

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет о служебной
командировке
специалистов Россельхознадзора
в Республику Ирландия**

11.05 -21.05.2014 г.

2014 год

Содержание

Введение	4
1. Административное деление территории Ирландии	5
2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия	7
2.1. Структура органов власти Ирландии	7
2.2. Структура ветеринарной службы Ирландии	8
2.3. Объемы и источники финансирования	15
2.4. Объем экспорта из страны	15
3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа Ирландии	20
3.1. Законодательная база	20
3.2. Полномочия компетентных органов	25
3.3. Взаимодействие ветеринарных органов разных уровней	28
3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства	28
3.5. Меры, принимаемые ветеринарной службой страны-экспортера в случае выявления нарушений при экспорте продукции в ТС	30
4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Ирландии, ответственного за инспектируемое предприятие	31
4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов	31
4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации	32
5. Сведения о животноводстве в Республике Ирландия	34
5.1. Общее поголовье сельскохозяйственных животных	34
5.2. Система идентификации животных	34
5.3. Эпизоотическая ситуация	39
5.4. Национальные программы по борьбе с болезнями животных	40
5.5. Фермы по выращиванию животных	41
5.5.1. Статистические данные о количестве предприятий (ферм)	42
5.5.2. Контроль за выполнением ветеринарного законодательства на фермах	42
5.5.3. Требования и нормы при транспортировке животных.	45
5.5.4. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция: список разрешенных препаратов контроль за их производством и применением.	46
5.5.5. Предусмотренные в стране мероприятия по утилизации и уничтожению трупов животных и биоотходов.	46
5.5.6. Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для животных.	47
5.5.7. Контроль за использованием ветеринарных препаратов и вакцин для животных.	47
6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Ирландии, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья	47
6.1. Организация лабораторного контроля в третьей стране за безопасностью продукции животного происхождения	47
6.2. Система аккредитации лабораторий в третьей стране	54
6.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному надзору	54

7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории Ирландии, а также при импорте и экспорте	55
7.1. Осуществление деятельности пунктов пропуска	55
7.2. Осуществление сертификации подконтрольных товаров	57
8. Инспекция предприятий Ирландии	58
9. Выводы и предложения	60
Приложение 1	61
Приложение 2	67

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2014 год, в период с 11 по 21 мая 2014 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Таможенного союза проведена инспекция предприятий Ирландии по производству продукции животного происхождения, в том числе рыбоперерабатывающих предприятий, заинтересованных в поставках своей продукции на территорию государств-членов Таможенного союза.

Представители ветеринарных служб Республик Беларусь и Казахстан от проведения инспекции отказались.

В ходе инспекции специалисты Россельхознадзора ознакомились с организацией и проведением ветеринарного контроля на 1 молочной ферме, с системой контроля за безопасностью сырья и продукции животного происхождения в 2 лабораториях:

- DAFM Laboratories (государственная),
- Advanced Laboratory Testing Ltd в г. Ньюбридж (частная).

Кроме того, осуществлено посещение 1 пункта пропуска «Морской порт Дублин» и ознакомление с порядком организации работы данного пункта пропуска в части ветеринарного контроля.

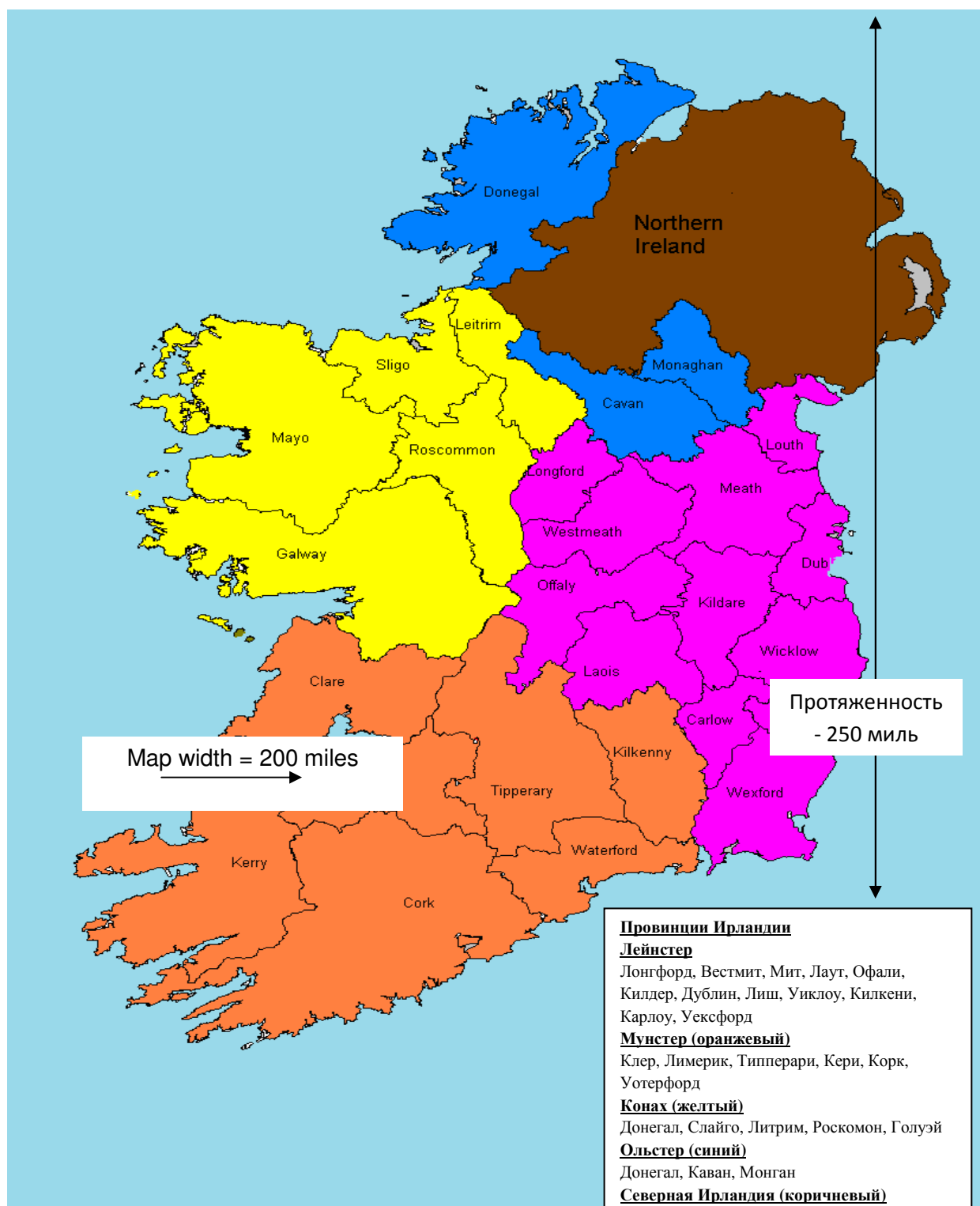
1. Административное деление территории Ирландии

Ирландия является единой, унитарной, парламентской республикой с избранным президентом, выступающим в качестве главы государства. Глава правительства, премьер-министр Ирландии (Taoiseach), назначается нижней палатой парламента (Dáil Éireann).

Ирландия - островное государство, имеющее общую территорию 70282 квадратных километров и население приблизительно 4,4 млн. 61% земель используется в сельскохозяйственных целях, и в стране насчитывается приблизительно 140 тысяч фермерских хозяйств. Ирландия расположена на низменности с широкими долинами, озерами, торфяными болотами и отдельными горными хребтами. Климат Ирландии умеренный без очень высоких или низких температур, но с обильными осадками. Этот климат очень хорошо подходит для травяных производственных систем, используемых для производства говядины и молока в Ирландии. 80% кормов для скота в Ирландии имеет травяную основу, и употребляются скотом при прямом выпасе с марта по октябрь или в виде силоса во время нахождения скота в загонах в зимний период.

Ирландия состоит из 4 провинций - Лейнстера, Мюнстера, Коннахта и Ольстера, и 26 графств - Дублина, Уиклоу, Уэксфорда, Карлоу, Килдэра, Мита, Лаута, Монагана, Кавана, Лонгфорда, Уэстмита, Оффали, Лиш, Килкенни, Уотерфорда, Корка, Керри, Лимерика, Типперэри, Клэра, Голуэй, Мейо, Роскоммона, Слайго, Литрима и Донегала. Ирландия имеет общую сухопутную границу с Северной Ирландией, входящей в состав Соединенного Королевства Великобритании. На рисунке 1 показана карта Ирландии с Северной Ирландией, окрашенной в темно-коричневый цвет.

Рисунок №1 «Карта Ирландии».



2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа Ирландии, ответственного за инспектируемые предприятия

Министерство сельского хозяйства, морских ресурсов и продовольствия является национальным компетентным органом, отвечающим за контроль исполнения законодательства в области ветеринарии.

2.1. Структура органов власти Ирландии

Ирландия — [парламентская республика](#). Высший орган законодательной власти — парламент, в состав которого входят президент и 2 палаты: палата представителей и Сенат.

[Президент Ирландии](#) не является членом правительства. Согласно конституции Ирландии, Президент не является главой исполнительной власти, это в большей мере церемониальная должность. Президент может назначить премьер-министра только с согласия парламентского большинства; аналогично в отношении членов правительства — президент назначает их по представлению премьер-министра и при одобрении парламента.

Правительство возглавляет [премьер-министр](#), в состав правительства входит также вице-премьер из числа членов правительства. Структура правительства регулируется [конституцией Ирландии](#). Согласно конституции, правительство должно состоять из 7-15 членов кабинета^[1], каждый член правительства должен быть депутатом [парламента Ирландии](#), при этом депутатами [сената](#), верхней палаты национального парламента, может быть не более двух членов кабинета^[2]. Особо оговаривается, что премьер, вице-премьер и министр финансов должны быть депутатами [палаты представителей](#).

Министры правительства Ирландии несут коллективную ответственность за действия правительства. Каждый министр несет ответственность за действия возглавляемого им министерства. Вся деятельность министерств осуществляется от имени министров, хотя министры зачастую имеют слабое представление о деталях этих действий.

Министерства:

- [премьер-министра](#);
- [вакансий, предпринимательства и инноваций](#);
- [государственных расходов и реформ](#);
- [здравоохранения](#);
- [иностранных дел и торговли](#);
- [искусств, наследия и гэлтахтов](#);
- [обороны](#);
- [образования и навыков](#);
- окружающей среды;
- общин и местного самоуправления;
- [по делам детей и молодежи](#);
- [связи, энергетики и природных ресурсов](#);
- [сельского хозяйства, продовольствия и мореходства](#);
- [социальной защиты](#);
- [транспорта, туризма и спорта](#);
- [финансов](#);

- [юстиции и равенства](#).

В Ирландии осуществление официального контроля за сельскохозяйственными животными, продуктами животного происхождения и кормами для животных находится в ведении Министерства сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов (далее - МСХПМР) которое отвечает за:

- Осуществление государственных программ по борьбе с болезнями животных.
- Осуществление контроля за фермами, крупными предприятиями пищевой промышленности, предприятиями по обработке субпродуктов животного происхождения, портами и аэропортами.
- Осуществление контроля за кормами для животных.
- Проведение переговоров по законодательству, касающемуся животных, продуктов животного происхождения и кормов на европейском уровне.
- Осуществление государственного законодательства по осуществлению контроля за животными, продуктами животного происхождения и кормами.
- Проведение переговоров с торговыми партнерами.
- Мониторинг соблюдения правил и норм Российской Федерации и Таможенного Союза на предприятиях, одобренных Российской Федерацией и Таможенным Союзом, и сертификация продуктов, предназначенных для экспорта в Российскую Федерацию и Таможенный союз.

2.2. Структура ветеринарной службы Ирландии

Основная ответственность за здоровье и благополучие животных, и безопасность пищевых продуктов животного происхождения, включая контроль за остаточными веществами, возложена на Министра сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов. Государственная ветеринарная служба (далее - ГВС) входит в состав МСХПМР и консультирует министра по вопросам:

- здоровья животных;
- благополучия животных;
- болезней, передаваемых от животных человеку;
- ветеринарного здравоохранения.

ГВС играет важную роль в подготовке, осуществлении и обеспечении соблюдения законодательства Европейского союза (ЕС) и национального законодательства. Она осуществляет меры контроля для защиты здоровья животных и людей и проводит сертификацию животных и продуктов животного происхождения, предназначенных для экспорта. Помимо этого ветеринарные инспектора (далее - ВИ) ГВС осуществляют надзор за пунктами, в которых проводится контроль за продуктами, поступающими в Европейский Союз и из Европейского Союза, а также карантинными пунктами пребывания живых животных на въезде или выезде из Евросоюза.

Рисунок №2. «Структура Министерства сельского хозяйства, морских ресурсов и продовольствия».

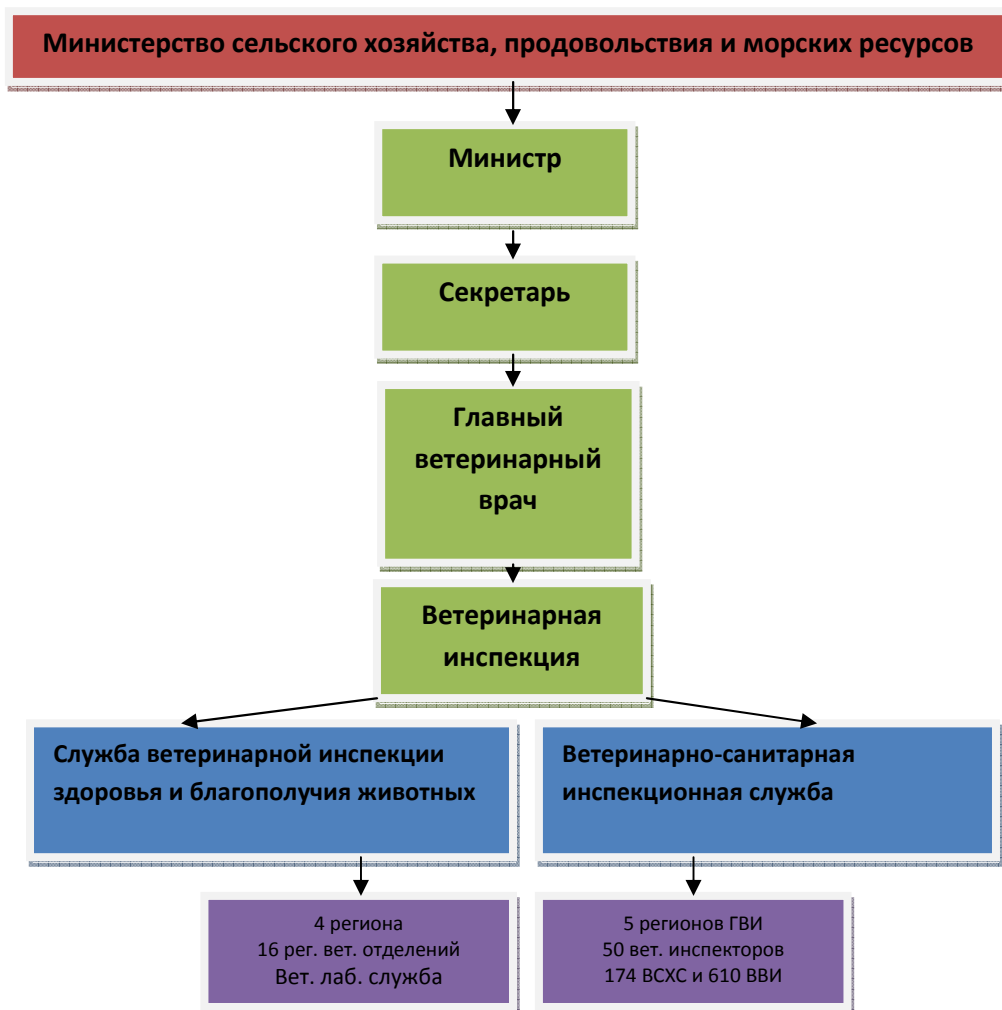


Ветеринарные инспектора уполномочены, согласно соответствующему законодательству, обеспечивать соблюдение мер ЕС и национальных мер, касающихся здоровья и благополучия животных, ветеринарных препаратов и гигиены производства продуктов животного происхождения. Инспектора осуществляют проверку соответствия законодательства путем проведения плановых инспекций и отбора проб, проведение расследований и получения доказательств, привлечения к судебной ответственности в сотрудничестве с полицией и сотрудниками таможенных органов. Некоторые меры, касающиеся ветеринарного законодательства ЕС, в частности, контроля за комбикормами для скота, зоотехники и молочных продуктов, осуществляются сельскохозяйственной инспекцией МСХПМР, которую возглавляет главный сельскохозяйственный инспектор. ГВС работает в партнерстве с административным персоналом сельскохозяйственной инспекции МСХПМР над обеспечением осуществления контроля за животными, продуктами животного происхождения и кормами для животных.

На уровне Российской Федерации и Таможенного союза - Ветеринарно-санитарная инспекционная Служба (далее - ВСИС) предоставляет ветеринарным работникам и предприятиям пищевой промышленности информацию касательно законодательства и нормативных требований Российской Федерации и Таможенного союза. ВСИС также следит за соблюдением правил и норм Российской Федерации и Таможенного союза (далее – ТС) на предприятиях,

одобренных Российской Федерацией и ТС, и проводит сертификацию продуктов, предназначенных для экспорта в Российскую Федерацию и ТС.

Схема №1. «Общая организационная структура Государственной ветеринарной службы»



Служба ветеринарной инспекции здоровья и благополучия животных включает персонал штаб-квартиры и персонал, работающий в местных отделениях, которые называются региональными ветеринарными отделениями (далее - РВО). Управления региональных ветеринарных отделений ГВС включает в свой состав подразделения по разработке политики и региональные управленческие подразделения. Имеются специализированные ветеринарные подразделения, такие как отдел ветеринарной медицины и остатков вредных и запрещенных веществ, специальное исследовательское подразделение, животноводческий отдел, отдел болезней, передаваемых от животных человеку, и других болезней. В стране имеется 16 региональных ветеринарных отделений или РВО. Каждое РВО возглавляет старший управляющий ветеринарный инспектор (далее - СУВИ), и в его состав входит группа разной численности, состоящей из ветеринарных инспекторов, сельскохозяйственных специалистов (далее - СХС) и административных работников. Численность группы зависит от размера географического региона, охватываемого отделением, и объема работ, выполняемых отделением. В среднем в одном отделении работают 8 ветеринарных инспекторов.

Служба ветеринарной инспекции здоровья и благополучия животных имеет в своем составе следующие подразделения:

- Национальный центр контроля болезней (НЦКБ) занимается осуществлением планов экстренных мероприятий по подготовке к потенциальным вспышкам болезней животных и реагированию на них (например, ящур, птичий грипп, блутанг овец и т.д.);

- Центр ветеринарной эпидемиологии и анализа риска (далее - ЦВЭАР) – это государственный ресурсный центр ветеринарной эпидемиологии Ирландии, расположенный на территории [Школы ветеринарной медицины UCD при Университетском колледже г. Дублин](#). Этот центр был первоначально создан в качестве исследовательского подразделения по выявлению туберкулеза, но в последние годы он расширил круг своей деятельности и теперь охватывает широкий спектр вопросов международного, национального и местного контроля за здоровьем животных, включая следующее:

- Эпидемиологическую поддержку контроля и искоренения регулируемых законом болезней животных, включающую национальные программы борьбы с туберкулезом и бруцеллезом крупного рогатого скота и губчатой энцефалопатии КРС;

- Эпидемиологическую поддержку по широкому кругу других вопросов, касающихся здоровья и благополучия животных, подготовки и реагированию на вспышки заболеваний животных (*например, птичий грипп, блутанг и инфекционная анемия лошадей*), проведения исследований на фермах, благополучия выращиваемого скота и лошадей, здоровья домашних животных и выращиваемой рыбы, международного сотрудничества;

- Работа по оказанию поддержки организации «[Animal Health Ireland](#)» ([Здоровье животных Ирландии](#)), которая старается применять активный, координированный, отраслевой подход в Ирландии к нерегулируемым законом вопросам состояния здоровья животных (*например, мастит, репродуктивные способности и инфекционный ринотрахеит КРС*).

- Отдел отходов производства:

- Разрабатывает и осуществляет контрольные мероприятия по искоренению прионных болезней животных (трансмиссивной губчатой энцефалопатии / ТГЭ), коровьего бешенства (губчатой энцефалопатии КРС);

- Осуществляет мониторинг, надзор и регулирование правильного использования и утилизации отходов производства животного происхождения. Отходы производства животного происхождения (ОПЖП) – это туши животных, части туш или продукты животного происхождения, не предназначенные для употребления человеком. Они включают отходы общественного питания, использованное масло, пищевые продукты, непригодные в пищу людям, отходы разделки мяса и отходы скотобоен, кровь, перья, шерсть, шкуры, трупы домашних животных, животных зоопарков и цирковых животных, охотничьи трофеи, навоз, яйцеклетки, эмбрионы и сперму.

- Внутренняя аудиторская группа ГВС проводит внутренний аудит в соответствии с требованиями статьи 4 (6) Регламента (ЕС) No. 882/2004, который требует от стран-членов ЕС применять аудиторские системы для проверки соблюдения требований многолетнего национального плана по

контролю остатков вредных и запрещенных веществ (MANCP) и законодательства ЕС.

Ветеринарно-санитарная инспекционная служба состоит из персонала штаб-квартиры и персонала, работающего на предприятиях, которые производят продукты питания для потребления человеком. На каждой крупной скотобойне и перерабатывающем предприятии постоянно находится ветеринарный инспектор МСХПМР (в настоящее время 51 ветеринарный инспектор). ВИ также отвечают за более мелкие предприятия, которые они посещают на регулярной основе. ВИ оказывают помощь по выполнению их обязанностей временные официальные ветеринары, называемые временными ветеринарными инспекторами, и не ветеринарный персонал, называемый техническими сельскохозяйственными специалистами. Временные ветеринарные инспекторы (ВВИ) являются частными практикующими ветеринарами, которые работают по контракту с МСХПМР неполный рабочий день и выполняют обязанности по инспекции мяса на скотобойнях, утвержденных МСХПМР. В настоящее время МСХПМР имеет контракты с 610 ВВИ. Технические сельскохозяйственные специалисты (далее - ТСХС) - это постоянные сотрудники МСХПМР, имеющие опыт работы в сельском хозяйстве. В настоящее время в МСХПМР имеется 174 ТСХС, которые работают на скотобойнях и перерабатывающих предприятиях.

Служба контроля и сертификации молочных продуктов Основной функцией Службы контроля и сертификации молочных продуктов является проверка соответствия молока и молочных продуктов требованиям юридических стандартов качества и безопасности продуктов Европейского Союза (ЕС) и обеспечение ветеринарной сертификации ЕС для экспорта молочных продуктов. При выполнении своей функции инспекция Отдела контроля и сертификации молочных продуктов играет важную роль в подготовке, осуществлении и обеспечении соблюдения законодательства Европейского Союза (ЕС) и национального законодательства. Персонал инспекции молочной продукции уполномочен согласно соответствующему законодательству обеспечивать соблюдения мер ЕС и национальных мер, связанных с производством молочной продукции.

Служба кормов, удобрений, зерна и домашней птицы Министерства сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов (МСХПМР) является основным компетентным органом, ответственным за обеспечение соблюдения и выполнения требований законодательства Европейского сообщества в отношении кормов для животных.

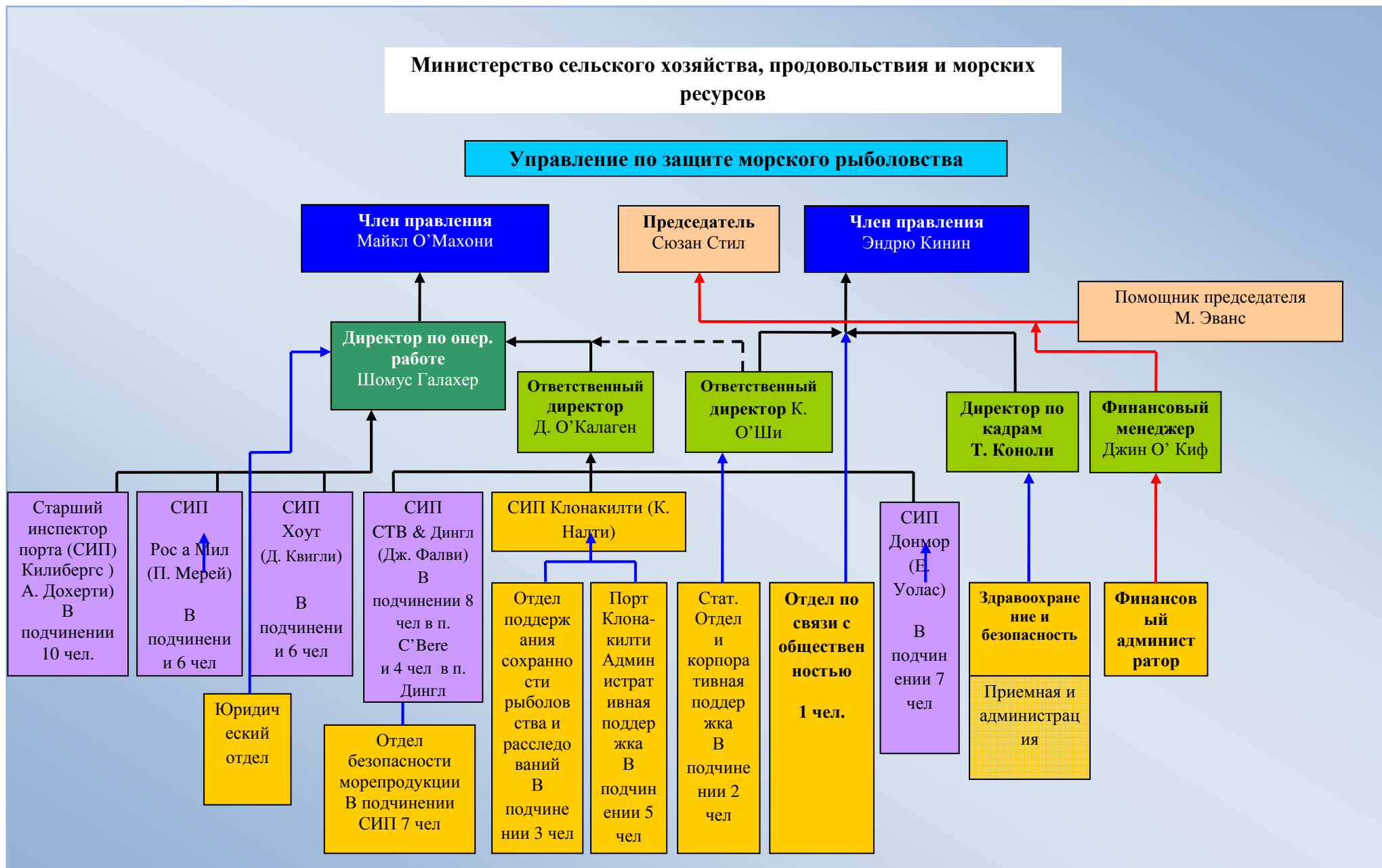
Управление по защите морского рыболовства (далее - УЗМР) было создано в соответствии с положениями закона «О морском рыболовстве и морской юрисдикции» (Закон о МРМЮ) 2006 г. и отвечает в соответствии с законом за соблюдение национальных и европейских нормативных требований и правил по сохранению морского рыболовства и обеспечению безопасности морепродуктов. УЗМР является независимым органом, находящимся в ведении Министерства сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов. Инспекция УЗМР состоит из официально уполномоченных инспекторов по защите морского рыболовства (далее - ИЗМР).

УЗМР имеет контрактный договор на оказание услуг с Управлением по безопасности продовольствия Ирландии (далее - УБПИ), являющимся

центральным компетентным органом, отвечающим за обеспечение соблюдения законодательства по безопасности пищевых продуктов в Ирландии. В этом договоре на оказание услуг установлен согласованный уровень и стандарт деятельности по обеспечению безопасности морепродуктов, осуществляемой УЗМР в качестве компетентного органа. УЗМР несет ответственность за осуществление и обеспечение соблюдения национального законодательства и законодательства ЕС, которые касаются гигиенических условий производства и реализации на рынке рыбы, моллюсков и рыбной продукции. УЗМР осуществляет официальный контроль морепродуктов на всех этапах производства, переработки и распределения за исключением предприятий розничной торговли.

УЗМР имеет свою штаб-квартиру в Клонакилти, графство Корк, Ирландия. УЗМР также имеет свои отделения в рыболовецких портовых центрах, при этом его работники выполняют свои обязанности по осуществлению официального контроля в крупных рыболовецких портовых центрах, расположенных по всему ирландскому побережью. В каждом рыболовецком портовом центре имеется старший портовый инспектор и несколько специалистов по защите морского рыболовства, осуществляющих официальный контроль по обеспечению безопасности морепродуктов в этом регионе.

Рисунок №3. «Структура Управления по защите морского рыболовства с иерархической соподчиненностью»



2.3. Объемы и источники финансирования

Продукция животноводства: В 2014 г. по бюджету выделено 205 млн. евро для Цели No 2 - Безопасность продовольствия, здоровье и благосостояние животных и здравоохранение на предприятиях. Источник финансирования – государственное казначейство.

Морепродукты: Основным источником финансирования является государственное казначейство через МСХПМР (вспомогательный грант). Бюджетом на 2014 год предусмотрено выделение 10,6 млн. евро.

2.4. Объём экспорта/импорта из/в стран(ы)у

Мясопродукция :

Импорт

Продукт	2009 тонн	2010 Тонн	2011 тонн	2012 тонн	2013 тонн
Говядина	34262	40309	46245	41448	27005
Баранина	4215	3419	3446	3719	4325
Свинина	74438	72812	79047	82286	97385
Птица	75124	79755	86013	99808	101359

Экспорт

Продукт	2009 тонн	2010 тонн	2011 тонн	2012 тонн	2013 тонн
Говядина	423092	460215	487988	452356	451541
Баранина	42156	36204	40445	46180	48184
Свинина	123933	143762	168883	185521	185174
Птица	104282	108084	121950	108953	98084

Морепродукты:

Экспорт

Страна	2009 тонн	Страна	2010 тонн	Страна	2011 тонн	Страна	2012 тонн	Страна	2013 тонн
Нигерия	31,599	Нигерия	34,277	Франция	32,573	Нигерия	113,599	Нигерия	51,403
Франция	25,158	Франция	31,417	Нигерия	26,626	Франция	63,268	Норвегия	39,691
Египет	21,150	Дания	19,848	Великобритания	14,331	Великобритания	40,457	Великобритания	33,944
Дания	17,446	Египет	19,754	Испания	13,355	Испания	26,355	Камерун	24,590
Великобритания	14,161	Великобритания	17,104	Рос. Федерация	12,359	Камерун	24,126	Франция	24,378
Испания	10,953	Россия	14,770	Нидерланды	12,156	Египет	23,704	Дания	17,739
Германия	10,698	Испания	11,932	Германия	10,417	Нидерланды	23,364	Россия	11,420
Нидерланды	9,982	Нидерланды	10,320	Египет	10,150	Германия	22,500	Германия	10,799
Рос. Федерация	8,947	Германия	10,136	Польша	7,551	Рос. Федерация	20,438	Испания	10,727
Польша	5,295	Польша	7,305	Япония	5,766	Дания	15,726	Нидерланды	9,832

Процентная разбивка морепродукты (экспорт в Россию / Таможенный союз):

	% Разбивка 2009	% Разбивка 2010	% Разбивка 2011	% Разбивка 2012	% Разбивка 2013
Россия	4.9	6.75	6.97	4.48	4.07
Беларусь	0	0.03	0.02	0.01	0.12
Казахстан	0	0	0.03	0.01	0

Разбивка по видам продукции

Вид продукции	2012	2013	2014
Замороженная скумбрия	6500 тонн	11700 тонн	6500 тонн
Замороженная путассу	3300 тонн	0	0

Импорт молока и молочных продуктов (данные за 2013 год не представлены).

Импорт молочных продуктов в Ирландии	2009		2010		2011		2012	
	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн
Молоко жирностью не более 1%	11032	12207	14259	15598	18760	18816	9680	11276
Молоко и сливки жирностью от 1% до 6%	62817	222176	79563	238360	99772	282209	105729	286659
Сливки жирностью более 6%	11121	6448	13246	5981	17765	7134	15020	5555
Продукты из сепарир. молока	5317	2465	4966	2674	4680	5262	26961	16964
Цельномолочные продукты	7582	3523	13542	5019	8991	2979	9122	4400
Молоко и сливки не в твердой форме и не содержащие сахар или другие подслащ. вещества	960	754	714	719	630	1097	5444	3121
Молоко и сливки не в твердой форме, содержащие сахар или другие подслащ. вещества	1563	713	1698	717	2337	1082	3819	2915
Йогурт	54120	38367	54031	37005	65356	47980	71260	46090
Пахта	7371	8425	6470	10551	6108	7906	6783	7153
Мороженое и другие съедобные ледяные продукты	44906	26771	44098	33733	36978	24865	25432	14765
Сыворотка и модифицированная сыворотка	15977	21872	12014	19222	16992	25368	33537	25329
Продукты, состоящие из природных составляющих молока	567	514	634	425	412	317	535	235
Масло	16643	7741	19915	8148	18438	6348	23797	8787
Сыр	128856	39856	151666	48624	160202	61321	185222	55339
Детское питание	4320	839	7301	1610	16093	3816	21765	4367
Казеин	3015	756	2929	460	2779	405	2821	404
Казеинаты и другие продукты из казеина	3,013	591	3,509	563	2,134	275	1234	191
Молочные продукты, ингредиенты, казеины	379182	394019	430557	429408	478426	497181	548162	493549

Экспорт молока и молочных продуктов (данные за 2013 год не представлены).

Экспорт молочных продуктов из Ирландии	2009		2010		2011		2012	
	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн
Молоко жирностью не более 1%	3949	19091	6730	28712	11054	48084	11006	42576
Молоко и сливки жирностью от 1% до 6%	42755	176322	43725	127805	48091	136491	48976	125881
Сливки жирностью более 6%	5023	2362	6848	2678	8989	2599	7217	2806
Продукты из сепарир. молока	64091	35258	114722	51487	148747	60973	101856	46679
Цельномолочные продукты	94513	45959	135417	53245	192774	67325	109340	39660
Молоко и сливки не в твердой форме и не содержащие сахар или другие подслащ. вещества	121	40	139	45	934	309	207	77
Молоко и сливки не в твердой форме, содержащие сахар или другие подслащ. вещества	951	1109	1277	1275	1515	1419	1388	1452
Йогурт	18708	9890	14126	7590	15483	6875	18633	8326
Пахта	14420	11290	22934	12014	29244	13498	30905	15539
Мороженое и другие съедобные ледяные продукты	10649	6028	16600	8152	15789	6988	12291	5359
Сыворотка и модифицированная сыворотка	64314	59843	67377	50120	90856	56945	106447	56411
Продукты, состоящие из природных составляющих молока	6473	4204	14071	11442	15208	10478	14360	6638
Масло	278889	120044	420691	134407	579793	163863	491407	168759
Сыр	500319	172014	560572	178108	610883	176983	679186	191652
Детское питание	606867	101523	589837	96951	612196	96885	678131	105288
Казеин	160752	31461	206583	35159	261369	37426	250828	37037
Казеинаты и другие продукты из казеина	3118	553	9199	1487	10570	1559	9657	1380
Молочные продукты, ингредиенты, казеины	1875911	796992	2230848	800678	2653494	888700	2571836	855520

Экспорт молока и молочных продуктов в Российскую Федерацию, Казахстан и Беларусь составлял менее 1% от общего годового объема экспорта в период с 2008 по 2012 гг. Импорт из этих стран также составлял менее 1% от общего объема импорта ирландских молочных продуктов.

2.4.1. Крупнейшие страны-импортеры продукции животного происхождения

Морепродукты:

- Нигерия;
- Норвегия;
- Великобритания;
- Камерун.

Корма: Почти 98 % (221,6 т) кормов животного происхождения (кормов, содержащих рыбий жир) было экспортировано из Ирландии в Российскую Федерацию.

Мясопродукты:

- Говядина – Великобритания, Франция, Италия, Нидерланды, Швеция, Испания, Россия, Германия;
- Баранина – Франция, Великобритания, Швеция, Германия, Бельгия;
- Свинина – Великобритания, Китай, Россия, Германия, Япония, Дания, Гонконг;
- Мясо птицы – Великобритания, Южная Африка, Гонконг, Франция, Гана.

Молочные продукты:

- Великобритания;
- Германия;
- Нидерланды;
- Франция;
- Бельгия.

2.4.2. Доля Российской Федерации, Республики Казахстан и Республики Беларусь в экспорте / импорте продукции животного происхождения

Процент экспорта/импорта мяса из Ирландии в Россию, Беларусь и Казахстан в 2013 г.

Продукт	Экспорт в Россию	Импорт из России	Экспорт в Беларусь	Импорт из Беларуси	Экспорт в Казахстан	Импорт из Казахстана
Говядина	0,2%	0,09%	0	0	0	0
Баранина	0,002%	0	0	0	0	0
Свинина	11,73%	0	0	0	0	0
Мясо птицы	0,13%	0	0	0	0	0

Экспорт молочных продуктов в Российскую Федерацию:

Экспорт молочных продуктов из Ирландии в Российскую Федерацию	Экспорт 2009 г.		Экспорт 2010 г.		Экспорт 2011 г.		Экспорт 2012 г.	
	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн	Стоим. тыс. €	тонн
Продукты из сепарир. молока			294	125	801	300		
Йогурт							185	52
Пахта							8	2
Сыворотка и модифицированная сыворотка					263	140		
Масло			5296	1425				
Сыр	26	6	373	147	461	132	1,349	367
Казеин			611	88	565	80	5,751	985
Молочные продукты, ингредиенты, казеины	26	6	6574	1785	2090	652	7293	1406

Ирландия не импортировала молочные продукты из Российской Федерации в 2011 и 2012 гг. До этого объемы были очень низкими - менее тонны стоимостью менее 1000 евро.

В республику Казахстан и Беларусь молочная продукция за последние 3 года не экспортировалась.

3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа Ирландии

3.1. Законодательная база

Сектор	Законодательство ЕС	Национальное законодательство, обеспечивающее применение законодательства ЕС, указанного в столбце 2
Бойни и перерабатывающие предприятия	Регламент ЕС № 178/2002 - в котором изложены основные принципы и требования пищевого законодательства, указан Европейский орган пищевой безопасности и процедуры в отношении безопасности продуктов питания	European Communities (Food and Feed Hygiene) Regulations 2009 (S.I. No. 432 of 2010)
	Регламент (ЕС) 852/2004 – по гигиене продуктов питания	
	Регламент ЕС № 853/2004 - в котором изложены специфические правила гигиены в отношении продуктов питания животного происхождения	

	Регламент (ЕС) 854/2004 - в котором изложены специфические правила организации государственных контролей продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления человеком в пищу. Регламент ЕС № 2073/2005 - по микробиологическим критериям в отношении продуктов питания	
Гигиена кормов	Директива Совета 70/524/ЕЕС о пищевых добавках в кормах Регламент ЕС № 1831/2003 Европейского парламента и Совета от 22 сентября 2003 года о добавках, применяемым в питании животных.	European Communities (Feed Additives) Regulations 2005 (S.I. No. 242 of 2005)
	Регламент ЕС № 183/2005 Европейского парламента и Совета от 12 января 2005 года устанавливающий санитарные нормы в отношении кормов. Регламент ЕС № 767/2009 Европейского парламента и Совета от 13 июля 2009 года о размещении на рынке и применении кормов для животных, о внесении изменений и дополнений в Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1831/2003 и об отмене Директивы Совета ЕС 79/373/ЕЭС, Директивы Европейской Комиссии 80/511/ЕЭС, Директив Совета ЕС 82/471/ЕЭС, 83/228/ЕЭС, 93/74/ЕЭС, 93/113/ЕС, 96/25/ЕС и Решения Европейской Комиссии 2004/217/ЕС	European Communities (Food and Feed Hygiene) Regulations 2009 (S.I. No. 432 of 2009)
	Регламент (ЕС) 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 года о генномодифицированных кормах и продуктах питания Регламент ЕС № 1830/2003 Европейского парламента и Совета от 22 сентября 2003 года относительно прослеживаемости и маркировки генетически модифицированных организмов и прослеживаемости пищевых и кормовых продуктов, произведенных из генетически модифицированных организмов и об изменении Директивы 2001/18/ЕС	European Communities (Feedingstuffs) (Genetically Modified Feed) Regulations 2004 (S.I. No. 424 of 2004)
	Регламент Комиссии (ЕС) 2629/97 от 29 декабря 1997 года, в котором изложены подробные правила применения Регламента Совета (ЕС) 820/97 в отношении ушных бирок, регистра хранения данных и паспортов в рамках системы идентификации и регистрации КРС	
Идентификация КРС	Регламент Комиссии (ЕС) 2629/97 от 29 декабря 1997 года, в котором изложены подробные правила применения Регламента Совета (ЕС) 820/97 в отношении ушных бирок, регистра хранения данных и паспортов в рамках системы идентификации и регистрации КРС	

	Регламент ЕС №1760/2000 Европейского парламента и Совета от 17 июля 2000 года определяющий систему идентификации и регистрации крупного рогатого скота и маркировки говядины и продуктов из говядины, отменяющий Регламент (ЕС) № 820/97.	The National Beef Assurance Scheme Act, 2000 (No.2 of 2000) S.I. No. 400/2008 — National Beef Assurance Scheme Act 2000 (Animal Movement) Regulations 2008
	Регламент Комиссии ЕС №1082/2003 от 23 июня 2003 года, устанавливающий правила применения Регламента (ЕС) № 1760/2000 по минимальному уровню контроля в рамках системы идентификации и регистрации крупного рогатого скота	S.I. No. 77/2009 — European Communities (Identification of Bovines) Regulations 2009
	Регламент Комиссии ЕС № 911/2004 от 29 апреля 2004 года по применению Регламента (ЕС) № 1760/2000 Европейского парламента и Совета в отношении ушных бирок, паспортов и регистров хранения данных.	
Губкообразная энцефалопатия КРС	Регламент (ЕС) № 999/2001 Европейского Парламента и Совета, устанавливающий правила предупреждения, контроля и уничтожения определенных форм инфекционной губчатой энцефалопатии.	S.I. 252/2008 European Communities (Transmissible spongiform encephalopathies and animal by products) Regulations 2008. Is currently being updated.
Побочные продукты животноводства	Регламент (ЕС) №1069/2009 Европейского Парламента и Совета устанавливающий правила в отношении субпродуктов животного происхождения и производных продуктов, не предназначенных для употребления человеком, и отменяющий действие Регламента (ЕС) №1774/2002 (Регламент о субпродуктах животного происхождения)	S.I. 252/2008 European Communities (Transmissible spongiform encephalopathies and animal by products) Regulations 2008. Is currently being updated.
	Регламент Комиссии (ЕС) № 142/2011 от 25 февраля 2011 года по применению Регламента (ЕС) № 1069/2009 Европейского парламента и Совета, устанавливающего ветеринарные требования к субпродуктам животного происхождения, не предназначенным для употребления в пищу, и по применению Директивы Совета 97/78/ЕС в отношении определенных образцов и предметов, исключенных из ветеринарных проверок на границе согласно данной Директивы.	
Торговля, импорт и экспорт	Директива Совета 89/662/ЕЕС от 11 декабря 1989 года относительно ветеринарных проверок в торговле между странами ЕС с целью пополнения внутреннего рынка	S.I. 289/1994 European Communities (Trade in Animal and Animal Products) Regulations 1994

	Директива Совета 90/425/ЕЕС от 26 июня 1990 года по ветеринарным проверкам при торговле некоторыми видами живых животных внутри Сообщества в целях наполнения внутреннего рынка	
	Директива Совета 96/93/ЕС от 17 декабря 1996 года по сертификации животных и продуктов животного происхождения	S.I. 380/1999 European Communities (Certification of Animal and Animal Products) Regulations, 1999
	Директива Совета 2002/99/ЕС от 16 декабря 2002 года, устанавливающая ветеринарно-санитарные правила, регулирующие производство, переработку, распределение и внедрение продуктов животного происхождения для потребления человеком	S.I. 820/2004 European Communities (Trade in the Production, Processing, Distribution and Introduction of Products of Animal Origin for Human Consumption) Regulations 2004
		S.I. 893/2004 European Communities (Introduction of Products of Animal Origin from Third Countries for Human Consumption) Regulations 2004
Блутанг	Директива Совета 2000/75/ЕС от 20 ноября 2000 года, излагающая специальные положения по борьбе и искоренению блутанга	S.I. No. 133/2008 — European Communities (Bluetongue) Regulations 2008 Arrangement of Regulations
	Регламент Комиссии (ЕС) 1266/2007 от 26 октября 2007 года по применению правил Директивы Совета 2000/75/ЕС в отношении контроля, мониторинга, надзора и ограничений движения некоторых животных восприимчивых видов к инфекционной катаральной лихорадке	
	Регламент Комиссии (ЕС) 1304/2008 от 19 декабря 2008 года, изменяющий действие Регламента (ЕС) № 1266/2007 в отношении условий исключения некоторых видов восприимчивых животных из списка, изложенном в Директиве Совета 2000/75/ЕС	S.I. No. 79/2009 — European Communities (Bluetongue) (Amendment) Regulations 2009
Туберкулез	Не применимо	Diseases of Animals Act 1966 (Number 6 of 1966)
		S.I.No 308 of 1989 - (as amended) Bovine Tuberculosis (Attestation of the State and Gneral Provisions) Order, 1989
Бруцеллез	Не применимо	Diseases of Animals Act 1966 (Number 6 of 1966)

		S.I. No. 114 of 1991- (as amended) Brucellosis in Cattle (General Provisions) Order, 1991
Ветеринарные лекарственные препараты	Директива Совета 90/167/ЕЕС от 26 марта 1990 года, устанавливающая условия приготовления, реализации на рынке, применения кормов, содержащих лекарственные препараты, в Сообществе	S.I. 176/1994 European Communities Animal Remedies and Medicated Feedingstuffs Regulations 1994
	Директива Совета 96/22/ЕС от 29 апреля 1996 года, касающаяся запрета использования в животноводстве некоторых веществ гормонального или тиростатического действия, а также бета-агонистов, и отменяющая Директивы 81/602/ЕЕС, 88/146/ЕЕС и 88/299/ЕЕС	S.I. 183/2009 European Communities (Control of Animal Remedies and their Residues) Regulations 2009
	Директива Совета 96/23/ЕС от 29 апреля 1996 года о мерах по осуществлению мониторинга за определенными субстанциями и остатками лекарственных средств в живых животных и в продуктах питания животного происхождения и об отмене Директив 85/358/ЕЕС и 86/469/ЕС и Решений 89/187/ЕЭС и 91/664/ЕЕС	
	Директива 2001/82/ЕС Европейского Парламента и Совета по своду требований Сообщества к ветеринарным лекарственным препаратам	S.I. 786/2007 European Communities (Animal Remedies) (No. 2) Regulations 2007
	Регламент (ЕС) 882/2004 - по государственным контролям, проводимым для подтверждения соответствия кормовому и пищевому законодательству и правилам благополучия животных.	European Communities (Food and Feed Hygiene) Regulations 2009 (S.I. No. 432 of 2009)
Государственный контроль	Регламент (ЕС) 882/2004 - по государственным контролям, проводимым для подтверждения соответствия кормовому и пищевому законодательству и правилам благополучия животных.	European Communities (Food and Feed Hygiene) Regulations 2009 (S.I. No. 432 of 2009)

Правовая основа (красное мясо, мясо птицы):

- Регламент (ЕС) № 852/2004;
- Регламент (ЕС) № 853/2004;
- Регламент (ЕС) № 854/2004;
- Распоряжение (ЕС) № 882/2004;
- Распоряжение (ЕС) № 2073/2005;
- Распоряжение (ЕС) № 2074/2005;
- Распоряжение (ЕС) № 2075/2005;
- Распоряжение (ЕС) № 1069/2009;
- Распоряжение (ЕС) № 142/2011;
- Распоряжение (ЕС) № 999/2001;
- Распоряжение (ЕС) № 1/2005;
- Распоряжение (ЕС) № 1099/2009 (защита скота во время убоя).

Законодательство по процессу убоя на скотобойнях:

1. Регламент (ЕС) № 178/2002, устанавливающий общие принципы закона о пищевых продуктах, описывает процедуры безопасности.

2. Регламент (ЕС) № 2073/2005 по микробиологическим критериям для пищевых продуктов.

3. Регламент (ЕС) № 853/2004, устанавливающий особые гигиенические правила для пищевых продуктов животного происхождения для гарантии высокого уровня безопасности пищевых продуктов и здоровья населения;

4. Регламент (ЕС) № 852/2004, устанавливающий особые правила по гигиене пищевых продуктов;

5. Регламент (ЕС) № 854/2004 в отношении официального контроля продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком и устанавливающий особые правила для свежего мяса, двустворчатых моллюсков, молока и молочных продуктов.

6. Директива Совета № 96/23/ЕС - меры по мониторингу определенных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения.

Предубойный контроль и надзор за поставкой:

-Задачи проверки: Распоряжение (ЕС) № 854/2004, Приложение I, раздел I, глава I, пункт 1 (соблюдение процедур касательно обращения с ДБП)

-Задачи инспекции: Распоряжение (ЕС) № 854/2004, Приложение I, раздел I, глава II, А, В, С и Е.

-Решения относительно информации о пищевой цепи: Распоряжение (ЕС) № 854/2004, Приложение I, раздел II, глава II.

- Решение относительно живых животных Распоряжение (ЕС) № 854/2004, Приложение I, раздел II, глава III и IV.

- Оповещение о результатах проверки (АМ): Распоряжение (ЕС) № 854/2004, Приложение I, раздел II, глава I.

- Надзор за условиями для животных: Распоряжение (ЕС) № 1/2005 (транспортировка) и Распоряжение (ЕС) 1099/2009 (защита животных при убое); GWWDR 93/119/ЕЭС, Решение об убое животных, а с 01.01.2013г. Закон о животных с Решениями и Предписаниями.

3.2. Полномочия компетентных органов Ирландии

Ветеринарно-санитарная инспекционная служба уполномочена в соответствии с нормативным актом S.I. 432/2009 обеспечивать соблюдение требований законодательства по гигиене продуктов питания на мясокомбинатах и предприятиях по производству мясных продуктов. Это включает проведение всех видов проверок животных и продукции для проверки соблюдения нормативных требований. При выявлении нарушений ВИ могут использовать различные методы принуждения к соблюдению требований, начиная с составления отчета о корректирующих действиях (ОКД) и вплоть до выдачи уведомления о соответствии, которые обязывают предприятие пищевой промышленности исправить несоответствие и предотвратить его дальнейшее повторение. ВИ также уполномочены обеспечивать соблюдение ветеринарно-санитарных норм Российской Федерации и Таможенного союза. Это делается с помощью ежегодных проверок для проведения повторного утверждения и предсертификационных проверок. При выявлении нарушений ВИ могут

потребовать их устранить путем составления отчета о корректирующих действиях или путем аннулирования сертификации экспортных партий товаров для Российской Федерации и Таможенного союза. В соответствии с нормативным актом S.I. 432/2009 ВИ могут посещать молочные предприятия, с целью оценки эффективности контроля за соблюдением нормативных требований Российской Федерации и Таможенного союза. Ветеринарная сертификация молочных продуктов не производится, если предсертификационные проверки выявили несоответствие продуктов требованиям Российской Федерации и Таможенного союза, и в этом случае партия не отгружается в Российскую Федерацию и Таможенный союз.

Служба ветеринарной инспекции здоровья и благополучия животных играет ключевую роль в обеспечении благополучия животных путем интерпретации, внедрения и обеспечения соблюдения законодательства по обеспечению производства качественных продуктов, полученных от животных, выращенных и содержащихся в соответствии с самыми высокими стандартами обеспечения благополучия животных. Имеет полномочия в области:

- отбора проб для выявления остаточных веществ;
- контролирования импорта;
- проведения проверок соблюдения требований законодательства предприятиями;
- проведения расследований по выявленным заболеваниям;
- проведение исследований по выявлению болезней;
- проверки официальных контрольных мер;
- проведения инспекций и предоставления отчетности по ним;
- проведения эпидемиологических исследований;
- проведения проверочных инспекций руководством региональных отделений;
- своевременного предоставления точных данных, требуемых соответствующими центральными управлениями;
- учета результатов внутренних и внешних аудитов;
- эффективного реагирования на случаи нарушения безопасности продовольствия.
- проведения консультаций, поддержания связи и согласования с соответствующим центральными управлениями количества проверок животных, помещений, объектов и регистрационных данных на рынках, фермах, в помещениях дилеров и сборных пунктах (включая следующее):
 - инспекцию овец и коз
 - инспекцию лошадей
 - проверку удостоверений
 - инспекцию рынков
 - инспекцию дилеров
 - инспекцию ферм
 - инспекцию стад
 - инспекцию аквакультуры
 - экспорт животных

- число и численность стад, по которым имеются несоответствия, проведенные инспекции и инспекции, зарегистрированные в системе AFIT.
- составление отчетов по прослеживаемости и несоответствиях в системе AHCS
- составление отчетов NBAS и проведение расследований

Служба контроля и сертификации молочных продуктов уполномочена в соответствии с нормативным актом S.I. 432/2009 обеспечивать соблюдение законодательства ЕС на молочных предприятиях.

Служба кормов, удобрений, зерна и домашней птицы. Полномочия компетентного органа, касающиеся осуществления и обеспечения контроля за кормами указаны в нормативном акте СИ 432 2009 г. Регламент Европейских сообществ (по пищевой и кормовой гигиене) 2009 г.

Инспекция по защите морского рыболовства (ИЗМР) осуществляет официальный контроль в области безопасности морепродуктов. Эти полномочия включают право посещать и инспектировать рыболовные суда или помещения, проверять, принимать, изымать и задерживать любую морскую рыбу или морепродукты, требовать информацию от лиц, задерживать судно или закрывать помещения.

Государственный контроль на рыболовецких судах:

- Проверки в целях проведения прослеживаемости перед швартовкой.
- Схема из системы мониторинга судов с данными о месте проведения лова.
- Имеется электронный регистрационный журнал, который содержит следующую информацию:
 - Информацию о судне.
 - Расположения района лова, обозначенного в виде статистического прямоугольника ICES.

- Информация об улове и количество.

Инспекции при швартовке и выгрузке в порту:

- Проверки количества рыбы:
 - для охраны и сохранения районов морского промысла рыбы;
 - взвешивание при выгрузке на берег или на предприятии;
 - подтверждение видов выловленной рыбы;
- Проверки гигиенического состояния рыбы:
 - проверки гигиены на судне;
 - оценка качества рыбы;
 - определение температуры.

Перерабатывающее предприятие:

- Текущие инспекции и аудиторские проверки выполнения плана НАССР.
- Микробиологическое тестирование пищевых продуктов и окружающей среды.
 - Тестирование воды и льда.
 - Проверки температурного режима.
 - Анализы на наличие гистамина.

- Сульфит и 4-гексилрезорцин.
- Проверки на наличие паразитов.
- Инспектирование этикетировки.

Проверка партий, предназначенных на экспорт:

- Пункт отправки или пункт экспорта.
- Обоснование для выдачи разрешения предприятию;
- требование для включения в список.
- Документарная проверка партии;
- анализ лаборатории предприятия.
- Физические проверки продукта:
- количество и отслеживаемость;
- проверки температуры;
- проверка вида рыбы;
- проверка этикетировки;
- периодическое лабораторное тестирование.

3.3. Взаимодействие ветеринарных органов Ирландии разных уровней

Министерство сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов является компетентным органом Республики Ирландии на общегосударственном и местном уровнях. Ветеринарно-санитарная инспекционная служба поддерживает связи на уровне штаб-квартиры и местных уровнях с Отделом мясной и молочной политики и Отделом молочного контроля и сертификации. Политика в отношении рыболовства и морепродуктов осуществляется Управлением по защите морского рыболовства (УЗМР).

3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства

Мясокомбинаты и предприятия по производству мясных продуктов.
Отдел мясной политики отвечает за информирование предприятий пищевой промышленности (ППП), одобренных и ТС, о нормативных требованиях Российской Федерации и Таможенного союза. Это делается с помощью уведомлений - трейдеров. При этом штаб-квартира ВСИС предоставляет информацию и выдает инструкции региональным ветеринарным работникам. Это делается путем выдачи ветеринарных и санитарных нормативных требований Российской Федерации и Таможенного союза и Уведомлений о ветеринарных процедурах (УВП), представляющих собой указания персоналу по проведению проверок выполнения требований Российской Федерации и Таможенного союза. ППП, получившие разрешение на экспорт продукции в Российскую Федерацию и другие государства-члены Таможенного союза, обязаны составить стандартную операционную процедуру (СОП) для Российской Федерации и Таможенного союза, в которой детально описывается процесс производства мяса и мясных продуктов, предназначенных для экспорта в Российскую Федерацию и Таможенный союз.

ВИ непрерывно следят за соблюдением правил гигиены пищевых продуктов.

ВИ также обязаны проводить ежегодную инспекцию предприятий для проверки соблюдения нормативных требований Российской Федерации и Таможенного союза. Эта проверка включает в себя физический осмотр предприятия, проверку документированных процедур ППП, включая СОП для Российской Федерации и Таможенного союза, и проверку плана отбора проб и тестирования продукции ППП для Российской Федерации и Таможенного союза. Результаты этой инспекции регистрируются в форме **RF/CU 1**.

ВИ также проводят предсертификационные проверки продуктов, предназначенных на экспорт в Российскую Федерацию и Таможенный союз перед сертификацией для обеспечения соответствия продуктов требованиям для экспорта в Российскую Федерацию и Таможенный союз. Если партия не отвечает нормативным требованиям Российской Федерации и Таможенного союза, она не сертифицируется и не отгружается в Российскую Федерацию и Таможенный союз.

Предприятия по производству молочных продуктов. Отдел молочной политики информирует предприятия, утвержденные Российской Федерацией, о нормативных требованиях Российской Федерации и Таможенного Союза путем выдачи уведомлений - трейдеров. Штаб-квартира Ветеринарно-санитарной инспекционной службы предоставляет информацию региональной ветеринарной инспекции о требованиях Российской Федерации и Таможенного союза по молочным продуктам. Эта информация включает законодательство Российской Федерации и Таможенного союза и письменные указания (Уведомления о ветеринарных процедурах) по проведению необходимых предсертификационных проверок для обеспечения соответствия продуктов нормативным требованиям Российской Федерации и Таможенного союза. Ветеринарно-санитарная служба также поддерживает связи с отделом молочной политики по вопросу выдачи предприятиям уведомлений - трейдеров о соответствующем законодательстве Российской Федерации и Таможенного союза. Ветеринарно-санитарная инспекционная служба следит за выполнением нормативных требований Российской Федерации и Таможенного Союза на молочных предприятиях, утвержденных Российской Федерацией. Ветеринарно-санитарная инспекционная служба уполномочена в соответствии с нормативным актом S.I. 432/2009 посещать молочные предприятия для выполнения этой функции. Полная ежегодная инспекция каждого предприятия проводится Региональной ветеринарной инспекцией для проверки выполнения требований законодательства Российской Федерации и Таможенного союза. По каждой инспекции заполняется форма РФ / ТС Молоко 1. Она включает в себя проверку наличия на предприятии копий законодательства Таможенного союза и Российской Федерации, специальной задокументированной процедуры для Российской Федерации и Таможенного союза и соблюдения предприятием требований законодательства Российской Федерации и Таможенного союза. Помимо этого ветеринарный инспектор проводит предсертификационную проверку продуктов, предназначенных для экспорта в Таможенный союз, до их сертификации для обеспечения их соответствия требованиям экспорта в Российскую Федерацию и Таможенный союз. Если партия не соответствует нормативным требованиям Российской Федерации и Таможенного союза, она не сертифицируется и не отгружается в Российскую Федерацию и Таможенный

союз. Ветеринарно-санитарная инспекционная служба внедрила систему проведения ежегодных проверок здоровья каждого молочного стада, поставляющего молоко на молочные предприятия, и эту функцию уполномочены выполнять частные практикующие ветеринары по поручению МСХПМР в рамках официальной программы сертификации здоровья молочного стада. Эта ежегодная инспекция проводится в дополнение к официальному мониторингу здоровья молочных стад Ветеринарной службой проверки здоровья и благополучия животных.

3.5. Меры, принимаемые ветеринарной службой Ирландии в случае выявления нарушений при экспорте продукции в Таможенный союз

УЗМР имеет документально оформленную процедуру сертификации рыбных продуктов, экспортируемых в страны, не входящие в состав ЕС. Согласно указанной процедуре, перед выдачей ветеринарного сертификата на партию должна производиться проверка заявочной документации, физический осмотр продуктов, проверка качества, проверка маркировки и в некоторых случаях передача проб для проведения лабораторного анализа. Если конкретная партия не отвечает необходимым критериям, проводящий инспекцию УЗМР не должен выдавать ветеринарный сертификат. При выявлении нарушений страной-импортером УЗМР проводит полное расследование, проверку прослеживаемости и документации, и при необходимости производит отбор дополнительных проб. Во время проведения расследования УЗМР связывается с Посольством страны-импортера и предоставляет дополнительную информацию по требованию страны-импортера. После завершения расследования УЗМР выдает отчет об инспекции.

Подобных процедур сертификации мясной и молочной продукции специалистам Россельхознадзора не представлено, однако при поступлении в Министерство уведомления Россельхознадзора о выявленных нарушениях, ставится в известность предприятие пищевой промышленности и ветеринарно-санитарная инспекционная служба. Местный официальный ветеринарный инспектор дает распоряжение предприятию пищевой промышленности провести тщательную проверку программы микробиологического тестирования и процедуры отбора проб за указанный период. Предприятие пищевой промышленности обязано принять меры по устранению нарушений, требуемые для устранения проблем, указанных в уведомлении о нарушениях. Результаты расследования проверяются местным ветеринарным инспектором. Письмо от ирландского ГВВ о проведенном расследовании и мерах по устранению указанных нарушений передается заместителю директора через Ирландское посольство в Москве.

В случае выявления какого-либо нарушения в отношении молока и молочных продуктов МСХПМР действует по той же процедуре, что и при выявлении нарушений при экспорте мяса.

В отношении побочных продуктов животного происхождения, Регламент ЕС (Трансмиссивная губчатая энцефалопатия и побочные продукты животного происхождения) 2008 г. (Акт № 252 от 2008 г. с поправками) предусматривает штрафные санкции и меры, которые необходимо предпринять в связи с нарушениями национальных норм и норм ЕС, которые устанавливают

санитарные правила, касающиеся побочных продуктов животного происхождения и продуктов, не предназначенных для потребления человеком.

При выявлении нарушений в ходе проверки кормов до осуществления экспорта на территорию государств-членов Таможенного союза, конкретный груз или партия кормов арестовывается и задерживается компетентным органом в соответствии с национальным законодательством.

4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Ирландии, ответственного за инспектируемое предприятие

4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов

Все ветеринары, как штатные, так и нанятые по контракту МСХПМР, имеют научную степень по ветеринарной медицине международной аккредитованной школы ветеринарной медицины. Существует требование касательно получения баллов по постоянному профессиональному развитию (ППР) путем обязательного ежегодного посещения постоянно действующих курсов повышения квалификации для сохранения регистрации Ветеринарного совета, который публикует реестр ежегодно. Помимо этого многие ВИ получили сертификаты по ветеринарному здравоохранению в Ольстерском университете. Ветеринары МСХПМР ежегодно посещают курсы «Лучшее обучение для обеспечения более безопасных пищевых продуктов» (ЛООБПП), которые финансируются МСХПМР.

Вновь набранные ветеринарные инспекторы должны пройти 200 часов практического обучения на рабочем месте под руководством опытного наставника.

Ветеринарные инспекторы и технические специалисты также проходят учебные курсы, организовываемые в централизованном порядке ВСИС, и обязаны расписываться в ведомостях посещаемости для доказательства прохождения учебных курсов. Ряд учебных курсов проводится на протяжении всего года, и охватывают широкий круг вопросов в области ветеринарного здравоохранения.

В УЗМР имеется ежегодная комплексная программа обучения сотрудников инспекции по различным областям проведения официального контроля. Помимо этого инспектора по защите морского рыболовства посещают ежегодные региональные совещания, организовываемые УБПИ при сотрудничестве со стороны УЗМР. На этих совещаниях проводятся презентации по ряду актуальных тем. Персонал также посещает учебные курсы Комиссии DG SANCO. Курсы, посещаемые представителями УЗМР, включают курсы по пищевой гигиене и контролю продуктов, законодательству по гигиене, касающемуся рыбопродуктов, законодательству по гигиене, касающемуся живых двустворчатых моллюсков, НАССР, материалов, контактируемых с продуктами, пищевых добавок, аудита, маркировки и микробиологических критериев. Все записи о прохождении обучения хранятся в штаб-квартире в Клонакилти.

Ниже указаны области обучения, охваченные в период с 2009 по 2013 гг.
2009 г.

Свод правил и норм по моллюскам, маркировка и микробиология.

Пакет норм по гигиене УБПИ.

Сертификат по технологии производства морепродуктов (УСС).

2010 г.

Аудит по безопасности продовольствия.

Обучение по маркировке рыб УБПИ.

2011 г.

Технология копчения рыбы.

Отбор проб воды и меры по устранению нарушений.

Семинар по проверке срока годности продуктов.

2012 г.

Очистка живых двустворчатых моллюсков.

Приготовление и пастеризация продуктов.

Микробиология для тех, кто не является микробиологом.

Аудит по безопасности продовольствия.

Инструктаж по пищевому законодательству.

2013 г.

Отбор микробиологических проб.

Очистка и дезинфекция листерии.

Лучшее обучение для обеспечения более безопасных пищевых продуктов.

Сотрудники, занимающиеся контролем за кормами, посещают многочисленные учебные мероприятия, включая курсы "Лучшее обучение для обеспечения более безопасных пищевых продуктов", организованные Комиссией ЕС, и проходят внутреннюю подготовку, проводимую инспекторами МСХПМР и консультантами по кормам.

4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации

Законодательство Российской Федерации и Таможенного союза и руководящие документы по экспорту рыбной продукции в Российскую Федерацию передаются Управлением защиты морских ресурсов во все инспекции и размещены во внутренней системе связи.

Помимо этого информация передается всем экспортерам, зарегистрированным в утвержденном списке экспортеров России. Эта информация включает инструкции и требования Российской Федерации и Таможенного союза. Копии всего соответствующего законодательства Российской Федерации и Таможенного союза переданы в электронном виде соответствующим экспортерам. Также размещена информация на официальном сайте УЗМР.

Штаб-квартира Ветеринарно-санитарной инспекционной службы предоставляет информацию Региональной ветеринарной инспекции касательно требований Российской Федерации и Таможенного союза по мясным и молочным продуктам. Эта информация включает законодательство Российской Федерации и Таможенного союза и письменные инструкции (уведомления о ветеринарных процедурах) по проведению предсертификационных проверок, необходимых для обеспечения соответствия продукции нормативным

требованиям Российской Федерации и Таможенного союза. Конкретный учебный курс по требованиям Российской Федерации и Таможенного союза был проведен для местных ветеринарных инспекторов и работников молочных предприятий в октябре 2010 года. С тех пор, и после аудита по требованиям Российской Федерации и Таможенного союза, проведенного в ноябре - декабре 2011 года, ветеринарные инспекторы получили обновленную информацию по требованиям Российской Федерации и Таможенного союза через уведомления о ветеринарных процедурах, уведомления - трейдеров, пересмотренные инспекционные формы для Российской Федерации и Таможенного союза, а также путем регулярного индивидуального оповещения. Еще один учебный курс по требованиям Российской Федерации и Таможенного союза для местных ветеринарных инспекторов и работников молочных предприятий прошел в марте 2014 года.

Штаб-квартира Ветеринарно-санитарной инспекционной службы постоянно получает информацию по Таможенному союзу во время посещения Потсдамских ветеринарных заседаний в Брюсселе. Работники штаб-квартиры Ветеринарно-санитарной инспекционной службы прошли курс обучения по общим требованиям и требованиям по рыбной продукции для Российской Федерации и Таможенного союза, который проводился в Дублине 4 февраля 2014.

Следует отметить, что не в полном объеме предприятия пищевой промышленности ознакомлены с правилами и требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, так в ходе проведения инспекций предприятий пищевой промышленности установлено, что специалисты предприятий и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Контроль знаний требований Таможенного союза проводился не в полном объеме. Документы, подтверждающие ознакомление с требованиями Таможенного Союза частных ветеринарных врачей, непосредственно занимающихся ветеринарно-санитарной экспертизой, имеются не на всех предприятиях. Акты проверок предприятий представителями государственной ветеринарной службы на выполнение предприятиями требований и норм Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, выявленные специалистами в ходе инспекции.

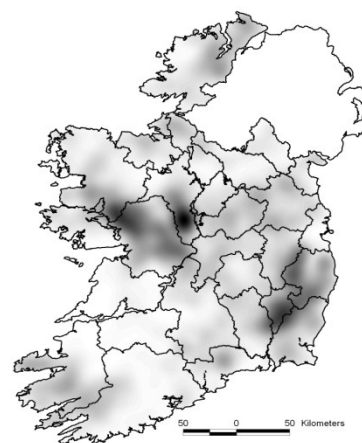
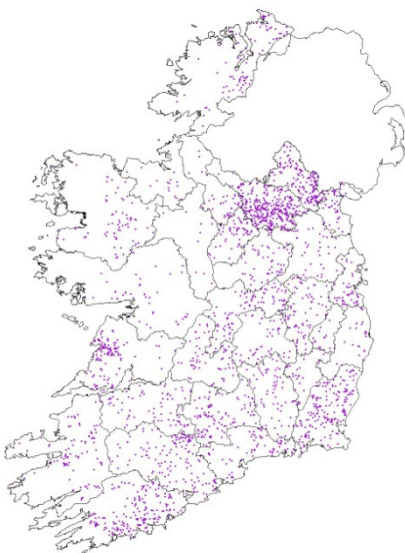
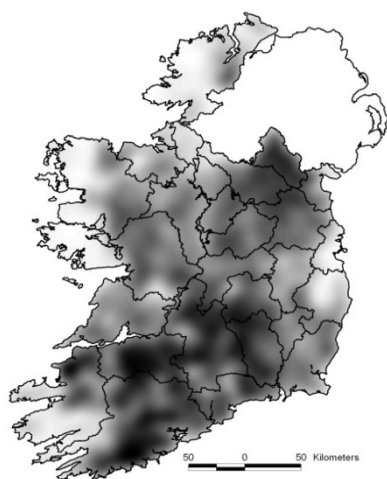
Вышеизложенные факты могут говорить о формальности подхода ВСИС к контролю за исполнением ветеринарного законодательства Таможенного союза и Российской Федерации в части касающейся проведения обучения ветеринарных инспекторов государственной ветеринарной службой Ирландии, а также специалистов предприятий пищевой промышленности и проведения контроля знаний данных требований.

5. Сведения о животноводстве в Ирландии

5.1. Общее поголовье сельскохозяйственных животных в Ирландии

Вид животного	Поголовье сельхоз. животных на июнь 2013 (ЦСУ) тыс. гол.					
	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Всего КРС	6902.1	6890.7	6606.6	6493.0	6754.1	6902.6
Всего овец	5061.4	4778.0	4745.4	4830.0	5170.0	5076.9
Всего свиней	1462.0	1385.2	1516.3	1549.0	1570.6	1552.0

Рисунок № 4. «Плотность поголовья сельскохозяйственных животных»



Плотность поголовья КРС

Плотность поголовья свиней

Плотность поголовья овец

5.2. Система идентификации животных

Идентификация крупного рогатого скота.

Система идентификации КРС предназначена для гарантирования безопасности говядины и говяжьих продуктов путем эксплуатации эффективной системы идентификации и отслеживания животных. Система состоит из четырех элементов: использование бирок, паспортов КРС, реестров КРС на фермах и компьютеризированной базы данных.

Важные аспекты каждого из этих элементов идентификации включают следующее:

- **Бирки**

Бирочная система предусматривает прикрепление владельцем КРС двух одинаковых пронумерованных желтых пластиковых бирок на уши всем телятам, родившимся в хозяйстве в течение двадцати дней после рождения. Владельцы КРС обязаны заказать бирки на год непосредственно у поставщика бирок, утвержденного Министерством сельского хозяйства, продовольствия и морских

ресурсов. Они делают это, заполнив карточку заказа бирок, посланную им одобренным поставщиком бирок, и вернув ее с соответствующей оплатой. После прикрепления двух бирок к ушам теленка владелец должен заполнить соответствующую идентично пронумерованную форму заявки на регистрацию, которая поставляется с каждой парой бирок. Всего существует 3 вида бирок: убойные (для животных, предназначенных для убоя), рыночные (для животных планируемых к продаже) и электронные идентификаторы (для племенных животных). На бирке указывается индивидуальный идентификационный номер и код графства и стада происхождения. Владелец обязан зарегистрировать каждого родившегося теленка до наступления возраста 20 дней в системе AIM.



- **Регистрация и паспорта**

Владельцы обязаны зарегистрировать рождение каждого теленка в центральной базе данных регистрации рождения. Это может быть сделано путем регистрации рождения теленка в режиме онлайн или заполнив регистрационную форму заявки (полученную с бирками) и отправив ее в течение семи дней после прикрепления бирок к ушам теленка в регистрирующий орган, назначаемый Министерством сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов. По получении заполненной действительной заявки на регистрацию регистрирующий орган выдает владельцу паспорт на соответствующее животное. Этот паспорт должен сопровождать животное каждый раз, когда оно перемещается на другое место. Все перемещения животного на протяжении всей его жизни должны быть записаны в паспорте. В паспорте животного также указывается информация о проведении туберкулинизации (дата проведения, результат и подпись).

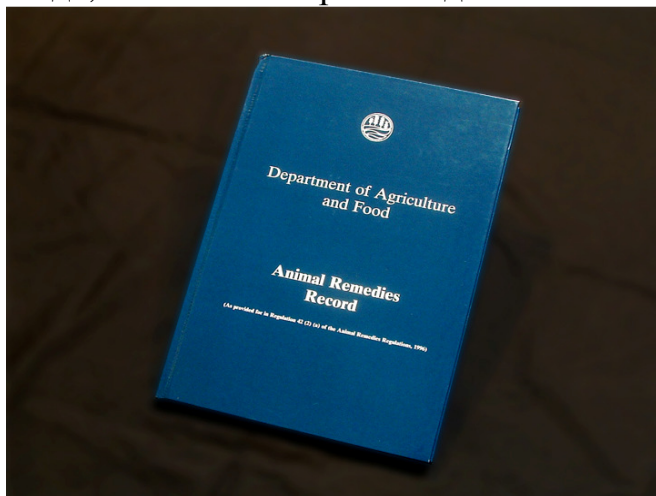
Рисунок № 5. «Паспорт животного».

National Bovine Animal Birth Registration Service		Tag No. 	
Application for : (1) Birth Registration and (2) Passport / Cattle Identity Card.			
Sex of Animal : Male ☐ Female ☐		Date of Birth of Animal : 	
(Please tick one box)		Day Month Year	
Breed of Dam : * 	Dam Eartag No : 		
Breed of Sire : * 	AI Code : 	Tick if calf is stillborn ☐	
* Select Breed code only from Official List		(If known)	
I hereby declare the detail given by me in all sections of this Application Form to be true and accurate :			
Declaration of Owner/Keeper of Herd in which the animal was born		Signature : Date :	
This Application Form to be completed by the Owner/Keeper of the Herd in which the Animal was born, at the time of tagging, and posted immediately to the Registration Service (Freepost).			
Tick box only if CMMS Clearance Certificate (Movement Permit) is required for immediate private sale. ☐			

An Roinn Talmhaíochta agus Bia. Department of Agriculture and Food, Ireland.		Tag No. 	INNER FACE
Passport/Cattle Identity Card		 IE 88888888 3 0476	
Date of Birth	12 JUN 2001	Breed	A A X
Date of Birth	12/06/2001	Sex	FEMALE
 I.D. Code of Dam IE888888850222		Date of Issue of Card	06/07/2001
Name & Address of Owner/Keeper of Herd of Birth/Origin Herd No. Z8888888 JOE FARMER THE FARM GLENROE CO WICKLOW		Signature SAMPLE	
Special Beef Premium Eligibility/Status (for Official use)			
FIRST AGE PREMIUM 1st Age Premium claimed if Passport punched and/or stamped	BULL PREMIUM FROM FROM NOT ELIGIBLE FOR SPECIAL TO BEEF PREMIA NO UPPER AGE LIMIT	ONE FULL LIVESTOCK UNIT FROM 13/06/2003 OR FROM DATE OF 1st CALVING (IF EARLIER)	SECOND AGE PREMIUM FROM ***** 2nd Age/Bull Premium claimed if Passport punched and/ or stamped
Certificate of Tuberculosis Testing I certify that this animal passed the test indicated below and that no animal failed the test. FOLD CARD INWARDS ON THIS LINE ONLY			
Date of Test	Herd No.	Signature of Veterinary Surgeon	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
Certificate of Brucellosis Testing I certify that this animal passed the test indicated below and that no animal failed the test.			
Date of Test	Herd No.	Signature of Certifier	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
This is an official document. It is the property of the Minister for Agriculture and Food. Any alteration/defacement/damage renders it invalid. Document must be signed by the owner/keeper and completed at RECORD OF OWNERS/KEEPERS, TRANSACTIONS AND MOVEMENTS following arrival of animal at each holding (see reverse of card). Document must be surrendered (a) on request to an Authorised Person (b) to the veterinary surgeon at the commencement of test (c) to the new owner/keeper at time of sale/transfer (d) to the factory/abattoir at time of slaughter (e) to the DVO within 7 days in the event of death of the animal.			
		Tag No.	IE888888830476

- **Реестры стад КРС**

Владельцы скота обязаны вести реестр стада для всего рогатого скота, который находится в их хозяйстве. Реестр стада должен постоянно обновляться и в нем должна регистрироваться информация обо всех телятах, родившихся в хозяйстве, с указанием всех сведений о поступлении в стадо или убытии из стада, а также о смерти каждого животного, находящегося в хозяйстве.



- Система идентификации и регистрации перемещений животных (AIM)

Система AIM представляет собой базу данных, обеспечивающую регистрацию рождения, перемещений и выбытия всего КРС. Эта система фиксирует информацию обо всех перемещениях животных, и эта информация используется для проверки происхождения, истории жизни скота, поступающего в пищевую цепь. Она также используется для проверки соответствия скота критериям Единой платежной системы. Система AIM работает в режиме онлайн на пограничных пунктах пропуска и на предприятиях по убою скота и производству мясопродуктов. Система AIM может также использоваться для оказания помощи в идентификации и розыске крупного рогатого скота, который мог заразиться инфекционной болезнью, для ветеринарной сертификации и для предоставления статистической информации по сектору крупного рогатого скота.

Однако, в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора установлено, что информация в систему AIM вносится только за период от рождения животного до отправки его на убой. При этом стоит отметить, что система прослеживаемости на предприятиях по производству мясной продукции не позволяет отследить происхождение готовой продукции. В связи с тем, что в цехе обвалки на продукцию присваивается номер партии, а не индивидуальный номер животного или фермы, не представляется возможным проследить цепочку от готовой продукции до фермы-поставщика и животного, так как партия формируется с нескольких ферм.

Уведомление системы AIM.

Владельцы скота обязаны уведомить Министерство сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов о перемещении скота в свои хозяйства и из них. При продаже крупного рогатого скота в частном порядке первый владелец обязан получить сертификат соответствия от Агентства по уведомлению перемещений скота или в режиме онлайн на веб-сайте Министерства до

перемещения любого животного из хозяйства. И продавец и покупатель обязаны подтвердить в течение 7 дней факт состоявшегося перемещения. Владельцы также обязаны уведомить Министерство о смерти животных на фермах.

Система AIM предлагает фермерам электронные системы для:

- регистрации рождения телят;
- подачи заявки на получения сертификата соответствия (для перемещения скота с фермы и на ферму). С середины 2010 г. фермер имеет возможность распечатать Сертификат соответствия на домашнем ПК и принтере;
- проверки скота в базе данных системы AIM;
- проверки регистрации перемещения скота из фермы и на ферму в этой системе;
- просмотра истории жизни индивидуальных животных до их выбытия из стада и
- проверки дат последних анализов на туберкулез и бруцеллез, проведенных для животных в стаде.

Идентификации овец.

Овцы должны помечаться бирками в соответствии с правилами, установленными для Национальной системы идентификации овец, и могут использоваться только те бирки, которые были одобрены для использования в системе NSIS.

Указанные в этом документе требования к идентификации овец относятся к овцам, родившимся после 1 января 2010 года. Требования к овцам, родившимся до 1 января 2010, продолжают соответствовать требованиям правил NSIS, которые были в силе на то время. В целом требования к идентификации овец, родившихся после 1 января 2010, включают следующее:

- Все овцы должны быть помечены как минимум одной биркой к 9-месячному возрасту или при выбытии из хозяйства после рождения, в зависимости от того, какое из этих событий произойдет раньше. Животные, которые будут определено содержаться для разведения, должны быть помечены к 9-месячному возрасту двумя бирками, при этом одна обычная бирка с 12-значным номером должна крепиться к левому уху, а рубцовый боллус или электронная бирка с идентичным 12-значным номером должна крепиться к правому уху. Как правило, обе бирки на овцах, имеющих электронную бирку, имеют желтый цвет. Бирка на овцах, имеющих рубцовый боллус, имеют голубой цвет.
- Если овцы предназначены для убоя до 12-месячного возраста, они могут быть помечены только одной обычной биркой скотобойни, крепящейся к левому уху овцы.
- Если овцы предназначены для продажи через аукцион до достижения 12-месячного возраста, они могут быть помечены одной обычной биркой, крепящейся к левому уху, которая должна быть официально утвержденной биркой аукциона. Обновление системы EID - животные возрастом до 12 месяцев, купленные на аукционе и помеченные одной обычной биркой аукциона, могут быть помечены двумя бирками с использованием специальной бирки EID, если

они будут содержаться для разведения. Это должно быть сделано до достижения животным 12-месячного возраста.

• **Продажа живых животных** – овцы, родившиеся после 1 января 2010 года и задействованные в торговле внутри государства или в экспорте в третьи страны, должны быть помечены двумя бирками, при этом одна обычная бирка с 12-значным номером крепится к левому уху, а рубцовый болнос или электронная бирка с идентичным 12-значным номером крепится к правому уху. Овцы, приобретенные для экспорта и не имеющие вышеуказанные бирки, могут получить статус EID следующим образом:

а) экспортер может заказать бирку EID, имеющую тот же самый номер, что и обычная бирка аукциона, которая уже прикреплена к уху животного;

б) овца может быть помечена новым комплектом бирок EID, и новый номер бирки связывается со старым номером реестра стада экспортера.

Каждое экспортируемое животное должно до его представления для сертификации в экспортном сборном пункте быть помечено бирками в соответствии с правилами NSIS. Как правило, обе электронные бирки овец имеют желтый цвет. Бирка (бирки) на овцах, имеющих рубцовый болнос, имеют голубой цвет.

Идентификации свиней.

В соответствии с требованиями законодательства Министерство разработало Национальную систему идентификации и отслеживания свиней (NPITS), которая была пущена в эксплуатацию в июле 2002 года. В целом эта система предусматривает идентификацию всех свиней, перемещаемых с фермы, с помощью ушной бирки или клейма, и идентификацию племенного скота с помощью индивидуального номера. Все перемещения свиней регистрируются в центральной базе данных перемещения.

5.3. Эпизоотическая ситуация на территории Ирландии

В соответствии с данными МЭБ, в Ирландии в 2013 году были зарегистрированы вспышки таких заболеваний как:

- Туберкулез КРС, вспышек всего – 4609, 15612 случаев;
- Трихинеллез (дикие животные) – 1 вспышка, 1 случай;
- Губкообразная энцефалопатия КРС – 1 вспышка, 1 случай;
- Акарапидоз медоносных пчел – 5 вспышек;
- Американский гнилец пчел -11 вспышек.

Рисунок № 6. «Эпизоотическая ситуация в Ирландии в 2013 году по данным МЭБ».

Болезнь	Отечественные		Дикие		Примечание
	Нотифицируемых	Статус	Нотифицируемых	Статус	
Acaraposis медоносных пчел	✗	Клиническое Заболевание			
Американский гнилец медоносных пчел	✗	Клиническое Заболевание			
Птичий хламидиоз	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Птичий заразить. ларинготрахеит	✓	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Птичий инфекционный бронхит	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Птичий микоплазмоз (M. synoviae)	✓	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Вов. генитальные кампилобактериоз	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Рогатого скота (бабезиоз)	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота	✓	Клиническое Заболевание	✓	Не сообщалось в течение этого периода (с неизвестно)	
Туберкулез	✓	Подтвержденной инфекцией (нет клинической картины заболевания)	✗	Подтвержденной инфекцией (нет клинической картины заболевания)	
Вирусная диарея крупного рогатого скота	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Коз артрит/энцефалит	✓	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Инфекционного метрита лошадей	✓	Подтвержденной инфекцией (нет клинической картины заболевания)	✓	Не сообщалось в течение этого периода (с неизвестно)	
Энзоотический аборт (хламидиоз)	✓	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Лошадиного гриппа	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	

Лошадей rhinopneumonitis	✗	Клиническое Заболевание	✗	Не сообщалось в течение этого периода (с неизвестно)	
Inf.bov.rhinotracheit. (ИБР/ИПВ)	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Инфекции бурсальная болезнь (Gumboro)	✗	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Микоплазмоз (M. gallisepticum)	✓	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Миксоматоза	✗	Клиническое Заболевание	✗	Клиническое Заболевание	
Паратуберкулез	✓	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Репродуктивно/дыхательных syndr.	✓	Клиническое Заболевание	✗	Нет информации	
Ку-лихорадка	✗	Клиническое Заболевание	✗	Не сообщалось в течение этого периода (с неизвестно)	
Геморрагической болезни кроликов	✗	Клиническое Заболевание	✗	Клиническое Заболевание	
Скрепи	✓	Подтвержденной инфекцией (нет клинической картины заболевания)	✓	Не сообщалось в течение этого периода (с неизвестно)	
Трихинеллез	✗	Не сообщалось в течение этого периода (с неизвестно)	✗	Подтвержденной инфекцией (нет клинической картины заболевания)	
Ринотрахеиту индеек	✓	Клиническое Заболевание			
Varroosis медоносных пчел	✗	Клиническое Заболевание			

5.4. Национальные программы по борьбе с болезнями животных

Многолетний план официального контроля всей продовольственной цепи готовится в соответствии с Регламентом (ЕС) 882/2004 «Об официальных мерах контроля, проводимых с целью проверки соблюдения кормового и пищевого законодательства, а также положений, касающихся здоровья животных и защиты животных». Этот план должен включать все существенные области контроля, пищевое законодательство, законодательство в сфере кормов, контроль здоровья животных и защиту животных, а также определенные аспекты здоровья

растений и интегрировать их в общий план (<http://www.agriculture.gov.ie>).

Рыбоводные хозяйства, хозяйства по выращиванию моллюсков, реки и озера Ирландии остаются свободными от многих болезней, которые наблюдаются в других странах. Морской институт (МИ) отвечает за выполнение в Ирландии требований Директивы Европейского совета 2006/88/ЕС, которая касается здоровья гидробионтов, профилактики и борьбы с определенными водными болезнями. Эта директива была перенесена в Ирландский закон Регламентом Европейских сообществ (Здравоохранение гидробионтов и продукции) 2008 г. (Акт № 261 от 2008 г.), Регламентом Европейских сообществ (Здравоохранение гидробионтов и продукции (Поправки) 2010 г. (Акт № 398 от 2010 г.) и 2011 г. (Акт № 430 от 2011 г.). Данные нормы предусматривают принятие мер, отражающих значительный рост и развитие в отрасли аквакультуры в Ирландии за последние 15 лет.

Меры, принимаемые Республикой Ирландия по искоренению туберкулеза:

- ежегодное тестирование на туберкулез национального стада и отдельных категорий животных;
- повторное и целевое тестирование, включая тестирование крови на туберкулез;
- введение ограничений на хозяйства при обнаружении положительных результатов;
- запрет на перемещение животных из/в хозяйство с ограничением, за исключением случаев, когда имеется специальное письменное разрешение регионального ветеринарного инспектора;
- наложение ограничений на животных, результаты тестирования которых были положительными, в стаде на всю жизнь, либо отправка их на бойню, либо отправка их на откормочную площадку, а затем на бойню;
- ограничения на соответствующие стада, находящиеся рядом с зоной риска по туберкулезу, где стада не исследовались в течение последних 4 месяцев;
- немедленная отправка положительно реагирующих животных на мясокомбинаты, если телята не представляют никакой коммерческой ценности, их отправляют на живодерню;
- разработана систем компенсационных выплат фермерам, чьи стада были поражены;
- программа по уничтожению барсуков, если они связаны с возникновением болезни;
- усовершенствование эпизоотической ситуации и обратной связи с фермерами;
- комплексная программа исследований, направленная на предотвращение распространения туберкулеза среди диких животных и разработка тестов, вакцин и других средств с целью повышения эффективности программы;
- выплата фермерами штрафов при поставке больных животных на бойню, отправке зараженного молока.

5.5. Хозяйства по выращиванию животных

Молочное животноводство Ирландии сосредоточено преимущественно на юге и востоке страны. поголовье КРС в молочном животноводстве Ирландии составляет порядка 1,1 млн. голов.

В сельском хозяйстве доминируют небольшие семейные фермы. В Ирландии приблизительно 139 тысяч семейных ферм. Средняя продуктивность коров в Ирландии – около 5 тыс. кг. Содержание скота – пастбищное, 80% всех отелов на ирландских фермах происходит весной. Все произведенное молоко, как правило, поступает на переработку на молокоперерабатывающие предприятия.

Ветеринарное обслуживание ферм осуществляют частные ветеринарные врачи. Проверки в отношении частных ветеринарных врачей осуществляются 1 раз в год компетентным ветеринарным органом.

Обязательные вакцинации крупного рогатого скота в Ирландии отсутствуют. Ежегодно проводится исследование молочного скота на туберкулез. Исследования на бруцеллез проводят путем исследования молока (одну из пяти ферм – один раз в год).

Ирландия экспортирует 80-85% всех молочных продуктов, производимых в стране. Имеется пять ведущих стран, в которые Ирландия экспортирует молочные продукты: Великобритания, Германия, Нидерланды, Франция, Бельгия. На эти страны приходится около 71 - 73% экспорта молочных продуктов, в то время как на Великобританию и Северную Ирландию приходится приблизительно 49 - 54% экспорта молочных продуктов в год.

В ходе проведения инспекции специалистами Россельхознадзора была посещена молочная ферма Richard Fitzgerald, Gortahown, Mitchelstown Co. Cork.

5.5.1. Статистические данные о количестве предприятий (ферм) на момент инспекции

Всего ферм	139,829
Фермы КРС	110,998
Овцефермы	32,158
Свинофермы	1,214
Птицефермы	8,526
Злаковые фермы	11,374

5.5.2. Контроль за выполнением ветеринарного законодательства на фермах

Фермы и предприятия: Задачами отдела контроля и сертификации молочных продуктов являются:

- проверка соответствия молока и молочных продуктов требованиям стандартов качества и безопасности продуктов Европейского Союза;
- обеспечение ветеринарной сертификации ЕС для экспорта молочных продуктов.

При выполнении своих функций инспекция отдела контроля и сертификации молочных продуктов играет основную роль в подготовке, осуществлении, обеспечении соблюдения законодательства Европейского Союза (ЕС) и национального законодательства.

Персонал инспекции молочной продукции уполномочен согласно соответствующему законодательству гарантировать соблюдение мер ЕС и национальных мер, связанных с производством молочной продукции.

Молокоперерабатывающие предприятия в Ирландии проверяются обычно 2 раза в год на выполнение требований Европейского Союза. Если выявляются нарушения, то количество проверок увеличивается. При проведении проверок большое внимание уделяется функционированию системы самоконтроля, основанной на принципах ХАССП. Специалисты, осуществляющие проведение проверок в отношении молокоперерабатывающих предприятий на выполнение требований ЕС имеют высшее образование, но они не являются ветеринарными врачами.

Компетентные органы Ирландии в рамках исполнения надзора в отрасли по производству молока и молочной продукции применяет следующие нормативные акты ЕС:

- Регламент (ЕС) № 178/2002 Европейского парламента и Совета от 28 января 2002 г. об определении общих принципов и нормативов пищевого законодательства, учреждении Европейского органа по безопасности пищевых продуктов и определении процедур в отношении безопасности пищевых продуктов. Бюллетень ЕС, L 31, 01.02.2002.

- Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. о гигиене пищевой продукции. Бюллетень ЕС, L 139, 30.04.2004.

- Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. об особых правилах гигиены для продукции животного происхождения. Бюллетень ЕС, L 139, 30.04.2004.

- Регламент (ЕС) № 882/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. об официальных контролях соблюдения законодательства о кормах для животных и пищевых продуктах, охране здоровья и благополучия животных. Бюллетень ЕС, L 165, 30.04.2004.

- Регламент (ЕС) № 854/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. об определении особых правил по организации официального контроля продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу человеком. Бюллетень ЕС, L 139, 30.04.2004.

Ветеринарно-санитарная инспекционная служба осуществляет надзор за соблюдением правил и норм Российской Федерации и Таможенного союза на молокоперерабатывающих предприятиях, утвержденных на право экспорта готовой молочной продукции в Таможенный союз.

Ветеринарно-санитарная инспекционная служба доводит нормативные документы и требования Таможенного Союза региональной ветеринарной инспекции. Кроме того, также сообщается информация о необходимых мероприятиях по проверке соответствия молочной продукции требованиям и нормам Таможенного союза.

Ветеринарно-санитарная инспекционная служба осуществляет взаимодействие с Отделом молочной политики по вопросам доведения необходимых нормативных документов Таможенного союза предприятиям, осуществляющим экспорт молочной продукции (так называемые уведомления).

Ветеринарно-санитарная инспекционная служба имеет право в соответствии с нормативным актом S.I. 432/2009 (национального законодательства) посещать молочные предприятия.

Специалисты Региональной ветеринарной инспекции один раз в год проводят проверку в отношении каждого молокоперерабатывающего предприятия Ирландии, имеющего право поставки готовой молочной продукции на территорию Таможенного Союза. Сотрудники региональной ветеринарной инспекции – являются ветеринарными врачами.

При проведении проверок в отношении предприятий сотрудниками региональной ветеринарной инспекции составляются акты.

Специалисты государственной ветеринарной службы, отвечающие за инспекцию предприятий на выполнение требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. При обучении указанных специалистов на выполнение требований ТС контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводится. Также отмечена недостаточная длительность обучения.

Вследствие вышеуказанного акты проверок предприятий представителями государственной ветеринарной службы на выполнение предприятиями требований и норм Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, выявленные специалистами в ходе инспекции. Указанное свидетельствует о формальности проведения проверок и формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятия были включены в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

Проверки молочных ферм. Ветеринарно-санитарная инспекционная служба внедрила систему проведения ежегодных проверок в отношении здоровья животных каждого молочного стада, поставляющего молоко на молочные предприятия. Указанные задачи уполномочены выполнять частные практикующие ветеринары по поручению компетентных органов в рамках официальной программы сертификации здоровья молочного стада. Данная ежегодная инспекция должна осуществляться в дополнение к официальному мониторингу здоровья молочных стад проверки здоровья и благополучия животных.

Проверки ферм осуществляются в целях обеспечения соблюдения требований закона «О здоровье и благополучии животных» 2013 года, закона «Об остаточных веществах» 1993 г., постановлений по туберкулезу и бруцеллезу крупного рогатого скота, норм и правил, изданных в соответствии с законом «О Европейских сообществах» 1972 года. Проверка контрольных мер осуществляется в соответствии с Регламентом 882/2004. Большинство проверок проводится целенаправленно, но некоторые (примерно 10%) проводятся выборочно. В зависимости от вида проверки может проводиться отбор проб для проведения лабораторных исследований в рамках реализации национального плана остатков. В случае выявления нарушений инспектора применяют санкции, начиная с устного предупреждения за мелкое правонарушение и вплоть до ареста животного или сырья. Частными ветеринарами (практикующими)

регулярно (1 раз в год) проводится диагностическое исследование на туберкулез КРС. Надзор за деятельностью частных практикующих врачей осуществляется ветеринарными инспекторами.

Однако, при посещении специалистами Россельхознадзора фермы Richard Fitzgerald (Gortahown, Mitchelstown Co. Cork) не представлено документальное подтверждение проведения государственной ветеринарной службой проверки в отношении данной фермы по выполнению европейского законодательства.

Кроме того при выявлении наличия антибиотиков в сыром молоке на молокоперерабатывающих предприятиях, государственной ветеринарной службой не осуществляются в полной мере проверки ферм, выяснение причин попадания вредных веществ в сырое молоко.

Морепродукты: Инспекция хозяйств аквакультуры производится ветеринарными инспекторами (ВИ) МСХПМР от имени ИМ. Эти инспекции проводятся для проверки выполнения нормативных требований по охране здоровья рыб, остаточным веществам в животных, кормам, производственным отходам животного происхождения и гигиене продуктов питания. Сотрудники МИ отбирают пробы рыб для проведения анализа на остатки вредных и запрещенных веществ. В случае выявления в ходе инспекции проблем или нарушений, ветеринарные инспекторы МСХПМР предпринимают соответствующие меры. Может потребоваться помощь МИ по отбору проб и проведению анализа и помощь Управления по защите морского рыболовства по завершению последующего расследования. УЗМР имеет документально оформленную инструкцию по действиям, которые должны быть предприняты в случае получения несоответствующего результата по программе мониторинга остаточных веществ в аквакультуре Ирландии.

5.5.3. Требования и нормы при транспортировке животных

Требования и стандарты для перевозки животных закреплены в законодательстве ЕС и национальном законодательстве. Проверки транспортировки животных, выполняются ветеринарными специалистами во время перевозки автомобильным транспортом или в местах назначения, на скотобойнях и предприятиях. При выявлении нарушений, выдается предупреждение, а в случае более серьезного нарушения, накладывается административный штраф.

УЗМР осуществляет официальный контроль для проверки соблюдения требований гигиены, установленных Регламентом 852/2004 и Регламентом 853/2004 касательно транспортировки рыбных продуктов. Транспортные средства, перевозящие рыбные продукты, регистрируются УЗМР в качестве операторов предприятий пищевой промышленности. В УЗМР используется специальная форма проверки гигиены транспортного средства для транспортных средств, перевозящих рыбные продукты. Помимо этого транспортные средства, закрепленные за одобренным предприятием, подвергается проверке в рамках проведения регулярных официальных контрольных мероприятий.

Правила транспортировки мяса и мясных продуктов также изложены в Регламенте 853/2004: Приложение III: Глава VII: под названием "Хранение и транспортировка". Регламент (ЕС) № 853/2004 устанавливает особые правила гигиены для пищевых продуктов животного происхождения. Уполномоченный

сотрудник МСХПМР, т.е. ВИ предприятия, проводит инспекцию и проверки транспортных средств для обеспечения соблюдения требований национального законодательства.

5.5.4. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция: список разрешенных препаратов контроль за их производством и применением

Отдел пестицидов и биоцидов МСХПМР ведет список пестицидов и биоцидов, одобренных для использования в Ирландии. Как правило, биоцидные продукты (или «биоциды») включают такие продукты, как дезинфицирующие средства, консерванты, родентициды, инсектициды и средства защиты от обрастания, которые используются для контролирования различных видов вредных организмов. Размещение биоцидной продукции на рынке регламентируется:

- Директивой 98/8/ЕС Европейского парламента и Совета от 16 февраля 1998 года;
- Регламентом (ЕС) № 528/2012 Европейского парламента и Совета от 22 мая 2012 г.

Данная информация размещена на официальном сайте по ссылке:

<http://www.pcs.agriculture.gov.ie/biocides.htm>
www.agriculture.gov.ie/.../animalhealthwelfare/animalwelfare/ApprovedDisinfectantList260913

5.5.5. Предусмотренные в стране мероприятия по утилизации и уничтожению трупов животных и биоотходов

В отношении побочных продуктов животного происхождения (далее - ОПЖП) утилизация мертвых жвачных животных регулируется Регламентом (ЕС) 1069/2009, а ее осуществление регулируется Регламентом (ЕС) 142/20011. Для целей транспортировки, переработки, использования и утилизации мертвые жвачные животные относятся к материалам категории 2, которые должны собираться, транспортироваться и идентифицироваться в соответствии с нормативными требованиями. На момент утилизации мертвые жвачные животные классифицируются как материал категории 1 или материал, имеющий высокий риск, и должны утилизироваться с помощью одного из методов, указанных в Статье 12 Регламента (ЕС) 1069/2009. В Ирландии мертвых жвачных животных забирают с ферм лицензированные сборщики мертвых животных. Они перевозятся в утвержденные промежуточные помещения (промежуточные предприятия категории 2), где производятся определенные виды действий, например, отбор проб на ПГЭ и удаление шкур. Затем они отправляются на утилизационное предприятие категории 1 для окончательной утилизации. Государство субсидирует сбор и окончательную утилизацию всего рогатого скота и предоставляет субсидии для подготовки овец для отбора проб на ПГЭ в промежуточных помещениях. Акт № 252 2008 (с поправками) предусматривает наказание за нарушение нормативных требований по утилизации мертвых жвачных животных. МСХПМР также издало детальные инструкции по обеспечению соблюдения нормативных требований, которые постоянно пересматриваются и обновляются.

5.5.6. Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для животных

Кормовые добавки, которые разрешены для использования в ЕС в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1831/2003, могут быть включены в корма для животных в странах ЕС. Помимо этого Регламент (ЕС) № 68/2013 по каталогу кормовых материалов устанавливает неполный список кормовых материалов для использования в ЕС. Все производители комбикормов, минеральных смесей и предварительно приготовленных смесей должны быть одобрены компетентным органом в качестве производителей кормов в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1831/2003, устанавливающим требования к гигиене кормов. Ежегодно компетентный орган разрабатывает, координирует и осуществляет подготовленную на основе оценки риска программу инспекции кормов, которая предусматривает проведение проверок этих производителей кормов на соответствие законодательству, относящемуся к кормам. Все кормовые добавки, которые используются в ЕС, должны быть одобрены и утверждены Комиссией ЕС до того, как они поступят на рынок. Кормовые добавки должны поступать на рынок только после получения разрешения, выдаваемого после проведения научной оценки, подтверждающей то, что добавка не имеет вредного воздействия на здоровье человека и животных и на окружающую среду.

5.5.7. Контроль за использованием ветеринарных препаратов и вакцин для животных

Ветеринарное лекарственное средство может использоваться для животных только после того, как этот продукт пройдет лицензирование для Ирландского рынка в Ирландском лекарственном совете (ИЛС) или Европейском медицинском агентстве (лицензии, выданные этой организацией, действительны во всех странах-членах ЕС). Лицензионный статус любого конкретного продукта можно проверить на веб-сайте соответствующего органа. Особые ограничения применяются к веществам, на которые распространяется запрет ЕС на использование гормонов в соответствии с Директивой ЕС № 96/22. Соответствующее законодательство по лекарствам включает:

- Регламент Европейских сообществ (Ветеринарные лекарственные средства) (№ 2) 2007 года (SI 786/2007);
- Регламент Европейских сообществ (Контроль за ветеринарными лекарственными средствами и их остатками) от 2009 г. (SI 183/2009).

6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Ирландии, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья

6.1. Организация лабораторного контроля в Ирландии за безопасностью продукции животного происхождения

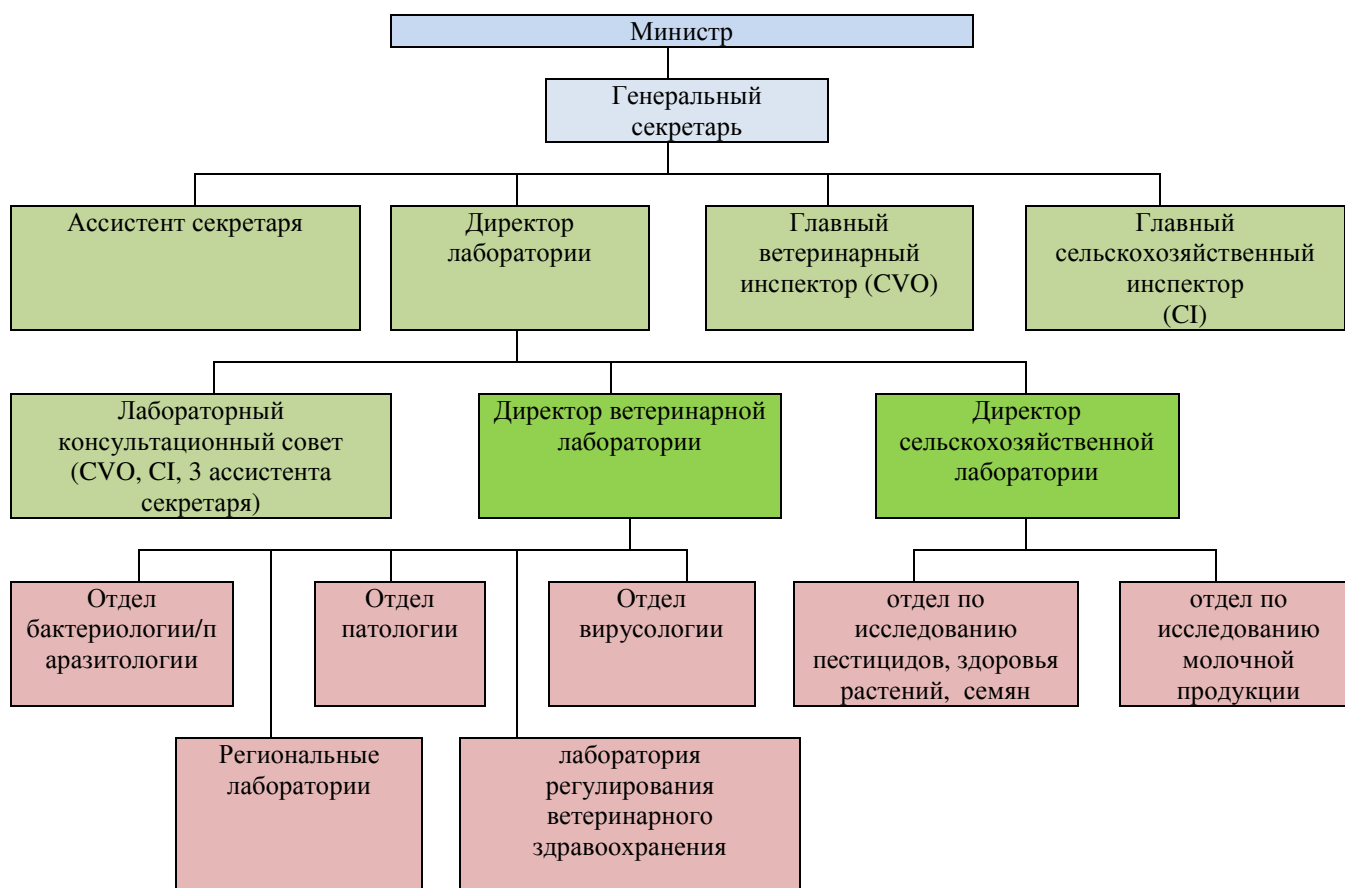
Организация мониторинговых исследований безопасности продукции животного происхождения Республики Ирландия осуществляется на

государственном уровне. Существует государственный план мониторинга остатков вредных и запрещенных веществ. Также предприятия обязаны иметь собственный план мониторинговых исследований своей продукции, который контролируется инспекторами компетентного органа на местах.

Лабораторный контроль за безопасностью продукции животного происхождения осуществляется в государственных и частных аккредитованных лабораториях. Аккредитацию лабораторий проводит Ирландский Национальный совет по аккредитации. Контроль частных лабораторий осуществляется государством.

В целях обеспечения регулирования и контроля Министерством сельского хозяйства, продовольствия и рыбного хозяйства Республики Ирландия и для обеспечения высоких стандартов продовольственной безопасности, здоровья животных и растений действует государственная система лаборатории Министерства. Лаборатория была пущена в эксплуатацию в 2006г. Лаборатория имеет право на осуществление деятельности, связанной с использованием возбудителей инфекционных заболеваний - микроорганизмов II, III и IV групп патогенности.

Схема № 1. «Структура и подчиненность лаборатории Министерству»



Структура лаборатории:

- Центральный лабораторный комплекс (Backweston),
- Сеть региональных лабораторий (5 региональных ветеринарных лабораторий, 2 научные лаборатории по молоку и молочным продуктам, 1 лаборатория по исследованию крови),

- Экспериментальная ферма фонд (Longtown).

В состав лаборатории входят 2 подразделения с отделами:

1. Ветеринарная лаборатория:

- отдел бактериологии и паразитологии, осуществляющий проведение исследований на *Salmonella*, *Campylobacter*, VTEC (веротоксинная палочка *Escherichia coli*), антибиотикорезистентность, туберкулез КРС, паратуберкулез, паразитологию;

- отдел патологии, осуществляющий исследования в области клинической патологии, морфологической патологии, НЭЛ по трансмиссивной губчатой энцефалопатии;

- отдел вирусологии, осуществляющего исследования экзотических вирусных болезней, таких как птичий грипп, чума свиней, блутанг и др., импортный и предэкспортные исследования, диагностические исследования таких эндемических вирусных болезней, как вирусная диарея КРС, инфекционный ринотрахеит КРС и т.д.;

- лаборатория регулирования ветеринарного здравоохранения, осуществляет расследование предполагаемых вспышек экзотических болезней;

- региональные лаборатории

2. Сельскохозяйственная лаборатория:

- отдел по исследованию остатков пестицидов, здоровья растений и исследования семян на качество;

- отдел по исследованию молочной продукции (состоит из 3 лабораторных подразделений, расположенных г. Бэквестоне (центральный лабораторный комплекс), г.Лимерик, г.Корк) с функцией нормативного контроля молока и молочных продуктов.

К функциям лаборатории относится:

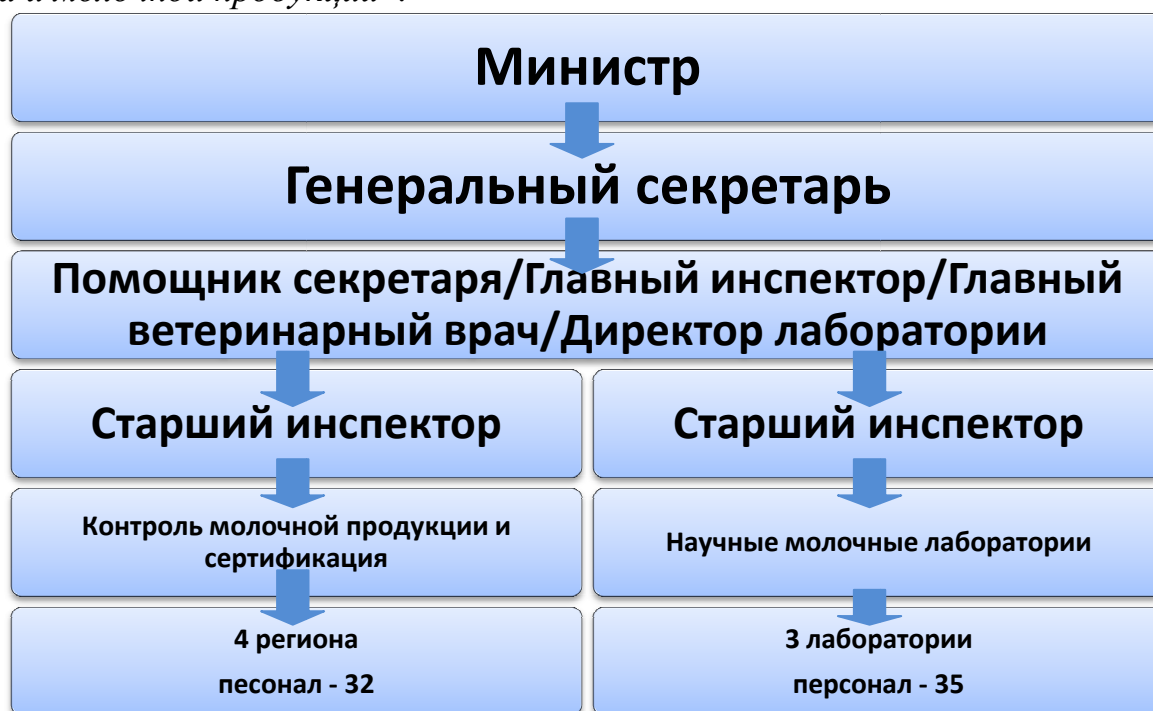
- регуляторные: все лаборатории комплекса являются национальными эталонными лабораториями и являются исполнителями программ Министерства;

- диагностические: диагностика и надзор за болезнями;

- прикладные: проведение научно-исследовательских работ.

Каждый отдел является национальной эталонной лабораторией и выступает в качестве национальной референс - лаборатории для обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения, кормов, растений и живых животных. Лаборатория находится во взаимодействии с референс – лабораторией Европейского Союза.

Схема № 2. «Организационная система государственного контроля молока и молочной продукции».



В каждом из 6-ти регионов Ирландии имеется государственная лаборатория, аккредитованная ведомством по аккредитации лабораторий. Указанные лаборатории осуществляют предоставление услуг фермерским хозяйствам в виде клинико-диагностических исследований. Сюда же входит лаборатория в г. Корк, которая занимается исследованиями крови на наличие антител к возбудителю бруцеллеза.

Территориальная ответственность центральной и региональных лабораторий представлена на схеме 3.

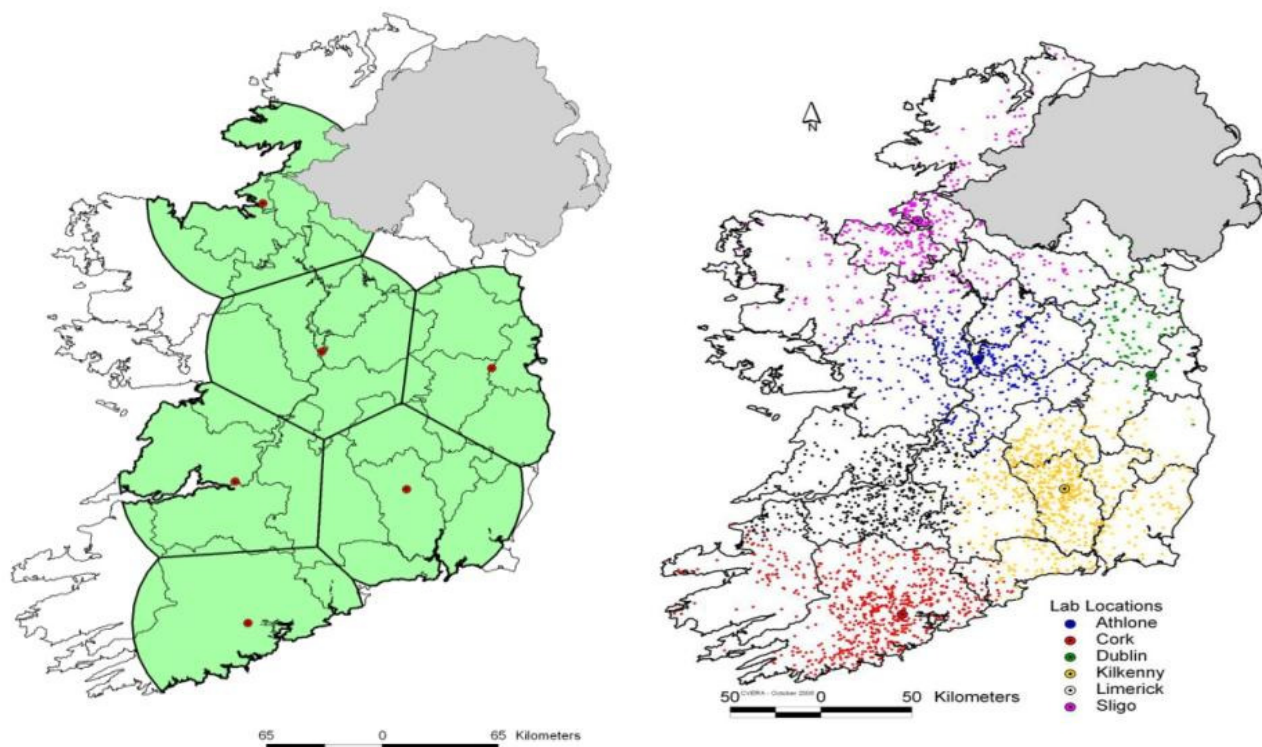
Цель лабораторий МСХПМР - удовлетворение регуляторных (юридических) требований ЕС.

Лаборатория Министерства и частные лаборатории осуществляют согласованный подход к продовольственной безопасности, что позволяет обеспечивать свободное перемещение товаров в пределах ЕС и предоставлять гарантии РФ/ТС при импортировании продуктов из ЕС.

Мощности и возможности лабораторий базируются на стратегии отбора проб и проведения исследований с учетом риска (MANCP)

Следует отметить, что за выполнение особых дополнительных требований по проведению исследований для торговли с РФ/ТС отвечают предприятия – производители продукции через исследования в частных коммерческих лабораториях.

Схеме № 3. «Территориальная ответственность центральной и региональных лабораторий».



Мониторинг здоровья гидробионтов проводится Морским институтом Ирландии (<http://www.marine.ie>). Результаты проведенного мониторинга включаются в ежегодные отчеты (по всему острову Ирландия), в которых отображаются результаты по наземным и водным животным.

Контроль пищевой безопасности продукции аквакультуры и морского промысла осуществляется SFPA (<http://www.sfpa.ie>) и FSAI - органом по безопасности пищевых продуктов Ирландии (<http://www.fsai.ie>), лабораторные исследования проводятся в частных аккредитованных лабораториях.

8 государственных лабораторий и 6 частных лаборатории проводят исследования в рамках официального контроля продукции рыболовства в Ирландии. Перечень лабораторий, выполняющих официальный контроль продукции рыболовства в Ирландии, представлен ниже:

Лаборатория	Расположение	статус
Cork County Council Veterinary Lab	Co. Cork	Государственная лаборатория
Marine Institute	Co. Galway	Государственная лаборатория
CLS (Complete Laboratory Solutions Ltd	Co. Galway	Частная лаборатория
UCHG (University College Hospital Galway)	Co. Galway	Государственная лаборатория
ALS	Co. Tipperary	Частная лаборатория
Southern Scientific Services	Co. Kerry	Частная лаборатория
Aqualab	Co. Donegal	Частная лаборатория
Eurofins	Co. Waterford	Частная лаборатория
Public Analyst's Laboratory- Cork	Cork City	Государственная

		лаборатория
Public Analyst's Laboratory - Galway	Galway City	Государственная лаборатория
Public Analyst's Laboratory - Dublin	Dublin City	Государственная лаборатория
Radiological Protection Institute of Ireland (RPII)*	Dublin City	Государственная лаборатория
Irish Equine Centre**	Co. Kildare	Частная лаборатория
Ashtown Food Research Centre**	Dublin City	Государственная лаборатория

* Эти лаборатории имеют собственные программы мониторинга.

** Эти лаборатории получают образцы от Министерства (DAFF) в рамках пограничных ветеринарных пунктов мониторинга.

Лаборатории, используемые SFPA для проведения официального контроля, аккредитованы ирландским Советом национальной аккредитации (INAB) в соответствии со стандартом ISO/IEC 17025: 2005 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий» и являются предметом текущих проверок INAB.

Информацию о каждой области аккредитации лаборатории можно получить на веб-сайте INAB. Например Aqualab в область аккредитации можно найти, пройдя по следующей ссылке:

<http://inab.ie/directoryofaccreditedbodies/laboratoryaccreditationtesting/075T.pdf>

Ежегодно SFPA проводит обзор всех лабораторий, используемых для проведения официального контроля продукции рыболовства. Это включает в себя обзор области аккредитации каждой лаборатории, используемые методы, системы выдачи результатов, доведение до руководителей лабораторий требований SFPA.

Также SFPA разработаны конкретные процедуры для выбора новых лабораторий, участвующих в исследованиях рыбы и рыбной продукции.

Контроль использования кормов и применения лекарственных средств при выращивании рыбы в условиях аквакультуры осуществляется ветеринарным подразделением Министерства.

6.2. Система аккредитации лабораторий в Ирландии

Ирландский национальный аккредитационный совет (ИНАС) является национальным органом, отвечающим за вопросы аккредитации лабораторий. Он обеспечивает аккредитацию в соответствии с ISO/IEC 17025: 2005 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

6.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному надзору

Мониторинг в Ирландии осуществляется в соответствии с Директивой Европейского Союза № 96/23/ЕС, которой установлены меры по мониторингу определенных веществ и остатков у живых животных и в продукции животного происхождения, а также правила установления специфической интенсивности контроля. Каждый год Министерство реализует План контроля остаточных веществ, который является одним из целого ряда мер, проводимых Министерством.

При проведении мониторинга используются следующие законодательные акты:

- Регламент (ЕС) № 1881/ 2006 от 19.12.2006 г., устанавливающий максимальные уровни некоторых контаминантов в пищевых продуктах;
- Регламент (ЕС) № 396/2005 от 23.02.2005 г., устанавливающий максимальные уровни остатков пестицидов в пищевых продуктах и кормах растительного происхождения, вносящий поправку в Директиву Совета № 91/414/ЕЕС о пестицидах;
- Регламент (ЕС) № 1881/ 2006 от 19.12.2006 г. по тяжелым металлам (свинец, кадмий, ртуть);
- Регламент (ЕС) № 1881/2006 от 19.12.2006 г., Регламент (ЕС) № 88/2010 от 26.12.2006 г., устанавливающие требования к аквакультуре, продукции её переработки, а также к профилактике и контролю заболеваний (в т.ч. требования, касающиеся диоксида и полихлорированных бифенилов);
- Регламент (ЕС) № 396/2005 от 23.12.2005 г., касающийся хлорпестицидов;
- Регламент (ЕС) № 1881/2006 от 19.12.2006 г., касающийся полиароматических углеводов.

Правовой основой, регламентирующей правила отбора проб на содержание остатков вредных и запрещенных веществ, являются:

- Регламент ЕС 1883/2006 от 19 декабря 2006 года, устанавливающей методы отбора проб и анализ контроля уровней диоксинов и диоксиноподобных полихлорбифенилов в продуктах питания;
- Регламент ЕС 401/2006 от 23 февраля 2006 года, устанавливающий методы отбора проб и анализа для официального контроля уровней микотоксинов в продуктах питания;
- Регламент ЕС 333/2007 от 28 марта 2007 года, устанавливающий методы отбора проб и анализа контроля уровней свинца, кадмия, ртути, неорганического олова, бензапирена в пищевых продуктах;
- Директива ЕС 2002/63 от 11 июня 2006 года, устанавливающий методы отбора проб для официального контроля остаточного содержания пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения.

В соответствии с действующим законодательством к остаткам вредных и запрещенных веществ отнесены:

- остатки ветеринарных препаратов, запрещенных к применению (группа А), а также остатки разрешенных для использования лекарственных веществ;
- остатки пестицидов;
- остатки органических загрязнителей (ПХБ, диоксины);
- остатки химических элементов (свинец, ртуть, кадмий).

Реализация Плана предполагает взятие проб от животного, из которого производится пищевой продукт, как на ферме, так и на предприятии первичной переработки. Пробы, как правило, отбираются в соответствии с критериями, предназначенными для целевых животных или продуктов, которые с большей степенью вероятности могут содержать незаконные остаточные вещества. Однако эти результаты также отражают результаты отбора проб, проводимого в конкретных случаях, когда присутствие незаконных остаточных веществ подозревалось инспекторами министерства, например, на основе предубойного и

послеубойного осмотра животных на скотобойнях. При получении в лаборатории положительного результата проводится дополнительное расследование на ферме происхождения с целью принятия необходимых мер принуждения вплоть до судебного иска, если это необходимо.

7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории Ирландии, а также при импорте и экспорте

7.1. Осуществление деятельности пунктов пропуска

В целях ознакомления с порядком организации работы специалистами Россельхознадзора посещен пограничный инспекционный пост в пункте пропуска на государственной границе Ирландии в порту «Дублин».

«Пограничный инспекционный пост» (далее - ПИП) – специализированный инспекционный пост, предназначенный для проведения контроля подконтрольных грузов прибывающих на территорию страны.

Управление пограничными инспекционными пунктами для контроля за импортной продукцией животного происхождения в Ирландии осуществляет компетентный орган - Министерство сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов.

Пограничный инспекционный пункты в своей деятельности руководствуются следующими законодательными актами:

- Директива Совета 2002/99/ЕС;
 - Регламент 852/2004;
 - Закон о специальных гигиенических требованиях – Регламент 853/2004;4
 - Безопасность пищевых продуктов и кормов – Регламент (ЕС) 178/2002;
 - Общий контроль – Регламент 882/2004;
 - Специальный контроль – Регламент 854/2004;
 - Микробиологические критерии – Регламент 2073/2005;
 - Применение требований – Регламент 2074/2004;
 - Правила переходного периода – Регламент 1162/2009;
 - Директива 97/78 – ветеринарные проверки продуктов ввозимых в ЕС из третьих стран;
 - Регламент 882/2004 – официальный контроль для гарантирования соответствия пищевому и кормовому законодательству;
 - Директива 2000/812 – требования по утверждению ПИПов;
 - Решение 2009/821 (с поправками) – список ПИПов;
 - Решение 2007/275 – список продуктов, подлежащих исследованию на ПИПах;
 - Регламент 136/204 – процедура ветеринарных проверок и единый ветеринарный документ ввоза;
 - Решение 2011/215 – перегрузка на ПИПах;
 - Решение 94/360 – Сокращенные проверки;
 - Решение 2003/628 – TRACES;
 - Регламент 206/2009 – импорт продуктов для личного потребления.
- В Ирландии 3 специализированных инспекционных постов, в которых осуществляется ветеринарный контроль:

1 порт – Дублин;

2 аэропорта – Шеннон, Дублин.

Штатная численность сотрудников пунктов пропуска составляет:

Аэропорт Дублин – 1 государственный ветеринар, 7 ветеринаров работающих по контракту;

Аэропорт Шеннон – 1 государственный ветеринар, 3 ветеринара работающих по контракту;

Морской порт Дублин – 1 государственный ветеринар, 5 ветеринаров работающих по контракту.

За работу ПИП отвечает государственный ветеринар, который должен присутствовать на ПИПе во время проверок продуктов. Государственному ветеринару могут помогать прошедшие специальное обучение помощники, которые действуют по распоряжению государственного ветеринара, в свою очередь государственный ветеринар несет ответственность за принятие решений.

Государственные ветеринары, осуществляющие деятельность в пунктах пропуска входят в состав ветеринарно-санитарной инспекционной службы.

Пограничные инспекционные пункты осуществляют контроль поднадзорной продукции импорта с ЕС и третьих стран. Производится контроль только импортной продукции, экспортная продукция в пунктах пропуска не досматривается, документальный контроль в отношении экспортной продукции не производится.

Импортная поднадзорная продукция поступает на территорию страны только с предприятий, включенных в реестр и утвержденных Европейским союзом. Продукция поступает на территорию Ирландии по согласованным формам сертификатов, которые заполняются в соответствии с правилами сертификации.

Страна экспортер должна:

- быть членом МЭБ и выполнять стандарты и обязательства об отчетности МЭБ;

- иметь компетентный ветеринарный орган, который отвечает за всю пищевую цепь, наделен властными полномочиями, имеет соответствующую структуру и ресурсы для эффективного осуществления инспекции и гарантировать проведение достоверной сертификации соответствующих ветеринарных и общих гигиенических условий;

- иметь действующую систему мониторинга для подтверждения соответствия требованиям ЕС по остаткам ветеринарных препаратов, пестицидов и контаминантов, а также аккредитованные лаборатории для выполнения исследований.

При поступлении импортной продукции в пункт пропуска производится контроль в отношении партий утвержденных Решением 2007/275.

Ветеринарный контроль включает в себя:

- Документарную проверку;
- Проверку на идентичность;
- Физический контроль.

Государственные ветеринары используют в своей работе TRACES – общую европейскую систему прослеживаемости ветеринарных грузов.

Государственному ветеринару поступает уведомление за 2 дня до поступления товара в ПИП, при поступлении товара в ПИП предоставляются ветеринарный сертификат, накладная, коносамент и CVED, после этого производится контроль поступающей партии.

В случае выявления нарушений партия приостанавливается к ввозу и размещается в специально выделенной холодильной камере. При этом составляется уведомление о выбраковке возврате и уничтожении. Возврат производится спустя 60 суток после приостановки, уничтожение производится в случае если существует степень риска. Задержанная продукция уничтожается специализированными фирмами, имеющими лицензию, с которыми заключается договор. Государственный ветеринар в обязательном порядке присутствует в процессе процедуры уничтожения. В 2013 году было задержано 11 партий, из них 6 партий уничтожено и 5 возвращено.

В пункте пропуска Морской порт Дублин в 2013 и 2014 году согласно плану государственного мониторинга предусмотрен отбор 104 проб от продукции животного происхождения поступающих из стран импортеров на показатели безопасности (микробиологические и химико-токсикологические). Фактически в 2013 году произведен отбор 87 проб, из которых 3 были положительными. По состоянию на 2014 год отобрано 25 проб. Следует отметить, что в 2013 году поступило 1105 партий подконтрольной продукции, пробы отбираются в незначительном количестве.

7.2. Осуществление сертификации подконтрольных товаров

При осуществлении процедуры экспорта государственным ветеринаром при отгрузке продукции выдается предэкспортный сертификат который сопровождает продукцию от места ее нахождения до места хранения и накопления, в местах накопления данная продукция собирается в партию. После проведения физического осмотра и документарного контроля государственным ветеринаром на сформированную партию выдается ветеринарный сертификат на экспортируемую из ЕС продукцию в Таможенный союз.

Однако в ходе инспекции мясоперерабатывающих и молокоперерабатывающих предприятий Ирландии специалистам Россельхознадзора не представлено документального подтверждения присутствия на предприятии государственного ветеринарного врача, осуществившего выдачу экспортных сертификатов на готовую молочную продукцию, которая была отправлена в Российскую Федерацию. Не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля при отгрузке продукции в Таможенный союз государственным врачом. Существует вероятность проведения ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при ее отгрузке в Таможенный союз формально.

В отношении рыбопродукции ветеринарные сертификаты могут выдаваться только для продуктов, которые производятся на предприятиях, утвержденных в соответствии с требованиями Регламента ЕС № 853/2004, которые устанавливает правила гигиены для пищевых продуктов животного происхождения. Статус утверждения подтверждается путем проведения постоянного официального контроля предприятия, включая проверку, аудит, мониторинг и отбора проб инспекторами по защите морского рыболовства

(ИЗМР). Несоблюдение законодательства или условий одобрения может привести к приостановке или аннулированию одобрения УЗМР, и, следовательно, ветеринарной сертификации. Предприятие пищевой промышленности (ППП), которому требуются ветеринарные сертификаты в третьи страны, должно заранее в разумные сроки известить (минимум за 2 рабочих дня) свое местное отделение УЗМР. Это позволит УЗМР иметь достаточно времени до экспорта груза для осуществления проверки продукта и внесения необходимых административных запросов. ППП должно заранее до отгрузки предоставить груз для осмотра. ППП должно передать подробную информацию о грузе, датах погрузки, а также результатах анализа проб в свое местное отделение УЗМР. УЗМР должно, как правило, провести инспекцию всех продуктов, которые должны быть сертифицированы, сразу же после проверки действительности статуса одобрения предприятия, с которого поступили эти продукты. Сотрудник может сертифицировать грузы из ранее инспектированных партий, при условии получения необходимых гарантий, касающихся, например, контроля холодильной цепи и прослеживаемости.

8. Инспекция предприятий Ирландии

Согласно договоренности между Россельхознадзором и государственной ветеринарной службой Ирландии была проведена инспекция 14 предприятий по производству продукции животного происхождения:

- предприятие (разделка, хранение говядины),
- предприятие (готовые мясные продукты),
- предприятие (готовые мясные продукты),
- предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины),
- предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины, свинины, свиных субпродуктов),
- предприятие (убой КРС, разделка говядины),
- предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины),
- предприятие (разделка, заготовка из сырого мяса),
- предприятие (производство молочной продукции),
- предприятие (производство молочной продукции),
- предприятие (молоко и молочная продукция),
- предприятие (производство молочной продукции),
- предприятие (рыба, рыбная продукция),
- предприятие (рыба, рыбная продукция).

При этом 2 предприятия ранее не экспортировали продукцию животного происхождения в Таможенный союз.

В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора был выявлен ряд системных нарушений, свидетельствующих о недостаточной эффективности деятельности компетентного органа Ирландии по обеспечению безопасности продукции животного происхождения при экспорте на территорию Таможенного союза.

С учетом характера выявленных нарушений Россельхознадзором приняты следующие решения:

1. С 23 июня 2014 года введены временные ограничения в отношении поставок продукции животного происхождения 12 проинспектированных предприятий Ирландии:

- предприятие (разделка, хранение говядины),
- предприятие (готовые мясные продукты),
- предприятие (готовые мясные продукты),
- предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины),
- предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины, свинины, свиных субпродуктов),
- предприятие (убой КРС, разделка говядины),
- предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины),
- предприятие (производство молочной продукции),
- предприятие (производство молочной продукции),
- предприятие (производство молочной продукции),
- предприятие (рыба, рыбная продукция),
- предприятие (рыба, рыбная продукция).

2. В связи с отсутствием возможности выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации отказано во включении в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза (далее – Реестр предприятий третьих стран) двум предприятиям:

- предприятие (разделка, заготовка из сырого мяса),
- предприятие (молоко и молочная продукция).

3. В связи с недостаточным контролем со стороны ирландских мясоперерабатывающих предприятий и ветеринарной службы Ирландии за недопущением использования мяса и внутренних органов животных, имеющих признаки туберкулеза для производства пищевой продукции, что в ряде случаев подтверждалось результатами лабораторных исследований, Россельхознадзор с 23 июня 2014 года ввел временные ограничения в отношении поставок из Ирландии говяжьих субпродуктов на территорию государств – членов Таможенного союза до устранения выявленных нарушений и обеспечения системы прослеживаемости в полном объеме.

Одновременно Россельхознадзор просил приостановить ветеринарную сертификацию готовой молочной продукции (сухой в порошках) предприятий Ирландии для экспорта в Российскую Федерацию.

9. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложениях № 1, 2 к отчету.

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

3. Ветеринарной службе Ирландии необходимо принять меры по устранению несоответствий законодательству Таможенного союза и Российской

Федерации, выявленных в ходе проверок, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции животного происхождения, в том числе молочной продукции, на территорию Таможенного союза.

4. Материалы о принятых мерах по устранению нарушений и соответствующие гарантии ветеринарной службе Ирландии необходимо направить в Россельхознадзор.

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

В ходе инспекции предприятий по убою крупного рогатого скота и производству говядины выявлены следующие нарушения:

1. Специалисты предприятий и государственной ветеринарной службы Ирландии, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Документы, подтверждающие ознакомление с требованиями Таможенного Союза частных ветеринарных врачей, непосредственно занимающихся ветеринарно-санитарной экспертизой, не предоставлены.

2. Акты проверок предприятий представителями государственной ветеринарной службы на выполнение предприятиями требований и норм Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, выявленные специалистами в ходе инспекции. Указанное свидетельствует о формальности проведения проверок и формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятия были включены в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

3. При проверке функционирования систем самоконтроля на предприятиях выявлены недостатки. При разработке планов ХАССП на всех проинспектированных предприятиях не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (Codex Alimentarius, приложение к САС /RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003) «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»). В планах ХАССП идентифицированы не все риски, связанные с безопасностью выпускаемой продукции, которые предусмотрены ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства, составлен также без учета требований Таможенного союза.

4. Система прослеживаемости на предприятиях по производству продукции из мяса не позволяет в полной степени отследить происхождение сырья, (т.е. ферму, где было выращено животное) на этапе обвалки. При этом следует учитывать, что отбор проб на остаточное содержание антибиотиков и пестицидов в продукции производится на момент обвалки, в связи с чем в случае выявления несоответствий в конкретной партии (к примеру, по результатам выявления остатков запрещенных и вредных веществ) компетентные органы Ирландии не смогут определить фермера-поставщика, допустившего нарушения, и, как следствие, принять оперативные меры по недопущению в свободную реализацию, в том числе к экспорту, продукцию небезопасную в ветеринарно-санитарном отношении.

5. Документально не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля государственным врачом Ирландии, сертифицирующим продукцию при отгрузке продукции в Таможенный союз. Существует вероятность проведения ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при ее отгрузке в Таможенный союз формально без физического контроля. Так специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции выявлено нарушение при заполнении формы экспортного ветеринарного сертификата в Таможенный союз, п. 4 экспортного ветеринарного сертификата в Таможенный союз не заполняется (в данном пункте не указывается номер предэкспортных сертификатов). При этом невозможно определить партию сырья, поступающего с других предприятий для хранения и переработки.

6. Предубойный ветеринарный осмотр животных проводится формально, выборочная термометрия не осуществляется, журнал предубойного осмотра не предоставлен.

7. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях не соответствует в полном объеме «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясных продуктов»: внутренние органы – не производится разрез селезенки, легких и бронхиальных, средостенного, надартериального лимфатических узлов; туши – не вскрываются поверхностный и глубокий шейный, предлопаточный, надколенный и подколенный лимфоузлы.

8. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы КРС на предприятиях неоднократно регистрируются подозрения на туберкулез:

- предприятие – в 2013 году было отобрано 197 проб по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 94 случаях, в 2014 году было отобрано 72 пробы по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 24 случаях;

- предприятие – в 2013 году было отобрано 99 проб по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 43 случаях, в 2014 году было отобрано 34 пробы по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 22 случаях;

- предприятие - в 2013 году было отобрано 74 пробы по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 23 случаях, в 2014 году было отобрано 20 проб по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 8 случаях;

- предприятие - в 2013 году было отобрано 152 пробы по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 75 случаях, в 2014 году было отобрано 34 пробы по подозрению на туберкулез, из них туберкулез выявлен в 20 случаях.

На момент инспекции документы, подтверждающие утилизацию туш и субпродуктов от больных животных, не представлены. При этом следует отметить, что система прослеживаемости не исключает возможность попадания данной продукции на территорию Таможенного союза.

9. Клеймение полутуш проводится неэффективно, отмечено большое количество полутуш с нечитаемыми клеймами. Также отмечено наличие неклеимённых полутуш и четвертин в камерах охлаждения и на линии разгрузки, погрузки. При этом не клейменные туши во всех перечисленных случаях находились совместно с клейменными, что не исключало возможности дальнейших манипуляций (в том числе производства пищевой продукции) туш и четвертин, не прошедших ВСЭ, без каких-либо ограничений. Санитарная камера для условно-годных полутуш на всех предприятиях по убою не предусмотрена.

10. В камерах хранения готовой продукции на каждом из проинспектированных предприятий по убою животных отмечено наличие обезличенной продукции.

11. На каждом из проинспектированных предприятий по убою животных обнаружена продукция с истекшими сроками годности.

12. На каждом из проинспектированных предприятий по убою животных маркировочная этикетка наносится на упаковку таким образом, что не исключается возможность вскрытия упаковки без нарушения целостности маркировочной этикетки, а также вторично использована этикетки.

13. Отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятий за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов (приложение № 2).

В ходе инспекции предприятий по производству рыбной продукции выявлены следующие нарушения:

1. Не представлено документального подтверждения проведения обучения сотрудников предприятий, ответственных за качество выпускаемой продукции, требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

2. Не представлено документального подтверждения проведения проверок компетентным органом рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований готовой продукции (рыба мороженная) на нитрозамины, пестициды (ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и его метаболиты), ПХБ, радионуклиды; на микробиологические показатели (*V. parahaemolyticus*), что является нарушением п. 4.6., 4.7. экспортного ветеринарного сертификата.

4. Не представлено документального подтверждения проведения государственной службой паразитологических исследований (наличие гельминтов) рыбы, что является нарушением п. 4.3. экспортного ветеринарного сертификата.

5. Экспортный ветеринарный сертификат заполняется на государственных бланках специалистами предприятий после формирования партии и подписывается представителем государственной службы (в офисе) уже после отгрузки партии продукции с предприятия на транспортное судно, при этом безопасность продукции по результатам лабораторных исследований в полном объеме еще не подтверждена, что свидетельствует о формальной системе ветеринарной сертификации рыбной продукции, экспортируемой в Таможенный союз.

6. При проверке функционирования систем самоконтроля на предприятиях выявлены недостатки. Руководители групп ХАССП не владеют полной информацией о структуре возглавляемых групп, о заседаниях групп, не проводится анализ рисков. Компетентным органом проводятся проверки системы ХАССП, по результатам которых даются предписания. Однако не момент инспекции специалистами Россельхознадзора нарушения не устранены,

что свидетельствует о формальном подходе к реализации системы ХАССП предприятиями и о формальности подхода к проведению проверок компетентным органом.

7. 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 (приложение № 2).

В ходе инспекции предприятий по производству молочной продукции выявлены следующие нарушения:

1. Специалисты предприятий и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. При обучении государственных ветеринарных инспекторов, осуществляющих сертификацию готовой молочной продукции на выполнение требований Таможенного союза, сотрудников предприятий, контроль знаний требований Таможенного союза (тестирование) не проводился.

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

3. Акты проверок предприятий представителями компетентного ветеринарного органа на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. При проверке функционирования систем самоконтроля на предприятиях выявлены недостатки. При разработке плана ХАССП не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (Codex Alimentarius, приложение к САС /RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003) «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»).

5. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии, осуществившего выдачу экспортных сертификатов на продукцию животного происхождения, которая была отправлена в Российскую Федерацию.

6. Не обеспечивается прослеживаемость продукции на каждом этапе производства, установлены факты нахождения в цехах продукции без маркировки.

7. Обнаружена продукция с истекшими сроками годности.

8. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований сырого молока на показатели безопасности, предусмотренные требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации, а именно не проводятся лабораторные исследования сырого молока на сальмонеллы и радионуклиды.

9. В рамках производственного лабораторного контроля сухая молочная сыворотка, отправляемая в Таможенный союз, не исследуется на показатель *Listeria monocytogenes* (в 25,0 г.).

10. В рамках производственного лабораторного контроля сыр, отправляемый в Таможенный союз, не исследуется на наличие остаточных количеств антибиотиков, а именно тетрациклина, хлорамфеникола, стрептомицина, пенициллина.

11. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований готовой продукции (казеина) на показатели безопасности, предусмотренные требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации (афлатоксин М1, пестициды (ДДТ, ГХЦГ), диоксины).

Таким образом, сертификация продукции, отправляемой в Таможенный союз, осуществляется на основании исследований готовой продукции, проведенных не в полном объеме.

12. При выявлении наличия антибиотиков в сыром молоке государственной ветеринарной службой не осуществляются проверки ферм, выяснение причин попадания вредных веществ в сырое молоко.

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

14. 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 (приложение № 2).

15. При проведении проверок производственных лабораторий установлены следующие нарушения:

- отмечаются факты хранения и испытания обезличенных проб, не идентифицированных готовых питательных сред;

- отмечается использование питательных сред для проведения лабораторных исследований с истекшим сроком годности;

- не осуществляется контроль готовых питательных сред;

- помещения лаборатории не разделяются на "чистую" зону и "грязную" зону, где осуществляются манипуляции с микроорганизмами и их хранение;

- отсутствие в рабочих зонах микробиологической лаборатории вентиляции;

- помещения "грязной" зоны лаборатории не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19);

- нет четко обозначенных зон для таких целей, как приемка и хранение проб, подготовка проб, исследования проб, включая инкубирование проб; обеззараживание (ЕА -04/10 п.3.1.3.);

- в помещениях, где проводят исследования образцов, находиться мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа (ЕА -04/10 п.3.1.6.);

- не проводится мониторинг окружающей среды (ЕА -04/10 п.3.2.1.);

- мебель и оборудование не имеют маркировки с указанием их назначения (МР 2.3.2.2327-08);

- в лабораториях допускается хранение химических реактивов в незакрытых емкостях.

Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Таможенного союза в ходе инспекции предприятий Ирландии по производству продукции животного происхождения.

Предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводился. Документы, подтверждающие ознакомление с требованиями Таможенного Союза частных ветеринарных врачей, непосредственно занимающихся ветеринарно-санитарной экспертизой, не предоставлены.

2. Акты проверок предприятия представителями государственной ветеринарной службы на выполнение предприятием требований и норм Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, выявленные специалистами в ходе инспекции, а также нарушения, выявленные в ходе документального контроля за последние 3 года. Указанное свидетельствует о формальности проведения проверок и формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

3. На предприятии неоднократно выявлялись случаи туберкулеза: в 2013 году было отобрано 197 проб по подозрению на туберкулез, из них в 94 случаях диагноз был подтвержден, в 2014 году было отобрано 72 пробы по подозрению на туберкулез, из них в 24 случаях диагноз был подтвержден. На момент инспекции документы подтверждающие утилизацию туш и субпродуктов от больных животных не представлены. При этом следует отметить, что система прослеживаемости не исключает возможность попадания данной продукции на территорию Таможенного союза.

4. В рамках государственного мониторинга не проводятся исследования на пестициды (глобальные загрязнители), радионуклиды в соответствии с нормами Таможенного союза. В рамках производственного лабораторного контроля не проводятся исследования на левомецетин и радионуклиды.

5. На предприятии документально не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля при отгрузке продукции в Таможенный союз государственным врачом, сертифицирующим продукцию. Существует вероятность проведения ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при ее отгрузке в Таможенный союз формально.

6. Выявлено нарушение при заполнении формы экспортного ветеринарного сертификата в Таможенный союз, п.4 экспортного ветеринарного сертификата в Таможенный союз не заполняется (в данном пункте не указывается номер предэкспортных сертификатов). При этом стоит отметить,

что невозможно определить партию сырья поступающего с других предприятий для хранения и переработки.

7. Система прослеживаемости готовой продукции позволяет отследить её происхождение только до группы ферм. В связи с тем, что в цехе обвалки на продукцию присваивается номер партии, а не индивидуальный номер животного или фермы, проследить цепочку от готовой продукции до фермы и животного не представляется возможным, так как партия для убоя на каждый день формируется с нескольких ферм.

8. Предубойный осмотр проводится формально, выборочная термометрия у животных проводится только в случае попадания их в изолятор, журнал регистрации термометрии отсутствует, журнал предубойного осмотра не предоставлен. Комната ветеринарного врача предубойного осмотра находится в антисанитарном состоянии. В умывальнике нет воды, дезинфекционные средства отсутствуют, что будет способствовать возможному распространению патогенной микрофлоры.

9. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме «правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясных продуктов»: внутренние органы – не производится разрез селезенки, легких – левый бронхиальный, средостенные и трахеобронхиальные лимфоузлы.

10. 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.

10.1. Маркировочная этикетка наклеена на упаковку таким образом, что существует возможность вскрытия упаковки без нарушения целостности маркировочной этикетки и ее повторного использования.

10.2. На участке удаления спинного мозга и распиловки не организован надлежащим образом сбор и удаление отходов специфического риска (SRM), что может привести к контаминации оборудования и продукции.

10.3. Отмечены нарушения правил хранения продукции в холодильных камерах. Обнаружена обезличенная продукция без маркировочных этикеток (в холодильной камере для частных клиентов, холодильной камере.). В холодильных камерах обнаружены субпродукты без маркировочных этикеток. Указанное не исключает попадания в реализацию продукции, безопасность которой не подтверждена.

10.4. В холодильных камерах не контролируются должным образом условия хранения сырья (при температуре 0°C, в камере под паллетами обнаружена вода).

10.5. На предприятии в холодильных камерах не осуществляется исследование воздуха на зараженность плесневыми грибами.

10.6. Перед убоем не производится туалет животных, животные поступают на убой грязными в т.ч. загрязненными фекальными массами.

10.7. В цехе убоя при снятии шкур отмечены случаи загрязнения туш, а также при движении туш по подвесным путям отмечены факты соприкосновения (контаминации) туш с технологическим оборудованием и с площадками для операторов.

10.8. В погрузочной зоне выявлены полутуши с отсутствием клейма, также полутуши с нечитаемым клеймом.

10.9. В производственных цехах отсутствует маркировка производственной тары, что создает опасность ее использования для отходов различной степени риска.

10.10. В комнате для частных клиентов обнаружено совместное хранение сырья и проб, отобранных для проведения лабораторных исследований.

10.11. На стеллажах для отбракованной продукции расположена чистая тара, это может способствовать контаминации тары отбракованной продукцией.

10.12. Не надлежащим образом осуществляется стерилизация ножей (стерилизация ножей в цехе обвалки и комнате для частных клиентов проводится каждые 90 мин).

10.13. На конвейере не обеспечено наличие подвесных путей для точки дополнительного ветеринарного осмотра полутуш, в случае обнаружения признаков заболевания для детального досмотра и проведения повторной экспертизы.

10.14. Отмечено несоблюдение персоналом общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между «грязной» и «чистой» зонами. В цехах убоя, обвалки, комнате для частных клиентов и камере хранения имеются свободные проходы, которые не исключают перемещения персонала между указанными зонами.

10.15. Не проводится своевременная мойка и дезинфекция трапа.

10.16. Отсутствуют дезбарьеры на въезде и выезде с территории предприятия.

10.17. На территории где происходит приемка животных обнаружено проникновение безнадзорных животных (кошка).

Предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины, свинины, свиных субпродуктов)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводился. Документы, подтверждающие ознакомление с требованиями Таможенного Союза частных ветеринарных врачей, непосредственно занимающихся ветеринарно-санитарной экспертизой, не предоставлено.

2. Акты проверки предприятия (27.09.2013 г., 06.05.2014 г.) представителями государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, что свидетельствует о формальности проведения проверок и формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз. Следует отметить, что по результатам проверки в 2012 году нарушений не выявлено, хотя в 2012 году продукция выпускаемая предприятием не исследовалась на токсико-химические

и биологические показатели безопасности (со слов сотрудника отдела качества: исследования не требовались).

3. На предприятии обнаружено неоднократное выявление случаев туберкулеза, в 2013 году было отобрано 99 проб по подозрению на туберкулез, из них в 43 случаях диагноз был подтвержден, в 2014 году было отобрано 34 пробы по подозрению на туберкулез, из них в 22 случаях диагноз был подтвержден. На момент инспекции документы подтверждающие утилизацию туш и субпродуктов от больных животных не представлены. При этом следует отметить, что система прослеживаемости не исключает возможность попадания данной продукции на территорию Таможенного союза.

4. Система прослеживаемости готовой продукции позволяет отследить её происхождение только до группы ферм. В связи с тем, что в цехе обвалки на продукцию присваивается номер партии, а не индивидуальный номер животного или фермы, проследить цепочку от готовой продукции до фермы и животного не представляется возможным, так как партия для убоя на каждый день формируется с нескольких ферм.

5. На предприятии документально не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля при отгрузке продукции в Таможенный союз государственным врачом, сертифицирующим продукцию. Таким образом проведение ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при ее отгрузке в Таможенный союз осуществляется формально.

6. На предприятие поступает сырьё нескольких производителей стран-членов ЕС для переработки, при этом в ряде случаев не представляется возможным установить из какого именно сырья была произведена готовая продукция. При заполнении формы экспортного ветеринарного сертификата в Таможенный союз, п.4 не заполняется (в данном пункте не указывается номер предэкспортных сертификатов).

7. В рамках государственного мониторинга исследования продукции на соответствие нормам Таможенного союза проводятся не в полном объеме, а именно не контролируются пестициды (глобальные загрязнители), а также не проводятся лабораторные исследования на микробиологические показатели. В рамках производственного лабораторного контроля исследования субпродуктов на антибиотики, пестициды не проводятся.

8. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме «правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясных продуктов»: внутренние органы – не производится разрез селезенки, легких – левый бронхиальный, средостенные и трахеобронхиальные лимфоузлы.

9. 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.

9.1. При поступлении животных на убой выборочная термометрия не проводится, а проводиться только при попадании животных в изолятор. Журнал регистрации термометрии отсутствует.

9.2. Маркировочная этикетка наклеена на упаковку таким образом, что существует возможность вскрытия упаковки без нарушения целостности маркировочной этикетки и ее повторного использования.

9.3. Производственные процессы на предприятии не организованы, в экспедиционном помещении в разных местах обнаружена упакованная, не паллетированная продукция, что не исключает возможность смешивания разных партий продукции в одну товарную партию.

9.4. Грязная и чистая зоны предприятия (цех убоя, цех переработки жира, морозильные камеры) не имеют разделения. Перемещение сырья и готовой продукции, персонала, производственного транспорта не исключает возможность пересечения чистых и грязных зон без проведения дополнительной санитарной обработки.

9.5. В связи с отсутствием санитарной камеры условно-годные полутуши хранятся в общей ходильной камере без обозначения изолированного участка, с отсутствием информационного паспорта. В холодильных камерах выявлены полутуши с отсутствием клейма, также полутуши с нечитаемыми клеймами. Указанное не исключает возможность их использования без каких-либо ограничений, в том числе для производства пищевой продукции.

9.6. При движении туш по подвесным путям отмечены факты соприкосновения (контаминации) туш с технологическим оборудованием, с полом, стенами, дверьми, что создает условия для загрязнения продукции.

9.7. В холодильных камерах предприятия выявлена продукция с нарушением целостности упаковки, субпродукты находятся в холодильных камерах без маркировочных этикеток, отмечено наличие снеговой шубы на охладителях, в камерах глубокой заморозки и морозильных камерах отмечено большое количество наледи,

9.8. На предприятии в холодильных камерах не осуществляется исследование воздуха на зараженность плесневыми грибами.

9.9. В холодильных камерах отсутствуют технологические разрывы между полутушами, что не способствует их эффективному охлаждению.

9.10. Программой производственного контроля не предусмотрено фиксированного времени стерилизации инструментов, используемых для разделки полутуш.

9.11. В камере глубокой заморозки обнаружена обезличенная продукция без маркировочных этикеток. Также выявлена продукция с истекшим сроком годности. Указанное не исключает попадания в реализацию продукции не соответствующей ветеринарно-санитарным требованиям.

9.12. Предприятием не эффективно осуществляется контроль за соблюдением общих санитарных правил. Отмечено несоблюдение персоналом общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между «чистыми» и «грязными» производственными зонами. Продукция перемещается внутри предприятия с экспедиционного цеха в камеры хранения через грязную зону.

9.13. В камере глубокой заморозки отмечено совместное хранение проб продукции и готовой продукции. Место, где хранились пробы не имело какого-либо обозначения.

9.14. При въезде на предприятие отсутствует дезинфекционно промывочный блок.

9.15. Мойка и туалет животных перед убоем не проводится, в связи с чем животные поступают на убой грязными, в том числе загрязненными фекальными массами. При этом процесс снятия шкур (в убойном цехе) не исключает контаминацию туш фекальными массами.

Предприятие (убой КРС, разделка, хранение говядины)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводился. Документы, подтверждающие ознакомление с требованиями Таможенного Союза частных ветеринарных врачей, непосредственно занимающихся ветеринарно-санитарной экспертизой, не предоставлены.

2. Акты проверки предприятия (23.08.2012 г., 29.07.2013г. 22.04.2014г.) представителями государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, что свидетельствует о формальности проведения проверок и формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

3. На предприятии обнаружено неоднократное выявление случаев туберкулеза, в 2013 году было отобрано 74 пробы по подозрению на туберкулез, из них в 23 случаях диагноз был подтвержден, в 2014 году было отобрано 20 проб по подозрению на туберкулез, из них в 8 случаях диагноз был подтвержден. На момент инспекции документы подтверждающие утилизацию туш и субпродуктов от больных животных не представлены. При этом следует отметить, что система прослеживаемости не исключает возможность попадания данной продукции на территорию Таможенного союза.

4. Система прослеживаемости готовой продукции позволяет отследить её происхождение только до группы ферм. В связи с тем, что в цехе обвалки на продукцию присваивается номер партии, а не индивидуальный номер животного или фермы, проследить цепочку от готовой продукции до фермы и животного не представляется возможным, так как партия для убоя на каждый день формируется с нескольких ферм.

5. На предприятии документально не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля при отгрузке продукции в Таможенный союз государственным врачом, сертифицирующим продукцию. Таким образом проведение ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при ее отгрузке в Таможенный союз осуществляется формально.

6. В рамках государственного мониторинга исследования продукции на соответствие нормам Таможенного союза проводятся не в полном объеме (не проводятся лабораторные исследования на микробиологические показатели, в 2013 и 2014 году не проводились лабораторные исследования субпродуктов на антибиотики, пестициды).

В рамках производственного контроля в 2013 и в 2014 году не проводились лабораторные исследования мяса на токсикологические показатели.

7. Обнаружены копии экспортных ветеринарных сертификатов для отправки мясной продукции в Таможенный союз за 2013 год, в то время как в период с 2012 по 2013 год предприятием не проводились лабораторные исследования мясной продукции на химико-токсикологические показатели безопасности. Обнаружены копии ветеринарных сертификатов без печати и подписи врача.

8. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме «правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясных продуктов»: внутренние органы – не производится разрез селезенки, легких – левый бронхиальный, средостенные и трахеобронхиальные лимфоузлы.

9. 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.

9.1. В цехе убоя отмечен высокий риск контаминации полутуш материалами специфического риска (SRM). Риск вызван не эффективным контролем со стороны предприятия за процессом вакуумного удаления спинного мозга. На участках технологического процесса при движении полутуш по подвесным путям отмечены факты загрязнения полутуш при соприкосновении с технологическим оборудованием, стенами, дверьми и полом.

9.2. Маркировочная этикетка наклеена на упаковку таким образом, что существует возможность вскрытия упаковки без нарушения целостности маркировочной этикетки и ее повторного использования.

9.3. Санитарная камера отсутствует, условно-годные полутуши располагаются в общей ходильной камере и хранятся совместно с тушами, прошедшими ВСЭ. Указанное создаёт условия для использования условно-годных полутуш без каких-либо ограничений, в том числе для производства пищевой продукции. В холодильных камерах предприятия и в цеху разделки полутуш, выявлены полутуши с отсутствием клейма, а также полутуши с нечитаемым клеймом.

9.4. В производственных помещениях выявлено наличие обезличенной мясной продукции, прошедшей переработку, продукции с нарушением целостности маркировки, а также мясного сырья с истекшим сроком годности.

9.5. На предприятии в холодильных камерах и камерах созревания отсутствуют технологические разрывы между тушами.

9.6. Термометрия животных проводится только при попадании животных в изолятор. Журнал регистрации термометрии отсутствует.

9.7. Грязная и чистая зоны предприятия (цех убоя, цех переработки жира, морозильные камеры) не имеют разделения. Перемещение сырья и готовой продукции, производственного транспорта не исключает возможность многократного свободного перемещения из одной зоны в другую без проведения необходимой санитарной обработки.

9.8. Отмечено несоблюдение персоналом общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между «чистыми» и «грязными» производственными зонами.

9.9. Отмечена снеговая шуба на охладителях в камерах глубокой заморозки.

9.10. На предприятии отсутствуют помещения для хранения уборочного инвентаря.

9.11. В камерах глубокой заморозки и на полу отмечена снеговая шуба, что говорит о недостаточно плотном закрывании дверей, и вероятности не соблюдения температурного режима.

9.12. Стерилизация ножей в цехе обвалки производится сотрудниками не периодически, временной интервал стерилизации не установлен.

9.13. В цехе обвалки на участках производственного процесса отмечено перемещение в таре обезличенного мясосырья.

9.14. В камере шоковой заморозки обнаружена продукция с истекшим сроком годности.

9.15. В камерах хранения охлажденного мяса отмечена продукция с истекшим сроком годности, продукция без маркировки, продукция без указания срока годности, нахождение проб в неустановленном для хранения месте.

9.16. В морозильных камерах отмечена продукция без указания срока годности, нарушение целостности упаковки, продукция без маркировки, нарушения палетирования продукции.

9.17. В 3-ем холодильнике, предназначенном для заморозки продукции, выявлено не соответствие температуры установленной норме (-25°C), в течении суток температура находилась в пределах от -12 до -18 градусов. Никаких коррекционных мер со стороны представителей предприятия не предпринималось.

9.18. В морозильных камерах отсутствует установленное расстояние между паллетами, что препятствовало полноценному производству осмотра хранящейся продукции.

9.19. На предприятии не осуществляется исследование воздуха в холодильных камерах на зараженность плесневыми грибами.

9.20. Мойка и туалет животных перед убоем не проводится, в связи с чем животные поступают на убой грязными, в том числе загрязненными фекальными массами. При этом процесс снятия шкур (в убойном цехе) не исключает контаминацию туш фекальными массами.

9.21. Подъездные пути не оборудованы приспособлениями (установками) для проведения обработки ходовой части автотранспорта, прибывающего с животными из хозяйств. Дезбарьеры на въезде отсутствуют.

9.22. По периметру предприятие не имеет полноценного высокого ограждения, в некоторых местах обнаружено отсутствие ограждения.

9.23. На предприятии помещение для засола шкур находится в антисанитарном состоянии, шкуры грузятся в автотранспорт с негерметичным дном.

9.24. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств, не связанных с производством (легковой автотранспорт персонала).

9.25. На момент инспекции на территории предприятия отмечено нахождение крупного рогатого скота, не имеющего отношения к бойне и не предназначенного для убоя на этой бойне. Установлено, что часть территории предприятия сдается частному фермеру как место для выпаса животных.

Предприятие (убой КРС, разделка говядины)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Документы, подтверждающие ознакомление с требованиями Таможенного Союза частных ветеринарных врачей, непосредственно занимающихся ветеринарно-санитарной экспертизой, не предоставлены.

2. Акт проверки предприятия (23.04.2014г.) представителями государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен формально — не отражены все нарушения, что свидетельствует о формальности проведения проверок и формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

3. На предприятии обнаружено неоднократное выявление случаев туберкулеза, в 2013 году было отобрано 34 пробы по подозрению на туберкулез, из них в 20 случаях диагноз был подтвержден, в 2014 году было отобрано 152 пробы по подозрению на туберкулез, в 75 случаях диагноз был подтвержден. На момент инспекции документы подтверждающие утилизацию туш и субпродуктов от больных животных не представлены. При этом следует отметить, что система прослеживаемости не исключает возможность попадания данной продукции на территорию Таможенного союза.

4. В ходе инспекции выявлено что при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, от подозрительных животных на туберкулез отбираются пробы и до получения результатов исследования туша поступает на переработку.

5. Система прослеживаемости готовой продукции позволяет отследить её происхождение только до группы ферм. В связи с тем, что в цехе обвалки на продукцию присваивается номер партии, а не индивидуальный номер животного или фермы, проследить цепочку от готовой продукции до фермы и животного не представляется возможным, так как партия для убоя на каждый день формируется с нескольких ферм.

6. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме «правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясных продуктов»: внутренние органы – не производится разрез селезенки, легких – левый бронхиальный, средостенные и трахеобронхиальные лимфоузлы.

7. 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.

7.1. Маркировочная этикетка наклеена на упаковку таким образом, что существует возможность вскрытия упаковки без нарушения целостности маркировочной этикетки и ее повторного использования.

7.2. Отобранные пробы продукции хранятся в неустановленном месте (холодильник в офисе менеджеров). В данном холодильнике отмечено совместное хранение не маркированного мяса сырьем и питательных сред.

7.3. При поступлении животных на убой выборочная термометрия животных не проводится. При попадании животных в изолятор проводят термометрию животных, но журнал регистрации термометрии отсутствует.

7.4. Грязная и чистая зоны предприятия (все производственные зоны) не имеют разделения. Не исключается возможность перемещения сырья и готовой продукции, производственного транспорта из производственных помещений и коридоров, не имеющих изолированности от факторов загрязнения, в производственные помещения, где осуществляются манипуляции с пищевой продукцией. Отмечено несоблюдение персоналом общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между «чистыми» и «грязными» производственными зонами.

7.5. В холодильных камерах предприятия выявлены полутуши без ветеринарного клейма, а также полутуши с нечитаемым клеймом.

7.6. В производственных помещениях выявлено наличие:

- обезличенной мясной продукции прошедшей переработку,
- продукции с нарушением целостности маркировки,
- мясного сырья с истекшим сроком годности.

7.7. На предприятии в холодильных камерах и камерах созревания отсутствуют технологические разрывы между тушами.

7.8. На предприятии отсутствуют помещения для хранения уборочного инвентаря.

7.9. Чистая тара хранится совместно с грязной.

7.10. В морозильных камерах отсутствует установленное расстояние между паллетами, что воспрепятствовало полноценному осмотру хранящейся продукции.

7.11. Стерилизация ножей в цехе обвалки, и на точках ветсанэкспертизы производится сотрудниками не периодически, временной интервал стерилизации не соблюдается, температура в одном из стерилизаторов на момент инспекции составила 15°C, что не обеспечивает эффективность процесса стерилизации используемых инструментов.

7.12. На предприятии дезинфекция ножей проводится в соответствии с директивой ЕС при температуре 46°C при использовании дезинфицирующего раствора, при этом ручной мойник расположен на расстоянии метра от оборудования для дезинфекции, следовательно, ветеринарный врач на точке ветсанэкспертизы не имеет возможности каждый раз смывать остатки дезраствора с ножа.

7.13. В камерах глубокой заморозки, морозильной камере в углах и за паллетами отмечено наличие мусора.

7.14. В убойном цехе тара, предназначенная для сбора материалов специфического риска SRM и отходов 1 категории, не имеет соответствующей маркировки.

7.15. В холодильной камере обнаружено 2 полутуши, не прошедших должным образом зачистку (отмечены участки туши, имеющие признаки травматических повреждений животного при жизни).

7.16. При поступлении субпродуктов в «цех субпродуктов» допускается их соприкосновение со стенами и рамой окна, через которое они подаются, что создаёт дополнительных риск их загрязнения.

7.17. В цехе обвалки на участках производственного процесса отмечено перемещение в таре обезличенного мясосырья.

7.18. В холодильной камере обнаружена продукция с истекшим сроком годности.

7.19. В камере хранения замороженной продукции отмечено наличие продукции без маркировки, а также продукции с нарушением целостности упаковки.

7.20. Мойка и туалет животных перед убоем не проводится, в связи с чем животные поступают на убой грязными, в том числе загрязненными фекальными массами. При этом процесс снятия шкур (в убойном цехе) не исключает контаминацию туш фекальными массами..

7.21. Ветеринарный врач, осуществляющий ветеринарно-санитарную экспертизу, на момент инспекции выполнял свои обязанности, без спецодежды (в домашней одежде - джинсы).

7.22. Не проводится своевременная мойка и дезинфекция трапа.

7.23. Подъездные пути не оборудованы приспособлениями (установками) для проведения обработки ходовой части автотранспорта, прибывающего с животными из хозяйств. Дезбарьеры на въезде и выезде отсутствуют.

7.24. На момент инспекции отмечено нахождение мелких домашних животных на предприятии (кошка).

Предприятие (разделка, заготовка из сырого мяса)

1. Министерство сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов выдало предприятию сертификат соответствия от 15.06.2010, в котором указано одно название предприятия, в котором Т/А означает торговую марку предприятия, а другое (со слов представителя предприятия) является отдельным предприятием, у которого есть другое руководство по качеству, однако директор один. При этом оба предприятия находятся в одном здании с общими проходами. Имеется возможность прохода из производственных помещений одного предприятия в производственные помещения другого предприятия (из цеха производства стейков через общий коридор в цех производства мороженных полуфабрикатов (котлет для бургеров)). Кроме этого хранение упаковочного материала двух предприятий осуществляется в одном складе. Данный факт свидетельствует о невозможности аттестации предприятия по отдельным производствам (стейки и бургеры).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за контроль безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение ответственного специалиста на выполнение требований ТС проведено 03.04.2014г. Обучение остальных сотрудников предприятия

проведено путем направления им информации по электронной почте, что не подтверждено документально. Контроль знаний требований ТС (тестирование) документально не подтвержден.

3. Акт последней проверки предприятия (03.04.2013г.) ветеринарным инспектором государственной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлен 10.04.2013, направлен на предприятие по электронной почте через год 10.04.2014. При этом в ходе проверки ветеринарным инспектором Ирландии на предприятии были выявлены недостатки, которые были отмечены в указанном акте проверки. Повторная проверка предприятия государственным ветеринарным инспектором Ирландии на предмет устранения отмеченных недостатков не проводилась (акт не представлен). Вместе с этим, нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции не были отмечены инспектором Ирландии в ходе последней проверки, что свидетельствует о формальном подходе государственной ветеринарной службы Ирландии к проведению проверок предприятий.

4. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований готовой продукции (котлеты мороженые) по показателям безопасности как по программе производственного контроля, так и по программе государственного контроля в соответствии с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

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

5.1. Руководитель группы ХАССП не владеет в полном объеме запланированными мероприятиями программы ХАССП.

5.2. Заседание рабочей группы ХАССП осуществляется 1 раз в год.

5.3. Не представлены документы по процедуре определения потенциальных рисков на всех участках технологического процесса. Критические контрольные точки отсутствуют. Не представлен перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства.

6. Не представлено документального подтверждения проведения исследований воздуха в камерах оттаивания замороженной продукции на зараженность плесневыми грибами.

7. 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.

7.1. В камерах хранения замороженной продукции, замороженного сырья, в камере хранения охлажденного сырья осуществляется хранение сырья и продукции без отступов от стен, в связи с чем не представляется возможным провести осмотр всей продукции, хранящейся в указанных камерах.

7.2. В камере хранения охлажденного сырья отмечено наличие продукции с нарушением целостности вторичной упаковки.

7.3. В камере хранения мороженого сырья допускается хранение лука с нарушенной целостностью упаковки.

7.4. В камерах оттаивания складирование мороженого сырья осуществляется без проходов, не имеется возможности осмотреть дальнюю партию, установить дату изготовления.

7.5. Мойка и дезинфекция производственных помещений, оборудования, производственной тары осуществляется после окончания работы двух смен (ночью), между сменами мойка и дезинфекция не проводится.

7.6. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника, разделение на «грязную» и «чистую» зоны не соблюдается. Верхняя уличная одежда размещается вне шкафчика, в непосредственной близости с санитарной одеждой.

7.7. Допускается использование немаркированной тары (ведра, черпаки), предназначенной для внесения воды и сыпучих веществ в фарш.

7.8. Отмечено нарушение обращения с отходами производства, не определено место для временного хранения отходов.

7.9. Отмечен застой воды в отделении взвешивания сыпучих веществ. На момент инспекции в данном помещении отмечена повышенная влажность. Со слов представителей предприятия была произведена мойка помещения в момент производственного процесса - приготовления фарша, что также является риском загрязнения пищевой продукции.

7.10. Допускается обратное внесение продукции (котлеты), упавшей с линии транспортировки в тару (синие ящики). При этом периодичность мойки и дезинфекции тары, используемой в данном процессе, не установлена.

7.11. В помещении, предназначенном для хранения дезсредств, допускается хранение дезсредств с просроченными сроками годности (2013 год).

7.12. В камерах хранения не осуществляется контроль влажности.

Предприятие (разделка, хранение говядины)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственного врача, сертифицирующего продукцию, осуществляющие проверки предприятия на выполнение требований ТС проведено 03.04.2014 г., кроме того обучение длилось 4 часа. Контроль знаний требований ТС (тестирование) по результатам обучения не проводился.

2. Акты проверки предприятия (27.09.2013 г., 06.05.2014 г.) представителями государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, что свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

3. На предприятии документально не подтверждены факты проведения ветеринарного контроля непосредственно при отгрузке продукции в

Таможенный союз государственным врачом, сертифицирующим продукцию. Выдача ветеринарных сертификатов на мясную продукцию осуществляется государственным ветеринарным врачом на основании информации, представленной техническим сельхозпредставителем, без проведения им необходимого ветеринарного контроля сертифицируемой продукции при отгрузке продукции в Таможенный союз. Таким образом, государственный ветеринарный врач-сертификатор подписывает ветеринарный сертификат не убедившись лично, в том, что он сертифицирует.

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

4.1. При разработке плана ХАССП не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (Codex alimentarius, приложение к САС /RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003) «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»).

4.2. В плане ХАССП не учтены ветеринарно-санитарные требования ТС (в том числе температура мясной продукции, поступающей на предприятие).

4.3. Потенциальные риски определены на всех этапах технологической цепочки.

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

4.5. Определить срок фактического превышения критических пределов и предпринятые действия затруднительно, так как процедуры документирования корректирующих действий прописаны не в полном объеме.

5. Выявлены нарушения в оформлении предэкспортных сертификатов, выданных государственным ветеринарным врачом на предприятии по убою КРС – в пункте 2.7 (условия хранения и перевозки) указана недостоверная информация (0°C вместо -20°C), а также допускаются многочисленные исправления.

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. На предприятии не осуществляется исследование воздуха в холодильных камерах на зараженность плесневыми грибами.

6.2. В камере хранения замороженной продукции допускается хранение упакованной разделанной мясной продукции с нечитаемой (размытой) маркировкой (датой выработки).

6.3. В камере хранения охлажденной мясной продукции допускается хранение говядины в вакуумной упаковке общим весом 40 кг без этикеток.

6.4. В цехе разделки допускается использование поврежденных пластиковых листов, не исключается контаминация мясной продукции пластиковыми частицами.

6.5. В цехе разделки система маркировки тары (по цвету) не позволяет четко идентифицировать пищевую и непищевую продукцию. А также продукцию, подлежащую дополнительной обработке (тара не отличается по цвету, отсутствует дополнительная маркировка).

6.6. Мойка и дезинфекция пластиковой тары на предприятии не проводится должным образом (на ящиках отмечается наличие старых этикеток).

6.7. Допускается хранение упаковочных материалов (картонные коробки) в камерах хранения охлажденной мясной продукции.

6.8. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника, разделение на «грязную» и «чистую» зоны не соблюдается.

6.9. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия - в раздевалках отмечается хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой. Допускается выход персонала предприятия в офис и на улицу в санитарной одежде и обратно в производственные помещения, без проведения необходимой санобработки. Отмечено наличие санитарной одежды в офисных помещениях.

6.10. В производственных цехах и камерах хранения не контролируются влажностные параметры, отмечено наличие конденсата, обширные участки коррозии металла на стенах, оборудовании, крюках для подвеса.

6.11. В производственных помещениях имеются повреждения (сколы, выбоины, трещины):

- пола (цех разделки, камера хранения замороженной продукции, камера хранения охлажденной продукции);

- стен (цех разделки);

- потолка (цех разделки повреждение потолочного плинтуса).

Указанные факты затрудняют проведение качественной мойки и дезинфекции производственного оборудования и производственных помещений.

6.12. На территории предприятия отмечено пересечение потоков движения автотранспорта с готовой продукцией и автотранспорта с биологическими отходами.

6.13. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств несвязанных с производством.

Предприятие (готовые мясные продукты)

1. Предприятие располагается на территории производственного комплекса, состоящего из нескольких предприятий, расположенного на общей огороженной территории, имеющего общее очистное сооружение, общую мусорную площадку для мусора, общие мусорные контейнеры. Также, предприятие имеет общий коридор и въезд/выезд на приемную/погрузочную площадку с другим предприятием. Из указанного общего коридора имеется вход/выход в холодильную камеру предприятия. Указанные факты свидетельствуют о неполной изолированности предприятия.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за контроль безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение 2 ответственных специалистов на выполнение требований ТС проведено 03.04.2014г. Обучение остальных сотрудников предприятия проведено 24.04.2014г. Контроль знаний требований ТС по результатам проведенного обучения (тестирование) документально не подтвержден.

3. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований сырья и готовой продукции по показателям безопасности, предусмотренным требованиями и нормами ТС и РФ, как по программе производственного контроля, так и по программе государственного контроля, а именно: на наличие токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотиков (левомецитин, группа тетрациклинов, гризеин, бацитрацин), пестицидов (ГХЦГ и ДДТ), диоксинов, радионуклидов.

4. Не представлено документального подтверждения проведения исследований воздуха в холодильных камерах хранения сырья и готовой продукции, камере оттаивания замороженной продукции на зараженность плесневыми грибами.

5. 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.

5.1. В раздевалке для персонала отсутствует идентификация (нет подписей) всех ящиков для смены одежды, допускается хранение санитарной одежды (белый халат) в ящике для верхней одежды.

5.2. Организация доступа в производственное помещение (цех измельчения фарша) не исключает возможность прохода в верхней одежде, без спецодежды.

5.3. В техническом помещении (2 этаж здания), где осуществляются мелкие ремонтные работы, на момент инспекции установлено хранение вешал для колбас, дезинфектантов, папок с документами, мусора, ящиков, вспомогательных материалов, пищевых добавок и оболочки для колбас. Также, в этом помещении расположена холодильная камера для хранения культур, используемых при производстве колбас, в которой осуществлялось хранение проб, отобранных в камере ферментации №3 08.11.2012г.

5.4. На линии упаковки в контрольно критической точке ССР 2 металлодетектор расположен таким образом, что не исключает прохождение упакованной продукции, минуя детектор.

5.5. На момент проверки процесс ферментации и процесс разморозки сырья не осуществлялся. Контроль температурно-влажностных режимов указанных процессов не представлен.

5.6. В камере созревания фарша осуществляется размораживание яичных белков и находились пустые немаркированные контейнеры.

5.7. Не представлено документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность вспомогательных материалов животного происхождения (замороженный яичный белок). Место хранения мороженого яичного белка к осмотру не представлено.

5.8. Допускается хранение сухих ингредиентов (соя) в проходах между производственными цехами, в условиях допускающих порчу и загрязнение (влажность, транспортный проезд, отсутствует контроль температуры).

5.9. В камере хранения готовой продукции осуществляется хранение сырья, ингредиентов (лук).

5.10. В камере хранения мороженого сырья осуществлялось наличие сырья и продукции с нарушением целостности первичной и вторичной упаковки, без маркировки.

5.11. В камере хранения готовой продукции осуществлялось совместное хранение сырья и готовой продукции с нарушением целостности первичной и вторичной упаковки, без маркировки.

5.12. В камере хранения готовой продукции осуществлялось хранение мороженого сырья с истекшим сроком годности.

5.13. На предприятии отсутствует отдельное помещение для хранения чистых контейнеров для сбора фарша.

5.14. Допускается хранение уборочного инвентаря в производственных цехах во время производственного процесса.

5.15. Мойка и дезинфекция производственных помещений, оборудования, производственной тары, в том числе ножей для мясорубки, осуществляется после окончания работы двух смен (ночью), между сменами мойка и дезинфекция не проводится.

5.16. Допускается использование немаркированной тары (ведра, металлические и пластиковые контейнеры), используемой в процессах производства фарша.

5.17. Хранение ножей для мясорубки осуществляется вне производственной зоны, в непосредственной близости от выхода/входа на улицу.

5.18. На момент проведения инспекции 19.05.2014г. в производственной зоне предприятия находился контейнер для сбора контрольных проб, в котором находились образцы для исследования продукции, изготовленной 14.05.2014г.

5.19. При посещении производственной лаборатории установлены следующие нарушения:

- автоклав для обеззараживания не изолирован и располагается в отделении пробоподготовки,
- допускается групповая маркировка подготовленных сред.

Предприятие (готовые мясные продукты)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение государственного врача, сертифицирующего продукцию, осуществляющего проверки предприятия на выполнение требований ТС проведено 03.04.2014 г. Контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводился.

2. Акты проверки предприятия (27.09.2013 г., 06.05.2014 г.) представителями государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, что свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Ирландии, на основании которых предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Таможенный союз.

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

4. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения:

4.1. Микробиологические исследования проводятся в условиях не соответствующих требованиям ЕА -04/10, СП 1.3. 2322-08:

- нет четко обозначенных зон для таких целей, как: приемка и хранение проб; подготовка проб; исследования проб, включая инкубирование проб; обеззараживание (ЕА -04/10 п.3.1.3.);

- помещения "заразной" зоны не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19);

- каждая единица оборудования и ее программное обеспечение, используемые при проведении испытаний и калибровки и оказывающие влияние на результат, должны, если это практически осуществимо, быть однозначно идентифицированы (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.4.).

4.2. В холодильной камере находятся не идентифицированные готовые питательные среды (чашки должны маркироваться с указанием даты приготовления и/или даты истечения срока годности и идентификации - ГОСТ ISO 11133-1-2011 п. 4.4.4).

4.3. Контроль питательных сред на ростовые свойства не проводится (ISO 17025, раздел 5.6.3, ЕА-04/10, п.8, приложение С.)

4.4. Отсутствует программа мониторинга окружающей среды.

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

5. 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.

5.1. На предприятии выявлены нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции, а именно в камерах хранения готовой мясной продукции выявлено наличие: готовой мясной продукции, упакованной в вакуумной упаковке (20 штук) без указания срока годности и даты выработки общим весом 20 кг; обезличенной готовой мясной продукции в вакуумной упаковке (2 упаковки) общим весом 2 кг (не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию). В условиях значительного ассортимента поступающего мясного сырья стран-производителей Ирландии, Дании, Северной Ирландии, Великобритании, Германии (26 поставщиков) на предприятии не в полной мере обеспечивается система прослеживаемости товара.

5.2. В камерах хранения готовой мясной продукции допускается хранение готовой мясной продукции с нарушением целостности вакуумной упаковки.

5.3. На предприятии не осуществляется исследование воздуха в холодильных камерах на зараженность плесневыми грибами.

5.4. Камеры хранения замороженной готовой мясной продукции заполнены полностью, отсутствуют отступы от стен и проходы между штабелями, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции. Осмотреть все продукцию находящуюся на хранении не представилось возможным.

5.5. Отмечено неудовлетворительное состояние камер – рефрижераторов, в которых хранится мясная продукция.

5.6. При транспортировке мясной продукции из производственных помещений в камеры рефрижераторы, установленные на улице, происходит разрыв холодовой цепи. Не представлены документы подтверждающие проведение мойки и дезинфекции камер – рефрижераторов.

5.7. Емкости, предназначенные для мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, не имеют необходимой маркировки (названия, концентрации, даты приготовления растворов). В производственных цехах отмечается наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

5.8. Не все входы (выходы) в производственные помещения оборудованы дезинфекционными ваннами для обработки обуви.

5.9. На предприятии в производственных помещениях допускается использование поврежденной пластиковой тары, чем не исключается возможность контаминации мясной продукции пластиковыми частицами.

5.10. Мойка и дезинфекция пластиковой тары на предприятии не проводится должным образом (на ящиках отмечается наличие старых этикеток).

5.11. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника разделение на «грязную» и «чистую» зоны не соблюдается.

5.12. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия:

- в раздевалках отмечается хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой;

- движение персонала между чистыми и грязными зонами;

- ношение украшений работниками предприятия.

5.13. В производственных цехах и камерах хранения отмечено не соблюдение параметров влажности, наличие конденсата, обширные участки коррозии металла на стенах, потолке, оборудовании.

5.14. В производственных помещениях имеются повреждения (сколы, выбоины, трещины) пола, стен, потолка, что может затруднять проведение качественной мойки и дезинфекции.

5.15. Дезинфекция автотранспорта при въезде не проводится.

Предприятие (рыба, рыбная продукция)

1. На предприятии отсутствуют требования Таможенного союза в полном объеме. Имеется ТР ТС 021/2011. 03.04.2014г. требованиям РФ обучен владелец предприятия. Дальнейшее обучение сотрудников, отвечающих за качество и безопасность выпускаемой продукции, не проводилось.

2. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследования готовой продукции (рыба мороженая) в соответствии с требованиями Таможенного союза и Российской Федерации на

нитрозамины, пестициды (ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и его метаболиты), ПХБ, радионуклиды; на микробиологические показатели (*V. Parahaemolyticus*), что является нарушением п. 4.6, 4.7. экспортного ветеринарного сертификата.

Представленный результат исследования от 08.05.2014г мороженой скумбрии на содержание *V.parahaemolyticus*. имеет не соответствующее требованиям Таможенного союза и Российской Федерации нормирование микробиологического показателя безопасности: «отсутствует в 25 г», тогда как норматив должен отражать количество колониеобразующих единиц в 1 г (КОЕ/г).

Кроме того в ходе инспекции не представлено результатов исследования сельди на показатели безопасности.

3. Не представлено документального подтверждения проведения паразитологических исследований (наличие гельминтов) рыбы, что является нарушением п. 4.3. экспортного ветеринарного сертификата.

4. Экспортный ветеринарный сертификат заполняется на государственных бланках специалистами предприятия после формирования партии и подписывается представителем государственной службы (в офисе) уже после отгрузки партии продукции с предприятия на транспортное судно, при этом безопасность продукции по результатам лабораторных исследований в полном объеме еще не подтверждена, что свидетельствует о формальной системе ветеринарной сертификации рыбной продукции, экспортируемой в Таможенный союз.

5. Нанесение маркировочной этикетки на упаковку производится таким образом, что вскрытие упаковки возможно без нарушения ее целостности, что является нарушением п.4.9 ветсертификата.

6. В ходе инспекции установлены нарушения, выявленные в работе системы ХАССП:

- руководитель группы ХАССП не владеет информацией о количественном и персональном составе группы: на вопрос специалиста Россельхознадзора о составе группы ХАССП названы 6 членов группы, по документам - 3,

- руководитель группы ХАССП не владеет информацией о количестве ККТ на производстве (по документам 4).

- руководитель группы ХАССП не владеет информацией когда было последнее собрание членов группы ХАССП (по документам 02.05.2014),

- в SOP4 «Заморозка рыбы» описанная процедура допускает процесс замораживания рыбы менее чем за 24 часа при температуре -20 С° (указано: «Температура -20 С° должна достигаться максимально быстро. Для рыбы цикл заморозки составляет максимально 24 часа»). Данная процедура не соответствует требованиям Таможенного союза и Российской Федерации, и не обеспечивает полного обеззараживания рыбы от опасных для здоровья человека личинок анизакид и скребней.

- не проводится актуализация нормативно-технической документации, обновление руководства НАССР. 15.05.2014г. инспекционной группе представлено руководство НАССР от 04.04.2014г., которое содержит 4 ККТ. В то же время в акте проверки предприятия компетентным органом от 10.04.2014г. описаны 6 ККТ, а в акте от 01.05.2014г. сообщено, что 2 ККТ удалены.

Данные факты свидетельствуют о формальном подходе предприятия к реализации системы производственного контроля ХАССП.

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. Предприятие состоит из двух производственных линий, расположенных на разных этажах. Раздевалка и санпропускник расположены на верхнем этаже. Возможен проход персонала на производство, минуя санпропускник и без спецодежды.

7.2. Персоналом предприятия не соблюдаются правила хранения уличной одежды и обуви в раздевалке (обувь хранилась в отделении хранения санитарной одежды).

7.3. Зона фасовки и упаковки охлажденной рыбы расположена в одном помещении с транспортным проездом (улица-упаковка-камера шоковой заморозки), которое не изолировано от места погрузки и выгрузки мороженой рыбы, что свидетельствует о пересечении «грязных» и «чистых» потоков.

7.4. На территории рыбоперерабатывающего предприятия площадка для сбора мусора не организована (отсутствует).

7.5. Не соблюдаются условия хранения на складе готовой продукции: отступы от стен менее 50 см.

7.6. На складе хранения готовой продукции осуществляется совместное хранение немаркированных пластиковых контейнеров с отбракованной рыбой.

7.7. На складе хранения осуществляется хранение немаркированной продукции.

7.8. В камерах хранения отмечено хранение готовой продукции с нарушением целостности упаковки.

7.9. Руководством ХАССП предусмотрено хранение паллетированной готовой продукции при температуре ниже $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. Соблюдение температурного режима во всех холодильных камерах документально не подтверждено. График температуры камеры хранения Stor B AG1 имеет в периоде с 26.04.2014 по 30.04.2014 значения температур от $> -17,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $> -15,0\text{ }^{\circ}\text{C}$. При этом во время инспекции Россельхознадзора на складе имела выработанная продукция 13.01.2014г и 29.03.2014г. Объяснения причины повышения температуры сотрудниками предприятия не представлено.

7.10. На предприятии не контролируется влажность холодильных камер. Журналы регистрации не ведутся. В камере хранения замороженной продукции присутствует наледь, снеговые шубы на двери и упаковках с продукцией, что свидетельствует о нарушении температурно-влажностного режима хранения готовой продукции.

7.11. Мойка и дезинфекция производственного оборудования осуществляется в недостаточной степени. В ходе инспекции отмечены загрязненные участки производственного оборудования ржавчиной, рыбными отходами и др. При этом последний раз производство рыбы осуществлялось в апреле 2014 года.

7.12. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции производственной линии осуществляется 2 раза в сезон, что не соответствует требованиям Таможенного союза и Российской Федерации (1р/10 дней).

7.13. Периодичность исследований воды, используемых в производственных процессах (вода, лед) 2 раза в год на энтерококки и E. coli, что не соответствует требованиям Российской Федерации (4 раза в год). Не представлено документального подтверждения проведения исследований воды на БГКП, органолептические и радиологические показатели, содержание органических и неорганических веществ.

Предприятие (рыба, рыбная продукция)

1. Не представлено документального подтверждения проведения обучения специалистов предприятия требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

2. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия компетентным органом на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований готовой продукции (рыба мороженная) на нитрозамины, пестициды (ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и его метаболиты), ПХБ, радионуклиды; на микробиологические показатели (V. parahaemolyticus), что является нарушением п.4.6, п.4.7. экспортного ветеринарного сертификата.

4. Не представлено документального подтверждения проведения государственной ветеринарной службой паразитологических исследований (наличие гельминтов) рыбы, что является нарушением п. 4.3. экспортного ветеринарного сертификата.

5. Экспортный ветеринарный сертификат заполняется на государственных бланках специалистами предприятия после формирования партии и подписывается представителем государственной службы (в офисе) уже после отгрузки партии продукции с предприятия на транспортное судно, при этом безопасность продукции по результатам лабораторных исследований в полном объеме еще не подтверждена, что свидетельствует о формальной системе ветеринарной сертификации рыбной продукции, экспортируемой в Таможенный союз.

6. В ходе инспекции установлены нарушения, выявленные в работе системы ХАССП:

- руководитель группы ХАССП не владеет информацией о количественном и персональном составе группы: на вопрос специалиста Россельхознадзора о составе группы ХАССП названы 4 члена группы, по документам - 11,

- не проводится актуализация нормативно-технической документации: в план ХАССП включены программы контроля продукции, не производимой предприятием – икра сельди (10 лет со слов менеджера), линия по производству икры сельди к осмотру не представлена.

- компетентным органом Ирландии 11.04.2014г. проведена проверка, по результатам которой выявлены нарушения в работе системы ХАССП и даны предписания (ввести контроль температурных режимов). Документального

подтверждения (протокола) проведения заседания рабочей группы ХАССП с рассмотрением данного вопроса не представлено. На момент инспекции специалистами РСХН 16.05.2014 нарушение контроля и регистрации температурных режимов не устранено: документально не подтвержден контроль и регистрация температурных режимов всех холодильных камер обоих производств; представлен 1 журнал регистрации температуры, в котором имелись не заполненные графы; не измерялась температура в день инспекции; нет подписей специалиста, осуществляющего контроль и регистрацию температурных режимов.

Данные факты свидетельствуют о формальном подходе предприятия к реализации системы ХАССП.

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. На территории рбоперерабатывающего предприятия площадка для сбора мусора не организована (отсутствует).

7.2. «Грязные» и «чистые» зоны производственного здания не изолированы. Предприятие состоит из двух отдельно стоящих производств. Каждое производство представляет собой общее помещение, в котором расположены линии по производству рыбной продукции, происходят погрузочно-разгрузочные работы, упаковка, доставка упаковки. Проход персонала к производственным линиям осуществляется по выделенным цветом дорожкам, неоднократно пересекаемым транспортом (ввоз рыбы, доставка упаковки и пр.)

7.3. Нарушены требования к организации производственных помещений, что влечет нарушение поточности технологических процессов:

- организация технологического процесса предполагает переход работников предприятия над производственными транспортировочными линиями (филе, обезглавленная, потрошенная рыба, целая охлажденная рыба).

- на 1 производстве рыба после обработки и сортировки собирается в контейнеры по открытой территории предприятия (улица) и загружается на линию филетирования на площадке общей с местом сбора отходов производства.

- на 2 производстве линия по производству филе сконструирована таким образом, что ее часть выходит за пределы производственного помещения, на улицу, что создает угрозу контаминации вырабатываемой продукции, не обеспечивает защиту вырабатываемой продукции от грызунов и насекомых, не обеспечивает защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, не обеспечивает чистоты данного участка производственного оборудования.

- на 2 производстве упаковка (картон) подается работниками из склада хранения, размещенного в чердачном помещении, доступ в который осуществляется по переходам над производственными линиями (процессы производства филе, охлажденной и мороженой рыбы).

7.4. Покрытие пола производственных помещений не позволяет провести полную мойку и очистку. Полы имеют повреждения целостности (трещины,

сколы) и сконструированы таким образом, что не позволяют обеспечить сток воды (отмечены застои воды).

7.5. Вход работников предприятия на производственные помещения возможен без спецодежды, минуя санпропускник. На 1 производстве не оборудована раздевалка, отсутствуют шкафчики для личной одежды, обуви, вещей и спецодежды.

7.6. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции производственной линии осуществляется 2 раза в год, что не соответствует требованиям Таможенного союза и Российской Федерации (1р/10 дней).

7.7. Отсутствует автоматическая система контроля температуры холодильных камер. Фиксирование температуры осуществляется вручную, при этом в журналах регистрации температура фиксируется не всегда.

7.8. На предприятии не контролируется влажность холодильных камер. Журналы регистрации не ведутся.

7.9. В камерах хранения мороженой продукции отмечено хранение готовой продукции с нарушением целостности упаковки.

7.10. Не соблюдаются условия хранения на складе готовой продукции: отступы от стен менее 50 см.

7.11. Периодичность исследований воды, используемых в производственных процессах (вода, лед) 2 раза в год на энтерококки и E. coli, что не соответствует требованиям Российской Федерации (4 раза в год). Не представлено документального подтверждения проведения исследований воды, используемой в производстве, на БГКП, органолептические и радиологические показатели, содержание органических и неорганических веществ.

7.12. Нанесение маркировочной этикетки на упаковку производится таким образом, что вскрытие упаковки возможно без нарушения ее целостности, что является нарушением п.4.9 ветсертификата.

Предприятие (производство молочной продукции)

1. Представлен акт (29.04.2014) внеплановой проверки предприятия региональным ветеринарным инспектором Министерства сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов в связи с предстоящей инспекцией специалистов Россельхознадзора. В ходе данной проверки были выявлены 5 несоответствий санитарного состояния производственных помещений, в результате чего ветеринарный инспектор дал предприятию предписания по устранению выявленных нарушений до 08.05.2014. Повторная проверка ветеринарным инспектором была проведена 08.05.2014 в ходе которой ветеринарный инспектор сделал вывод об устранении 4х несоответствий, акт данной проверки специалистам Россельхознадзора представлен не был. Однако специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции 13.05.2014 года выявлены факты не устранения 3 из 5 указанных несоответствий, что свидетельствует о формальном подходе государственной ветеринарной службы Ирландии к проведению проверок предприятий.

2. Не представлено документального подтверждения проведения обучения работников предприятия (кроме 2 человек) требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Сырое молоко (сборное) поступает на предприятие без документов, подтверждающих эпизоотическое благополучие местности происхождения молока и проведения исследований на качество и безопасность молока.
4. Отбор проб сырого молока осуществляется водителем на ферме при загрузке сырого молока в автомолцистерну. На пропускном пункте предприятия водитель проводит тестирование молока на содержание антибиотиков с помощью тест-системы Бета-Лактам.
5. На молокоприемном пункте отмечен контакт шланга, предназначенного для слива молока со стеной здания. При этом дополнительная санобработка этого шланга перед его целевым использованием не предусмотрена.
6. На предприятии разработана система ХАССП. Определена 1 ККТ-цех пастеризации и сепарации. На момент инспекции оператор на данной ККТ отсутствовал, при этом в его обязанности входит контроль температурных режимов процессов пастеризации и сепарации. Кроме этого оператор обязан 1р/час отбирать пробы на белок и жир, каждые 3 часа на микробиологию. Документального подтверждения проведения данных исследований не представлено.
7. Оформление ветеринарного сертификата осуществляется в офисе ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию, на удалении от предприятия, что свидетельствует о формальном подходе к сертификации. продукции, отправляемой в ТС.
8. Исследование готовой продукции (казеин) на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации проводятся не в полном объеме.
9. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований воды после пробоподготовки (УФ, хлорирование).
10. 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.
 - 10.1. Вход в цех сепарации и пастеризации располагается отдельно от других цехов, участвующих в производстве казеина. Перед входом в данный цех отсутствует раздевалка для работников. Со слов представителей предприятия она находится в другом здании.
 - 10.2. На складе хранения упаковки отмечено совместное хранение упаковочных материалов, дезинфектантов и сычуга (химозина).
 - 10.3. Хранение сычуга (химозина) осуществляется на складе хранения упаковки с нарушением температурных режимов хранения (температура хранения, установленная производителем +4-+8) – помещение неизолированное неохлаждаемое.
 - 10.4. В цехе сушки казеина нарушена герметичность системы (протечка), рассыпан белый порошок.
 - 10.5. В общем коридоре, находящемся после отделения сушки, имеется прямой выход на улицу, что не исключает доступ персонала без спецодежды.

10.6. В цехе упаковки продукция упаковывается в полеты и без маркировки отправляется на склад хранения (отдельное помещение), дальнейшая упаковка и маркировка осуществляется на складе хранения готовой продукции.

10.7. На складе хранения готовой продукции осуществляется хранение продукции с нарушением целостности первичной упаковки (рассыпан казеин).

10.8. Перед нанесением маркировки вскрывается упаковка полеты, после чего происходит переупаковка.

10.9. Отсутствуют отступы от стен при хранении готовой продукции, что затрудняет проведение осмотра продукции и борьбу с грызунами.

10.10. Отмечено наличие загрязненных полет с продукцией, что свидетельствует о недостаточном контроле санитарного состояния производственных помещений.

10.11. Документы подтверждающие безопасность используемых в производстве вспомогательных материалов - сычуг (химозин) не представлены.

10.12. Для хлорирования воды, применяемой при технологических процессах, связанных с производством пищевой продукции используется препарат Сума Хлор, сертификат на который не представлен.

11. При посещении производственной лаборатории, расположенной в центральном подразделении кооператива, (в одном здании с предприятием по производству сыра) выявлены следующие нарушения:

11.1. Приемка проб, шифрование и культивирование микроорганизмов осуществляется в одном помещении.

11.2. В отделении приготовления питательных сред расположены 3 автоклава, 1 из которых используется для обработки лабораторных отходов (не изолирован).

11.3. Вентиляция в микробиологической лаборатории и на предприятии по производству сыра – единая. Смена фильтров вентиляции осуществляется 2 раза в год.

11.4. На момент инспекции осуществлялось хранение готовых питательных сред (в чашках петри) без маркировки (без наименования, без даты приготовления).

11.5. В термостате микробиологической лаборатории осуществлялось культивирование микроорганизмов без идентификации проб.

11.6. «Руководство по качеству» не представлено.

11.7. Последний случай несоответствующей работы был зафиксирован в 2013 году (со слов менеджера по качеству), лист несоответствующей работы не представлен.

11.8. Документ проведения внутренней проверки не представлен.

11.9. В химической лаборатории не организовано хранение отработанных проб.

11.10. В химической лаборатории последний случай несоответствующей работы не известен (менеджер не ответил на данный вопрос), лист несоответствующей работы не представлен.

Предприятие (молоко и молочная продукция)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Обучение только 2-х сотрудников предприятия, на выполнение требований ТС проведено 03.04.2014 г., кроме того обучение длилось 3 часа. Контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводился.

2. Акт проверки предприятия (10.04.2014 г.) представителями компетентного ветеринарного органа на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения, что свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Ирландии. Кроме того в состав проверяющих включен региональный инспектор, который вообще не обучался требованиям ТС.

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

При разработке плана ХАССП не в полной мере учтены требования принципов ХАССП (Codex alimentarius, приложение к САС /RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003) «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»). Критические контрольные пределы не определены для критической контрольной точки (ССР1) исследования сырого молока на наличие антибиотиков пенициллина, тетрациклина, хлорамфеникола, стрептомицина тестом Charm Rosa QUAD Test). Корректирующие действия при выходе значений критических пределов за установленные размеры не установлены. Процедуры документирования корректирующих действий разработаны и прописаны не в полном объеме. Потенциальные риски определены не на всех этапах технологической цепочки. Перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать на каждом технологическом этапе производства составлен без учета требований ТС.

4. В рамках производственного контроля и государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырого молока и готовой молочной продукции на радионуклиды. Не проводились лабораторные исследования сырого молока на сальмонеллы.

5. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения:

5.1. На момент проверки данная лаборатория являлась не аккредитованной, т.к. сертификат аккредитации действовал до 28.02.2014г.

5.2. Помещения лаборатории не соответствуют требованиям (МР 2.3.2.2327-08 Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности, п. 4.1.; ЕА-04/10, п.3.1.6.; ГОСТ ISO 7218-2011, п.3.5.2.). Потолок выполнен из плитки, имеющей шероховатую поверхность, пол, стены лаборатории имеют повреждения, лабораторная мебель имеет значительные повреждения, не позволяющие проводить качественную мойку и дезинфекцию.

5.3. Отмечаются факты хранения обезличенных проб молока в холодильнике.

5.4. Комнаты, мебель и оборудование должны быть промаркированы с указанием их назначения по зонам. Микробиологическая лаборатория состоит из 3-х комнат. Комнаты не имеют маркировки и указания зон назначения. Мебель и оборудование так же не имеют маркировки с указанием их назначения.

5.5. Помещения "заразной" зоны должны быть оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами.(СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19). В помещениях лаборатории отсутствуют бактерицидные облучатели.

5.6. В лаборатории имеются питательные среды для исследования воды на энтерококки с истекшим сроком годности в январе 2014 г.

5.7. В одной холодильной камере находятся не идентифицированные готовые питательные среды (Чашки маркируют, указывая дату приготовления и/или дату истечения срока годности и идентификации. (ГОСТ ISO 11133-1-2011 п. 4.4.4.), пробы молока, ящик с растворами для прибора «Лактам».

5.8. Мусорные контейнеры не имеют крышек.

5.9. Контроль питательных сред проводится не корректно (т.к. используется не соответствующий штамм микроорганизма для позитивного контроля) (ISO 17025, раздел 5.6.3, ЕА-04/10, п.8, приложение С). Данные исследования можно поставить под сомнение.

5.10. В помещениях, где проводят исследования образцов, не должны находиться мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа. (ГОСТ ИСО 7218-2011 п.8.1.1.) В помещениях находятся посторонние предметы, не участвующие в исследовании (картонные ящики).

5.11. На оборудовании отмечаются обширные повреждения в виде коррозии.

5.12. На столах отмечено нахождение стеклянной тары с белым порошком, не имеющей идентификации.

5.13. Уменьшение заражения может быть достигнуто за счет использования отдельных перчаток, управляемых без помощи рук (ЕА-04/10, п.3.1.6.; ISO 17025, раздел 5.2) В микробиологических помещениях располагаются перчатки оснащенные механическими переключателями.

5.14. Рабочие помещения лаборатории должны соответствующим образом вентилироваться (ЕА-04/10, п.3.1.5.). В рабочих зонах лаборатории вентиляция не работает.

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

7. Сырое молоко (сборное) поступает на предприятие без документов, подтверждающих эпизоотическое благополучие местности происхождения молока и проведения исследований на качество и безопасность молока.

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.

8.1. На предприятии выявлены многочисленные нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции, а именно в камерах созревания сыра и хранения готовой молочной продукции на момент инспекции выявлено наличие сыра, пораженного плесенью (не имеющей отношения к технологическому процессу производства и созревания сыра), без указания срока годности и даты выработки общим весом более 2000 кг; сыра с истекшим сроком годности, пораженного плесенью, общим весом 60 кг; обезличенного сыра общим весом более 100 кг (не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию); недоброкачественного масла с поврежденной первичной упаковкой.

8.2. Большая часть нарушений, выявленных во время предыдущей инспекции предприятия 02.12.2011 г. специалистами Россельхознадзора не устранена.

8.3. Не соблюдаются требования к гигиене персонала на предприятии в части сменной санитарной одежды и обработки обуви при входе в производственные помещения.

- бытовые помещения для работников производственных цехов предприятия не оборудованы по типу санпропускников;

- гардеробные для верхней домашней одежды и места хранения рабочей санитарной одежды не изолированы друг от друга;

- в качестве санитарной одежды используются только халаты, смена брюк не производится.

8.4. При входах (выходах), ведущих в производственные цеха, отсутствуют дезинфекционные ванны для обработки обуви.

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

- полы в производственных помещениях имеют многочисленные трещины и выбоины;

- стены в производственных помещениях на некоторых участках имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов и выбоин;

- соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены.

8.6. Нарушена целостность облицовки некоторых строительных конструкций в производственных помещениях, что не исключает механических примесей в готовой продукции:

- потолки в производственных помещениях имеют повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя;

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

8.7. Неудовлетворительное санитарное состояние некоторых производственных помещений, участков, технологического оборудования:

- некоторые участки производственного оборудования, трубопроводов, участки строительных конструкций в производственных цехах значительно загрязнены;

- санитарное состояние склада для созревания сыров неудовлетворительное (коробки с сырами, а также стеллажи, на которых они размещены, значительно загрязнены).

8.8. При выявлении наличия антибиотиков в сыром молоке (2014 г. – 3 случая, 2013 г. 5 случаев) государственной ветеринарной службой не осуществляются проверки ферм, выяснение причин наличия остаточных количеств вредных веществ в сыром молоке.

8.9. Мойка автомолцистерн осуществляется не после каждого слива молока, что создаёт условия для размножения микроорганизмов.

8.10. Не соблюдаются температурные режимы хранения заквасок.

8.11. Отмечается нарушения температурных режимов хранения сухой концентрированной культуры прямого внесения общим количеством 30 упаковок.

8.12. Допускается хранение пластиковой тары и упаковочных материалов на полу без поддонов в цехе созревания сыров.

8.13. Емкости, предназначенные для мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, не имеют необходимой маркировки (концентрации, даты приготовления растворов). В производственных цехах отмечается наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами, что не исключает возможности попадания химических средств в готовую продукцию.

8.14. На предприятии в складе хранения готовой продукции отмечается совместное хранение сырья (сычужного концентрата) и готовой продукции (сыра).

8.15. Работники, которые имеют непосредственный контакт с неупакованными пищевыми продуктами, не проходят медицинское обследование при поступлении на работу.

8.16. В месте приема молока в непосредственной близости от разгрузки сырого молока установлены мусоросборники.

8.17. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств несвязанных с производством.

Предприятие (производство молочной продукции)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. При обучении государственного ветеринарного инспектора, осуществляющего сертификацию продукции, на выполнение требований ТС (03.04.2014 г., 06.10.2010 г.) контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводился. Кроме того обучение 27 сотрудников предприятия проведено в период 12.02.2014 г. – 20.02.2014 г., длительность обучения 1 час. Контроль знаний требований ТС (тестирование) также не проводился.

2. Акты обследования предприятия (28.08.2013 г., 09.05.2014 г.) представителями компетентного ветеринарного органа на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не

отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, что свидетельствует о формальности гарантий компетентного органа Ирландии.

3. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии, осуществившего выдачу экспортных сертификатов на продукцию животного происхождения, которая была отправлена в Российскую Федерацию.

4. В рамках производственного контроля и государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырого молока и готовой молочной продукции на радионуклиды. В рамках производственного контроля не проводятся лабораторные исследования сырого молока на сальмонеллы. В рамках производственного лабораторного контроля сухая молочная сыворотка, отправляемая в Таможенный союз, не исследуется на листерию.

5. Не представлена информация о всех поставщиках сырья животного происхождения, находящегося в складах хранения и используемого в производстве. Не представлены документы подтверждающие безопасность указанного сырья.

6. При выявлении наличия антибиотиков в сыром молоке (2014 г. – 2 случая, 2013 г. - 29 случаев) государственной ветеринарной службой не осуществляются проверки ферм, выяснение причин наличия остаточных количеств вредных веществ в сыром молоке.

7. Сырое молоко (сборное) поступает на предприятие без документов, подтверждающих эпизоотическое благополучие местности происхождения молока и проведения исследований на качество и безопасность молока.

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

9. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения.

9.1. Мебель и оборудование не имеют маркировки с указанием их назначения (Комнаты, мебель и оборудование должны быть промаркированы с указанием их назначения по зонам (МР 2.3.2.2327-08).

9.2. В помещениях лаборатории отсутствуют бактерицидные облучатели для обеззараживания воздуха и поверхностей (Помещения "заразной" зоны должны быть оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19).

9.3. Мусорные контейнеры не имеют крышек.

9.4. Контроль питательной среды «агар для клостридии» не проводится, (ISO 17025, раздел 5.6.3, ЕА-04/10, п.8, приложение С).

9.5. В помещениях находятся посторонние предметы, не участвующие в исследовании - картонные ящики, документы (в помещениях, где проводят исследования образцов, не должны находиться мебель, документация и другие вещи, которые не применяются для проведения анализа (ГОСТ ИСО 7218-2011 п.8.1.1.)).

9.6. В лаборатории допускается пересечение «чистой и заразной» зон, т.к. в помещении для хранения и приготовления питательных сред располагается инкубатор для термостатирования колиформных бактерий (помещения

лабораторий разделяют на "заразную" зону, где осуществляются манипуляции с ПБА III - IV групп и их хранение, и "чистую" зону, где не проводят работы с микроорганизмами и их хранение (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.7., ГОСТ ИСО 7218-2011)).

9.7. В лаборатории используемое оборудование не имеет должной идентификации (каждая единица оборудования и ее программное обеспечение, используемые при проведении испытаний и калибровки и оказывающие влияние на результат, должны, если это практически осуществимо, быть однозначно идентифицированы (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.4.).

9.8. Температура в термостате измеряется приносным термометром (температуру термостата необходимо проверять каждый рабочий день). С этой целью каждый термостат должен включать не менее одного термометра, шарик которого погружен в глицерин (или другое подходящее вещество), находящийся в герметично упакованном сосуде (ГОСТ ИСО 7218-2011 п.5.8.4.).

9.9. В помещении микробиологической лаборатории на окнах имеется жалюзи, которые не подвергаются необходимой дезинфекции.

9.10. В помещении микробиологической лаборатории в сушильном шкафу находятся посторонние предметы.

9.11. В помещении микробиологической лаборатории на поверхности лабораторного оборудования допускается наличие наклеек, которые делают невозможным проведение необходимой дезинфекции.

9.12. В микробиологической лаборатории отмечено наличие готовых питательных сред (пробирок) не имеющих идентификации и маркировки.

9.13. В микробиологической лаборатории допускается хранение химических реактивов в незакрытых емкостях (без крышки).

10. 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.

10.1. Допускается мойка и дезинфекция автомолцистерн не после каждого слива молока, существует риск загрязнения молока и размножения в нем микроорганизмов.

10.2. На предприятии не осуществляется исследование воздуха в холодильных камерах на зараженность плесневыми грибами.

10.3. В складе хранения готовой молочной продукции, в месте «хранения продукции для Российской Федерации» выявлено наличие готовой молочной продукции (сырный порошок 6260 Маскарпоне в мешках по 20 кг с этикеткой на русском языке) с истекшим сроком годности (до 16.04.2014 г.), общим весом 1600 кг. Указанная партия предназначалась для отправки на территорию Российской Федерации.

10.4. На предприятии выявлены многочисленные нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции, а именно в камерах хранения готовой молочной продукции выявлено факты совместного хранения с годной продукцией:

- обезличенного сыра 3-х видов общим весом 1703 кг (не представляется возможным идентифицировать указанную продукцию);

- сыра, пораженного плесенью, с истекшим сроком годности (до 07.09.2013 г.), 50 упаковок общим весом более 150 кг;
- сыра с истекшим сроком годности (до 10.02.2014 г.), общим весом 410 кг;
- сыра с истекшим сроком годности (до 26.04.2014 г.), общим весом 358 кг;
- сливочного масла и маргарина в различной упаковке (пластиковые ведра, пластиковые контейнеры разного объема) общим весом более 5200 кг (13 паллет) с поврежденной первичной упаковкой, с истекшими сроками годности, без даты выработки и сроков годности.

10.5. Не соблюдаются требования к гигиене персонала на предприятии в части сменной санитарной одежды и обработки обуви при входе в производственные помещения:

- бытовые помещения для работников производственных цехов предприятия не оборудованы по типу санпропускников;
- гардеробные для верхней домашней одежды и места хранения рабочей санитарной одежды не изолированы друг от друга;
- в раздевалках отмечается хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой.

10.6. Несоблюдение персоналом общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между «чистыми» и «грязными» производственными зонами.

10.7. Система маркировки тары не позволяет четко идентифицировать пищевую и не пищевую продукцию (отсутствует маркировка тары контейнеров для сбора производственного брака).

10.8. В производственных цехах отмечается наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

10.9. На предприятии в складе хранения готовой продукции отмечается совместное хранение сырья (ферменты, используемые в изготовлении сыра) и готовой продукции (сыра).

10.10. В камерах хранения, складах хранения выявлены многочисленные факты хранения готовой молочной разных видов (сухие порошки, масло, сыры) в поврежденной первичной упаковке. Отмечалась порча продукции.

10.11. Не производится дезинфекция и ополаскивание водой штуцеров цистерн перед приемкой молока.

10.12. В производственных помещениях емкости для сбора мусора не имеют крышек.

10.13. При входах (выходах), ведущих в производственные цеха, отсутствуют дезинфекционные ванны для обработки обуви.

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

- полы в производственных помещениях имеют многочисленные трещины и выбоины;
- стены в производственных помещениях на некоторых участках имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов и выбоин;
- соединение полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками не уплотнены.

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

- потолки в производственных помещениях имеют повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя;

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

10.16.На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств несвязанных с производством.

Предприятие (производство молочной продукции)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. При обучении двух государственных ветеринарных врачей, осуществляющих сертификацию продукции, на выполнение требований ТС (01.04.2014 г. - 03.04.2014 г., 06.10.2010 г.) контроль знаний требований ТС (тестирование) не проводился. Кроме того обучено всего 5 сотрудников предприятия, длительность обучения 2 часа. Контроль знаний требований ТС (тестирование) также не проводился.

2. Акты обследования предприятия (22.04.2014 г., 29.08.2013 г.) представителями компетентного ветеринарного органа Ирландии на соответствие требованиям и нормам Таможенного Союза составлены формально — не отражены все нарушения и несоответствия указанным требованиям.

3. Не представлено документального подтверждения присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии, осуществившего выдачу экспортных сертификатов на продукцию животного происхождения, которая была отправлена в Российскую Федерацию.

4. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований сырого молока на показатели безопасности, предусмотренные требованиями и нормами ТС и РФ, а именно не проводятся лабораторные исследования сырого молока на сальмонеллы. В рамках производственного лабораторного контроля сыр, отправляемый в Таможенный союз, не исследуется на наличие остаточных количеств антибиотиков, а именно тетрациклина, хлорамфеникола, стрептомицина, пеницилина.

5. При выявлении наличия антибиотиков в сыром молоке (2013 г. – 3 случая) государственной ветеринарной не осуществляются проверки ферм и выяснение причин наличия остаточных количеств вредных веществ в сыром молоке.

6. Сырое молоко (сборное) поступает на предприятие без документов, подтверждающих эпизоотическое благополучие местности происхождения молока и проведения исследований на его безопасность.

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

8. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения.

8.1. В помещениях лаборатории отсутствуют бактерицидные установки. Помещения "заразной" зоны должны быть оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха и поверхностей в соответствии с нормативами (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.19).

8.2. В помещениях лаборатории допускается пересечение «чистой и грязной» зон. Помещения лабораторий разделяют на "заразную" зону, где осуществляются манипуляции с ПБА III - IV групп и их хранение, и "чистую" зону, где не проводят работы с микроорганизмами и их хранение (СП 1.3. 2322-08 п.2.3.7., ГОСТ ИСО 7218-2011) (автоклав для стерилизации и обеззараживания находится в помещении для приготовления питательных сред; пробы для исследования, готовые питательные среды и отработанный материал поступает через одну и ту же дверь).

8.3. В одном холодильнике допускается хранение готовых питательных сред, засеянных питательных сред позитивными микроорганизмами (контроль сред), пробами молока, сыра (чтобы избежать перекрестного загрязнения, используют разные камеры или, по крайней мере, различные контейнеры, достигая тем самым физического разделения, для хранения следующих продуктов: незасеянные питательные среды и реактивы; испытательные образцы для исследований; культуры микроорганизмов и инкубированные питательные среды. (ГОСТ ИСО 7218-2011 п.5.9.2.)

8.4. Используемое оборудование не имеет полной идентификации. Каждая единица оборудования и ее программное обеспечение, используемые при проведении испытаний и калибровки и оказывающие влияние на результат, должны, если это практически осуществимо, быть однозначно идентифицированы (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.4.) в лаборатории оборудование не имеет должной идентификации.

8.5. Готовые питательные среды имеют только общую маркировку, каждая чашка со средой маркировки не имеет (чажки маркируют, указывая дату приготовления и/или дату истечения срока годности и идентификации (ГОСТ ISO 11133-1-2011 п. 4.4.4.).

9. 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.

9.1. Допускается мойка и дезинфекция автомолцистерн не после каждого слива молока, существует риск загрязнения молока и размножения в нем микроорганизмов.

9.2. На предприятии выявлены нарушения в идентификации продукции, а именно в камерах хранения готовой молочной продукции выявлены факты хранения:

- сыра общим весом 120 кг без маркировки, даты производства, сроков годности;

- сыра, пораженного плесенью, с поврежденной первичной упаковкой.

9.3. Не соблюдаются требования к гигиене персонала на предприятии:

- гардеробные для верхней домашней одежды и места хранения рабочей

санитарной одежды не изолированы друг от друга;

- в раздевалках отмечается хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой.

9.4. Не соблюдаются температурные режимы хранения заквасок (FF – concentrated propionic acid culture). Хранение осуществлялось в производственном цеху, не в холодильнике при температуре воздуха 14°C.

9.5. В производственных цехах отмечается наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

9.6. На предприятии в складе хранения готовой продукции отмечается совместное хранение сырья (ренин) и готовой продукции (сыра).

9.7. Не производится дезинфекция и ополаскивание водой штуцеров цистерн перед приемкой молока.

9.8. В производственных помещениях емкости для сбора мусора не имеют крышек.

9.9. На территории предприятия допускается пересечение путей транспортировки сырого молока и готовой молочной продукции.

9.10. Выявлены нарушения в поведении персонала при осуществлении производственных функций – при приемке молока, допускается неплотное закручивание соединений молочных шлангов к штуцерам, вследствие чего происходит утечка молока при приемке.

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

- полы в производственных помещениях имеют многочисленные трещины;
- стены в производственных помещениях на некоторых участках имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов, а также загрязнение.

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

- стены в производственных помещениях имеют повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя;
- некоторые металлические строительные конструкции, системы водоснабжения, а также некоторые участки производственного оборудования покрыты ржавчиной.

9.13. Территория предприятия огорожена, но вследствие конструктивных особенностей забора и поломкой одних ворот не исключается возможность проникновения на территорию предприятия посторонних лиц, домашних и диких животных.