

Комментарии Россельхознадзора к нарушениям, выявленным компетентным органом Израиля в ходе проведенного в период с 16 по 24 декабря 2018 года для оценки эквивалентности ветеринарно-санитарного контроля и систем пищевой безопасности столового яйца, экспортируемого в Израиль

Объект	№ пп.	Замечания компетентного органа Израиля	Комментарии российской стороны
Предприятие по сортировке пищевого яйца	1	Нет документов от местного компетентного органа, верификации предваряющих операции или оперативных ССОПов, или верификаций других программ обеспечения пищевой безопасности.	На законодательном уровне установлено, что государственный ветеринарный врач на постоянной основе присутствует на предприятии, в обязанности которого входит контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия и за ветеринарно-санитарным благополучием выпускаемой продукции, которые утверждены в должностной инструкции государственного ветеринарного врача. В случае, каких либо несоответствий государственный врач указывает на определенные недостатки и сотрудники предприятия оперативно производят устранения всех недостатков. В тех случаях, когда нарушения являются критичными, государственный ветеринарный врач докладывает своему непосредственному руководству в офис. Руководство местной региональной службы может выступить с инициативой о проведении внеплановой проверки предприятия, согласовав ее с местными правоохранительными органами (прокуратурой). Согласно законодательству Российской Федерации и технических регламентов таможенного союза верификация ССОПов проводится при проверке предприятия (плановой или внеплановой). Кроме того, предприятие, которое заявляется на экспорт дополнительно проходит проверку местными ветеринарными органами на соответствие ветеринарным требованиям и нормам страны-импортера и международному законодательству.
	2	Местный компетентный орган не	Замечание принято к сведению и в настоящее время

		продемонстрировал знания программ пищевой безопасности на заводе (инструкции по ККТ, инструкции по мониторингу температуры)	устранено. Обучение проведено 5 апреля 2019 года
	3	Местный компетентный орган проводит проверку яиц овоскопом дважды в день, но не заметил, что световые условия не позволяют просматривать внутренность яйца (просвечивание), что является ККТ в программе ХАССП сортировочного центра.	Замечание принято к сведению. Освещение отрегулировано. В настоящее время световые условия позволяют просматривать внутреннюю часть яйца.
	4	Несмотря на различные несоответствия, обнаруженные израильской группой инспекторов на сортировочном центре, никакие меры не были приняты (например регистрация несоответствий и требование принять корректирующие меры).	Заведены бланки регистрации выявленных несоответствий при сортировке яйца, заполняются ветврачом предприятия.
	5	ККТ в сортировочном цехе – просвечивание яиц, но никакого определения пределов ККТ и никаких инструкций по проведению мониторинга, верификации и документирования представитель предприятия найти не смог.	НАССР был пересмотрен, в связи с этим разработана и утверждена инструкция «Сортировка и овоскопирование яиц куриных пищевых (И СМ-05-2019). Персонал с инструкцией ознакомлен.
	6	Программа ССОП не охватывает инструкции по очистке сортировочной машины.	Разработана и утверждена инструкция «Очистка, мойка и дезинфекция яйцесортировальной машины» (И СМ-06-2019). С инструкцией сотрудники предприятия ознакомлены.
	7	Нет документации по проверке чистоты до начала работы в сортировочном центре.	Заведен и оформляется «Журнал сдачи и приема рабочих смен в цехе сортировки яиц», в который вносится отметка о состоянии яйцесортировочных машин и цеха, который заполняется ежедневно начальником смены.
	8	1. Условия просвечивания, отмеченные во время аудита, не позволяют просматривать внутреннюю часть яйца (как например	1 На участок работы выставлено два сотрудника. 2. Проведена мойка всего оборудования, зеркала отрегулированы.

		воздушный мешок и желток). 2. Зеркало не было чистым в зоне просвечивания, и было обнаружено, что нижние части машины были грязными. 3. Зона просвечивания была слишком широкой для одного человека, чтобы дотянуться и взять непригодные яйца.	3. Освещение отрегулировано.
	9	В сортировочном центре отбракованные яйца отбирались вручную и разбивались во время процесса просвечивания, чтобы отделить скорлупу от содержимого яйца. Это действие требует времени и может отвлекать от выявления непригодных яиц.	Отбракованные яйца собираются в отдельный контейнер (с надписью «брак») во время работы. Обработка отбракованных яиц проводится после окончания работ по овоскопии.
	10	1. Содержимое яйца для переработки (для потребления человека) собирается в контейнеры, которые не имеют маркировки во время процесса сбора. То же самое касается скорлупы. 2. Эти контейнеры были грязными.	Контейнеры пронумерованы. Используется чистая тара. Чистота тары проверяется начальником смены перед началом работы.
	11	Поддержание исправности и чистоты сортировочного центра осуществляется в недостаточной мере (паутина, облупленная краска, трещины в двери, трещины между стенами, грязь в туалетной кабинке, грязь на небольшом техническом складе).	Генеральная уборка проводится 1 раз в 14 дней. Приведение в соответствие завершено 5 апреля 2019 года.
	12	Некоторое оборудование в сортировочном цехе с трудом подлежит очистке (столы, деревянные подставки)	Деревянные столы и подставки полностью заменены на металлические.
	13	Туалетная кабинка в сортировочном центре: 1. открывается непосредственно в сортировочный цех, 2. нет туалетной бумаги.	Работы по установке шлюза и ремонту туалета завершены 12.03.2019 года. После замены дверь туалета открывается внутрь кабинки. Чистота санузла и наличие туалетной бумаги контролируется в соответствии с графиком уборки, размещенным на двери кабинки.

		3. смывной бачок находится на металлическом или деревянном помосте, отмечены проблемы со смыванием.	
	14	На складе готовой продукции и упаковочного материала: 1. яд обнаружен вне ловушек. 2. мертвая мышь обнаружена на полу.	В ловушках разложены только клеевые приманки
	15	На складе готовой продукции и упаковочного материала: - пол трудно очищается и сушится (изготовлен из грубого материала).	Проведены работы по железнению поверхности пола в складе.
	16	На складе готовой продукции и упаковочного материала: 1. паллеты хранятся соприкасаясь со стеной и друг с другом, а должны находиться, минимум, в 30 см от них, чтобы поддерживать чистоту и контролировать вредителей. 2. Склад был постоянно открыт, что делало возможным проникновение пыли и вредителей.	Паллеты отодвинуты на 50 см. Ворота склада в закрытом состоянии.
	17	Мониторинг температуры проводится дважды в день и в соответствии с программой обеспечения качества (как объяснялось во время аудита) – температура должна составлять 0-20°C, но письменных инструкций по периодичности мониторинга и что делать в случае отклонений не было.	В настоящее время алгоритм контроля температуры и влажности отражен в п. 3 Инструкции «Хранение яиц куриных на складах».
Предприятие по сортировке пищевого яйца	1	Анализ опасностей проводится для всего производства (от производства кормов до выращивания, яйцекладки и сортировки столовых яиц и мойки яиц для	Анализ опасностей проводится согласно ГОСТ Р ИСО 22000:2017 (ISO 22000:2005, п. 7.3, 7.7), корректирующие действия проведены на основании ГОСТ Р ИСО 22004-2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

		переработки) в целом и для каждого этапа каждого вида деятельности компании. Анализ должен проводиться отдельно для каждого типа деятельности (производство корма/разведение/выращивание/яйцекладка/сортировка) и для каждого этапа (получение сырья, хранение, сортировка).	Руководство по применению ИСО 22000», п.5.7 по иллюстрированной схеме процесса анализа опасностей. Составлены программы обязательных предварительных мероприятий ПОПМ, перечень опасных потенциальных факторов, оказывающих воздействие на конечный продукт – яйцо куриное пищевое. Проведена идентификация опасностей для каждого типа деятельности (производство/корма/выращивание/яйцекладка) и для каждого этапа (получение сырья, хранение, сортировка). Составлен перечень опасных факторов и предупреждающих действий в процессе производства яйца (документ Н1QP/НАССР/01-02), проведено определение ККТ, составлена диаграмма рисков и описана программа PRP. Согласно процедуре рисков составлены программы PRPo. Действия, относящиеся к программам PRP, PRPo, ККТ и их взаимосвязь определены как значимость в ходе анализа опасностей. Проведена идентификация опасностей для каждого вида деятельности (производство/корма/выращивание/яйцекладка) и для каждого этапа (получение сырья, хранение, сортировка), составлен перечень потенциально опасных факторов, оказывающих воздействие на конечный продукт – яйцо куриное пищевое.
	2	Определение ККТ нечеткое: расположение ККТ на графике и на предприятии, включенные параметры, критические пределы ККТ, корректирующие действия, регистрационные документы, верификация и периодичность проведения верификации (очень низкая).	В ГОСТ Р ИСО 22004-2018 отмечено: «Мероприятие по управлению, применяемые в ККТ и программах PRPo предназначены для управления всеми опасностями, которые определены как значимые в ходе анализа опасностей». В ходе проведенного анализа определена ККТ 1, которая отражена на блок-схеме производства яйца куриного пищевого и визуализирована на предприятии. Стадия процесса хранения, в котором применяется управление опасностью, необходима для снижения опасности до

			приемлемого уровня: установлены критические пределы, учитываемые в Плане ХАССП, разработаны и внедрены корректирующие действия. Верификация проводится согласно плану внутреннего аудита – два раза в год, где указаны цели, область проверки, метод проверки с периодичностью согласно Плану Качества на 2019 год. План ХАССП и сигнальная вывеска «ККТ 1» также находится на складе готовой продукции, регистрационные документы подтверждают постоянство в проведении верификации. На плане ХАССП отражены все пункты, как осуществить менеджмент мероприятий по управлению ККТ. В соответствии с Планом ХАССП, на складе готовой продукции яйцо куриное пищевое хранится, согласно контролируемым параметрам, ведутся журналы. Описаны методы проведения корректирующих действий. Ведущий технолог по качеству предоставляет записи Генеральному директору, Рабочей группе ХАССП, представителю Руководства по качеству, которые проводят анализ производственного процесса и проводятся корректирующие мероприятия по улучшению производства яйца куриного пищевого.
	3	Различные документы по мониторингу, верификации и другие документы, которые упоминаются в программе, не приложены к программе ХАССП.	Представлены документы, которые отражают мониторинг и верификацию процесса хранения яйца куриного пищевого, программа обязательных предварительных мероприятий, анализ опасностей, план ХАССП яйцо куриное пищевое, план-график лабораторного контроля на 2019 год, план качества, технологические инструкции и блок-схемы производства.
	4	1. Процедура мониторинга не предотвращала отправку неправильно маркированных упаковок с яйцами (31/08/2018), и	1. Составлена инструкция по маркировке и упаковке яиц куриных пищевых № ХР1 QR/НАССР/01. При перемещении маркированной партии яиц куриных пищевых после считывания терминала сбора данных, которые

		корректирующие/профилактические меры (обучение и снижение заработной платы персонала) не мешает отправке следующей неправильно маркированной партии. 2. Мониторинг температуры (один из параметров ККТ) проводится раз в день и не в момент максимальной температуры в течение дня. 3. Мониторинг температуры должен быть постоянным.	автоматически сверяются по текущей дате и дате сортировки, указанной на этикетке, следует визуальная проверка, мастером-контролером вносится в журнал контроля (записи ХАССП) о достоверности выпускаемой продукции. 2. Температуру и влажность внутри склада готовой продукции (ККТ1) измеряют два раза в сутки в зимний период: 10:00 и 18:00. В летний период - три раза в сутки: 10:00, 14:00 и 18:0. Точки измерения располагаются по диагонали в 2-х углах склада: на расстоянии 1,5 м от пола и не менее 5 м от стен. Продолжительность измерения в точке 10-15 минут. После измерения в двух точках водится среднее значение и вносится в журнал контроля (записи ХАССП). Ответственный за измерения мастер смены склада готовой продукции. 3. Дополнительный контроль за температурой и влажностью производится автоматически системой приточной вентиляции и охлаждения воздуха. Датчики расположены в воздуховодах и непосредственно на выходе их них. При достижении высшей точки - 18,5°C установленного диапазона температуры внутри складского помещения, автоматически включается система охлаждения воздуха.
	5	Израильской группе инспекторов не удалось проверить отчеты об аудитах, проведенных региональным компетентным органом, по причине отсутствия соответствующих специалистов.	Обследование предприятия проводится ежегодно. Последний Акт обследования региональным компетентным органом от 25.09.2018 года.
	6	Приемка яиц и упаковки и отправка упакованных яиц осуществляется при открытых дверях и работающих двигателях автомобилей, в результате чего на склад и в производственный цех попадают	1. Представлена инструкция и распоряжение по выгрузке и погрузке куриного яйца пищевого, в соответствии с которым погрузочно-разгрузочные работы проводятся при неработающем двигателе автотранспортного средства. 2. Составлен утвержденный план модернизации складских и

		токсичные выхлопные газы (легко определяются по запаху) из автомобильных двигателей, также возможно попадание птиц и летающих насекомых. Данное обстоятельство также может привести к отклонению температуры, контролируемой в разных зонах. В ходе аудита – на упаковке для яиц была обнаружена сажа – вероятно, по причине таких условий при приемке и отгрузке.	производственных помещений по выпуску яйца куриного пищевого на 2019-2021 гг. с установкой оборудования (погрузочных порталов в зоне приемки и отгрузки яйца куриного пищевого), и проведения капитального ремонта цеха готовой продукции на 2019-2021 года.
	7	Поддержание надлежащего состояния склада и цеха сортировки является неудовлетворительным: обнаружены трещины на напольном покрытии, труднодоступные для очищения углы между стенами и полом, дыры в стенах и на потолке.	Составлен утвержденный план модернизации складских и производственных помещений по выпуску яйца куриного пищевого на 2019-2021 гг. с установкой оборудования и проведения капитального ремонта цеха готовой продукции на 2019-2021 (ремонт стен, ремонт полов, установка отбойников вдоль стен цеха, косметический ремонт бытовых помещений).
	8	Некоторые стеклянные лампы не оснащены защитным покрытием.	На лампы установлены защитные плафоны. Также запланирована замена осветительных приборов в соответствии с планом модернизации складских помещений по выпуску яйца куриного пищевого на 2019-2021 гг.
	9	Некоторое оборудование/части оборудования произведены из материалов, которые трудно очищать и дезинфицировать (картон, прозрачная клейкая лента).	Оборудование и запчасти изъяты из помещения хранения упаковки и утилизированы.
	10	Санитарные условия в зоне хранения нового упаковочного материала являются неудовлетворительными (грязные стены, грязный угол для зарядки моторного вилочного погрузчика, грязный и сырой пол, некоторые упаковки упали между	Составлена инструкция по уборке склада хранения и упаковки, доведена под роспись начальнику цеха и персонала № QR/НАССР/09-21. Уборка проводится, складирование упаковочных материалов производится на высоту не более 3 м, для предотвращения падения, упаковочные материалы

		паллетами).	складируются с отступами от стен. Дезинфекция производится в санитарные дни, согласно программе производственного контроля – один раз в месяц. Проведена экспертиза пола, стен, поддонов, обсеменение не обнаружено (№ 91-120 от 01.03.2019, № 61-90 от 08.02.2019, № 31-60 от 01.02 2019, № 1-30 от 13.01.2019).
	11	Запасная сортировочная машина находится на складе для нового упаковочного материала без необходимой изоляции.	Информация размещена на складе о выведенном из производственного процесса оборудовании, сортировочная машина изолирована и запечатана пленкой, для предотвращения перекрестного загрязнения.
Предприятие по сортировке пищевого яйца	1	В коридоре для приемки яиц из птицеводческих хозяйств – крайне неудовлетворительные санитарные условия, включая: конденсацию на потолке и стенах, стекание конденсата на яйца, плесень, растущую от пола, хранение грязного оборудования для очистки, грязный паллет – рядом с конвейером для яиц.	Произведена установка вытяжного вентилятора в верхней точке галереи для транспортировки яиц. Дополнительно идентифицированы места для сбора инвентаря и тары для мойки, проинструктирован персонал цеха сортировки.
	2	Процедура очистки коридоров для приемки яиц не включает всю протяженность коридоров, но только участки, доступные для оборудования для очистки. В ходе осмотра коридора не был установлен факт принятия корректирующих действий в отношении конденсации и стекания конденсата.	Детализирована процедура уборки галерей для транспортировки яиц и установлена периодичность уборок. Усилен контроль над санитарным состоянием галерей (документированная процедура «Инструкция по уборке галерей в промышленных цехах») – между корпусами уборка ежедневная, до цеха сортировки – еженедельная, генеральная уборка (потолки, стены – ежемесячно. Ответственный за уборку – бригадир промышленного цеха (подписи в журнале уборки галерей), за контроль – ветврач. После выявления несоответствия были предприняты корректирующие действия с фиксацией в журнале.
	3	Я был(-а) проинформирован(-а), что на предприятии ежедневно проводят предваряющие работы по проверке	Ведение журнала несоответствий цеха сортировки и упаковки яиц – выявленные в течение смены нарушения, в том числе санитарии и личной гигиены работников,

		качества очистки и незамедлительно принимают корректирующие действия, однако, отсутствует процедура для проверки качества очистки в ходе производственного процесса. Предприятие должно проводить проверку рабочих зон, гигиены работников, надлежащей работы с яйцами - в ходе производственного процесса.	фиксируются, устраняются, исполняются корректирующие действия. Ответственный за контроль санитарного состояния – ветеринарно-санитарный эксперт.
	4	Температура регистрируется дважды в день вручную (8:00, 16:00) – данная процедура должна быть постоянной и автоматизированной. Время мониторинга в файле было задокументировано неверно - 00:00 вместо 08:00.	Вопрос об автоматизированной фиксации температуры в цехах сортировки и упаковки яиц рассматривается. В настоящее время контроль осуществляется по поверенным психрометрическим гигрометрам. Допущенная в журнале регистрации мониторинга за производственной средой техническая ошибка в части времени фиксации температуры устранена в день аудита. Кроме того, с 11.03.2019 указывается фактическое время замера температуры.
	5	Текущее содержание, вентиляция и уборка раздевалок и туалетов являются неудовлетворительными. В мужских и женских туалетах стоял сильный запах мочи. Были обнаружены: сломанная рукоятка для смыва воды, отсутствие держателей для туалетной бумаги, отсутствие оборудования для мытья рук в одном из туалетных блоков. В осмотренной душевой обнаружен сильный запах плесени, отсутствуют условия для хранения одежды и полотенца.	Усилена система вентиляции в бытовых помещениях, установлена раковина в одном из туалетных блоков, произведен ремонт рукоятки смыва воды. Приобретен держатель для туалетной бумаги, полотенце и одежды. Усилен контроль над уборкой санузлов, ответственный за контроль санитарного состояния – ветеринарно-санитарный эксперт.
	6	Контейнеры для отбракованных яиц моют в цехе сортировки, рядом с цехом приемки яиц – это может привести к контаминации	В 2020 году – перенос участка мойки в отдельное здание и приобретение машины для мойки прокладок. В настоящее время мойка контейнеров осуществляется после

		конвейеров для яиц и сортировочной машины (кросс-контаминация).	производства продукции при отсутствии яйца на конвейерах и яйцесортировальной машине. Мойка конвейеров и яйцесортировальной машины производится после окончания процесса производства. Таким образом, кросс-контаминация отсутствует.
Россельхознадзор	1	1. Отсутствует процедура для аудита со стороны центрального органа на предприятиях-экспортерах. Центральный компетентный орган (ССА) должен проводить аудиты не реже одного раза в год и оценивать предприятия и нижестоящие компетентные органы. 2. Региональный компетентный орган (RCA) проводит аудиты раз в три года или перед утверждением предприятия на экспорт – данная периодичность является слишком низкой – аудиты должны проводиться не реже одного раза каждые четыре месяца и включать оценку предприятия и работы местного компетентного органа.	На основании Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ (ред. от 06.06.2019) "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" Россельхознадзор осуществляет плановые проверки хозяйствующих субъектов раз в три года. Внеплановые проверки хозяйствующих субъектов осуществляются с согласования прокуратурой (основания для проведения внеплановой проверки: возникновение угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан, причинение вреда жизни, здоровью граждан, нарушение прав потребителей), а также по специальным поручениям правительства Российской Федерации. Также при заявке хозяйствующего субъекта на экспорт Россельхознадзор проводит обследование предприятий на соответствия требованиям страны-импортера совместно с ветеринарной службой субъекта. Россельхознадзор разработал и направил указание в территориальные управления и региональные ветеринарные службы с указанием кратности проведения проверок предприятий по производству и сортировке яйца столового, в случае получения права доступа на израильский рынок. Предприятия будут подвергаться проверке один раз в четыре месяца. В случае отказа предприятия от проведения обследования, Россельхознадзор будет ограничивать поставки продукции в Израиль с предприятия.
	2	Не определены действия местного компетентного органа в отношении	На законодательном уровне установлено, что государственный ветеринарный врач на постоянной основе

		ежедневного контроля выполнения программ по пищевой безопасности (таких как ХАССП, ССОП, СФС).	присутствует на предприятии, в обязанности которого входит контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия и за ветеринарно-санитарным благополучием выпускаемой продукции, которые утверждены в должностной инструкции государственного ветеринарного врача.
	3	Отсутствует требование к местному компетентному органу документировать результаты своей проверки процедур очистки, контроля чистоты или других процедур в бланке обнаруженных несоответствий, а также последующее требование к предприятию предоставить письменный ответ и к местному компетентному органу одобрить данный ответ и проверить качество предпринятых корректирующих и превентивных действий.	В случае, каких либо несоответствий государственный врач указывает на определенные недостатки и сотрудники предприятия оперативно производят устранения всех недостатков. В тех случаях, когда нарушения являются критичными, государственный ветеринарный врач докладывает своему непосредственному руководству в офис. Руководство местной региональной службы может выступить с инициативой о проведении внеплановой проверки предприятия, согласовав ее с местными правоохранительными органами (прокуратурой). Согласно законодательству Российской Федерации и технических регламентов таможенного союза верификация ССОПов проводится при проверке предприятия (плановой или внеплановой). В связи с неприятием данного комментария компетентным органом Израиля Россельхознадзор указанием от 18.11.2019 №ФС-КС-7/30743 информацию о необходимости ведения государственными ветеринарными врачами предприятий чек-листов на ежедневной основе.
	4	Согласно существующей системе утверждения, могут быть утверждены программы ХАССП с общим анализом рисков (идентификация рисков для всего производственного процесса, а не для	Замечание учтено, Россельхознадзором доведена данная информация до ответственных специалистов.

		каждого шага в процессе) и неточно определенными ККТ.	
Ветеринарная служба субъектов	1	Периодичность аудитов – один раз в три года и в случае, если предприятие заинтересовано в экспорте в определенную страну. Региональный компетентный орган должен проводить аудиты не реже одного раза в четыре месяца.	Россельхознадзор разработал и направил указание в территориальные управления и региональные ветеринарные службы с указанием кратности проведения проверок предприятий по производству и сортировке яйца столового, в случае получения права доступа на израильский рынок. Предприятия будут подвергаться проверке один раз в четыре месяца. В случае отказа предприятия от проведения обследования, Россельхознадзор ограничит поставки продукции в Израиль с этого предприятия.
	2	В ходе аудита Региональный компетентный орган не проводит контроль работы местного компетентного органа на предприятии.	Информация не соответствует действительности. Между предприятием по производству продукции животного и региональной ветеринарной службой - СББЖ (станция по борьбе с болезнями животных) заключается договор на оказание услуг. В соответствии с должностной инструкцией ветеринарный специалист проходит аттестацию на соответствие квалификационным требованиям, проходит повышение квалификации. Проверка оказания государственных услуг, предоставляемых СББЖ, проводит областной департамент ветеринарии.
	3	В ходе аудита в ноябре 2018 года Региональный компетентный орган не обнаружил неправильно задокументированное время (час) мониторинга температуры, что было обнаружено группой израильских инспекторов в журналах от июля и июня 2018 года.	В настоящее время контроль температуры осуществляется по поверенным психрометрическим гигрометрам. Допущенная в журнале регистрации мониторинга за производственной средой техническая ошибка в части времени фиксации температуры устранена в день аудита. Кроме того, с 11.03.2019 указывается фактическое время замера температуры. Вопрос об автоматизированной фиксации температуры в цехах сортировки и упаковки яиц рассматривается.

	4	В ходе аудитов Региональный компетентный орган не обнаружил санитарные проблемы, проблемы с конденсацией и стеканием конденсата в коридорах, где яйца передаются с птицеводческих хозяйств в цех сортировки.	Замечание учтено и устранено в полном объеме. Детализирована процедура уборки галерей для транспортировки яиц и установлена периодичность уборок. Усилен контроль над санитарным состоянием галерей (документированная процедура «Инструкция по уборке галерей в промышленных цехах») – между корпусами уборка ежедневная, до цеха сортировки – еженедельная, генеральная уборка (потолки, стены – ежемесячно. Ответственный за уборку – бригадир промышленного цеха (подписи в журнале уборки галерей), за контроль – ветврач. После выявления несоответствия были предприняты корректирующие действия с фиксацией в журнале.
	5	Служащие Регионального компетентного органа были не в состоянии объяснить результаты анализов яиц на кампилобактеры, хотя проверка результатов анализов входит в программу их аудита.	Вопрос поставлен в отношении ветеринарного специалиста предприятия. Со стороны департамента имеются следующие пояснения. Нормативными документами в области ветеринарии не предусмотрен контроль кампилобактериоза в яичной продукции. ВП 13.4.1307-96 Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Кампилобактериоз. Бактериологическому исследованию на кампилобактериоз подвергают отходы инкубации, трупы цыплят. Исследование пищевых яиц на кампилобактериоз не входят в программу производственного контроля одного из предприятий Лабораторные исследования проводились в межобластной ветеринарной лаборатории в рамках обследования управлением Россельхознадзора по Ярославской области одного из предприятий на соответствие требованиям арабских государств Персидского залива по критериям (стандартам) данных государств. Кодовые обозначения результатов лабораторных исследований, указанные в протоколе межобластной ветеринарной лаборатории используется только для стран

			Персидского залива. Ветеринарная служба Ярославской области руководствуется требованиями Евразийского экономического союза, в которых используются иные обозначения результатов исследований.
--	--	--	---