследует только β -лактамы (пенициллин). Для проверки частично переработанного молока используют Charm Streptomycin Test, Charm Chloramphenicol Test, Charm MRLBLRFTET2 Test. Тест-система Charm MRLBLRFTET2 Test не охватывает все необходимые антибиотики тетрациклиновой группы (доксциклин, тетрациклин, хлортетрациклин), чувствительность тест-системы, определяющей окситетрациклин (100 мкг/кг), не соответствует требованиям ТС (10 мкг/кг).

4. Не обеспечивается последовательная система официальных мер сертификации продукции, экспортируемой в страны Таможенного союза.

Выдача ветеринарных сертификатов на молочную продукцию осуществляется районным ветеринарным врачом на основании информации представленной предприятием, без проведения ими необходимого ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при отгрузке продукции в Таможенный союз. Таким образом, государственный ветеринарный врач-сертификатор подписывает ветеринарный сертификат не убедившись (удостоверившись), в том, что он сертифицирует. Возможность проведения контроля при отгрузке делегировано ветеринарному помощнику и заключается в технической проверке температуры при отгрузке, и осмотре пломбы. Вместе с этим на проинспектированном предприятии не представлено документального подтверждения присутствия ветеринарного помощника при отгрузке партии продукции с предприятия в Российскую Федерацию.

5. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

5.1. Потолки не имеют гладкой поверхности, что не позволяет проводить качественную мойку и дезинфекцию;

5.2. Одно из окон в лаборатории не защищено должным образом от проникновения насекомых;

5.3. Не проводится ежедневная проверка аналитических весов, термостатов, используемых при проведении лабораторных исследований;

5.4. В холодильной камере обнаружены обезличенные пробы молока;

5.5. Допускается возможность перекрестного загрязнения незасеянных питательных сред, реактивов и испытательных образцов для исследований при совместном их хранении без контейнеров в одной холодильной камере;

5.6. Отсутствует необходимая идентификация на лабораторном оборудовании;

5.7. Автоклав (для стерилизации готовых питательных сред и обеззараживания использованных сред, посевов) располагается в одном помещении с термостатом, а не в специальном изолированном помещении.

6. На предприятии не соблюдаются условия приготовления и хранения заквасок. Отсутствует контроль за применением готовых заквасок.

6.1. Перед входом в заквасочное отделение не проводится смена одежды.

6.2. На предприятии не соблюдаются температурные режимы хранения заквасок (CSK food enrichment) (при температуре минус 42-43°C, а согласно маркировки и инструкции производителя заквасок по их применению хранение должно осуществляться при минус 45°C).

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. Отсутствует маркировка на емкостях, предназначенных для мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря (концентрация, дата приготовления растворов). Отмечается наличие в производственных цехах емкостей с дез. растворами без маркировки.

7.2. В производственных помещениях отмечены нарушения целостности стен (сколы, трещины), на производственном оборудовании отмечена коррозия металла, что может затруднять проведение качественной мойки и дезинфекции оборудования.

7.3. В помещении хранения дез. средств отсутствует вентиляция. Имеется свободный доступ в помещение хранения дезсредств.

7.4. Не проводится дезинфекция молочных цистерн после каждого слива сырого молока. Мойка и дезинфекция осуществляется 1 раз в сутки.

7.5. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами.

7.6. В помещении логистики при погрузке сырья не исключена возможность проникновения насекомых и грызунов.

7.7. Территория предприятия огорожена не полностью, не исключен доступ посторонних лиц, животных. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством.

Системные недостатки, выявленные в ходе проведения инспекции на
молочно-товарных фермах земли Шлезвиг-Гольштейн

1. Отмечено слабое знание специалистами государственной ветеринарной службы районов, проводящих проверки молочных ферм, нормативных документов Таможенного союза.
2. Государственной ветеринарной службой проверки молочно-товарных ферм на возможность обеспечения выполнения требований Таможенного союза и Российской Федерации не проводились. По результатам проверок, проведенных государственной ветеринарной службой районов на соответствие требованиям ЕС, нарушений не выявлено, что свидетельствует о формальном подходе к контролю за деятельностью молочных ферм.
3. Отгрузка молока на молокозавод осуществляется 1 раз в 2 суток, что превышает 36 часов – максимально допустимый срок хранения сырого молока до его переработки (*п. 3 ст. 6 Федерального закона №88-ФЗ от 12.06.2008 г. "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"*).
4. Не определяется эффективность (контроль качества) мойки и дезинфекции доильного оборудования, молочных танков посредством лабораторных исследований (*п. 5 ст. 10 Федерального закона №88-ФЗ от 12.06.2008 г. "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"*).
5. В ряде случаев молоко не охлаждается до температуры 4 град. Цельсия.
6. Отсутствует адекватная система утилизации сырого молока от животных, больных маститом (в ходе инспекции не представлены документы, подтверждающие утилизацию молока, отсутствуют емкости для сбора молока от больных животных, имеющиеся емкости не маркированы).
7. Нарушаются требования национального законодательства ФРГ в организации работы владельца животных по учету использования ветеринарных препаратов на фермах. При применении лекарственных средств в документы учета должным образом не вносится информация о дозе введенных ветеринарных препаратов (*ст. 2 предписания от 20 декабря 2006 г. Verordnung über Nachweispflichten der Tierhalter für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind*).
8. Персонал фермы не проходит медицинское обследование.
9. Исследования кормов (силос) проведены только на содержание нитратов. Складские помещения по хранению кормов для животных (зерновые) не защищены от проникновения синантропной птицы, грызунов и насекомых.
10. Не предусмотрены специализированные помещения для изоляции больных животных.

11. Ежедневный клинический осмотр животных ветеринарными врачами не проводится, исследование животных на мастит проводится не регулярно.

12. Не обеспечено выполнение общих ветеринарно-санитарных требований:

- помещения для содержания животных не подвергаются регулярной мойке и дезинфекции;
- не исключается проникновение на территорию молочно-товарных ферм и непосредственно в животноводческие помещения бродячих и домашних животных;
- не оборудованы санитарные пропускники.

Результаты посещения предприятия по разделке мясной продукции

Посещение состоялось 13.12.2013 г. При анализе документации было установлено, что в 2013 году прямых поставок продукции с данного предприятия на территорию РФ и ТС не осуществлялось. Согласно представленным предэкспортным сертификатам последняя отправка мясной продукции, предназначенной в дальнейшем для экспорта в РФ, произведена 18.04.2013 г. в адрес другого предприятия.

В списке поставщиков большая часть сырья поступает с предприятия по убою КРС и свиней.

Проанализировав накладные на отправленное в 2013 г. мясосырье установлено, что прямые поставки на 2 предприятия не осуществлялись.

В соответствии с фотоматериалами, приложенными к письму Управления Россельхознадзора по Брянской и Смоленской областям от 03.12.2013 г. № УФС-АЩ-3/5375, задержанные 3 партии продукции были упакованы в картонные короба. Предприятием используется вакуумная индивидуальная упаковка и групповая упаковка в пластиковую тару. Картонная упаковочная тара не используется.

В настоящее время компетентные органы по ветеринарному надзору федеральных земель Нижняя Саксония и Шлезвиг-Гольштейн на основании подозрения в совершении мошенничества передали материалы для расследования по данному факту в органы прокуратуры. Расследование продолжается.

В рамках посещения предприятия были отмечены следующие нарушения:

1. На предприятии документально не подтвержден факт присутствия государственного ветеринарного врача при оформлении предэкспортных ветеринарных сертификатов.

2. До предприятия не доведены системные нарушения последней инспекции Россельхознадзора, проведенной в период с 21.05.2013 г. по 30.05.2013 г.

3. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные государственной ветеринарной службой акты проверок предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. В камере хранения сырья выявлено совместное хранения сырья и частично переработанной мясной продукции.

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

- система маркировки тары в цехе разделки (по цвету) не позволяет четко идентифицировать пищевую и не пищевую продукцию;
- в производственных цехах отмечается наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами;
- допускается использование в цехе разделки поврежденной пластиковой тары, не исключается контаминация мясной продукции частицами из пластика;
- в цехе разделки отмечен контакт внешней поверхности производственной тары с мясной продукцией, что создает угрозу загрязнения указанной продукции;
- в производственных цехах и камерах хранения отмечено не соблюдение параметров влажности, наличие конденсата, обширные участки коррозии металла на оборудовании, стенах;
- потолки, полы, стены в производственных помещениях имеют повреждения (сколы, выбоины, трещины), что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции;
- в производственных цехах и камерах хранения на тушах отмечается наличие не читаемых клейм;
- в помещении для хранения средств, предназначенных для мойки проведения дезинфекции производственных помещений и оборудования, не исключен свободный доступ;
- в камере хранения охлажденного сырья не соблюдены технологические разрывы между полутушами, что способствует образованию загара (пороки мяса);
- в связи с неисправностью гигиенического шлюза, имеется возможность прохода персонала в производственные помещения без дезинфекции рук.

6. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия - поточность санпропускника не соответствует требованиям, в раздевалках для персонала разделение на «грязную» и «чистую» зоны не соблюдается.

Нарушения, выявленные Россельхознадзором в ходе посещения лабораторий,
расположенных в земле Шлезвиг-Гольштейн

**Landeslabor Schleswig-Holstein Lebensmittel,- Veterinar- and
Umweltuntersuchungsamt**

Исследования молока и молочной продукции, других пищевых
продуктов, кормов и воды физическими, химическими и
микробиологическими методами

1. Внутренний контроль качества проведения исследований (п. 5.9 ISO/IEC 17025:2005) не планируется и выражается лишь в участии в межлабораторных сравнительных испытаниях.
2. Рабочие помещения не соответствуют требованиям п. 3.1.6 ЕА-04/10: переходы между стенами и потолком не скруглены, шкафы используются не на всю высоту помещения и т. д.
3. Программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 3.2 ЕА-04/10), обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (п. 3.3 ЕА-04/10), калибровке и контролю рабочих характеристик оборудования (п. 6 ЕА-04/10) не разработаны.
4. Валидация методов исследований (п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005) на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы, согласно требованиям ТС, отсутствует.
5. Конфиденциальность в отношении проб (п. 4.1.5 с) ISO/IEC 17025:2005), поступивших для исследования, не соблюдается: акты отбора проб с информацией о производителе передаются в отдел, в котором проводятся исследования.

**Zentrales Milchlabor im Landeskontrollverband Schleswig-Holstein
e.V.**

Исследования молока физическими, химическими и
микробиологическими методами

1. Внутренний контроль качества проведения исследований (п. 5.9 ISO/IEC 17025:2005) не планируется и выражается лишь в участии в межлабораторных сравнительных испытаниях.
2. Рабочие помещения не соответствуют требованиям п. 3.1.6 ЕА-04/10: переходы между стенами и потолком не скруглены, шкафы используются не на всю высоту помещения.
3. Программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 3.2 ЕА-04/10), обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (п. 3.3 ЕА-04/10), калибровке и контролю рабочих характеристик оборудования (п. 6 ЕА-04/10) не разработаны.

LUFA – ITL GmbH

Исследования пищевой продукции, кормов и воды физическими, химическими и микробиологическими методами; отбор проб воды.

1. Не определены организационные меры в отношении того, чтобы подразделения, интересы которых находятся в конфликте (например, производство, служба маркетинга, сбыта или финансовая служба), не оказывали отрицательного влияния на соответствие лаборатории стандарту ISO/IEC 17025:2005.

2. Внутренний контроль качества проведения исследований (п. 5.9 ISO/IEC 17025:2005) не планируется и выражается лишь в участии в межлабораторных сравнительных испытаниях.

3. Рабочие помещения не соответствуют требованиям п. 3.1.6 ЕА-04/10: переходы между стенами и потолком не скруглены, шкафы используются не на всю высоту помещения и т. д.

4. Программы мониторинга окружающей среды и помещений (п. 3.2 ЕА-04/10), обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (п. 3.3 ЕА-04/10), калибровке и контролю рабочих характеристик оборудования (п. 6 ЕА-04/10) не разработаны.

5. Представленные документы по валидации методов исследований не соответствуют требованиям п. 5.4 ISO/IEC 17025:2005.

6. Валидация в сыром молоке методом ВЭЖХ - МС/МС на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы не соответствует требованиям Решения Комиссии ЕС 657/2002 – не все показатели определены.

7. Не представлены документы по валидации методов исследований в сыром молоке на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы методом ELISA. При проведении исследований на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы методом ELISA используются тест-системы с истекшим сроком годности.

8. Отсутствуют документы, подтверждающие получение эталонных штаммов непосредственно из национальных или международных коллекций культур (п. 8.2.1. ЕА-04/10).