

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет
о служебной командировке
специалистов ветеринарных служб
государств-членов Евразийского
экономического союза
в Мексиканские Соединённые Штаты**

04.12.-14.12.2017 г.

Москва, 2018 год

Содержание

Введение

1. Административное деление территории Мексики
2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия
 - 2.1. Структура органов власти Мексики
 - 2.2. Структура ветеринарной службы Мексики
 - 2.3. Объемы и источники финансирования
3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа третьей страны
 - 3.1. Законодательная база
 - 3.2. Полномочия ветеринарных органов
 - 3.3. Взаимодействие ветеринарных органов разных уровней
 - 3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства
 - 3.5. Предусмотренные меры, в случае нарушения ветеринарного законодательства
4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа третьей страны, ответственного за инспектируемое предприятие
 - 4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов
 - 4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации
5. Сведения о животноводстве в третьей стране
 - 5.1. Общее поголовье сельскохозяйственных животных
 - 5.2. Эпизоотическая ситуация
6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети третьей страны, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья
 - 6.1. Организация лабораторного контроля в Мексике за безопасностью продукции животного происхождения
 - 6.2. Система аккредитации лабораторий в Мексике
 - 6.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю
7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории третьей страны, а также при импорте и экспорте
 - 7.1. Законодательная база
 - 7.2. Структура органов задействованных в осуществлении ветеринарного контроля при перемещении, экспорте/импорте подконтрольных товаров
 - 7.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска
 - 7.4. Осуществление сертификации подконтрольных товаров
8. Инспекция предприятий Мексики
9. Перечень нарушений ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции

**специалистами Россельхознадзора рыбоперерабатывающих
предприятий Мексики**

**10. Перечень системных нарушений ветеринарно-санитарных
требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе
инспекции специалистами Россельхознадзора на предприятиях по
производству рыбопродукции предприятий Мексики**

11. Выводы и предложения

12. Принятые решения

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2017 год в период с 04 по 14 декабря 2017 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Евразийского экономического союза проведена инспекция 4 предприятий Мексиканских Соединённых Штатов по производству рыбопродукции, заинтересованных в поставках своей продукции на территорию государств-членов Евразийского экономического союза и ранее не экспортировавших рыбную продукцию на территорию Российской Федерации и ЕАЭС.

Кроме этого посетили 2 фермы по выращиванию аквакультурных гидробионтов:

А также, ознакомились с системой контроля за безопасностью и качеством сырья и продукции животного происхождения в 2 государственных и в 1 частной лабораториях Мексики:

- ССАУАС (государственная лаборатория);
- LESP (региональное подразделение государственной лаборатории);
- ABC Analitic (частная лаборатория одобренная государственной лабораторией).

1.Административное деление Мексики

Мексиканские Соединенные Штаты – государство в Северной Америке, на севере граничит с США, на юго-востоке – с Белизом и Гватемалой, на западе омывается водами Калифорнийского залива и Тихого океана, на востоке – водами Мексиканского залива и Карибского моря.

Общая площадь Мексики составляет 1 972 550 кв.км, в т.ч. около 6 тыс. кв. км островов в Тихом океане.

Мексика административно делится на *31 штат* (Схема 1) и один *федеральный округ*, в совокупности называющиеся *федеративными образованиями*. Штаты делятся на муниципалитеты, число которых в зависимости от населённости и размеров штата может разниться от нескольких штук до сотен.

Схема 1

Административное деление территории Соединенных Штатов Мексики



Каждый штат имеет свою конституцию. Законодательные органы штатов — конгрессы, главы штатов и главы исполнительной власти штатов — губернаторы, высшие судебные инстанции штатов — высшие суды правосудия.

Федеральный округ — особое политическое образование, включающее центральную часть столичного мегаполиса Мехико. Законодательный орган федерального округа Мехико — Законодательное Собрание, избирается народом, глава федерального округа и глава исполнительной власти федерального округа Мехико — Глава правительства, избирается народом, высшая судебная инстанция федерального округа Мехико — Высший суд правосудия.

Штаты делятся на муниципалитеты (*municipios*), число которых в зависимости от населённости и размеров штата может разниться от нескольких штук до сотен.

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

2.1. Структура органов власти Мексики.

Исполнительная власть

Исполнительная власть осуществляется Президентом. Президент назначает и освобождает от должности государственных секретарей. Все

постановления, декреты, решения и приказы Президента должны быть скреплены подписью государственного секретаря, к ведению которого относится соответствующий акт.

В штатах законодательная власть принадлежит палатам представителей, а исполнительная — губернаторам (избираются на 6 лет). Стоит отметить, что Конституция наделяет штаты полномочиями, которыми не обладает центральная власть, хотя на практике мексиканские штаты имеют ограниченную реальную власть.

Законодательная власть

Согласно Конституции, Конгресс состоит из двух палат. Нижняя палата, или Палата депутатов (исп. *Cámara de Diputados*) состоит из 500 членов, избираемых на три года. Верхняя палата, или Сенат (исп. *Cámara de Senadores/Senado*) состоит из 128 членов, избираемых на шестилетний срок, с полной ротацией его членов каждые шесть лет. Главная функция Конгресса состоит в принятии законов и декретов по вопросам, отнесённым к компетенции Федерации. Право законодательных инициатив принадлежат Президенту, депутатам и сенаторам, законодательным органам штатов. Конгресс также уполномочен принимать в состав Федерации новые штаты, образовывать новые штаты, устанавливать налоги, определять принципы, на основе которых исполнительная власть может выпускать займы, объявлять войну, объявлять амнистию осуждённым. Палата представителей имеет полномочия утверждать федеральный бюджет, наблюдать за точным исполнением ведомством Контролёра казначейства своих функций, назначать руководителей и других служащих ведомства Контролёра казначейства, рассматривать обвинения, предъявляемые государственным должностным лицам, указанным в Конституции одобрять назначения членов Высокого Суда Федерального округа, предоставляемые Президентом, или отказывать в таком назначении. В исключительную компетенцию Сената входят такие пункты, как анализ внешней политики, утверждение международных договоров и дипломатических соглашений, заключаемых федеральной исполнительной властью, уполномочивание президента направлять национальные войска за пределы территории страны и др. Обе палаты имеют право создавать комиссии для расследования деятельности федеральных министерств, административных департаментов и предприятий с преобладающим государственным участием.

Судебная система

Мексиканская судебная система разделена на федеральные суды и суды штатов, которые применяют соответственно федеральное и местное законодательство. Во главе федеральной судебной системы стоит верховный суд из 21 судьи. Члены Верховного суда назначаются президентом на шестилетний срок, с согласия Сената. Верховный суд имеет судебную и административную власть над нижестоящими судами. Президент назначает также судей 12 выездных окружных судов, состоящих из трёх судей, и в 9 унитарных выездных окружных судах и 68 окружных судах, состоящих из одного судьи. Наряду с судами общей юрисдикции в Мексике существует и интенсивно развивается система административной юстиции. Были также

созданы суды специальной юрисдикции, такие как налоговый суд и управление по арбитражу, отвечающее за разрешение трудовых конфликтов.

Конституционный строй

В Мексике, по американскому образцу, четко разделены исполнительная и законодательная власти. Высшим законодательным органом является Конгресс Союза. Он состоит из двух палат: нижней Палаты депутатов (с 1979 года - 400, а с 1988 — 500 мест) и верхней палаты — Сената (128 мест). Обе палаты избираются в ходе прямых общегосударственных выборов, так что сегодня различия между ними невелики. Исполнительную власть возглавляет избираемый населением президент. Он формирует правительство, т. н. Исполнительный кабинет. Вдобавок президент назначает т. н. Расширенный кабинет. Отличие Мексики от США и многих латиноамериканских стран в том, что здесь нет поста вице-президента. Судебную власть в Мексике возглавляет Верховный суд, судьи которого назначаются Сенатом по представлению президента. Как и в США, Верховный суд в Мексике является одновременно конституционным судом.

Избирательная система

Избирательный цикл в Мексике повторяется каждые шесть лет, когда одновременно проходят выборы в обе палаты Конгресса и избирается президент. Кроме того, в середине цикла проходят ещё одни выборы в Палату депутатов (она переизбирается каждые три года). В 1991 году была реформирована система выборов в Сенат. Если прежде он полностью избирался каждые шесть лет, то теперь Сенат стал переизбираться по частям. Из 128 сенаторов в нечетные годы переизбирались 32 (25 %), а в четные — 96 человек (75 %). Однако в 2000 году мексиканский Сенат снова стал переизбираться полностью раз в шесть лет. С 1976 года на выборах в Палату депутатов действует смешанная избирательная система, при которой 300 из 500 депутатов (60 %) избираются по мажоритарной системе в одномандатных округах, а 200 (40 %) — на пропорциональной основе. В 2000 году эта смешанная система была введена и на выборах в Сенат. Из 128 сенаторов 32 человека избираются по мажоритарной и 96 — по пропорциональной системе.

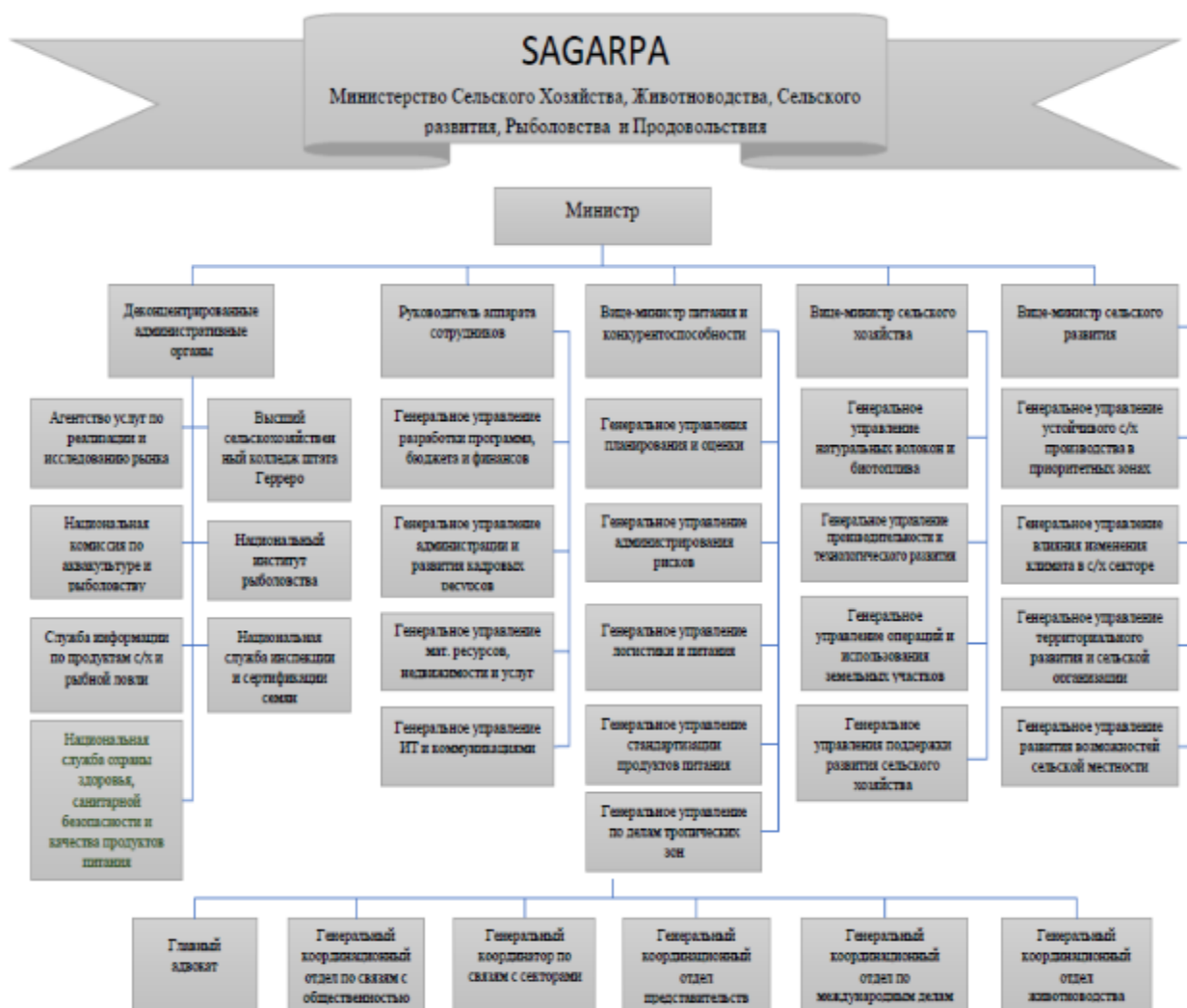
Партии

Сегодня в Мексике существует трёхпартийная система. Главными партиями страны являются Институционно-революционная партия (долгое время абсолютно доминировавшая в стране), правая Партия национального действия и левая Партия демократической революции (её предшественницей была Народно-социалистическая партия).

2.2. Структура ветеринарной службы Мексики.

Ветеринарная служба Мексики находится в подчинении Министерства Сельского хозяйства, Животноводства, Сельского развития, Рыболовства и Продовольствия (исп.: *Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)*), которое, в свою очередь, является подразделением Федеральной исполнительной власти, в чьи задачи входит оказание поддержки для увеличения производства, лучшего использования сравнительных преимуществ нашего сельскохозяйственного сектора, включение деятельности сельского населения в производственные цепочки

экономики в целом и стимулирование сотрудничества производственных организаций, имеющих свои собственные программы и проект.



Также в задачи SAGARPA входит контроль за исполнением и применение нормативов в области охраны здоровья животного и растительного мира, развитие программ и подготовка официальных норм в области охраны здоровья животных и растений, подготовка, координация, контроль и оценка кампаний по охране здоровья, а также выдача сертификатов, связанных с вопросами, находящимися в компетенции Министерства. С этой целью был принят Федеральный закон об охране здоровья животных и Регламент по его применению.

Национальная служба здравоохранения, продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов (далее - SENASICA) является административным органом SAGARPA.



SENASICA - административный орган Министерства сельского хозяйства, животноводства, сельского развития, рыболовства и продовольствия SAGARPA. Деятельность SENASICA направлена на координацию и осуществление санитарных мер в целях защиты сельскохозяйственных, водных и рыбных ресурсов от инфекционных и паразитарных заболеваний, предусматривающих введение карантинных

мероприятий, регулирование, применение и сертификацию систем снижения риска заражения продуктов питания и систем обеспечения качества сельскохозяйственной и пищевой промышленности в целях совершенствования и развития национальной и международной торговли продуктами животного и растительного происхождения (Схема 3).

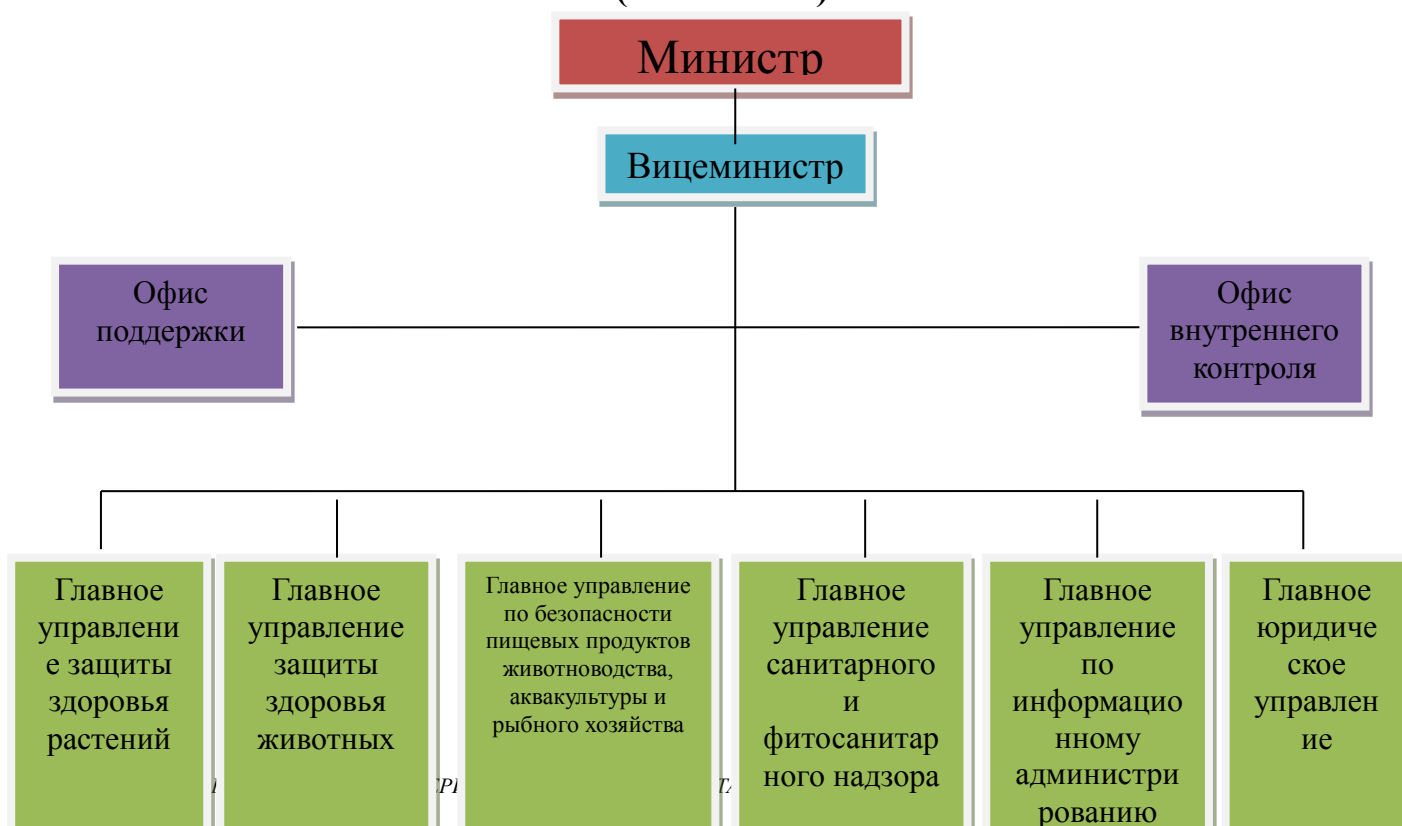
SENASICA осуществляет защиту сельскохозяйственных, аквакультурных и животноводческих ресурсов от вредителей и болезней карантинного и экономического значения. Кроме того, регулирует и поощряет применение и сертификацию систем для снижения рисков загрязнения пищевых продуктов и качества агропродовольствия в целях содействия национальной и международной торговле товарами растительного и животного происхождения.

Основными структурными подразделениями, входящими в состав SENASICA, являются:

- Главное управление защиты здоровья растений (DGSV);
- Главное управление защиты здоровья животных (DGSA);
- Главное управление ветеринарного и фитосанитарного надзора (DGIF);
- Главное управление по безопасности пищевых продуктов животноводства, аквакультуры и рыбного хозяйства (DGIA);
- Главное юридическое управление (DGI);
- Главное управление по информационному администрированию (DGIAAP).

SENASICA через Генеральную дирекцию здоровья животных подчинены 3 официальные лаборатории (SPA, SENASA, SENAPA), охватывающие необходимую на национальном уровне диагностику и осуществляющие функции референтных центров.

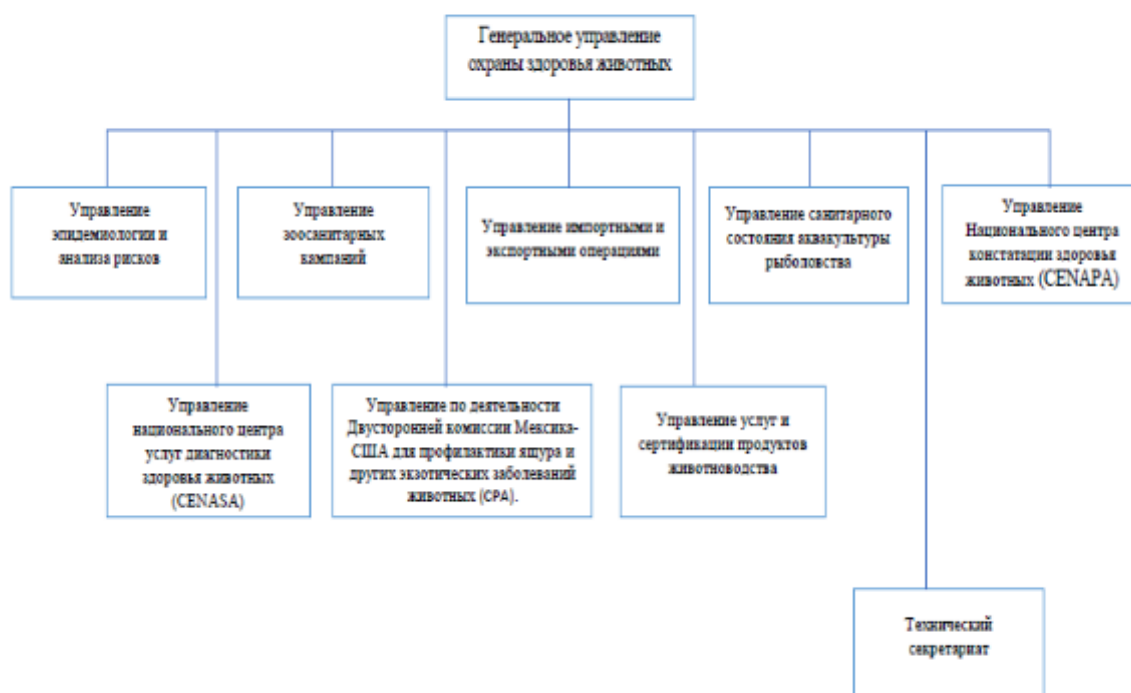
Организационная структура Национальной службы здравоохранения, продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов (SENASICA)



Регистрацию предприятий-поставщиков сырья, фермы, предприятия по производству кормов проводит национальная служба здравоохранения, продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов — SENASICA.

Предприятия - экспортеры могут перерабатывать сырье только с предприятий аттестованных (зарегистрированного и утвержденного) SENASICA.

Генеральное управление охраны здоровья животных (исп.: *Dirección General de Salud Animal (DGSA)*) нацелено на поддержание и улучшение зоосанитарного статуса страны путем профилактики, контроля и искоренения заболеваний и вредителей, который наносят ущерб животным. Особое внимание уделяется тем заболеваниям и вредителям, которые оказывают существенное влияние на здравоохранение населения и экономику сектора, поскольку основной целью является достижение благоприятной ситуации для национальной и международной коммерческой деятельности.



Генеральное управление охраны здоровья животных (*DGSA*) защищает различные виды домашних животных и диких животных в неволе от заболеваний и вредителей, с целью повышения санитарных условий страны путем выполнения мер, направленных на профилактику, контроль и искоренение заболеваний, наносящих серьезный ущерб санитарной, экономической и коммерческой ситуации, включая здравоохранение населения. Также данное Генеральное управление контролирует исполнение Официальных Мексиканских Норм в области санитарного состояния, выдает лицензии физическим и юридическим лицам на деятельность пунктов

проверки, органов сертификации и лабораторий тестовых испытаний, которые сотрудничают с органами власти в указанном вопросе; составляет и публикует санитарные требования для импорта животных и их продуктов и контролирует исполнение санитарных протоколов нашими коммерческими партнерами, способствуя повышению конкурентоспособности национальных производителей животноводческой продукции.

Таким образом, DGSA работает над укреплением производственного потенциала и коммерциализации животных и их продуктов, а также над охраной здоровья населения путем профилактики, наблюдения, контроля и искоренения заболеваний и вредителей животных.

Функции

Организовывать, координировать и оценивать деятельность в области охраны здоровья животных и санитарного состояния аквакультуры и рыболовства, включая действия, связанные с анализом рисков, отслеживание и благосостояние животных, в сотрудничестве с различными подразделениями и учреждениями Федеральной государственной администрации, правительствами штатов и муниципалитетов, а также с привлечением частного и научного секторов.

Координировать операционную деятельность национальной системы эпидемиологического наблюдения и национального подразделения по чрезвычайным ситуациям, связанным со здоровьем животных и аквакультурной санитарной обстановки, а также организовывать работу национального технического консультативного совета по вопросам здоровья животных.

Принимать участие в подготовке проекта годового бюджета SENASICA с целью получения необходимых средств для развития программ и проектов в области охраны здоровья животных и санитарной обстановки аквакультуры и рыболовства, и контролировать должное и своевременное исполнение бюджета после его утверждения.

Планировать рациональное использование зоосанитарной, аквакультурной и рыболовной инфраструктур по диагностике и констатации.

Предлагать и развивать основы для сотрудничества, договоренности и соглашения с подразделениями и учреждениями Федеральной государственной администрации, правительствами штатов и муниципалитетов, с частными лицами, а также с центрами среднего и высшего образования и научно-исследовательскими институтами в области охраны здоровья животных и санитарной обстановки аквакультуры и рыболовства.

Устанавливать политику и направления деятельности в области диагностики, констатации и справочных данных по охране здоровья животных и санитарного состояния аквакультуры и рыболовства, для их последующего использования государственными и частными учреждениями на национальной территории.

Разрабатывать и контролировать проведение зоосанитарных кампаний на национальном уровне, а также кампаний, которые, в свою очередь, проводятся в области санитарного состояния аквакультуры и рыболовства; руководить альтернативными решениями зоосанитарных проблем на

национальном уровне и актуализировать стратегии проведения зоосанитарных кампаний на национальном уровне. Определять и разъяснять действующие нормативные документы с целью благоприятного влияния на охрану здоровья животных со стороны вспомогательных организаций, в частности, комитетов по развитию и защите животноводства, и других.

Определять и устанавливать нормативы и направления деятельности по импорту и экспорту животных, их продуктов и субпродуктов, а также биологических, химических, фармацевтических продуктов и продуктов питания, подлежащих использованию на животных или предназначенных для их питания, их регистрации и сертификации.

Устанавливать ограничения в отношении импортных или национальных животных, их продуктов и субпродуктов, в случае подозрения на зоосанитарный риск для национального животноводства.

Подготавливать проекты Официальных Мексиканских Норм и чрезвычайных норм в области зоосанитарии, аквакультурного и рыболовного здравоохранения и прочих нормативных документов, а также контролировать и подтверждать их исполнение и поддерживать операционную деятельность национального консультативного комитета по стандартизации зоосанитарной защиты согласно положениям Федерального закона о метрологии и стандартизации.

Оказывать поддержку в выпуске нормативных актов и регламентирующих документов для импорта и экспорта животных и морских видов, их продуктов и субпродуктов, а также биологических, химических, фармацевтических продуктов и продуктов питания, подлежащих использованию на животных или предназначенных для их питания, и в выпуске нормативных документов для благоприятного влияния на охрану животных, здравоохранение аквакультуры и рыболовства со стороны вспомогательных органов.

Способствовать подписанию соглашений о сотрудничестве с международными организациями в области зоосанитарии, аквакультуры и рыболовства с целью профилактики, контроля или минимизации зоосанитарных рисков и создания благоприятных условий для развития национального и международных рынков на благо национальной индустрии животноводства, аквакультуры и рыболовства.

Генеральное управление фитозоосанитарной инспекции (DGIF).

Основная цель предупреждать занесение в страну и распространение вредителей и заболеваний посредством определения программ, политики и стратегии, которые в оперативном порядке внедряются в инспекцию, контроль и сертификацию продуктов животноводства, аквакультуры и рыболовства, а также относительно ГМО, органических видов, их продуктов и субпродуктов, рыболовных продуктов и продуктов национального передвижения, в офисах Инспекции санитарного состояния сельского хозяйства, в пунктах федеральной проверки и инспекции и в пунктах внутренней проверки и инспекции.

Функции

Планировать системы, стратегии и методы поддержания, улучшения и оптимизации системы фитозоосанитарной, аквакультурной и рыболовной

инспекции в портах, аэропортах, на пограничных пунктах, в пунктах федеральной проверки и инспекции и в пунктах внутренней проверки и инспекции.

Осуществлять управление и обеспечивать улучшение и оптимизацию выделенных ресурсов посредством программ и стратегий для достижения целей и задач в области инспекции сельскохозяйственных, аквакультурных и рыболовных товаров, а также в области ГМО, органических видов, их продуктов и субпродуктов и перевозки сельскохозяйственной продукции по национальной территории в офисах Инспекции санитарного состояния сельского хозяйства, в пунктах федеральной проверки и инспекции и в пунктах внутренней проверки и инспекции.

Определять механизмы оперативной координации действий с подразделениями Федеральной государственной администрации, а также с национальными и международными организациями, имеющими отношение к охране здоровья животных, аквакультуре, рыболовству и растениеводству, с целью публикации постановлений, распоряжений и нормативных актов, относящихся к операциям по импорту, экспорту, передвижению сельскохозяйственных, аквакультурных и рыболовных товаров, а также ГМО, органических видов, их продуктов и субпродуктов, перевозки сельскохозяйственной продукции по национальной территории.

Содействовать организации кампаний по искоренению вредителей и заболеваний, которые наносят ущерб сельскому хозяйству, аквакультуре и рыболовству.

Устанавливать механизмы оценки программ оперативных действий, которые применяются в системе инспекции сельскохозяйственных, аквакультурных и рыболовных товаров, а также ГМО, органических видов, их продуктов и субпродуктов, перевозки сельскохозяйственной продукции по национальной территории, для определения степени исполнения установленных целей.

Определять и обеспечивать выполнение внутриведомственных задач в области инспекции сельскохозяйственных, аквакультурных и рыболовных товаров, а также ГМО, органических видов, их продуктов и субпродуктов, перевозки сельскохозяйственной продукции по национальной территории для достижения целей и задач Генерального управления фитозоосанитарной инспекции.

Оценивать выполнение внутриведомственных задач, ориентированных на постоянное улучшение процессов, связанных с проверкой сельскохозяйственных, аквакультурных и рыболовных товаров, а также ГМО, органических видов, их продуктов и субпродуктов, перевозки сельскохозяйственной продукции по национальной территории.

Мотивировать развитие коммерции в Мексике благодаря обеспечению контроля над вредителями и заболеваниями путем профилактики их занесения и распространения.

Управлять Национальной системой инспекции, которая координирует 107 Пунктов инспекции санитарного состояния сельского хозяйства (исп.: *Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria* (OISA)), расположенных в портах, аэропортах и пограничных пунктах (54 основных пунктов и 53

удаленных пункта, которые технически и административно зависят от основных пунктов); а также 45 пунктов Федерального контроля и инспекции (исп.: *Punto de Verificación e Inspección Federal (PVIF)*), которые формируют 5 карантинных фитозоосанитарных поясов. Персонал, состоящий из ветеринарных врачей, инженеров-агрономов и биологов, несет ответственность за проведение фитосанитарных и зоосанитарных инспекций импортных сельскохозяйственных продуктов и продуктов национального передвижения. Указанный персонал использует специальную униформу и идентификационные знаки и оказывает услуги по фитосанитарной, зоосанитарной, аквакультурной и рыболовной инспекции и сертификации.

Генеральное управление безопасности сельскохозяйственных, аквакультурных и рыболовных продуктов (DGIAAP)

Предлагает и определяет планы и стратегии в области безопасности деятельности, связанной с пропагандой, производством и первичной обработкой продуктов питания сельского хозяйства, животноводства, аквакультуры, рыболовства, органической продукции, пестицидов, используемых в сельском хозяйстве, с применением системы «Тип Федеральной Инспекции», а также регулирования ГМО, путем оценки, выражения мнения, утверждения, сертификации, контроля, проверки и мониторинга применения программы наблюдения за использованием ГМО, с Системами сокращения рисков загрязнения и надлежащими стандартами, для улучшения конкурентоспособности производства и упрощения реализации на национальном и международном рынке.

Функции

Предлагать нормативные документы и контролировать их исполнение в области ГМО, органических продуктов, пестицидов, используемых в сельском хозяйстве, систем сокращения рисков загрязнения во время производства и первичной обработки продуктов сельского хозяйства, животноводства, аквакультуры и рыболовства, а также относительно Системы федеральной инспекции мяса (исп.: *Sistema de Inspección Federal de la Carne*).

Обеспечить эффективность национальных программ применения системы снижения рисков химического, физического и биологического загрязнения при производстве и первичной обработке продуктов питания.

Поддерживать безопасность товаров животного происхождения, прошедших обработку в рамках Системы федеральной инспекции мяса (TIF).

Применять методы обеспечения биологической безопасности для снижения рисков при использовании ГМО.

Разрабатывать и управлять национальной системой органического контроля с целью создания доверия относительно органических продуктов.

Устанавливать, внедрять, контролировать и оценивать механизмы поддержки, необходимые для исполнения функций, переданных третьим специалистам - профессионалам в области фитосанитарии - вспомогательных организаций, пунктов проверки, лабораторий тестовых испытаний и органов сертификации.

Совместно с другими органами власти приводить в соответствие критерии деятельности, принимать участие в работе национальных и

международных форумов в области безопасности продуктов сельского хозяйства, животноводства, аквакультуры и рыбной ловли, пестицидов, используемых в сельском хозяйстве, производстве органических продуктов, ГМО и системы «Тип федеральной инспекции».

Идентифицировать присутствие загрязняющих агентов в продуктах питания сельскохозяйственного, животноводческого, аквакультурного и рыболовного происхождения, а также координировать национальную программу контроля и мониторинга отходов.

Все предприятия, задействованные в сфере производства рыбопродукции, в том числе добывающие суда а также объекты аквакультуры поставляющие свою продукцию как на внутренний рынок, так и на экспорт, находятся под контролем административного органа, входящего в состав Министерства здравоохранения - ***Федеральная комиссия по защите от санитарных рисков (COFEPRIS)***.

Миссия: защитить население от рисков для здоровья, вызванных использованием и потреблением товаров и услуг, предметов медицинского назначения, а также их воздействием факторов окружающей среды и труда, возникновения чрезвычайных ситуаций в области здравоохранения и оказания медицинских услуг посредством регулирования, контроля и предотвращения рисков для здоровья.

Это национальный орган Мексики, осуществляющий защиту здоровья от рисков. COFEPRIS разрабатывает и осуществляет политику, программы и проекты на уровне лучшей международной практики, в эффективной координации с различными субъектами общественной, частной и социальной сферы, для предотвращения и учета рисков для здоровья, способствуя тем самым здоровью населения.

COFEPRIS — обеспечивает официальные гарантии в отношении контроля остатков запрещенных и вредных веществ в продукции аквакультуры и диких водных гидробионтов.

Проверка предприятий-экспортеров со стороны COFEPRIS осуществляется с периодичностью 1- 2 раза в год. В ходе проверки инспектором заполняется Акт проверки предприятия установленной формы, в котором указываются выявленные нарушения, на устранение которых даётся 15 - дневный срок. В случае не устранения указанных нарушений предприятие лишается права экспорта.

Обязательной регистрации COFEPRIS подлежат все предприятия и суда, задействованные в сфере производства водных гидробионтов.

В процессе регистрации каждому предприятию присваивается свой индивидуальный номер. Предприятия, соответствующие требованиям, включаются в официальный реестр, содержащий информацию обо всех проинспектированных объектах.

Информация о предприятиях, зарегистрированных COFEPRIS, размещена на официальном сайте COFEPRIS и находится в свободном доступе по адресу: www.cofepris.gob.mx

Регистрацию предприятий-поставщиков сырья, фермы, предприятия по производству кормов проводит национальная служба здравоохранения,

продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов — SENASICA.

Предприятия - экспортеры могут перерабатывать сырье только с предприятий аттестованных (зарегистрированного и утвержденного) SENASICA.

CONAPESCA - Национальная комиссия по аквакультуре и рыболовству

Является децентрализованным органом Минсельхоза Мексики.

Миссия - соблюдение принципов законности, качества и транспарентности, ответственность за содействие и развитие механизмов координации с различными органами для осуществления политики, программ и положений, которые ведут и способствуют конкурентоспособному и устойчивому развитию сферы рыболовства и аквакультуры страны, с целью увеличения благосостояния мексиканцев.

Исполняет полномочия, направленные на управление сектором рыбного хозяйства и аквакультуры, ведет учет и контроль.

Согласно сведениям из официального сайта **Conapescas** по последним данным в Мексике 32 рыболовных суб-делегаций и 137 рыболовных предприятий:

- Справочник рыболовных суб-делегаций
(file:///C:/Users/user/Downloads/Directorio_Subdelegaciones_Pesca.pdf),
- Справочник рыболовных предприятий
(file:///C:/Users/user/Downloads/Directorio_Oficinas_Pesca.pdf).

CONAPESCA продвигает и контролирует соблюдение законности в сфере рыболовства. Внедрена спутниковая система для рыболовных судов. (<https://www.gob.mx/conapescas/acciones-y-programas/sistema-de-monitoreo-satelital-de-embarcaciones-pesqueras> - **Sismep**).

Sismep - Система локального и спутникового мониторинга рыболовных судов. Это набор оборудования (аппаратного обеспечения) и программ использования (программного обеспечения), необходимых и находящихся в эксплуатации для предоставления услуги, которая будет поставляться, и которые составляют Систему определения местоположения и спутникового мониторинга рыболовных судов. *Оборудование* устанавливается на каждом рыболовном судне, которые имеют технические спецификации для географического расположения рыболовных судов и передачи сигналов через спутник.

Разработан сайт с доступом к *расположению и спутниковому мониторингу рыболовных судов, с функцией* приема и обработки данных, отчетов и всей информации, передаваемой через систему.

Система спутникового слежения предназначена для дополнения деятельности по исследованию, мониторингу, наблюдению и контролю за рыбопромысловой деятельностью, а также по мерам управления рыболовством.

Внедрена **Система отчетности виртуального незаконного рыболовства**, предназначена для борьбы с незаконным промыслом. Также, можно подать жалобу или отчет о нарушениях, совершенных федеральными государственными служащими при исполнении своих обязанностей (<http://sidepi.conapescas.gob.mx:8080/Pescallegal.jsp>).

В жалобу необходимо включить следующую информацию: дата, свои данные или анонимность, место, время и дата события, вид события (незаконная добыча, незаконная продажа, незаконная транспортировка, другое), видовая принадлежность водных биоресурсов, описание факта, фотоматериалы и проч.

CONAPESCA выпускает ежемесячный **Бюллетень рыболовства и аквакультуры**. Последний Бюллетень по рыболовству и аквакультуре размещен на сайте за сентябрь 2017 (https://issuu.com/conapescacomunica/docs/septiembre_2017).

CONAPESCA выпускает **Статистический ежегодник аквакультуры и рыболовства** (<https://www.gob.mx/conapescadocumentos/anuario-estadistico-de-acuacultura-y-pesca>). В нем отражена статистика аквакультуры и рыболовства по основным экономическим и социальным аспектам. Его основная цель - распространять общую информацию для консультаций и нацелена на всех типов пользователей. Статистическая информация по видам и формам позволяет в режиме онлайн получить информацию о выращенных (аквакультура) и добытых гидробионтах (вид, регион, вес, цена, год, месяц) (http://www.conapescagob.mx/wb/cona/informacion_estadistica_por_especie_y_entidad).

Атлас рыболовных мест (<https://www.gob.mx/conapescadocumentos/atlas-de-localidades-pesqueras>) позволяет находить места для рыбалки и посадочные площадки, определенные **CONAPESCA**. Документ в форме книг, в разбивке по штату или региону Мексики, определены разрешенные места для рыбалки.

- [Atlas Baja California Sur и Sonora \(ZIP\):](#)
- [Atlas Chiapas \(ZIP\):](#)
- [Atlas Colima \(PDF\)](#)
- [Воин Герреро \(PDF\)](#)
- [Атлас Халиско \(PDF\)](#)
- [Атлас Мичоакан \(PDF\)](#)
- [Атлас Оахака \(PDF\)](#)
- [Атлас Синалоа и Наярит \(ZIP\):](#)

Также, ведется **Бюллетень внешней торговли** (<https://www.gob.mx/conapescadocumentos/boletin-comercio-exterior-2014?state=published>). Бюллетень, который показывает торговый баланс морепродуктов из Мексики с другими странами, экспорт и импорт, основные виды продукции.

Национальный институт рыболовства и аквакультуры (INAPESCA)



Национальный институт рыболовства и аквакультуры (INAPESCA) является децентрализованным органом, сектором Министерства сельского хозяйства, животноводства, развития сельских районов, рыболовства и продовольствия, обладает правосубъектностью и собственными активами; отвечает за руководство, координацию и руководство научно-техническими исследованиями в области

рыболовства и аквакультуры, а также за развитие, инновации и передачу технологий, требуемые рыболовству и аквакультуре.

В соответствии с законодательством INAPESCA имеет следующие полномочия:

- Координация и руководство научно-техническими исследованиями в области рыболовства и аквакультуры, а также развития, инноваций и передачи технологий.
- Разработка планов управления рыболовством и аквакультурой.
- Разработка и обновление Национальной рыболовной хартии и Национальной карты аквакультуры.
- Выпуск мнений и мнений технического и научного характера для управления и сохранения ресурсов.
- Разработка исследований по упорядочению деятельности рыболовства и аквакультуры.
- Координация разработки и интеграции Национальной программы научно-технических исследований в области рыболовства и аквакультуры.
- Координация Национальной информационно-исследовательской сети по рыболовству и аквакультуре
- Распространение своей деятельности и результаты исследований

Для выполнения поставленных задач INAPESCA имеет 14 региональных исследовательских центров рыболовства и 3 рыболовецких биологических станции по всей стране.

Региональные исследовательские центры по рыболовству (CRIP)



CRIP Ensenada
CRIP La Paz
CRIP Guaymas
CRIP Мазатлан
CRIP Bahía de Banderas
CRIP Manzanillo
CRIP Salina Cruz

CRIP Пуэрто-Морелос
CRIP Yucalpeten
CRIP Сьюдад-дель-Кармен
CRIP Tampico
CRIP Patzcuaro
CRIP Veracruz
CRIP Lerma

Национальная карта аквакультуры

(<https://www.gob.mx/inapesca/acciones-y-programas/carta-nacional-acuicola>)

INAPESCA является органом, который имеет право разрабатывать и обновлять Национальную аквакультурную хартию, консультативный и руководящий документ для компетентных органов по разрешению заявок на концессии и разрешения на проведение аквакультурной деятельности.

В версии Национальной карты аквакультуры 2013 года представлена следующая информация, значимая для инспекционной группы:

« 2.2 Голубой тунец

Общая информация

Наименование: голубой тунец

Научное название: *Thunnus orientalis* (Temminck & Schlegel, 1844).

Уровень домена биотехнологии: Частичная (только откорм).

Ограничение биотехнологической деятельности: биотехнологии для производства икры

О болезнях: Недавние исследования сообщают о наличии нематод рода *Anisakis* spp., сосальщиков подсемейства *Nephrodidymotrematinae* и *Koellikeriinae*, а также акантоцефалы семейства *Polymorphidae*, в тунцах коммерческих уловов, добытых в восточной части Тихого океана на Мексиканском побережье от San Carlos, B.C.S. вплоть до Tijuana, B.C.».

Национальная карта рыболовства

(<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/117714/Carta-Nacional-Pesquera-2012.pdf>)

Национальная карта рыболовства - это документ, разрабатываемый и обновляемый INAPESCA при участии других правительственных учреждений, ученых и сектора, занимающегося рыболовством.

В нем содержится информация, позволяющая узнать, где, когда и сколько рыбы разрешено, без изменения экологического баланса и наиболее подходящего способа извлечения видов, подверженных эксплуатации.

Это обязательный документ, который указывает стратегии и действия, которые необходимо соблюдать для регулирования промысла в Мексике.

Национальная рыболовная карта представляет собой картографическую и письменную презентацию, в которой содержится сводка информации о диагнозе и интегральной оценке промысловой активности, а также показатели наличия и сохранения промысловых ресурсов в водах федеральной юрисдикции.

Содержание Национальной рыболовной карты является информативным для производственных секторов и имеет обязательную силу при принятии решений рыболовным органом при принятии и осуществлении инструментов и мер по контролю за промысловыми усилиями при

разрешении запросов на концессии и разрешает осуществлять рыболовную деятельность.

2.3. Объемы и источники финансирования.

В Мексике «Бюджет расходов Федерации» определяет средства, которые необходимы Правительству для выполнения своих функций. Такие средства именуются «Государственные расходы». Бюджет расходов детально определяет сумму и назначение экономических средств, необходимых Правительству в течение отчетного периода, то есть, одного календарного года, для получения результатов, по которым были взяты обязательства и которые требуют отчетности перед различными секторами общества. Федеральное Правительство получает средства от уплаты налогов и прочих сборов, от продажи нефти, от продажи товаров и услуг государственных компаний и организаций, от отчислений работников и работодателей в систему социального страхования, а также за счет привлекаемого финансирования.

Палата Депутатов и Сенат дают разрешение на взимание и сбор налогов в рамках Закона о доходах Федерации. Важно отметить, что основой финансирования бюджета является сбор налогов с населения, уплата пошлин и оплата продуктов, получаемые выгоды и доходы от продажи товаров и услуг государственных компаний. Разница между указанными доходами и Государственными расходами (в случае, если расходы превышают доходы) покрывается за счет государственного долга, то есть, за счет привлекаемых Правительством заемных средств.

Таким образом, годовой доход уравнивается с суммой Государственных расходов. Бюджет расходов Федерации – это финансово-юридический документ, который устанавливает, каким образом федеральное правительство распределяет средства с 1 января по 31 декабря каждого года.

Сумма расходов, предусмотренных Бюджетом на 2016 год, составила 248,766,266,318.5 долларов США и полностью соответствовала сумме доходов, утвержденной Законом о доходах Мексики. Из суммы бюджетных средств \$355,985.796 долларов США, выделенных для SENASICA, 243,636,433.1 доллара США предназначались на операционные расходы для осуществления действий по улучшению санитарных условий.

Соотношение между итоговой суммой правительственного бюджета, выделенного на ветеринарный сектор, описывается в следующей таблице (в долларах США).

	Выделенный бюджет	Процентная доля
Бюджет, выделенный для SAGARPA	\$ 4,429,622,906.3	100%
Бюджет, выделенный для SENASICA	\$355,985,796.1	8%

3 Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа третьей страны

3.1. Законодательная база

Деятельность SENASICA осуществляется на основе международных и национальных нормативных актов.

1. Федеральный закон о здоровье животных, опубликованный в Официальной федеральной газете (D.O.F.) от 18.06.1993 с изменениями и дополнениями от 29.04.2004.
2. Внутренний регламент Министерства сельского хозяйства, животноводства, рыболовства и пищевой промышленности, опубликованный в Официальной федеральной газете (D.O.F.) от 10.07.2001.
3. Соглашение, определяющее список экзотических и энзоотических болезней и вредителей, подлежащих обязательному уведомлению на территории Соединенных Штатов Мексики, опубликованное в 1994 году и обновленное 20.12.1998.
4. Официальная Мексиканская Норма NOM-046-ZOO-1995 – Национальная Система Эпизоотологического Наблюдения, опубликованная 19.02.1997 и обновленная 24.11.2000.
 - NOM-012-ZOO-1993 – Зоосанитарные требования к химическим, фармацевтическим, биологическим препаратам и кормам для животных;
 - NOM-022-ZOO-1995 – Зоосанитарные требования к оборудованию и процессу производства химических, фармацевтических, биологических препаратов и кормов для животных;
 - NOM-026-ZOO-1994 – Зоосанитарные характеристики и спецификации для установок, оборудования и работы оборудования при производстве химических, фармацевтических, биологических добавок, используемых в корм животным;

В целях исполнения вышеуказанных требований официальных Мексиканских норм, Министерство сельского хозяйства через SENASICA осуществляет контроль за болезнями животных и их ликвидацией, качеством и безопасностью продукции животного происхождения.

Деятельность COFEPRIS осуществляется на основе международных и национальных нормативных актов.

Нормативные правовые акты Мексики, устанавливающие обязательные требования к перерабатывающей промышленности.

Федеральные законы:

- Федеральный Закон о здравоохранении животных и Регламент к нему;
- Закон об органических продуктах и Регламент к нему;
- Общий Закон о восполняемом рыболовстве и аквакультуре и Регламент к нему;
- Закон о биологической безопасности генетически модифицированных организмов и Регламент к нему;
- Федеральный Закон о метрологии и стандартизации и Регламент к нему;
- Регулирование санитарного контроля продуктов и услуг. Мексика;
- Регулирование Федеральной комиссии по защите от санитарных рисков. Мексика,
- Руководство по составлению, структурированию и представлению официальных мексиканских стандартов;

- Эпидемиология. Национальная эпидемиологическая система наблюдения. Том 19. Мексика, Д.Ф. 2002.

- Мексиканская программа по защите санитарного состояния двустворчатых моллюсков (PMSMB)» 2009, которая является межинституциональным координационным механизмом для контроля санитарного качества двустворчатых моллюсков в целях охраны общественного здоровья и поддержки экспорта. Программа формируется на федеральном уровне различными органами (Минздрав, Минсельхоз, Министерство по защите окружающей среды, Министерство ВМФ). Координирующую роль играет Министерство здравоохранения через COFEPRIS.

Официальные Мексиканские нормы:

- NOM-127-SSA1-1994 Экологическое здоровье, вода для использования человеком и потребления. Допустимые пределы качества и методы обработки, которым вода должна подвергаться для ее очистки;

- NOM-201-SSA1-1994 Продукты и услуги. Упакованные и навалом. Санитарные спецификации и методы испытаний.

- NOM-242-SSA1-2002, Продукты и услуги. Вода и лёд для использования человеком. Свежие, охлажденные, замороженные и обработанные рыболовные продукты. Санитарные спецификации и методы испытаний.

Этот стандарт дополняется следующими официальными нормами Мексики.

1. Официальный мексиканский стандарт NOM-051-SCFI / SSA1-2010. Общие спецификации маркировки для предварительно упакованных продуктов питания и безалкогольных напитков. Информация о торговле и здоровье.

2. Официальный мексиканский стандарт NOM-084-SCFI-1994. Коммерческая информация - спецификация коммерческой и медицинской информации для тунца и готовой продукции.

3. Официальный мексиканский стандарт NOM-251-SSA1-2009. Гигиенические методы для производства продуктов питания, напитков или пищевых добавок.

Содержит приложение: Система анализа опасности и критических пунктов управления (НАССР) и руководящие принципы его применения.

4. Официальный мексиканский стандарт NOM-128-SSA1-1994. Товары и услуги. Это устанавливает применение системы анализа рисков и контроля критических точек на фабрике рыбных продуктов.

5. Официальный мексиканский стандарт NOM-130-SSA1-1995. Товары и услуги. Продукция упакованная в закрытые контейнеры и подвергнутая термообработке. Условия и спецификации для здоровья.

6. Официальный мексиканский стандарт NOM-201-SSA1-2002. Продукты и услуги. Вода и лед для потребления человеком. Санитарные характеристики.

Документы размещены на электронном сайте www.cofepris.gob.mx

7. NOM-128-SSA1-1994, Товары и услуги. Устанавливает применение системы анализа рисков и критических контрольных точек в промышленной переработке рыбной продукции завода.

Дополнительная информация представлена на сайтах:

www.conapesca.sagarpa.gob.mx

www.senasica.gob.mx

www.semarnat.gob.mx

www.campomexicano.gob.mx/campo/index.php

www.sct.gob.mx

www.semarnat.gob.mx

3.2. Полномочия ветеринарных органов

Подробно описаны в п.2.2. настоящего отчета

3.3. Взаимодействие ветеринарных органов разных уровней

Осуществляется в рамках возложенных полномочий и описаны в п.2.2 и п.7.2 настоящего отчета.

3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства

Национальная служба здравоохранения, продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов (SENASICA) осуществляет контроль за перемещаемыми по территории штатов и между штатами Мексики животными и продукцией животного происхождения по средством оформления ветеринарных сопроводительных документов унифицированной (единой) формы – Зоосанитарный сертификат с идентификационным (порядковым) номером.

Сельскохозяйственные животные для убой и продукция животного происхождения для дальнейшей переработки поступают на предприятия, находящиеся под контролем SENASICA. В основном эти предприятия имеют сертификат Федеральной Инспекции (TIF), выдаваемый SENASICA.

При выявлении остаточного количества токсичных или вредных веществ выше допустимого уровня специалистами SENASICA совместно с администрацией предприятий проводятся мероприятия по дополнительному отбору проб от животных, поступающих в дальнейшем из данных хозяйств (ферм).

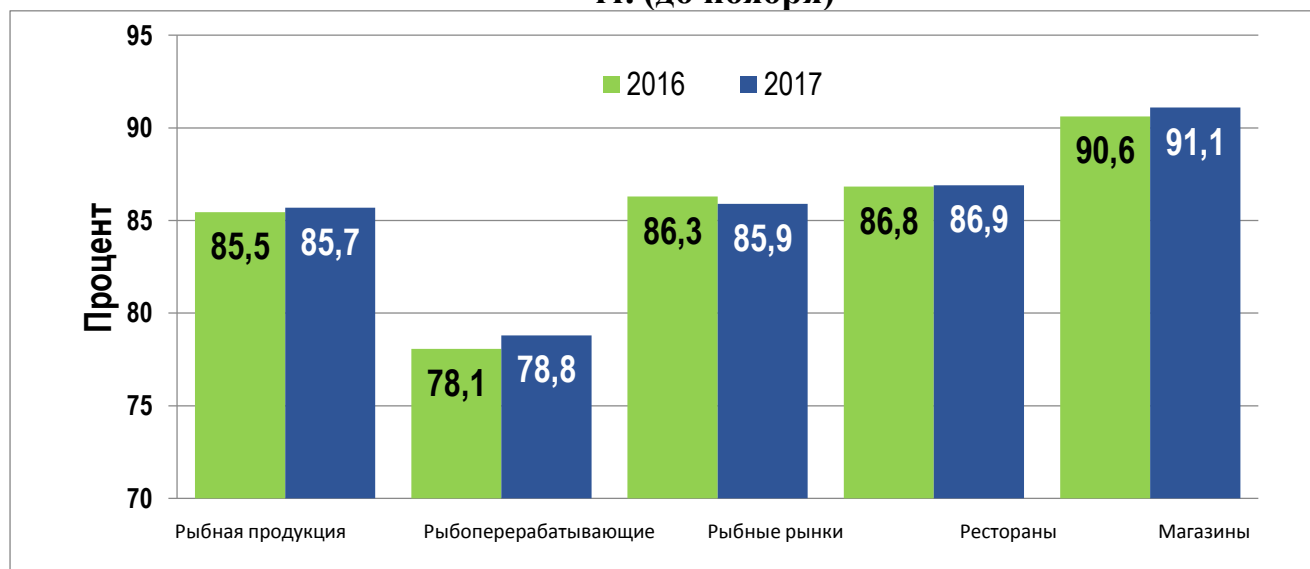
Проверки рыбоперерабатывающих предприятий и судов осуществляет COFEPRIS. Компетентным органом представлена информация о проведенных мероприятиях в отношении подконтрольных предприятий. Данные предоставлены региональными санитарными службами в COFEPRIS. Проверки осуществляются в отношении рыбоперерабатывающих предприятий, точек розничного сбыта рыбной и море-продукции (в том числе магазинов самообслуживания), ресторанов.

Информация о регулярных проверках санитарного состояния предприятий в рамках ежегодной программы на 2016- 2017 гг.

Проверки рыбной продукции	2016	2017 (до ноября 2017)
---------------------------	------	-----------------------

Запланированные проверки	18,383	12,717
Осуществленные проверки	16,473	14,178
Выполнение программы (%)	89.6	111

Процент выполнения надлежащих гигиенических и санитарных практик на перерабатывающих предприятиях. Результаты в 2016 и 2017 гг. (до ноября)



Количество проверок рыбоперерабатывающих предприятий. Результаты 2016 и 2017 гг. (до ноября)

Предприятия	Осуществленные проверки	
	2016	2017
Рыбоперерабатывающие предприятия	807	510
Рыбные рынки	5,513	4,994
Рестораны	8,920	7,560
Магазины самообслуживания	1,233	1,114
Всего на уровне страны	16,473	14,178

3.5. Предусмотренные меры, в случае нарушения ветеринарного законодательства.

Государственного служащего (ветеринарного врача) в случае выявления нарушений ветеринарного законодательства Мексики, SENASICA может лишить сертификата на право работы, либо применить меры административного или уголовного воздействия. Степень тяжести нарушения определяет юридический отдел SENASICA. В случае если нарушение ветеринарного законодательства имеет тяжкий характер, то SENASICA для привлечения к ответственности и определения меры наказания, направляет материалы дела в суд Мексики.

4 Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа третьей страны, ответственного за инспектируемое предприятие

4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов

В Мексике уделяется особое внимание образованию в области ветеринарии, в связи с чем были созданы различные учреждения, которые включают в себя профсоюз, государственные и частные училища, университетские факультеты ветеринарной и зоотехнической медицины Мексики. В число таких учреждений входят:

- Мексиканская Ассоциация школ и университетских факультетов ветеринарной медицины и зоотехнии - организация, объединяющая высшие учебные заведения в области ветеринарной медицины и зоотехнии Мексики.

На данный момент в ассоциацию входят 34 школы и факультета в 30 штатах страны.

Основные цели Ассоциации:

Укреплять и формализовать взаимообмен и сотрудничество между учреждениями, входящими в состав организации, на предмет профессионального и академического администрирования, обучения и распространения знаний ветеринарной медицины и зоотехнии.

Координировать взаимодействие между факультетами и школами ветеринарной медицины и зоотехнии, входящими в организацию, как между собой, так и с другими подобными органами.

Давать консультации студентам, преподавателей и административного состава учебных заведений – членов ассоциации.

Обеспечивать повышение уровня квалификации преподавателей, учащихся, научных работников, выпускников, а также публикацию материалов научных работ как на национальном, так и на международном уровне.

Принимать участие в разработке проектов системы назначения на должность и повышения уровня квалификации преподавателей и научных сотрудников, которая гарантировала бы им социальную защищенность.

Способствовать культурной интеграции специалистов сферы ветеринарной медицины и зоотехнии Мексики посредством совместных усилий факультетов и школ ветеринарной медицины и зоотехнии страны.

Национальный совет по вопросам образования в области ветеринарной медицины и зоотехнии, А.С. (CONEVET) – это высший представительный орган секторов, заинтересованных в высшем образовании в области ветеринарной медицины и зоотехнии. В состав совета входят представители школ и университетских факультетов, профессиональных коллегий, ассоциаций специалистов и государственных и частных заказчиков.

Главная задача совета - осуществлять аккредитацию программ лицензиата в области ветеринарной медицины и зоотехнии в профильных школах и факультетах, а также выдавать сертификаты качества врачам ветеринарам–зоотехникам по месту работы. Основная цель CONEVET - улучшение качества ветеринарного образования и оказания ветеринарных и зоотехнических услуг в Мексике.

Профессиональная аттестация проводится с целью обеспечить гарантию качества профессиональных знаний и умений обладателя сертификата, а также его способности осуществлять профессиональную деятельность.

Аттестация осуществляется посредством оценки, разработанной и внедренной Техническими комитетами профессионального сертифицирования Мексики по каждому виду или дисциплине ветеринарной медицины и зоотехнии. Данные комитеты являются коллегиальными органами, подчиненными Комитету сертифицирования CONEVET, в который входят практикующие мексиканские врачи ветеринары-зоотехники со стажем работы не менее 10 лет, обладающие титулом, профессиональной лицензией, безупречной моральной и этической характеристикой, признанные в своей области и следующими организациями:

1. Федерация Коллегий и ассоциаций врачей ветеринаров-зоотехников Мексики.
2. Мексиканская ассоциация школ и факультетов ветеринарной медицины и зоотехнии.
3. Мексиканская Ветеринарная академия.

Процессы профессионального сертифицирования – это одна из задач, обозначенных международными договорами о беспоплатной торговле. Под сертификацию попадают процессы и лица, чья продукция и услуги задействованы в одном или нескольких звеньях производственной и торговой цепочки. С этой точки зрения, аттестация врачей ветеринаров-зоотехников отвечает национальным и международным требованиям сертификации. С тем, чтобы удостоверитель необходимый уровень знаний, профессиональных навыков и качеств ветеринара – зоотехника, аттестация протекает в 2 этапа: письменный экзамен и практическое задание, согласно постановлениям Технического комитета.

Аттестация проводится не реже 1 раза в год, для чего открываются необходимое количество офисов, при условии, если набирается 20 или выше соискателей на 1 офис.

Также процедуру профессиональной аттестации можно пройти посредством рассмотрения резюме. Это возможно для тех ветеринаров-зоотехников, которые являются практикующими врачами и непрерывно осуществляли профессиональную деятельность на протяжении не менее 10 лет.

Профессиональная лицензия врача-ветеринара является документом, который выдает Главное Управление профессий.

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

SENASICA через Генеральное управление безопасности сельскохозяйственных, аквакультурных и рыболовных продуктов является

ответственным за обучение персонала (государственного и частного) предприятий-экспортеров с маркировкой TIF относительно вопросов российского законодательства. Целевой аудиторией обучения является персонал (государственный и частный) компаний-экспортеров с маркировкой TIF. Обучение проводится при наличии предприятий, заинтересованных в экспорте товаров на российский рынок.

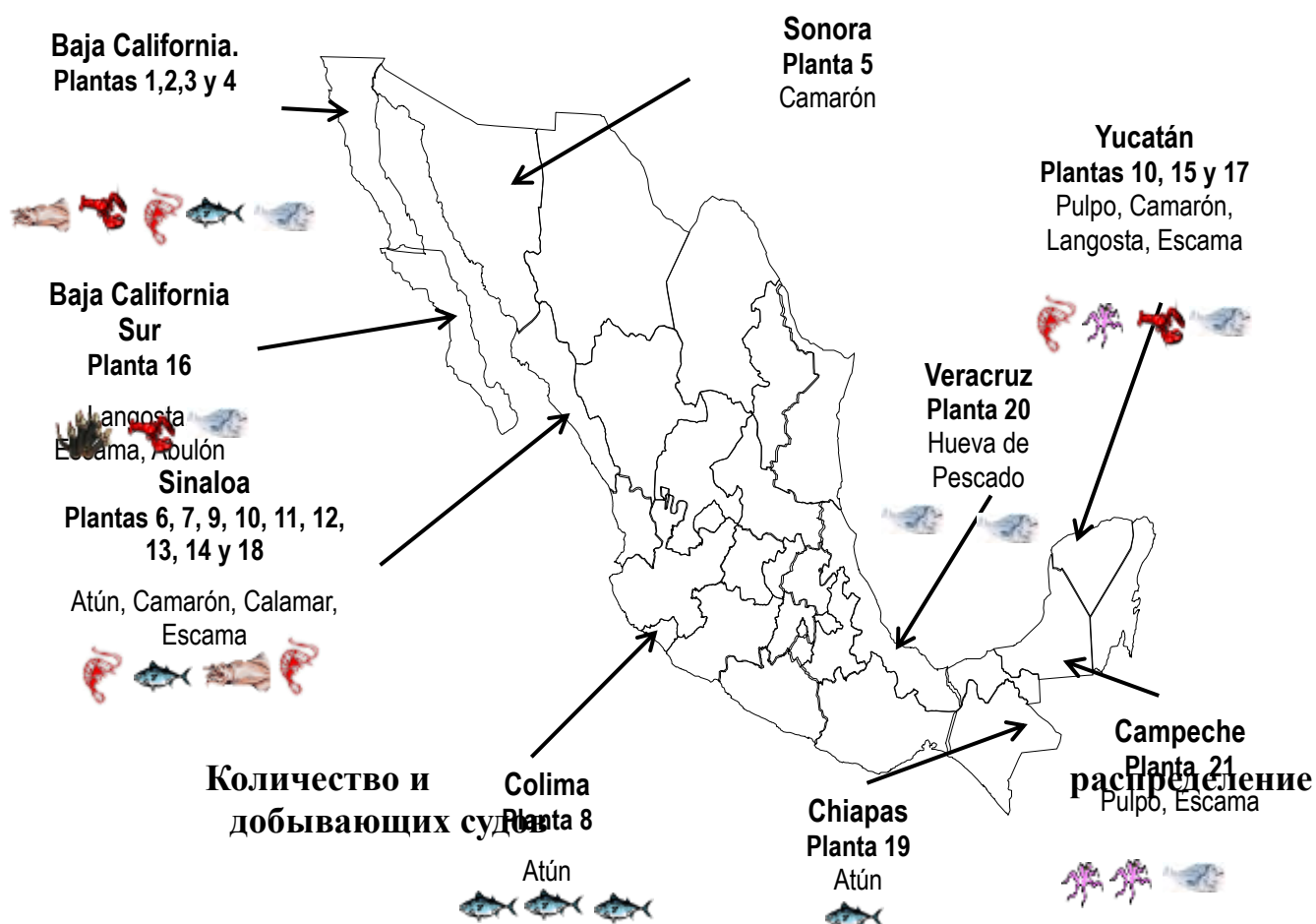
В ходе проведения инспекций отмечено, что на предприятиях ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС имеются не в полном объеме. Не представлено документального подтверждения о проведении обучения специалистов предприятия и государственной службы Мексики требованиям и нормам ЕАЭС. Обследование компетентным органом предприятий на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС проводится не на всех предприятиях.

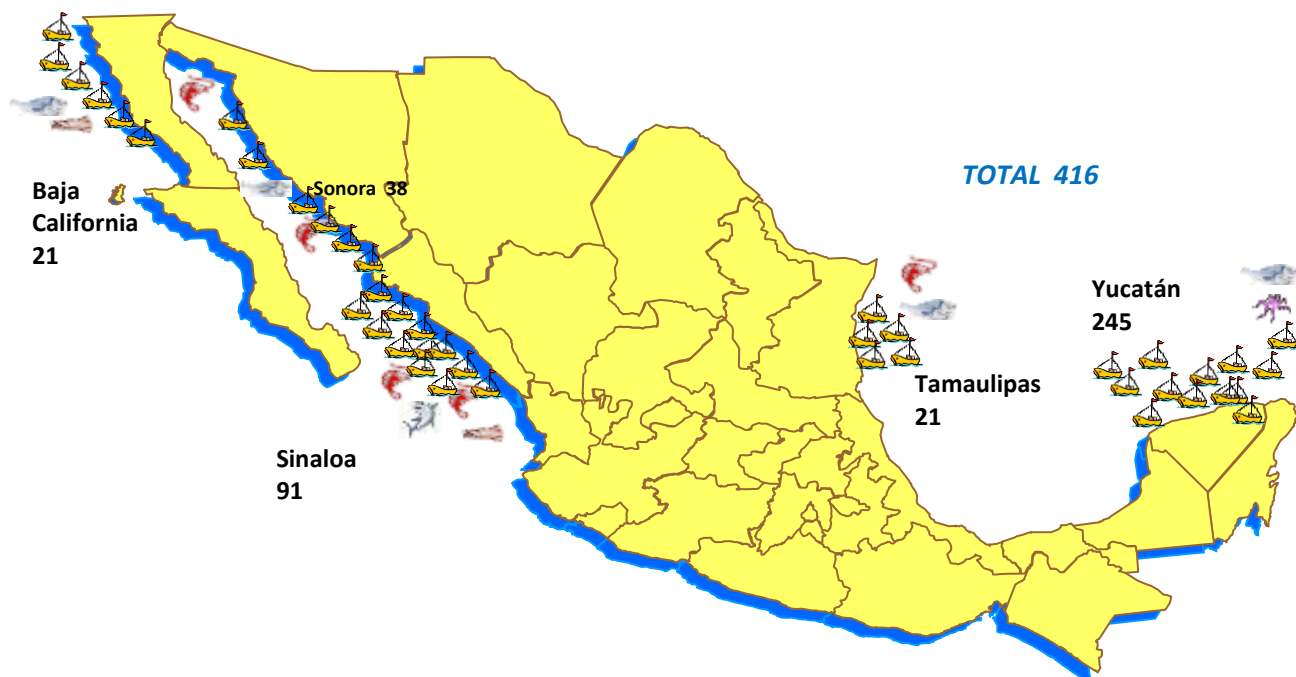
5. Сведения о животноводстве в Мексике

5.1. Данные о количестве предприятий по производству водных гидробионтов.

COFEPRIS контролирует работу 4730 рыбных предприятий и 184 предприятий по производству моллюсков в 15 штатах Мексики.

Карта предприятий, заинтересованных в экспорте
(пункт №3 письма Россельхознадзора от 09.10.2017 №ФС-КС- 7/21548)

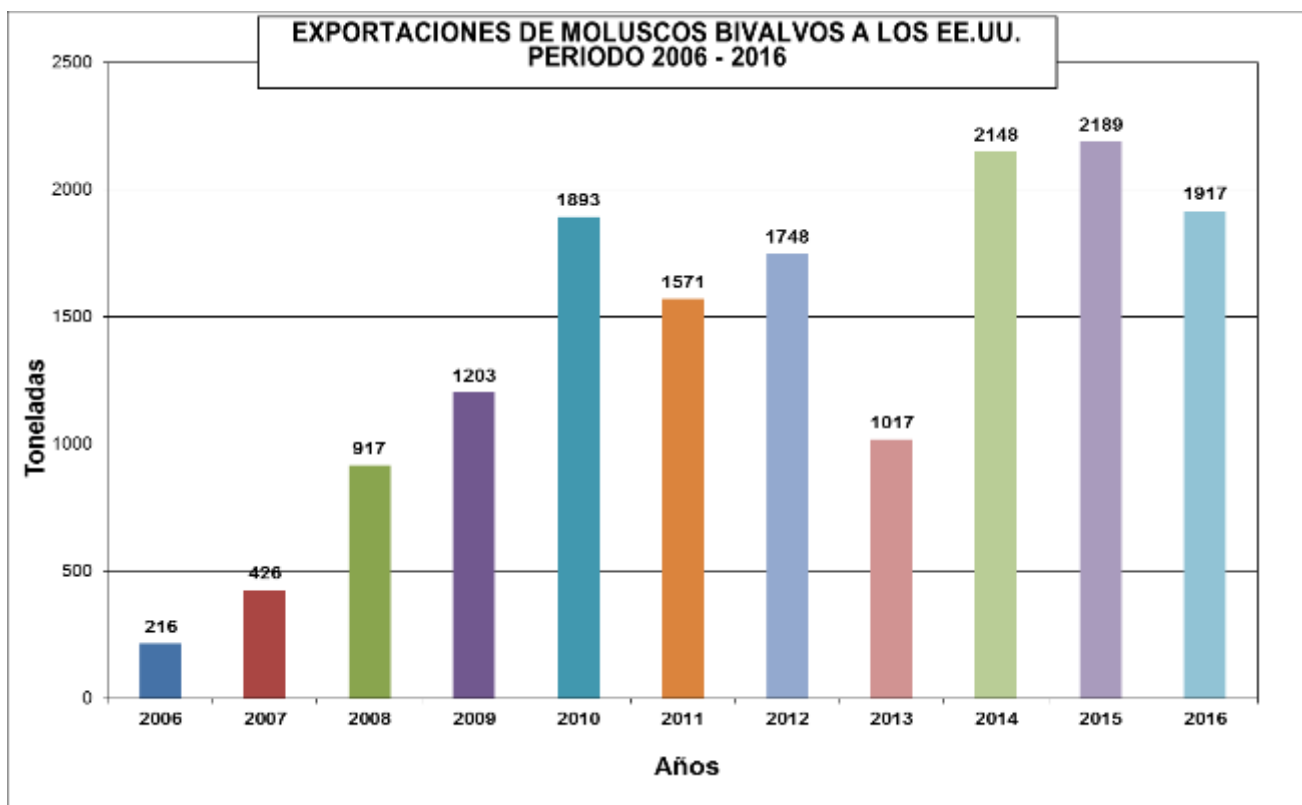




Экспорт рыбной продукции в ЕС, тонны

Год	Осьминог	Тунец	Креветка	Омары	Кальмары	Другие	Рыбий жир	TOTAL
2008	1,302	7,334	1,085	56	2,966	12	-	12,755
2009	8,109	4,183	2,689	25	2,693	31	-	17,730
2010	9,894	20,841	393	82	1,633		-	32,843
2011	12,645	17,813	678	87	786	25	-	32,034
2012	6,579	23,465	1,184	12	834	99	-	32,173
2013	6,425	11,783	223	40	71	190	-	18,732
2014	8,329	16,711	218	82	220	380	-	25,940
2015	8,545	10,863	857	45	-	801	-	21,111
2016	7,136	11,132	1,411	61	-	713	355	20,808
2017 *	1,429	8,771	350	40	-	407	92	11,089
TOTAL	70,393	132,896	9,088	530	9,203	2,658	447	225,215

Экспорт двустворчатых моллюсков в ЕС в период 2006-2016



5.2. Эпизоотическая ситуация

Национальная служба SENASICA осуществляет постоянный мониторинг в местах производства аквакультуры и диких водных организмов с целью применения профилактических мер при вспышках заболеваний, на национальном уровне осуществляет эпидемиологический надзор как для эндемичных, так и для экзотических заболеваний. Контроль за эпизоотической ситуацией на аквафермах по выращиванию водных гидробионтов, расположенных на территории Мексики осуществляют должностные лица региональных филиалов CENASICA или частные аттестованные ветеринарные специалисты, которым делегированы данные права.

Всего на территории Мексики было зарегистрировано более 218 инфекционных и паразитарных заболеваний водных гидробионтов.

Среди диких гидробионтов зафиксировано около 16 инфекционных заболеваний.

По заявлению компетентного органа из официально зарегистрированных 29 опасных заболеваний гидробионтов, входящих в список болезней МЭБ на 2017 год, на территории Мексики регистрируется только 7.

Заявляемые заболевания: синдром Таура (TSV), вирус белых пятен (WSSV), бакуловироз (Baculovirus panaei BP), гиподермический и гематопозитический инфекционный некроз (IHNV), Litopenaeus vannamei nadavirus (LvNv), некротический вирус пищеварительной железы (BMN), вирусное заболевание лимфоузла типа парвовируса (LPVD) и заболевание лимфатического узла (LOVD).

Заявляемые заболевания для устриц: *Vibrio* spp., *Pseudomona* spp., *Escherichia* spp., *Perkinsus marinus*, *Trichodina* spp., *Nametopsis* spp.

В 2009 г. был зарегистрирован случай вируса белого пятна в штате Табаско, в связи с чем присутствие вируса было отмечено в Мексиканском заливе. В настоящий момент он отмечается в штатах Сонора, Наярит и Синалоа, где серьезные потери несет сектор производства. Что касается IHNV, то один случай был зарегистрирован в штате Наярит.

В настоящее время в превентивных мерах продолжают проводить мониторинг на следующие заболевания гидробионтов.

Среди креветок исследования на:

- синдром белых пятен (WSSV);
- синдром Таура (TSV);
- возбудитель вибриоза креветок (бактерии *Vibrio Parahaemolyticus*).

Среди устриц исследования на:

- герпесвирус (OsHV-1);
- инфекция *Perkinsus marinus*.

В ходе инспекции, компетентным органом Мексики представлено Соглашение от 12.04.2016, посредством которого определены заболевания водных гидробионтов в случае возникновения вспышек которых, необходимо уведомление компетентных органов страны.

Статья 1. настоящего Соглашения имеет целью создание групп и особенности болезней и вредителей животных земных и водных, информация о вспышке которых должна быть представлена органам здравоохранения страны.

Статья 2. Группа 1 состоит из болезней и вредителей, которые не находятся на территории страны или которые были ликвидированы в стране. Из — за их быстрого распространения и вовлечения большого сектора и риска для здоровья водных биоресурсов, считаются обязательными для немедленного уведомления официальных ведомств по охране здоровья животных и здравоохранения аквакультуры в стране.

РЫБЫ.

- Эпизоотический гематопозитический некроз
- Инфекционный гематопозитический некроз (AHPNS)
- Весенняя виремия карпов
- Вирусная геморрагическая септицемия
- Инфекционная анемия лососевых
- Эпизоотический язвенный синдром
- Гиродактилез (*Gyrodactylus salaris*)
- Иридовирусная болезнь красного морского карася
- Герпесвироз карпа кои.
- Вирусные заболевания канального СОМА (*Ictalurivirus* / Герпеса *Ictalurico* 1)
- *Piscirickettsia salmonis* - является бактериальным возбудителем эпизоотического заболевания у лососевых рыб;
- *Myxobolus cerebralis* - микоспориновый паразит лососевых;
- *Renibacterium salmoninarum* — бактериальная болезнь почек лососёвых.

МОЛЛЮСКИ

- Заражение *Bonamia ostreae*
- Заражение *Bonamia exitiosa*

- Заражение *Marteilia refringens*
- Заражение *Perkinsus marinus*
- Заражение *Xenohalictis californiensis*
- Заражение морских ушек герпесоподобным вирусом
- Инфекция герпесвирусом (OsHV-1)
- Инфекция *Perkinsus marinus*.
- «Синдром увядания» - *Xenohalictis californiensis*
- *Terebrasabella heterouncinata* - паразит брюхоногих моллюсков

РАКООБРАЗНЫЕ

- Болезнь желтой головы
- Инфекционный гиподермальный и гематопозитический некроз
- Чума ракообразных (*Aphanomyces astci*)
- Некротизирующий гепатопанкреатит
- Инфекционный мионекроз
- Болезнь белого хвоста
- Болезнь молочной гемолимфы лангустов (*Panulirus spp.*)¹
- BACULOVIRUS сферический;
- вирус MOURILYAN (подобно Bunyavirus);
- инфекции NODAVIRUS (Nodavirus из *Panaeus Amsterdam*);
- синдром Ранней Смертности креветок (EMS)

Статья 3.

Группа 2 состоит из болезней и вредителей эндемичных для страны; при которых отсутствуют значительные последствия для здоровья в аквакультуре, международной торговле, здравоохранении. Считаются также немедленными для уведомления официальной ветеринарной службы страны.

РЫБЫ

- GNATOSTOMOSIS (*Gnathostoma spp.*);
- некроз поджелудочной железы (*Aquabirnavirus*);

МОЛЛЮСКИ

- инфекция MARTEILIA REFRINGENS;
- инфекция PERKINSUS MARINUS;
- инфекция VNHHI (*Brevidensovirus*);

РАКООБРАЗНЫЕ

- болезнь белых пятен (*Whispovirus*);
- некроз печени (Альфа *Protobacteria*);
- возбудитель вибриоза креветок (бактерии *Vibrio Parahaemolyticus*).
- инфекция вирусом синдрома Таура (TSV).

Статья 4. 3 группа состоит из тех болезней и вредителей, которые присутствуют на территории страны и считаются эндемичными; и представляют меньшую опасность с точки зрения эпидемиологии, экономики, здравоохранения и национальной и международной торговли.

РЫБА

- аэромоноз, ботрицефаллёз; кистиоз, диплостомоз, лигулёз; бранхиомикоз, анизакидоз, *Gyrodactylus spp.*, *Hexamita* СПП, *Ichthyophonus hoferi*, *Francisella noatunensis*, *Lymphocystivirus*, *Diplostomum spathaceum* и др. паразитарные заболевания.

МОЛЛЮСКИ

- *Haplosporidium nelsoni*, *Mikrocytos mackini*, *Agmasoma* СПП, *Flavobacterium* spp, *Haliphthoros* СПП, *Haplosporidium* СПП, *Paraophiodina scolecoides*, *Cephalobus* СПП, *Marssonina* сиреневый, *Lagenidium* СПП, СПП *Sirolopidium*, *Pythium* spp, *Leptolegnia* СПП *Haliphthoros milfordensis*, рикетсиозы (бактерии *intracelulares Rickettsias* Тип), вибриозы (Холерный СПП).

В соответствии с Статьёй 6 Соглашения частные лица, имея подозрение о болезни или вредителях животных, наземных, водных в том числе в дикой природе, упомянутых в предыдущих статьях, и, в случае не уведомления национальной системы эпидемиологического надзора Министерства сельского хозяйства, будут наказаны в соответствии с положениями Федерального Закона «О ветеринарии», правил этого Закона, в том числе Общего Закона о рыболовстве и Федерального Уголовного Кодекса Статьи 7.

Государственная программа эпизоотического мониторинга по болезням водных гидробионтов, выращиваемых в аквакультуре за 2016 - 2017 год компетентным органом инспекции не представлена.

Таким образом, в настоящее время программа мониторинга Мексики по эпизоотическим заболеваниям водных гидробионтов не может быть оценена.

Эпизоотическая ситуация и мониторинг пищевой безопасности.

Компетентным органом не представлена государственная программа эпизоотического мониторинга по болезням гидробионтов, выращиваемых в аквакультуре за 2016 - 2017 год.

По данным МЭБ с 2010 по 2016 на территории Мексики были зафиксированы вспышки следующих заболеваний гидробионтов:

- болезнь белых пятен креветки,
- инфекция *Perkinsus marinus*.

Несмотря на представленный компетентным органом Мексики перечень заболеваний гидробионтов (устрицы, креветки), ранее регистрируемых на территории страны, в список которых входит 9 инфекционных заболеваний моллюсков и 13 заболеваний ракообразных, установлено, что проводятся исследования только по следующим заболеваниям:

- у креветок - исследования на инфекцию вирусом синдрома белых пятен (WSSV) и инфекцию вирусом синдрома Таура (TSV).
- у устриц – на инфекцию герпесвирусом (OsHV-1) и инфекцию *Perkinsus marinus*.

В отношении других инфекционных, в том числе особо заразных заболеваний гидробионтов аквакультуры мониторинг не проводится.

Не представлена информация о проведении исследований гидробионтов аквакультуры на инвазионные, грибковые и паразитарные заболевания.

При выявлении инфекционных, вирусных заболеваний гидробионтов ограничения на акваферму компетентным органом не накладываются, лечение не проводится. Продолжается выращивание гидробионтов, и их реализация в охлажденном/живом виде, что не обеспечивает безопасность продукции в эпизоотическом отношении.

Ограничения на хозяйства накладываются только в случае обнаружения в моллюсках превышения биотоксинов.

В стране реализуется **«Мексиканская программа по защите санитарного состояния двустворчатых моллюсков (PMSMB)»**, которая является межинституциональным координационным механизмом для контроля санитарного качества двустворчатых моллюсков в целях охраны общественного здоровья и поддержки экспорта. Программа формируется на федеральном уровне различными органами (Минздрав, Минсельхоз, Министерство по защите окружающей среды, Министерство ВМФ). Координирующую роль играет Министерство здравоохранения через COFEPRIS.

Органы, участвующие в его реализации в рамках своих соответствующих компетенций, осуществляют действия по регулированию, мониторингу и продвижению санитарного качества двустворчатых моллюсков.

Министерство здравоохранения (посредством COFEPRIS и федеративных субъектов) осуществляет:

- санитарный контроль двустворчатых моллюсков,
- санитарную классификацию зон вылова,
- сертификацию ферм,
- сертификацию перерабатывающих предприятий,
- установление мер по защите здоровья населения, таких как введение периодов запрета вылова.

Министерство сельского хозяйства (посредством Национальной Комиссии по аквакультуре и рыбной ловле CONAPESCA) осуществляет надзор за производством, в том числе контроль вылова («патрулирование»).

За эпизоотическое состояние на фермах по выращиванию гидробионтов отвечает представитель компетентного органа Мексики (CENASICA).

В рамках указанной программы предусмотрены исследования морской воды (фитопланктон, E.coli) и моллюсков (биотоксины, E.coli, сальмонелла, паразитический вибрион), при необходимости — тяжелые металлы в моллюсках.

В рамках программы не предусмотрены исследования моллюсков на заболевания из списка МЭБ. Результаты реализации программы за 2016 - 2017 года не представлены.

В рамках типового плана контроля для акваферм предусмотрен риск-ориентированный подход к определению контролируемых параметров. В оценку рисков включено наличие сельскохозяйственных посевов, животноводческих ферм, населенных пунктов, промышленных предприятий и др. акваферм. В зависимости от установленных рисков определяется перечень показателей к исследованиям для каждой аквафермы: пестициды, антибиотики, тяжелые металлы и др.

Одновременно представлена информация компетентного органа о проведенных в 2016 году 5443 испытаниях аквакультурных креветок по программе остаточных содержаний гормональных препаратов, антибиотиков, антибактериальных препаратов, пестицидов, тяжелых металлов,

микотоксинов, органических красителей. За указанный период был получен всего один положительный результат (свинец в креветке).

План исследований по креветке на 2017 год, а также информация о проведении исследований других видов рыбной продукции в 2016-2017 гг. комиссии не представлена.

Таким образом, оценить уровень и эффективность контроля сырьевой зоны (аквакультуры) предприятий, осуществляющих переработку рыбной продукции, со стороны Компетентного органа Мексики не представилось возможным.

В рамках производственного и государственного контроля отсутствуют исследования на диоксины, 2,4-Д кислоту, ПХБ. Исследуются антибактериальные вещества по следующим группам (фениколы, нитрофураны (включая нитроимидазолы), бета-лактамы, хинолоны, 1 макролид, тетрациклины, сульфаниламиды). В хлорорганические вещества входят ДДТ, ГХЦГ. Исследуются остатки ФОС, включая дихлофос, токсичные элементы, афлатоксины (других микотоксинов нет), малахитовый зеленый.

Контроль безопасности рыбной продукции включает исследования на содержание ограниченного перечня показателей, мониторингом систем ХАССП и правил производства. При этом инспекторами Россельхознадзора установлены нарушения, свидетельствующие о недостаточно внедренных и поддерживаемых в работоспособном состоянии Систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах HACCP.

5.4. Национальные программы по борьбе с болезнями животных Меры по борьбе с болезнями гидробионтов:

Для устранения негативных последствий при возникновении вспышек опасных инфекционных заболеваний как среди животных, так и среди водных гидробионтов в Мексике создано Национальное аварийное общество для обеспечения здоровья животных или аквакультуры (DINESA).

С целью координации усилий по сохранению здоровья креветки, с целью контроля и пресечения возникновения особо опасных инфекционных заболеваний и безопасного состояния аквакультурных предприятий страны, в соответствии с ст. 116 Закона об общем рыболовстве и аквакультуре DINESA приобрела форму национального устройства по оказанию помощи в чрезвычайных ситуациях, сотрудничества в смягчении негативных последствий, путем планирования и осуществления действий позволяющих более оперативно ликвидировать заболевание. В том числе при возникновении вспышек в сентябре 2010 года такого инфекционного заболевания в аквакультуре как вспышки синдрома ранней смертности креветок (EMS) в штатах Наярит, Синалоа и Сонора, экзотической для Мексики

В настоящее время для эпизоотического благополучия Мексики по болезням водных гидробионтов проводятся следующие мероприятия:

- для выращивания на аквафермах используется посадочный материал приобретаемый в специальных лабораториях Мексики при наличии сертификата гарантирующего отсутствие инфекционных заболеваний;

- запрещен импорт посадочного материала из неблагополучных стран;

Источник молодняка: национальный и импортируемый. В 2016 году импорт составил 458 млн личинок и 10,5 млн «семян» из США, а также 32 млн «семян» из Чили.

Происхождение: частные лаборатории поставщиков моллюсков из штатов Сонора и Нижняя Южная Калифорния

- использование только сертифицированных кормов;

- активные меры наблюдения и мониторинга.

- наложение ограничений на хозяйства аквакультуры в случае возникновения особо опасных заболеваний водных гидробионтов и проведение мероприятий направленных на обеззараживание и ликвидацию источника возбудителя инфекции, проведение оздоровительных мероприятий и недопущения распространения инфекции среди других водных гидробионтов, находящихся под угрозой заражения.

Конкретный перечень оздоровительных мероприятий, назначаемых в неблагополучном хозяйстве, определен правилами (инструкциями), разработанными для каждой инфекционной болезни, и сложившейся эпизоотической обстановкой.

Мероприятия в неблагополучном пункте. Хозяйство (ферму, населенный пункт), где отмечены вспышки инфекционной болезни, объявляют неблагополучным и принимают меры по ликвидации эпизоотического очага.

В хозяйствах, где введен карантин, запрещается ввозить и вывозить водных гидробионтов, восприимчивых к данной болезни; заготавливать и вывозить продукты и сырье животного происхождения, корма; проезжать через эпизоотический очаг (неблагополучный пункт).

Национальные программы по борьбе с болезнями водных гидробионтов устанавливают технические механизмы для искоренения болезней, борьба с которыми обязательна и заявлена как национальный интерес. Борьба с этими заболеваниями ведется, соблюдая руководство с процедурами. SENASICA берет на себя обязательство по распространению этих мер и следит за применением этих мер владельцами и другими лицами, которые имеют отношение к выращиванию, транспортировке, и продаже водных гидробионтов.

Однако при проведении инспекции аквахозяйств по разведению устриц и креветок по факту вспышек на указанных фермах инфекционных заболеваний таких как: Инфекция герпесвирусом (OsHV-1) устриц и болезнь белых пятен (Whispovirus) креветок комиссии не были представлены документальные подтверждения о мерах по предотвращению распространения указанных болезней, включая информацию о карантинных мерах и ограничениях перемещений водных животных, продуктов из водных животных, биологических продуктов и других предметов, которые по своей природе могут быть причиной передачи болезни. То есть при выявлении многих инфекционных, вирусных заболеваний гидробионтов ограничения на акваферму компетентным органом не накладываются, лечение не проводится. Продолжается выращивание гидробионтов, и их реализация в

охлажденном/живом виде, что не обеспечивает безопасность продукции в эпизоотическом отношении.

COFEPRIS осуществляет санитарное благополучие аквакультурного хозяйства, в особенности по разведению устриц.

Значение: строгое выполнение и санитарный контроль, предусмотренные Национальной программой защиты санитарного состояния двустворчатых моллюсков; соблюдение экологических критериев качества воды (CE-CCA-001 от 13.12.1989) в части, касающейся выращивания двустворчатых моллюсков.

Надлежащие практики аквакультурного производства:

при выращивании устриц необходимо:

а) производить безопасных моллюсков;

б) надлежащим образом выбирать зону выращивания;

в) правильно обращаться с организмами;

г) осуществлять деятельность при минимальных изменениях параметров окружающей среды (биологических или химических);

д) применять меры биобезопасности, обеспечивающие безопасность двустворчатых моллюсков. Более детально требования прописаны в «Руководстве по надлежащим практикам аквакультурного производства для обеспечения безопасности пищевой продукции».

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

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

Секретариат по аквакультуре, выращиванию животных, сельскому и рыбному хозяйству и пищевой продукции (SAGARPA) при помощи Национальной службы здравоохранения, продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов (SENASICA) и Федеральной комиссии по защите от ветеринарных рисков (COFEPRIS) проводит лабораторный контроль за дикой морской фауной и продукцией аквакультуры.

В сеть лабораторий, осуществляющих контроль за безопасностью продукции животного происхождения, входят официальные государственные лаборатории: CPA, SENASA и CENAPA.

Лаборатория CPA осуществляет контроль и искоренение экзотических и паразитарных заболеваний животных, которые не регистрируются на территории Мексики, а также оказывает содействие при проведении мероприятий в случае появления эпизоотий экзотических заболеваний и в проводимых зоосанитарных компаниях.

Лаборатория SENASA является Национальным центром службы диагностики здоровья животных, которая занимается проведением диагностических исследований эндемических заболеваний животных, птиц, рыб по широкому спектру, проводит утверждение к применению биологических ветеринарных продуктов и препаратов, оказывает услуги региональным лабораториям страны и частным пользователям при диагностике различных заболеваний.

Лаборатория CENAPA является официальной референтной лабораторией под названием «Национальный центр по подтверждению здоровья животных», подведомственной Главному управлению по здоровью животных SENASICA. Задачи этого центра заключаются в планировании, организации, выполнении исследований и их оценке и анализе, в том числе по диагностике отравлений и паразитарных заболеваний животных, утверждении нормативов в отношении паразитоцидов и химико-фармацевтических препаратов для ветеринарного назначения, выявлении и подсчете количества токсичных и вредных веществ в тканях животных, анализе пчелиного меда и яиц.

CENAPA разработала и следует жесткой программе гарантии качества в соответствии с Мексиканскими Нормами качества, основанными на Стандартах ISO 17025 и 9001:2000, а также на Стандартах Eurachem.

Выполнение лабораториями своих функций по проведению анализов, исследований и испытаний проверяется внутренними межлабораторными аудиторскими инспекциями, внешними проверками со стороны Аккредитационной организации Мексики, Ассоциации по стандартизации и сертификации (с признанием со стороны I.Q. NET), Департамента сельского хозяйства США и Европейской комиссии по остаточным веществам.

Лаборатории подтверждают свою компетенцию периодически участвуя в межлабораторных сличительных испытаниях по ежегодной национальной и международной программам.

На международном уровне лаборатории участвуют в сличительных испытаниях с официальными лабораториями США, Аккредитационной организации Австралии, Ассоциации химических аналитиков E.U.A. и Панамериканской сети исследовательских лабораторий в области продуктов питания (RILAA). **Одним из самых авторитетных провайдеров МСИ в мире является FAPAS** – подразделение Агентства по исследованию пищевых продуктов и окружающей среды Великобритании (FERA). С FAPAS работает наибольшее количество лабораторий во всем мире и лаборатория CENAPA в том числе.

Кроме официальных государственных лабораторий существует лабораторная сеть Мексики, которая включает в себя 177 лабораторий по исследованию на инфекционные заболевания животных и исследованию кормов и по обнаружению микробиологических токсикантов и химических загрязнителей пищевой продукции, зарегистрированных Министерством сельского хозяйства. Из них 106 лабораторий имеют разрешение от SAGARPA для участия в национальных программах, часть этих лабораторий входит в Советы защиты животных, имеются частные лаборатории и лаборатории университетов и исследовательских центров.

Лабораторный контроль со стороны SENASICA осуществляется на этапе мониторинга ферм по всем разновидностям авикультуры за исключением моллюсков: контроль за применением ветеринарных препаратов, контроль заболеваний во время разведения. Также лабораторные исследования осуществляемые SENASICA затрагивают диагностику заболеваний дикой фауны: земноводных (лягушки), ракообразных, моллюсков.

Лабораторный контроль со стороны COFEPRIS осуществляется на этапе мониторинга ферм по объекту- моллюски, в рамках программы по оздоровлению моллюсков (PMSMB - рамках указанной программы предусмотрены исследования морской воды (фитопланктон, E.coli) и моллюсков (биотоксины, E.coli, сальмонелла, паразитический вибрион), при необходимости — тяжелые металлы в моллюсках). Также национальный орган COFEPRIS в рамках инспекций сертифицированных предприятий (минимум два раза в год) отбирает официальные пробы для исследования в соответствии с мексиканским законодательством (Официальный мексиканский стандарт NOM-242-SSA1-2009), в котором присутствует определение контаминантов, таких как, патогенные микроорганизмы, биотоксины, тяжелые металлы, бифенилы, диоксины гистамин, паразитология. О результатах инспекции предприятие оповещается путем предоставления отчета по результатам сертификационной инспекции.

По информации компетентного органа в 2016 году проведено сертифицирование 807 рыбоперерабатывающих предприятий, за истекший период 2017 года - 510.

В ходе проведения инспекции посещена лабораторная составляющая Федеральной комиссии по защите от ветеринарных рисков (COFEPRIS). Лабораторная сеть COFEPRIS представлена национальными лабораториями во главе с Комиссией по аналитическому контролю и расширению охвата - **ССАУАС- Национальная Референтная Лаборатория.**

Одной из основных задач ССАУАС, является проведение аналитических исследований проб, полученных во время проверок, выполненных COS (Ветеринарная комиссия) и обеспечение поддержки государственных органов по Здравоохранению и других заинтересованных сторон. ССАУАС также координирует национальную сеть лабораторий, которая состоит из Государственных лабораторий по Здравоохранению, среди которых Национальная Референтная Лаборатория выступает в качестве аналитической референтной лаборатории, а также координирует работу сети уполномоченных третьих сторонних лабораторий (уполномоченные Министерством здравоохранения выполнять исследования, в целях выдачи санитарных разрешений и реализации национальных программ). В этом плане Лаборатория определяет политику, критерии и требования к физико-химическим, микробиологическим, биологическим, фармацевтическим и токсикологическим национальным и уполномоченным сторонним лабораториям (координирует, обучает, проверяет и контролирует).

В ведомстве (одобренных и под контролем) COFEPRIS в настоящее время находится в общей сложности 211 **Уполномоченных Третьих лабораторий**, распределенных в 32 штатах мексиканской республики. Из которых 119 испытательные лаборатории, которые поддерживаются министерством здравоохранения.

ССАУАС также определяет и координирует осуществление политики по расширению охвата и разрабатывает процедуры и стандарты, в соответствии с которыми обязаны работать испытательные лаборатории. Сфера деятельности Национальной Референтной Лаборатории охватывает лабораторные исследования по ряду направлений:

<i>Токсичные вещества:</i>	Пестициды Удобрения Химические вещества
<i>Основная санитария:</i>	Вода Отходы Рынки Чрезвычайные ситуации
<i>Экологические риски:</i>	Наводнения Ураганы Землетрясения
<i>Профессиональные риски</i>	Профессиональное воздействие
<i>Лекарства и медицинские приборы</i>	Лекарства Медицинские устройства Кровь и препараты крови Пересадка органа Медицинское обслуживание
<i>Продукты и услуги</i>	Продукты Напитки Табак Парфюмерия и косметические товары Биотехнологический

ССАУАС имеет признание: Национального мексиканского органа по аккредитации ЕМА; Мексиканского Института Стандартизации и Сертификации (IMNC); Лаборатории Контроля качества по Анализу Лекарственных препаратов (World Health Organization); Национальная лаборатория Syringes (World Health Organization); Признание заслуг по непрерывному совершенствованию в 2017 перед Министерством здравоохранения; Национального Контролирующего органа по лекарственным препаратам и вакцинам (Organizacida Panamericana de la Salud); Функционального Контролирующего органа по Вакцинам (World Health Organization).

Является членом: КОДЕКС ALIMENTARIUS - Комитет по методам анализа и отбору проб; участник программы по оздоровлению моллюсков PMSMB CFIA; Член PulseNet Латинская Америка и Карибская сеть; Межамериканской сети продовольственных аналитических лабораторий (RILAA INFAL; SANTE-UE-принятие аналитических результатов; Phylogeography, Упорядочивание и сопротивление антибактериальным препаратам; Филогеография, Упорядочивание и сопротивление антибактериальным препаратам. WGS; Соответствие Программы PMSMB рекомендациями NSF USDA.

ССАУАС внедрены системы управления качеством согласно стандартам:

- **ISO 9001:2008**

- **ISO / EC 17025:2006**

- **GMP**

Лаборатория ССАУАС имеет штатный состав в размере 230 человек из них порядка 160 имеют высшее образование по специальности

фармацевтическая биология. В состав лаборатории входят следующие отделы:

1. Аналитический отдел
2. Физико-химический отдел
3. Микробиологический и иммунологический отдел
4. Биологический отдел
5. Микробиологический отдел
6. Отдел приема проб
7. Отдел координации по биологическим веществам
8. Отдел координации по закупкам

Лаборатория осуществляет микробиологические, физико-химические, токсикологические исследования пищевых продуктов (в частности рыбы и рыбных продуктов).

В своей деятельности при проведении исследований в рамках контроля качества и безопасности рыбы и нерыбных объектов ССАУАС опирается на официальные мексиканские стандарты, в которых установлены нормативы контроля и методики по физико-химическим, микробиологическим, биологическим исследованиям:

- НОРМА 242 SSA1 2009, Товары и услуги. Новые продукты рыболовства, охлажденные, замороженные и обработанные. Медицинские технические требования и методы тестирования.

- НОРМА 130 SSA1 1995, Товары и услуги. Еда упакована в герметично запечатанные контейнеры и подвергнута термообработке. Медицинские условия и технические требования.

- НОРМА 210 SSA1 2014 Товары и услуги. Микробиологические методы тестирования. Определение микроорганизмов индикатора. Определение патогенных микроорганизмов.

ССАУАС оснащена достаточным спектром лабораторного оборудования необходимого для реализации методик по определению показателей качества и безопасности рыбы и нерыбных объектов, указанном в национальных нормах и нормах ТС (за исключением диоксинов, радионуклидов).

Контроль качества испытаний в лаборатории представлен следующим образом:

а) Разработаны планы валидации, имеются отчеты в том числе и по микробиологическим показателям.

б) Сличительные испытания, представлены за 3 года:

2015 - тяжелые металлы в рыбе, креветках.

2016 - домоиковая кислота, *Enterobacterias*, *L. monocytogenes*, *Salmonella spp.*

2017 - кадмий, *V. parahemol.*, коагулозоположительный стафилококк, домоиковая кислота

Провайдером являются FAPAS, национальные органы по проведению сличительных испытаний.

в) Внутренний контроль качества проводится.

г) Имеется программа санитарно-профилактических работ. Мониторинг окружающей среды проводится.

д) Разработана СМК, включающая 1039 документов разного уровня. Документы имеют уникальную идентификацию. Система идентификации и

кодирования объектов разработана. Оборудование идентифицировано, частично прокалибровано согласно установленной периодичности.

е) Согласно национальным стандартам проводится анализ качества питательных сред (не используется ISO/TS 11133-1:2009, ISO/TS 11133-2:2003), с использованием эталонных штаммов, процедура прописана.

За 2016 год лабораторией ССАУАС в рамках исследования на показатели безопасности рыбы и нерыбных объектов было проведено 4039 исследований моллюсков на показатели: тяжелые металлы (свинец, кадмий, ртуть); пестициды; биотоксины (Saxitoxina, Brevitoxina, Ac. okadaico); *Vibrio vulnificus*, *Vibrio parahaemolyticus*.

- 3705 исследований рыбы по показателям: *Listeria Monocytogenes*, стафилококковый токсин, *Coliformes Fecales*, *Vibrio cholerae* No O1/No O:1, *Salmonella* spp, *E. coli*, *Staphylococcus aureus*.

За 2017 год лабораторией ССАУАС в рамках исследования на показатели безопасности рыбы и нерыбных объектов было проведено 3721 исследование моллюсков по показателям: тяжелые металлы (свинец, кадмий, ртуть); биотоксины (Saxitoxina, Brevitoxina / Saxitoxina C, Ac. okadaico); *Vibrio vulnificus*.

- 3466 исследований рыбной продукции (в том числе и креветок) по показателям: *Salmonella* sp, *Escherichia*, *Staphylococcus Aureus*; тяжелые металлы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, медь).

В качестве ознакомления комиссия посетила региональную лабораторию **Национальная лаборатория LESP**, одобренная национальной Референтной Лабораторией ССАУАС.

Деятельность: осуществляет эпидемиологический надзор на уровне штата Нижняя Калифорния. Оказывает диагностические услуги. Проводят исследования и выдают протоколы испытаний пищевой продукции. Деятельность уполномочена со стороны центральной научной референтной лаборатории ССАУАС в рамках исследований по национальным программам и программа сертификации предприятий.

Область: Лаборатория LESP привлекается для компетентного проведения исследований в рамках федеральных программ реализуемых Cofepris, а также реализации лабораторных услуг для частных заказчиков, в рамках своей деятельности. Уполномоченная ССАУАС на лабораторную деятельность, привлекается к реализации федеральных программ по контролю Cofepris (программа по защите моллюсков, программа по сертификации пищевых предприятий). Лаборатория осуществляет микробиологические, физико-химические, токсикологические исследования пищевых продуктов (в частности рыбы и не рыбные объекты).

Отделы:

- Анализ морских биотоксинов
- Микробиологический отдел
- Прием проб
- Отдел мытья посуды
- Отдел приготовления сред

Специалисты осуществляющие исследования имеют высшее образование по специальности медицинская ветеринария и зоотехники, экспериментальная биология.

Аккредитации: Одобрение (авторизация) со стороны Cofergis (ССАУАС).

Показатели, проведенные исследования рыбы и не рыбные объекты за 2016-2017 гг.:

матрица	показатель	метод	LOD / LOQ	предел о допусти мый уровень согласно :	значение ПДУ	2016		2017	
						исследова- ния	положит результат	исследова- ния	положит результат
Продукция (рыба, нерыбные объекты)	Acido Okadaico	KIT DSP PP2A abraxix	63 microg/kg	план действий по програм ме PMSMB	160 microg/kg	173	0	44	0
	Saxitoxin	KIT SRT –PSP	< 800 micro /kg de carne	план действий по програм ме PMSMB	Negativo	168	90	46	28
	Acido Domoico	KIT SRT –ASP	< 20mg/Kg	план действий по програм ме PMSMB	Negativo	175	0	47	0
	V. parahaemolyticus	Bacteriological Analítical Manual, Chapter 9	1.8 NMP/g	NOM- 242- SSA1- 2009	< 10000 NMP/g	375	80	285	44
	V. cholerae	NOM-242- SSA1-2009. B.19 Técnicas y procedimientos para la investigación de V. cholerae.	10 UFC/50g	NOM- 242- SSA1- 2009	Ausencia/ 50g	182	4	227	4
	E. coli	NOM-242- SSA1-2009. B.17 Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP, detección de coliformes totales fecales y E. coli.	1.8 NMP / 100g	NOM- 242- SSA1- 2010	230 NMP/100g de carne y liquido valvar	360	83	277	80
	Salomon ella	NOM-242- SSA1-2009. b.14 Método para la determinación de Salmonella	1.8 NMP / 100g	NOM- 242- SSA1- 2011	Ausencia 25g	353	0	240	4
	S. aureus	NOM-115- SSA1-1994. Bines y servicios. Método para la determinación de S. aureus en alimentos.	10 UFC/g	NOM- 242- SSA1- 2012	1000 UFC/g	0	0	0	0
	Coliform es fecales	NOM-242- SSA1-2009. B.17 Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP, detección de coliformes totales fecales y E. coli.	1.8 NMP / 100g	NOM- 242- SSA1- 2013	230 NMP/100g de carne y liquido valvar	0	0	0	0
морская вода	Coliform es fecales	APHA.	2 NMP/g	план действий по програм ме	среднеари фметичес кое 100	36**	классифи кация***	267**	классифи кация* **

				PMSMB					
--	--	--	--	-------	--	--	--	--	--

** отбор проб, проб может быть более одной точки по области.

*** для процедуры классификации областей вылова.

Лабораторией разработана Программа санитарно-профилактических работ. Мониторинг окружающей среды проводится. Разработана СМК документов разного уровня. Документы имеют уникальную идентификацию. Система идентификации и кодирования объектов разработана. Оборудование идентифицировано, откалибровано согласно установленной периодичности.

Согласно национальным стандартам проводится анализ качества питательных сред с использованием эталонных штаммов, процедура прописана во внутренних документах СМК (не используется ISO/TS 11133-1:2009, ISO/TS 11133-2:2003).

Контроль качества испытаний представлен:

показатель	метод	тип метода	графический контроль (влк)	наличие валидации	МСИ
Acido Okadaico	KIT DSP PP2A abraxix	количественный	Gráficos R ² de la curva de calibración  R2 2016 DSP Actualizada.xls 2017  R2 2017.xls	-	EED 2015  Final EED 2015.pdf EED 2016  Informe EED 2016 de
Saxitoxin	KIT SRT –PSP	качественный	наблюдение		EED 2017  EED mayo 2017 Infor
Acido Domoico	KIT SRT –ASP	качественный	наблюдение		EED 2017 2 en proce
V. parahaemolyticus	Bacteriological Analytical Manual, Chapter 9	количественный	наблюдение	informe de validacion d	
V. cholerae	NOM-242-SSA1-2009. B.19 Técnicas y procedimientos para la investigación de V. cholerae.	качественный	наблюдение		
E. coli	NOM-242-SSA1-2009. B.17 Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP, detección de coliformes totales fecales y E. coli.	количественный	наблюдение	 Apendice H.pdf	 Coliformes.pdf 2017
	NOM-210-SSA1-2014, Apéndice J Normativo	количественный	наблюдение	 Apendice J normativo.pdf	
Salomonella spp.	NOM-242-SSA1-2009. b.14 Método para la determinación de Salmonella	качественный	наблюдение		
	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice A normativo.		наблюдение	 Apendice A Evaluación.pdf	

S. aureus	NOM-115-SSA1-1994. Bines y servicios. Método para la determinación de S. aureus en alimentos.	количественный	наблюдение		 S. aureus.pdf 2017
	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice B normativo.		наблюдение	 Apendice B evaluacion.pdf	
Coliformes fecales	NOM-242-SSA1-2009. B.17 Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP, detección de coliformes totales fecales y E. coli.	количественный	наблюдение		
	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice H Normativo.		наблюдение	 Apendice H.pdf	
Coliformes fecales en muestras de agua de mar.	Recomended Procedures for the examination of Sea wather and Shellfish. 4 th . Ed. 1970	количественный	наблюдение		NELEOM 2014  NELEOM 2014.pdf NELEOM 2016  NELEOM 2016.pdf NELEOM 2017  NELEOM 2017.pdf ELCOFEM AR 2017  ELcofemar.pdf

Таким образом, в лаборатории валидированы методы по микробиологическим показателям исследуемым в рыбе и нерыбных объектах и частично по показателям биотоксинов; программа оперативного контроля испытаний проводится по всем определяемым показателям в рамках показателей определяемых в рыбе и нерыбных объектах.

Представлена информация о проведенных МСИ, проводимых национальными провайдерами (и в частности Cofepris) за 2014-2017 годы. Не предусмотрено ежегодное проведение сравнительных испытаний по вышеуказанным показателям.

Комиссия посетила и ознакомилась с деятельностью **Уполномоченной Третьей лабораторией - Fermi.**

Уполномочена Федеральной комиссией по защите от ветеринарных рисков (COFEPRIS) выполнять исследования, в целях выдачи санитарных

разрешений, реализации национальных программ, а также исследования в рамках сертификации предприятий проводимых COFEPRIS.

Число испытательных лабораторий входящих в Fermi – 9, общее количество персонала 1000 чел.

Деятельность по исследованиям:

- Вода
- Отходы
- Почвы
- Выбросы в атмосферу
- Качество атмосферного воздуха и внутригородского
- Трудовая инспекция
- Качество и безопасность пищевой продукции

В рамках областей аккредитации (рыба и нерыбные объекты) проводят исследования на тяжелые металлы, микробиологические показатели, паразитарные болезни, пестициды, гистамин, малахитовый зеленый, биотоксины.

Лаборатория оснащена современным оборудованием для исследований методом ВЭЖХ (как например ultimate 3000), газовой хроматографии (GC/MS –Agilent G 1513A, 6890N), атомно-абсорбционная спектрометрия (Virion AA 280S, GF-3000), оборудованием для проведения микробиологических исследований.

Внедрена и функционирует система менеджмента качества.

Аккредитация:

- ЕМА- национальный орган по аккредитации
- Одобрение (авторизация) со стороны Cofepris (ССАУАС)

Контроль качества испытаний представлен в следующем виде:

Программа внутреннего лабораторного контроля включает показатели: гистамин, *Listeria Monocytogenes*, *Salmonella* spp., *E. coli*, *Staphylococcus Aureus*, кадмий, свинец, ртуть, бенз(а)пирен, бенз(а)антрацен, бензо(в)флуорантен.

МСИ проводится с международными и национальными провайдерами такими как: APMР-APLAC. Joint Proficiency testing Programme (APLAC T 107) в 2017 году по показателю цинк, марганец, кальций, магний в пищевой продукции; национальным провайдером - гистамин, *Listeria Monocytogenes* в 2017 г; LGC (UKAS-proficiency testing) - *Salmonella* spp. в шоколаде в 2016 г.; национальный провайдер CENAM (centro nacional de metrologia) в 2016 г. - кадмий, свинец в брокколи.

По результатам анализа деятельности лабораторий, осуществляющих исследования по пищевой безопасности продукции животного происхождения (в т.ч. говядины и рыбной продукции) инспекторами Россельхознадзора установлены ряд системных, нарушений свидетельствующих о недостаточной организации контроля за безопасностью пищевой продукции:

- Во всех обследованных лабораториях не обеспечена конфиденциальность информации о заказчике.

- Микробиологические отделы аккредитованных как государственных и частных одобренных лабораторий, так и производственных лабораторий не в полной мере соответствуют требованиям ИСО 17025.

- Выявлены факты использования просроченных реактивов, эталонных культур и не калиброванных приборов при проведении исследований: токсикологические (гистамин, тяжелые металлы, биотоксины) и микробиологические исследования (золотистый стафилококк, сальмонеллы, клостридии и др.)

- Отмечено недостаточная частота проведения межлабораторных сличительных испытаний в лабораториях, реализующих задачи COFEPRIS. Так, государственная лаборатория ССАУАС за период 2015-2017 гг. провела по микробиологическим показателям один раунд за 3 года (энтеробактерии, сальмонеллы, золотистый стафилококк, листерии, параземолитический вибрион), на тяжелые металлы 1 раунд за 3 года (за исключением кадмия - ежегодно), на токсины моллюсков проведены ежегодные МСИ только по домоиковой кислоте.

Не представлена информация о проведении МСИ по антибиотикам, гистамину как риск-определенным показателям.

В ходе инспекции компетентным органом не представлена информация о мониторинге и проводимых исследованиях рыбной продукции на паразитарную чистоту, в частности ни одного исследования по анизакидам. При этом на официальном сайте национального рыбного института INAPESCA в «Карте национальной аквакультуры» анизакиды являются характерным заболеванием для тунца.

Так же установлено, что в рамках государственного контроля COFEPRIS при сертификации производства (1 - 2 раза в год) и в рамках производственного контроля не проводятся исследования продукции на паразитарную чистоту, выявление антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов, листерии (кроме предприятия PIN8211234X6), КМАФАнМ (кроме предприятий PIN8211234X6 и АЕМ101122КJ9); проводятся не в полном объеме исследования по тяжёлым металлам (не все нормируемые по ТР ТС 040/2016).

Кроме того, МДУ Мексики превышает МДУ ЕАЭС по некоторым показателям для рыбной продукции:

		МДУ Мексика	МДУ ЕАЭС
Ртуть	Ракообразные, головоногие, брюхоногие моллюски ,двустворчатых моллюсков	0,5 мг/кг (как метилртуть)	0,2мг/кг
Мышьяк	Ракообразные, двустворчатых моллюсков	80 мг/кг	5,0 м/кг
Фекальные бактерии и/или E.coli	Ракообразные,рыба, двустворчатые моллюски	400 NMP/г	не допускаются в массе продукции (г)
Коагулаза положительные Staphylococcus aureus	Ракообразные, рыба, Головоногие и брюхоногие моллюски	100 КОЕ/г	не допускаются в массе продукции (г)
Vibrio parahaemolyticus	Ракообразные ,двустворчатые моллюски	10 ⁴ MPN/г	не более 100 КОЕ/г
Кадмий	Рыба	0,5 мг/кг	0,2 мг/кг
Фекальные бактерии и/или E.coli e	Головоногие и брюхоноги моллюски	230 NMP/г	не допускаются в массе продукции (г)

6.2. Система аккредитации лабораторий в Мексике

Министерство сельского хозяйства, животноводства, сельского развития, рыболовства и продовольствия (SAGARPA) при помощи Федеральной комиссии по защите от ветеринарных рисков (COFEPRIS) выдает разрешения на деятельность национальным государственным лабораториям и уполномоченным третьим сторонним лабораториям, уполномоченным Министерством здравоохранения выполнять исследования, в целях выдачи санитарных разрешений и реализации национальных программ. Министерство сельского хозяйства обязывает лаборатории составлять отчеты о результатах проделанной работы, согласно требованиям ветеринарного здравоохранения.

Также национальные лаборатории как государственные, так и уполномоченные третьи сторонние лаборатории могут иметь аккредитацию национального органа по аккредитации Мексиканской Организацией Аккредитации (EMA) в рамках Федерального Закона о метрологии и стандартизации, однако участие в национальных программах и программах по сертификации предприятий требует обязательной аккредитации в национальной системе аккредитации.

Лаборатории в Мексике аккредитуются Мексиканской Организацией Аккредитации (EMA) на соответствие требованиям ISO/IEC 17025-2005 получают разрешение на диагностическую деятельность от Министерства сельского хозяйства, животноводства, сельского развития, рыболовства и продовольствия (SAGARPA), согласованное с SENASICA.

Указанные лаборатории должны соответствовать мексиканским официальным стандартам и способны давать зоосанитарные заключения и проводить тестирование безопасности и качества пищевых продуктов. Они обязаны представлять отчеты о результатах своей деятельности, в Министерство сельского хозяйства.

По предоставленным данным Национальной службой по обеспечению здоровья, безопасности и качества сельскохозяйственных продуктов питания Мексики (SENASICA) 168 лабораторий занимаются проведением исследований по диагностике болезней животных, птиц, рыб и других видов, и обнаружению химических загрязнителей и микробиологических контаминантов в пищевой продукции.

6.3 Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному надзору.

В соответствии с Планом по мониторингу SENASICA Мексиканское правительство располагает координационной группой различных агентств (включая SENASICA и COFEPRIS), которые отвечают за разработку Плана по мониторингу остаточных веществ и контаминантов в морепродуктах (креветки).

Основными остаточными веществами при мониторинге продукции аквакультуры являются:

- Хлорамфеникол
- Нитрофураны

- Сульфонамиды
- Метронидазол
- Пенициллин и его аналоги
- Тяжелые металлы
- Органохлориды
- Органофосфор
- Малахитовая зелень

Согласно предоставленному плану мониторинга за 2016г пробы креветок отбирались на показатели:

Группа	остаточные вещества
Стильбены	DIETILESTILBESTROL
синтетические стероиды	19 NORTESTOSTERONA
лактоны резорциловой кислоты	ZERANOL
хлорамфеникол	Chloramphenicol
нитрофураны	AHD
	AMAZ
	AOZ
	SEM
нитромидазолы	RONIDAZOLE
	DIMETRIDAZOLE
	METRONIDAZOLE
	HIDROXI-METRONIDAZOLE
	IPRONIDAZOLE
антибактериальные средства (скрининг)	HIDROXI- IPRONIDAZOLE (2-изопропил-1-метил-5-нитроимидазола)
	HMMNI (2-Hydroxymethyl-1-methyl-5-nitro-1H-imidazole)
	PENICILINA
	AMPICILINA
	DOXICICLINA
	DICLOXACILINA
	OXACICLINA
	ERITROMICINA
подтверждающие методы	TETRACICLINA Y EPITERACICLINA
	OXITETRACICLINA
	CLORTETRACICLINA
	EPICLORTETRACICLINA
	SULFADIMETOXINA
	SULFAPIRIDINA
	SULFAMETAZINA (sulfadimidina)
	SULFATIAZOL
	SULFADOXINA
	SULFAMERAZINA

	SULFACLORPRIDAZINA
	SULFADIAZINA
	SULFISOXASOL
	SULFAQUINOXALEINA
	ENROFLOXACINA
	CIPROFLOXACINA
	SARAFLOXACINA
	DIFLOXACINA

Обнаружений по превышению количества остаточных веществ и контаминантов по результатам проведения плана мониторинга не выявлено.

Мексиканские органы власти отбирают порядка 30-100 проб в год для исследования остаточного количества веществ в соответствии с Планом по мониторингу. Эти пробы рассчитываются в зависимости от объема производства на фермах.

Таким образом план мониторинга представлен только одним видом продукции и не является информативным для оценки качества и безопасности для всех видов рыбной и нерыбной продукции, что говорит о формальном подходе к контролю по рассматриваемому виду продукции.

В ходе инспекции была представлена информация компетентного органа (CENASICA) о проведенных в 2016 году 5443 испытаниях аквакультурных креветок по программе остаточных содержаний гормональных препаратов, антибиотиков, антибактериальных препаратов, пестицидов, тяжелых металлов, микотоксинов, органических красителей. За указанный период был получен всего один положительный результат (свинец в креветке). В рамках типового плана контроля для акваферм предусмотрен риск-ориентированный подход к определению контролируемых параметров. В оценку рисков включено наличие сельскохозяйственных посевов, животноводческих ферм, населенных пунктов, промышленных предприятий и др. акваферм. В зависимости от установленных рисков определяется перечень показателей к исследованиям для каждой аквафермы: пестициды, антибиотики, тяжелые металлы и др. Также обнаруживались другие тяжёлые металлы, но на пограничных пределах. Пограничные значения предельно допустимых норм размещены на официальном сайте CENASICA (<https://www.gob.mx/senasica>). Максимальные стандарты установлены на уровне международных стандартов.

План исследований по креветке на 2017 год, а также информация о проведении исследований других видов рыбной продукции в 2016-2017 гг. комиссии не представлена.

Таким образом, оценить уровень и эффективность контроля сырьевой зоны (аквакультуры) предприятий, осуществляющих переработку рыбной продукции, со стороны Компетентного органа Мексики не представилось возможным.

В деятельность CENASICA входит осуществление на территории Мексики национальной программы мониторинга по контролю за токсинами в креветке и телалии. Программа по контролю за токсическими элементами в

креветке началась в 1984 году, по телалии с 2017 года (результаты инспекции не представлены).

В стране реализуется «Мексиканская программа по защите санитарного состояния двустворчатых моллюсков (PMSMB)», которая является межинституциональным координационным механизмом для контроля санитарного качества двустворчатых моллюсков в целях охраны общественного здоровья и поддержки экспорта. Программа формируется на федеральном уровне различными органами (Минздрав, Минсельхоз, Министерство по защите окружающей среды, Министерство ВМФ). Координирующую роль играет Министерство здравоохранения через COFEPRIS.

Органы, участвующие в его реализации в рамках своих соответствующих компетенций, осуществляют действия по регулированию, мониторингу и продвижению санитарного качества двустворчатых моллюсков.

Министерство здравоохранения (посредством COFEPRIS и федеративных субъектов) осуществляет:

- санитарный контроль двустворчатых моллюсков,
- санитарную классификацию зон вылова,
- сертификацию ферм,
- сертификацию перерабатывающих предприятий,
- установление мер по защите здоровья населения, таких как введение периодов запрета вылова.

Результаты инспекции не представлены.

Оценка системы лабораторного контроля.

По результатам анализа деятельности лабораторий, осуществляющих исследования по пищевой безопасности продукции животного происхождения (в т.ч. рыбной продукции) инспекторами Россельхознадзора установлены ряд системных нарушений (таблица 2), свидетельствующих о недостаточной организации контроля за безопасностью пищевой продукции.

- Во всех обследованных лабораториях не обеспечена конфиденциальность информации о заказчике.

- Микробиологические отделы аккредитованных как государственных и частных одобренных лабораторий, так и производственных лабораторий не соответствуют требованиям ИСО 17025.

- Токсикологические (гистамин, тяжелые металлы, биотоксины) и микробиологические исследования (золотистый стафилококк, сальмонеллы, клостридии и др.) проводятся с использованием просроченных реактивов, эталонных культур и не калиброванных приборов.

- Отмечено недостаточная частота проведения межлабораторных сличительных испытаний в лабораториях, реализующих задачи COFEPRIS. Так, государственная лаборатория ССАУАС за период 2015-2017 гг. провела по микробиологическим показателям один раунд за 3 года (энтеробактерии, сальмонеллы, золотистый стафилококк, листерии, паразитический вибрион), на тяжелые металлы 1 раунд за 3 года (за исключением кадмия -

ежегодно), на токсины моллюсков проведены ежегодные МСИ только по домоиковой кислоте.

Не представлена информация о проведении МСИ по антибиотикам, гистамину как риск-определенным показателям.

В ходе инспекции компетентным органом не представлена информация о мониторинге и проводимых исследованиях рыбной продукции на паразитарную чистоту, в частности ни одного исследования по анизакидам. При этом на официальном сайте национального рыбного института INAPESCA в «Карте национальной аквакультуры» анизакиды являются характерным заболеванием для тунца.

Комплекс выявленных недостатков свидетельствует о невозможности испытательных лабораторий Мексики в настоящее время обеспечить достоверность результатов по показателям безопасности рыбной продукции в соответствии с требованиями ИСО 17025 и ЕАЭС.

По результатам анализа можно предположить, что существует риск экспорта на территорию Российской Федерации рыбной продукции, несоответствующей требованиям по показателям безопасности ЕАЭС, в том числе:

- риск заноса на территорию Российской Федерации возбудителей заболеваний водных беспозвоночных;
- риск экспорта на территорию Российской Федерации продукции, зараженной гельминтами, микроорганизмами – возбудителями пищевых инфекций;
- риск экспорта на территорию Российской Федерации рыбопродукции, контаминированной токсическими элементами, остатками лекарственных средств для ветеринарного применения, включая кормовые антибиотики.

Однако, учитывая наличие современного оборудования и методик лабораторной сети Мексики имеется возможность для проведения исследований на показатели качества и безопасности на соответствие требованиям ЕАЭС.

Таблица № 2

Спецификации	Продукт	Максимальный уровень	Мексиканский государственный стандарт	Максимальный уровень ЕАЭС
Антибиотики (в продуктах аквакультуры)				
Хлорамфеникол	Ракообразные	Необнаруживаемый	NOM-242-SSA1-2009	не допускается (< 0,0003) в пищевой продукции аквакультуры
Нитрофураны	Ракообразные	Необнаруживаемый		не допускается на уровне определения методов (мышечная ткань)
Сульфонамиды	Ракообразные	Необнаруживаемый		-
Тяжелые металлы				
Свинец	Ракообразные	0,5 мг/кг	NOM-242-SSA1-2009	10,0 мг/кг
Кадмий	Ракообразные	0,5 мг/кг		2 мг/кг
Ртуть	Ракообразные	0,5 мг/кг (как метилртуть)		0,2мг/кг
Мышьяк	Ракообразные	80 мг/кг		5,0 м/кг

Олово	Консервы	100 мг/кг		200 мг/кг
Микробиологические показатели				
Фекальные бактерии и/или <i>E.coli</i>	Ракообразные	400 NMP/г	NOM-242-SSA1-2009	не допускаются в массе продукции (г)
<i>Vibrio cholera</i> O:1 и отсутствие O:1		Отсутствует в 50 г		-
Коагулаза положительные <i>Staphylococcus aureus</i>		100 КОЕ/г		не допускаются в массе продукции (г)
Энтеротоксины <i>Staphylococcus aureus</i> **		Отрицательный		не допускается в 125 г
<i>Salmonella</i>		Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25 г
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>		10 ⁴ MPN/г		не более 100 КОЕ/г
<i>Listeria monocytogenes</i> *		Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25 г
<i>Clostridium botulinum</i>	Вакуумная упаковка	Отсутствует		не допускаются
В чрезвычайных ситуациях Министерство здравоохранения, не привлекая другие органы исполнительной власти, определит случаи, при которых необходимо идентифицировать наличие данного биологического возбудителя				
Химические контаминанты				
Двуокись серы	Ракообразные	100 мг/кг в форме SO ₂	NOM-242-SSA1-2009	150мг/кг

Санитарные спецификации для рыбы

Спецификации	Продукт	Максимальный уровень	Мексиканский государственный стандарт	МДУ ЕАЭС
Тяжелые металлы				
Свинец	Рыба	0,5 мг/кг	NOM-242-SSA1-2009	1,0 мг/кг
Кадмий	Рыба	0,5 мг/кг		0,2 мг/кг
Ртуть	Продукты рыболовства	0,5 мг/кг (как метилртуть)		0,5 мг/кг
Мышьяк	Рыба: тунец, скумбрия и акулы	1.0 мг/кг		1,0мг/кг пресноводная 5,0 морская
Олово	консервы	100 мг/кг		200мг\кг
Химические контаминанты				
Азот летучих оснований	Рыба	35 мг/100 г	NOM-242-SSA1-2009	25 мг сем скорпеновых 30 мг виды сем камбаловых 35 мг для других видов рыб
Гистамин	Рыба с высоким уровнем гистамина Скумбриевые Сельдевые Анчоусовые Корифеновые Луфаревые и Сайровые	100 мг/кг		100 мг/кг
	Рыба с высоким уровнем гистамина Скумбриевые Сельдевые Анчоусовые Корифеновые Луфаревые и Сайровые	100 мг/кг		100 мг/кг
Микробиологические показатели				

Фекальные бактерии и/или <i>E.coli</i>	Продукты рыболовства	400 NMP/г	NOM-242-SSA1-2009	не допускаются в массе продукции
<i>Vibrio cholera</i> O:1 и отсутствие O:1	Продукты рыболовства	Отсутствует в 50 г		-
<i>Salmonella</i>	Продукты рыболовства	Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25 г
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Все	Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25 г
<i>Clostridium botulinum</i>	Вакуумная упаковка	Отсутствует		не допускаются в массе продукции (г)
Коагулаза положительные <i>Staphylococcus aureus</i>	Ракообразные	100 КОЕ/г		не допускаются в массе продукции (г)
Энтеротоксины <i>Staphylococcus aureus</i> **	Продукты рыболовства	Отрицательный		не допускается в 125 г
*В чрезвычайных ситуациях Министерство здравоохранения, не привлекая другие органы исполнительной власти, определит случаи, при которых необходимо идентифицировать наличие данного биологического возбудителя				
Биотоксины				
Токсин сигаутера (сигуатоксин)	Тропическая и субтропическая рыба	2,5 UR/100 г	NOM-242-SSA1-2009	-
Паразиты				
Паразиты рода <i>Gnathostoma</i> и <i>Paragonimus</i>	Пресноводная рыба	Отсутствует	NOM-242-SSA1-2009	не допускаются
Паразиты с капсулой более 3 мм	Рыба	2/кг единицы пробы		-
Паразиты с капсулой более 10 мм	Рыба	1/кг единицы пробы		-

Санитарные спецификации для головоногих и брюхоногих

Спецификации	Продукт	Максимальный уровень	Мексиканский государственный стандарт	МДУ ЕАЭС
Тяжелые металлы				
Свинец	Головоногие	1,0 мг/кг	NOM-242-SSA1-2009	10,0мг/кг
Кадмий	Головоногие и брюхоногие	2 мг/кг		2,0мг/кг
Ртуть	Все	0,5 мг/кг (как метилртуть)		0,2мг/кг
Олово	Консервы	100 мг/кг		200мг/кг
Микробиологические показатели				
Фекальные бактерии и/или <i>E.coli</i>	Головоногие и брюхоногие	230 NMP/г	NOM-242-SSA1-2009	не допускаются в массе продукции
<i>Vibrio cholera</i> O:1 и отсутствие O:1	Головоногие и брюхоногие	Отсутствует в 50 г		-
<i>Salmonella</i>	Головоногие и брюхоногие	Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25 г
<i>Escherichia coli</i>	Головоногие и брюхоногие	230 MNP/100 г		не допускаются в массе продукции (г)
<i>Escherichia coli</i>	Головоногие и брюхоногие	< 100 КОЕ/г (пастеризация)		не допускаются в массе продукции (г)
Коагулаза положительные <i>Staphylococcus aureus</i>	Головоногие и брюхоногие	1000 КОЕ/г		не допускаются в массе продукции (г)
Энтеротоксины	Головоногие	Отрицательны		не допускаются в

<i>Staphylococcus aureus</i> **	и брюхоногие			массе продукции 125(г)
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Головоногие и брюхоногие	Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25
<i>Clostridium bolulinum</i>	Головоногие и брюхоногие	Отсутствует й		не допускаются
*В чрезвычайных ситуациях Министерство здравоохранения, не привлекая другие органы исполнительной власти, определит случаи, при которых необходимо идентифицировать наличие данного биологического возбудителя				

Санитарные спецификации для двустворчатых моллюсков

Спецификации	Продукт	Максимальный уровень	Мексиканский государственный стандарт	МДУ ЕАЭС
Тяжелые металлы				
Свинец	Двустворчатые моллюски	0,5 мг/кг	NOM-242-SSA1-2009	10,0мг/кг
Кадмий	Двустворчатые моллюски	2 мг/кг		2,0 мг/кг
Ртуть	Двустворчатые моллюски	0,5 мг/кг (как метилртуть)		0,2 мг/кг
Мышьяк	Двустворчатые моллюски	80 мг/кг		5,0 мг/кг
Олово	Консервы	100 мг/кг		200 мг/кг
Микробиологические показатели				
Фекальные бактерии и/или <i>E.coli</i>	Ракообразные	400 NMP/г	NOM-242-SSA1-2009	не допускаются в массе продукции
<i>Vibrio cholera</i> O:1 и отсутствие O:1*		Отсутствует в 50 г		-
Коагулаза положительные <i>Staphylococcus aureus</i>		100 КОЕ/г		не допускаются в массе продукции
Энтеротоксины <i>Staphylococcus aureus</i> *		Отрицательный		не допускается в 125 г
<i>Salmonella</i>		Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25 г
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>		10 ⁴ MPN/г		<i>V. parahaemolyticus</i> , не допускаются в массе продукции 100г/см
<i>Listeria monocytogenes</i> *		Отсутствует в 25 г		Отсутствует в 25 г
<i>Clostridium bolulinum</i> *	Вакуумная упаковка	Отсутствует		не допускается
*В чрезвычайных ситуациях Министерство здравоохранения, не привлекая другие органы исполнительной власти, определит случаи, при которых необходимо идентифицировать наличие данного биологического возбудителя				
Морские биотоксины				
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	моллюски	20мкг/кг	NOM-242-SSA1-2009	20мг/кг
Нейротокический яд моллюсков (бrevetоксин)			-	-
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	моллюски	80 мкг/100г	NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados.	0,8 мг/кг

			Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	
Диарейный яд моллюсков (окадаиновая кислота)	моллюски	160мкг/кг	NOM-242-SSA1-2009 EU-Harmonised Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine biotoxins in molluscs by LC-MS/MS. Version 5. January 2015	0,16 мг/кг
*В чрезвычайных ситуациях Министерство здравоохранения, не привлекая другие органы исполнительной власти, определит случаи, при которых необходимо идентифицировать наличие данного биологического возбудителя				

Санитарные спецификации для коммерческих стерилизованных продуктов

Спецификации	Продукт	Максимальный уровень	Мексиканский государственный стандарт	МДУ ЕАЭС
Микробиологические показатели				
Термофильные анаэробные спорулирующие	Все	Отрицательный	NOM-242-SSA1-2009	не допускаются в 1 г
Мезофильные анаэробные спорулирующие	Все	Отрицательный		не допускаются в 1 г
Термофильные аэробные спорулирующие	Все	Отрицательный		не допускаются в 1 г
Мезофильные аэробные спорулирующие	Все	Отрицательный		не допускаются в 1 г
Ботулотоксин	Все	Отрицательный		-
Энтеротоксины <i>Staphylococcus aureus</i> *	Все	Отрицательный		не допускается в 125 г

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

7.1. Законодательная база

Конкретные законодательные акты и нормативные правовые документы, регламентирующие экспорт и импорт водных гидробионтов в Соединенных штатах Мексики инспекции не представлены. Нормативно - законодательная база на основании которой осуществляет свою деятельность государственный орган COFEPRIS, осуществляющий сертификацию водных гидробионтов для экспорта Сертификация для экспорта осуществляется на основе ветеринарно - санитарных требований страны-импортера и при использовании «Руководства по инспекции продукции животноводства для экспорта», «Руководства по выдаче до-экспортных сертификатов и ветеринарных сертификатов на экспорт». Сама процедура сертификации описана на сайте www.cofepris.gob.mx.

Также, применяются следующие нормы:

Федеральный закон о здравоохранении животных и его регламент, опубликованные 25 июля 2007 года, последняя реформа 07 июля 2012 года annex 1a.

Официальная мексиканская норма NOM-060-ZOO-1999. Технические характеристики для переработки отходов животных и их использование для приготовления кормов для животных annex 4.8b.

Официальная мексиканская норма NOM-012-ZOO-1993, Спецификации для регулирования химических, фармацевтических, биологических и пищевых продуктов для использования или потребления животными annex 2.5a.

Официальная мексиканская норма NOM-061-ZOO-1999, Зоосанитарные спецификации пищевых продуктов для потребления животными annex 2.7a.

Кодекс здравоохранения для наземных животных (Всемирная организация по охране здоровья животных).

Руководство по диагностическим испытаниям и вакцинам для наземных животных (Всемирная организация по охране здоровья животных)

Соглашение, устанавливающее классификацию и кодификацию товаров, импорт которых регулируется Министерством сельского хозяйства, животноводства, сельского развития, рыболовства и продовольствия, через Национальную службу здравоохранения, безопасности и качества продовольствия annex 4.8c.

Нормативы, используемые для лабораторного контроля, указаны в разделе 6 настоящего отчета.

7.2. структура органов задействованных в осуществлении ветеринарного контроля при перемещении, экспорте/импорте подконтрольных товаров.

Структура задействованная в осуществлении контроля при перемещении, экспорте/импорте рыбы, рыбной продукции и морепродуктов в том числе и аквакультуры представляет собой совокупность работы нескольких министерств и находящихся в их подчинении следующих структурных подразделений:

1. Министерство сельского хозяйства, животноводства, сельского развития, рыболовства и продовольствия (далее - SAGARPA) - орган федеральной исполнительной власти.

Административные органы в его составе:

- национальная служба здравоохранения, продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов (далее - SENASICA).

- национальная Комиссия по аквакультуре и рыбной ловле (CONAPESCA).

2. Министерство охраны Окружающей Среды и Природных Ресурсов и административные органы в его составе:

- национальный Институт Рыболовства (INAPESCA).

Указанные службы осуществляют контроль за водными организмами на стадии их выращивания и вылова.

CONAPESCA - осуществляет надзор за выловом рыбы и морепродуктов. В соответствии с положениями Общего Закона о Рыболовстве и Аквакультуре.

Национальным Институтом Рыболовства (INAPESCA) ежегодно составляется карта национальной безопасности районов вылова, содержащая

информацию необходимую для диагностики и комплексной оценки рыболовной деятельности и аквакультуры, а также о показателях доступности и сохранения рыбных ресурсов и аквакультуры в водах Мексики. Содержание национальной карты безопасности районов вылова является информативным для производственных отраслей и имеет силу в принятии решений CONAPESCA по реализации выдачи разрешений для осуществления рыболовства и аквакультуры.

CONAPESCA также выдаёт разрешения на рыбную ловлю и на сбор живых водных организмов на любой стадии развития, предназначенных для аквакультурной деятельности;

- разрешение на загрузку рыболовных судов мексиканского флага в иностранных портах или с иностранных судов,

- проводит авторизацию для рыболовных судов с иностранными флагами для загрузки свежих или замороженных рыбных продуктов в Мексиканских портах,

- выдает разрешение на сбор живых образцов в водах Федеральной юрисдикции по содержанию и пополнению научных и культурных коллекций, а также предметов, предназначенных для украшений, общественных зрелищ, аквариумов и зоопарков.

- разрешение на аквакультуру для развития.

Деятельность SENASICA направлена на координацию и осуществление санитарных мер в целях защиты сельскохозяйственных, водных и рыбных ресурсов от инфекционных и паразитарных заболеваний, предусматривающих введение карантинных мероприятий, регулирование, применение и сертификацию систем снижения риска заражения продуктов питания и систем обеспечения качества сельскохозяйственной и пищевой промышленности в целях совершенствования и развития национальной и международной торговли продуктами животного и растительного происхождения. За эпизоотическое состояние на аквафермах по выращиванию гидробионтов также отвечают представители CENASICA.

2. Министерство здравоохранения (далее — SALUD).

Административный орган, входящий в состав Министерства здравоохранения и осуществляющий контроль за качеством и безопасностью водных биоресурсов на стадии их перевозки, переработки и оформления на экспорт - COFEPRIS.

COFEPRIS - является федеральным органом (децентрализованный орган) правительства Мексики, связанный с Департаментом регулирования и развития здравоохранения в Министерстве здравоохранения.

5 июля 2001 года был опубликован Указ о создании Федеральной комиссии по защите от санитарных рисков COFEPRIS, в которой была создана организация и функционирование децентрализованного административного органа Секретариата здравоохранения с технической, административной и оперативной автономией, ответственными за осуществление полномочий в вопросах регулирования, контроля и продвижения здоровья в соответствии с положениями «Общего закона о здравоохранении».

В соответствии с «Общим законом о здравоохранении» Министерство здравоохранения осуществляет полномочия по регулированию, контролю и укреплению здоровья через COFEPRIS за медицинскими учреждениями; предупреждение и контроль вредного воздействия факторов окружающей среды на здоровье человека; санитарный контроль продуктов и услуг, их ввоз, вывоз. Санитарный контроль за процессами производства на предприятиях вырабатывающих пищевую продукцию.

COFEPRIS отвечает за регулирование и продвижение производства, маркетинга, импорта, экспорта по следующим направлениям: медикаменты и технологии здравоохранения (медицинские приборы и оборудование, кровь, продукты крови, трансплантации органов и услуги для здоровья), опасные токсичные вещества (пестициды, удобрения, химические прекурсоры и основные химикаты), продукты и услуги (продукты питания, напитки, табачные изделия, парфюмерия), здоровье на производстве (профессиональное обучение), базовая санитария (вода, рынки, отходы и чрезвычайные ситуации в области здравоохранения) и риски, связанные с факторами окружающей среды (вода, воздух и почва).

СТРУКТУРА COFEPRIS



1. Комиссия по укреплению здоровья (CFS).

Пропагандирует и применяет меры для защиты здоровья населения и постоянного улучшения санитарных условий процессов, продуктов, услуг или видов деятельности, которые могут вызывать риск. Проводят посредством схем координаций и связей с общественностью в частном и социальном секторах, распространение, информирование о рисках и обучение.

2. Комиссия по аналитическому контролю (лаборатория) (ССАуАС).

Устанавливает руководящие принципы, критерии и процедуры, применимые к аналитическому контролю. Предоставляет услуги аналитического тестирования продуктов и услуг, подлежащих санитарному регулированию, и распространяет через Национальную сеть государственных лабораторий общественного здравоохранения и уполномоченных третьих лиц.

3. Комиссия по санкционированию (CAS).

Выпускает официальные документы для импорта и экспорта предметов для здоровья и питания. Также выдает разрешения на рекламу, лицензии на учреждения, регистрацию продуктов и сертификаты для лекарственных средств, биологических продуктов для человека, медицинские устройства, биотехнологию, медицинские услуги, продукты питания, табачные изделия, пестициды, питательные вещества для растений и химические прекурсоры.

4. Комиссия по санитарной эксплуатации (COS).

Проверяет соответствие политикам, правилам и процедурам функционирование учреждений, продуктов и услуг, подлежащих регулированию здравоохранения, посредством посещений, медицинских осмотров, проверок и мониторинга, где выдается соответствующее заключение.

5. Комиссия по доказуемости и управлению рисками (Cemag).

Выявление и оценка рисков для здоровья. Отвечает за рассмотрение элементов, которые демонстрируют существование риска, анализируют их и проверяют вредные последствия для определения приоритета, его стоимости и степени риска. Предлагают альтернативы для управления рисками и рассматривают превентивные и нормативные нерегулируемые меры контроля.

6. Общая координация федеральной системы здравоохранения (CGSFS).

Отвечает за координацию защиты от рисков для здоровья из третьих стран. Интегрирует и систематизирует цели, стратегии, приоритеты и показатели федеральной системы здравоохранения.

7. Общая юридическая консультативная координация (CGJC).

Служит, направляет, координирует и контролирует юридические вопросы COFEPRIS. Подготавливает и рассматривает проекты законов, положений, указов, соглашений, приказов и в целом всех административных положений, относящихся к компетенции Комиссии. Координирует утверждает и публикует официальные мексиканские стандарты в областях компетенции COFEPRIS.

8. Интегральный центр услуг (CHG).

Представляет собой целостную систему услуг для общественности. Он предлагает персонализированные телефонные услуги, прием документов, выдачу разрешений.

COFEPRIS контролирует работу 4730 рыбных предприятий и 184 предприятий по производству моллюсков в 15 штатах Мексики.

7.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска.

Пункты пропуска не посещались.

Разрешения на ввоз не выдаются, требуется выполнение Зоосанитарных требований из официального списка.

Требования к карантину: продукты и субпродукты животного происхождения не могут быть помещены в карантин, их въезд в страну разрешен один раз в точке въезда в соответствии с со Списком зоосанитарных требований путем пересмотра документа и физического осмотра товара. Карантин устанавливается только в отношении живых

животных в качестве одного из зоосанитарных требований, надлежащих к обязательному исполнению, за исключением тех особей, которые предназначены для немедленного забоя. Однако Министерство оставляет за собой возможность установить карантин в случае, если вышеуказанные продукты происходят из страны, где существует чрезвычайная санитарная ситуация.

В начале проверки заявки на процедуру импорта необходимо удостовериться в том, что товар, в соответствии с таможенной позицией, зарегистрирован в «Соглашении, устанавливающем классификацию и кодификацию товаров, импорт которых подчиняется распоряжению со стороны Министерства сельского хозяйства, животноводства, сельского развития, рыболовства и продовольствия через Национальную службу охраны здоровья, санитарной безопасности и качества сельскохозяйственных продуктов», опубликованном в Официальном бюллетене Федерации 3 сентября 2012 года и его последующих модификациях.

Проверить требования, которые содержатся в Консультативном модуле зоосанитарных требований для импортных операций:
<http://sistemas.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

Проверить полное выполнение требований для импортных операций на соответствующих этапах процедуры согласно установленному в Генеральном руководстве по сертификации товаров, регулируемых SAGARPA и импортируемых для коммерческих целей.

7.4. Осуществление сертификации подконтрольных ветеринарному надзору товаров.

Сертификация водных гидробионтов в Мексике осуществляется государственным органом COFEPRIS.

COFEPRIS работает и осуществляет сертификацию продукции животного происхождения в интегрированной электронной системе. При экспорте из Мексики продукции животного происхождения работа в электронной системе сертификации является обязательным условием.

Исключая возможность фальсификации, каждый сертификат имеет уникальный идентификационный номер.

Сертификаты на бумажном носителе содержат официальный идентификатор компетентного органа, который их выдает. На каждой странице многостраничного сертификата проставлен уникальный номер сертификата и номер, указывающий номер страницы от общего количества страниц.

Процедура электронной сертификации имеет аналогичный уровень защиты.

Сертификация для экспорта водных гидробионтов происходит по двум схемам.

1. Для рыбы и ракообразных.

- подача заявления производителем желающим экспортировать свою продукцию в центральный или региональный офис COFEPRIS;

- комиссионный визит представителей COFEPRIS федерального и регионального уровня;

- проведение оценки всех этапов производственного процесса (проверяется: оборудование и посуда, хранение, контроль технологических операций, контроль сырья, контроль воды в контакте с пищевыми продуктами, техническое обслуживание, мойка и дезинфекция, борьба с вредителями, контроль упаковки, утилизация отходов, здоровье и гигиена персонала, транспорт, обучение, ведение документации и записей, удаление продукта);

- оценка системы НАССР;

- отбор проб планируемой для экспорта продукции (в количестве 3-х экземпляров). Исследование проб проводится как в государственных, так и в частных лабораториях Мексики за счёт владельца продукции. Исследования проводятся на физико-химические и микробиологические показатели;

- в случае получения положительных результатов, выдаётся заключение о возможности экспорта продукции и предприятие включается в электронную базу аттестованных для экспорта предприятий размещённую на официальном сайте COFEPRIS /www.cofepris.gob.mx/

При выдаче экспортного сертификата на экспортируемую продукцию в обязательном порядке проверяется наличие сертификации предприятия - поставщика сырья (аквафермы) государственным органом CENASICA.

Сертификат выдаётся на 2 года и служит гарантией безопасности перерабатываемого сырья в эпизоотическом плане и проведения исследований сырья на тяжёлые металлы, пестициды, нитрофураны, микотоксины, красители, антибиотики и макролиды. Отсутствие гормонов и стимуляторов роста подтверждается гарантийным письмом производителя сырья.

Сертификаты выдаются в электронном виде только в 6 штатах Мексики региональными сотрудниками COFEPRIS, подписываются только руководителями региональных филиалов COFEPRIS, и только с одобрения центрального аппарата COFEPRIS. Экспортные сертификаты изготовлены и оформляются согласно требований стран-импортеров. Оформленные на предприятиях экспортные ветеринарные сертификаты и наложенные специалистами COFEPRIS пломбы на транспортные средства являются основанием для перемещения продукции по территории Мексики и ее вывоза за пределы границ государства.

При перемещении внутри Мексики используются внутренние ветеринарные сертификаты на водные гидробионты.

2. Для моллюсков:

Ежегодно в соответствии с Мексиканской программой по защите санитарного состояния двустворчатых моллюсков (PMSMB), которая является межинституциональным координационным механизмом для контроля санитарного качества двустворчатых моллюсков в целях охраны общественного здоровья и поддержки экспорта Министерство здравоохранения посредством COFEPRIS и федеративных субъектов осуществляется санитарная классификация зон вылова и зон выращивания устриц.

Классификация осуществляется на основании проведенного должностными лицами региональных сотрудников COFEPRIS мониторинга морской воды на наличие биотоксинов (сакситоксин, нейротоксин и др.), исследуется также фитопланктон. По итогам мониторинга происходит классификация, выделяют 5 видов зон:

- подтвержденные зоны (безопасные зоны для вылова и добычи устриц),
- условно подтвержденные (зоны низкого риска),
- условно ограниченные;
- ограниченные — устрицы добытые в указанных зонах не могут употребляться в необработанном виде (только после термической обработки);
- запрещенные к использованию.

От классификации зоны зависит периодичность проводимого в них мониторинга, так для подтвержденных и условно подтвержденных зон — 4 раза в год, для остальных — 8-10 раз. В зависимости от результатов меняется классификация.

Проводятся данные мероприятия для установления мер по защите здоровья населения, таких как введение периодов запрета вылова.

Далее проводятся исследования морской воды на E.coli и моллюсков на биотоксины (паралитический, амнестический и диарейный яды моллюсков), E.coli, сальмонелла, паразитический вибрион, пестициды перед выловом или добычей и на тяжелые металлы (2 раза в год).

Дальнейшая сертификация проводится аналогично сертификации для рыбы и ракообразных.

В рамках инспекции было установлено, что COFEPRIS осуществляет проверки подтверждающие соответствие предприятия на право экспорта ежегодно как минимум 1-2 раза в год. В рамках данных проверок проводится оценка любого из процессов, применяемых в отношении продукции, предназначенной на экспорт, а также надлежащих гигиенических и санитарных практик, выполнения плана HACCP. В случае установления несоответствий, выдача сертификатов может быть приостановлена.

По информации компетентного органа в 2016 году проведено сертифицирование 807 рыбоперерабатывающих предприятий, за истекший период 2017 года - 510.

В рамках инспекционных проверок на право экспорта специалистами COFEPRIS отбираются пробы от продукции планируемой на экспорт, результаты которых в дальнейшем в течение года являются основанием для выдачи сертификата. При отгрузке груза на экспорт на предприятии в обязательном порядке присутствует региональный сотрудник COFEPRIS. Проводит физический и документарный осмотр груза, визуально оценивает чистоту и температурный режим транспортного средства.

8. Инспекция предприятий

В ходе инспекции было посещено 4 предприятия по производству рыбной продукции (рыба, моллюски, ракообразные):

- № 1 (рыба свежая и охлажденная; рыба мороженная; филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее, охлажденное или мороженое; ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые; моллюски, в раковине или без раковины, прочие водные беспозвоночные живые, свежие, охлажденные, мороженые).

- № 2 (рыба мороженная; ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые; моллюски, в раковине или без раковины, прочие водные беспозвоночные живые, свежие, охлажденные, мороженые (кальмар);

- № 3 (готовая или консервированная рыба (тунец)).

- № 4 (ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые (креветка в т.ч. аквакультура).

Также проверены две фермы по выращиванию водных гидробионтов.

9. Перечень нарушений ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора рыбоперерабатывающих предприятий Мексики

№ 1

(рыба свежая и охлажденная; рыба мороженная; филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее, охлажденное или мороженое; ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые (лобстеры); моллюски, в раковине или без раковины, прочие водные беспозвоночные живые, свежие, охлажденные, мороженые).

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и РФ на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствует 299 Решение КТС от 28.05.2010 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», Решение КТС № 317 от 18.06.2010 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок» (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Специалисты предприятия и государственной службы Мексики, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, не имеют достаточных знаний, не представлено документального подтверждения о проведении обучения специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и РФ (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

3. Проверка предприятия со стороны государственной ветеринарной службы Мексики на соответствие требованиям ЕАЭС и РФ не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных года ст. 5.1.1);

4. При отгрузке продукции на экспорт государственным региональным инспектором COFEPRIS не проводится температурный контроль выпускаемой предприятием продукции на экспорт. Оценка безопасности экспортируемой партии осуществляется на основании документов (листка контроля температур) представляемых предприятием. Информация о

проведении дезинфекции автотранспорта перед погрузкой продукции на экспорт не представлена. Региональный инспектор осуществляет только визуальную оценку чистоты контейнера/автоот транспорта. Пломбирование контейнера проводится только в случае отправки его морским транспортом, в случае отправки груза воздушным транспортом пломбирование не проводится (ТР ЕАЭС 040/2016 п. 65 Глава VII, Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, раздел 5,6 САС/CL 26 – 1997, п. 3.14.2 Решение Комиссии ТС от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС»).

5. Лабораторные исследования продукции предприятия не обеспечивают соответствие требованиям ЕАЭС и РФ:

5.1. В рамках государственной сертификации предприятия проведены испытания продукции (устрицы) на содержание сакситоксина. Представлен протокол испытания с превышением национальной нормы и нормы согласно ТР ЕАЭС 040/2016.

5.2. План производственного лабораторного контроля на 2017 год по показателям безопасности (*Salmonella* spp, *V. parahaemolyticus*, *E. coli*, *Vibrio* *coler*, кадмий, свинец, ртуть мышьяк) составлен без учета требований по каждому виду продукции, периодичность испытаний не соответствует требованиям ЕАЭС и РФ. Отсутствуют исследования на паразитарную чистоту (ТР ЕАЭС 040/2016 ст.13, приложение 1- таблица №1, приложение 2, приложение 3, приложение 4).

5.3. Нормы Мексики по показателям безопасности рыбной продукции не соответствуют предельно допустимым уровням согласно требованиям ЕАЭС и РФ:

- микробиологические показатели для живых ракообразных: *Coliformes fecales* (норма Мексики <400 mkg /g., норма по ТР ЕАЭС 040/2016- не допускаются в массе 0,01 г)

- микробиологические показатели для варено-мороженных ракообразных: *E. coli* (норма Мексики – <400 mkg /100g., норма ТР ЕАЭС – не допускается в 1 г); *S. aureus* (норма Мексики -1000 КОЕ/г, норма ТР ЕАЭС - не допускается в 0,1 г. Представлен протокол испытаний с результатом по *S. aureus* <100 КОЕ/г, положительный результат).

- микробиологические показатели для живых моллюсков: *E. coli* (норма Мексики <400 mkg /100g, норма по ТР ЕАЭС 040 /2016 – не допускается в 1 г.), *V. Parahaemolyticus* (норма Мексики – 104 NPM/g; норма по ТР ЕАЭС 040/2016 - не более 100 КОЕ/г); *Coliformes fecales* (норма Мексики < 400 mkg /g, норма по ТР ЕАЭС 040/2016 - не допускаются в 0,01г).

- тяжелые металлы для варено-мороженных ракообразных: ртуть (предел содержания по ТР ЕАЭС 0,2 мг/кг, норматив Мексики – 1 мг/кг), мышьяк (предел содержания по ТР ЕАЭС 0,2 мг/кг, норматив Мексики – 80 мг/кг).

5.4. Не проводятся исследования продукции по следующим показателям:

- моллюски – КМАФАнМ, *Listeria monocytogenes*, Сульфитредуцирующие клостридии, *S. Aureus*, бактерии рода *Enterococcus*, тяжелые металлы.

- ракообразные - КМАФАнМ, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, Сульфитредуцирующие клостридии, бактерии рода *Enterococcus*, тяжелые металлы (ТР ЕАЭС 040/2016 ст.13).

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

6.1. В производственном цехе в отделении производства варено-мороженных ракообразных находятся ножи с нарушенной целостностью. На предприятии отсутствует металлодетектор (CAC/RCP 52-2003, Rev.2-2005 п.3.2.2, Приложение к CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003) п.5.1, п.5.2.5)

6.2. При производстве варено-мороженных лобстеров используется консервант - окислитель SODIUM METABISULPHITE - E 223. Информация о содержании пищевой добавки в составе готовой продукции отсутствует на маркировке предприятия (ТР ЕАЭС 022/2011 ст. 4.4 п.6, Приложение к CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)).

6.3. Предприятием не в полном объеме обеспечивается безопасность используемой воды в производственных процессах. Не проводятся исследования на органолептические показатели (СанПиН 2.1.4. 1074-01., п. 3.5; п. 3.3, Директива 98/83 ЕС 559-96, CAC/RCP 1-1969, 3 изд. (1997), испр. (1999), ст. 5.5, 5.5.1, 5.5.3, 5.6, СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.8.1, ТР ЕАЭС 021/2011 п.2 ст.12). Не представлена информация по обеззараживанию используемой морской воды, а также по перечню микробиологических показателей (кроме С. Totals) - согласно требованию СанПиН 2.3.4.050-96. Периодичность проверки воды с соответствии с СанПиН 2.1.4. 1074-01 в части микробиологических исследований нарушена – норма 1 р в месяц (факт - 2 р в год), органолептические характеристики не исследуются, содержание органических и неорганических показателей – норма 4 раза в год (факт 2 раза в год). Не определяется количество связанного хлора. Используется качественный экспресс-метод на определение свободного хлора, используемый прибор HI 96711 не калиброван, лишен этикетки, что несет за собой риск не достоверного результата измерений.

6.4. Отходы производства своевременно не удаляются из производственных цехов. Со слов предприятия биологические отходы накапливаются в специальных ёмкостях, расположенных в производственном помещении и вывозятся по договору сторонней организацией в конце смены. Процедура удаления, вывоза и утилизации отходов производства не разработана и документально не представлена (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 3, п.3.1.2, CAC/RCP 1-1969, 3 изд. (1997), испр. (1999), п. 6.4, п.4.3.3, ТР ЕАЭС 021/2011 ст.16).

6.5. Планировка помещения не обеспечивает соблюдение принципа поточности и зонирования. Производственное помещение не имеет деления на чистую и грязную зоны. (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, ГОСТ Р 54762-2011 п.4.3, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 24, CAC/RCP 52 – 2003 п. 3.2, п.3.3.4. СанПиН 2.3.4.050-96)).

6.6. Протоколы контроля качества дезинфекции оборудования, стен производственных помещений, стен морозильной камеры не представлены CAC/RCP 52-2003, REV.2-2005, раздел 3, п.3.4, CAC/RCP 1-1969, 3 изд. (1997), испр. (1999), п.6.5, СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.6, п.3 «Правил

проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора» (утв. Минсельхозом РФ 15.07.2002 №13-5-2/0525), ГОСТ Р 54762-2011 п.11.5, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.2).

6.7. Периодичность оценки качества проведения дезинфекции в рамках производственного контроля стерильности согласно календарю процессов производится 2 раза в год и не соответствует требованиям ЕАЭС и РФ. Представлены результаты исследований только по Coliformes totals, проведенные в неаккредитованной лаборатории Centrode Investigacion Y Degarrollo Costero S.C.

Производственная программа по микробиологическому контролю санитарного состояния поверхностей не имеет четкого разделения на конкретные поверхности, без перечня объектов для контроля. (ТР ЕАЭС 021/2011 п. 3 ст.10, ГОСТ Р 54762-2011 п.11.3)

7. Система прослеживаемости на предприятии работает недостаточно эффективно:

7.1. В камере хранения мороженой продукции установлено наличие более 20 коробов с просроченной продукцией (лобстер в/м): Лот 230916 LR-C1 и Лот 261116 LR-LFC. В соответствии с программой ХАССП предприятия установлены сроки хранения варено-мороженных лобстеров в течение 10 - 12 месяцев при температуре -18°C.

7.2. Размещение этикеток на упаковке с готовой продукцией не исключает вскрытие упаковки без нарушения целостности этикетки.

7.3. В камере на хранении обнаружена продукция (моллюски) в количестве одного паллета с нарушенной целостностью упаковки (ТР ЕАЭС 040/2016 ст.69, САС/РСР 1-1969, 4 изд. (2003) п.5.4

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

- отсутствует план-график работы группы НАССР, отсутствуют протоколы заседания рабочей группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 4.1, п.5.4, п.7.3.2);

- план НАССР не включает оценку рисков и критические контрольные точки для процессов производства продукции из рыбы (ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.4.1, п.7.4);

- отсутствует оценка химического риска входящего сырья по содержанию остаточных веществ (антибиотиков) на этапе приемки аквакультурных моллюсков (устриц) (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4 САС/РСР 52-2003, REV.2-2005 п.6.2),

- не учтен физический риск (металл) при производстве филе мороженого рыбного (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, САС/РСР 1-1969, 4 изд. (2003) п.5.1, 5.2.5, приложение п.6)

- в технологической схеме производства филе мороженого рыбного отсутствует этап мойки рыбы после потрошения, отсутствует анализ рисков

- на этапе мойки после потрошения (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, САС/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) п.5.1, приложение п.6),
- отсутствует анализ и оценка риска по паразитарной чистоте рыбной продукции (охлажденной, мороженой ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, САС/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) п.5.1, приложение п.6),
 - установление критических пределов не основано на нормативной документации или на экспертной оценке. Контрольный лист НАССР по производству филе мороженого рыбного в вакууме на этапе «Замораживание» содержит ККТ с контролируемым параметром по биологическому риску (увеличение органических патогенов) с пределами от -20°C до -30°C и от 8 до 24 часов, что не обеспечивает обеззараживание продукции от гельминтов, опасных для здоровья человека (например, анизакис). Минимально возможные условия обеззараживания не выполняются - 20°C и ниже в течение 7 дней (п. 5.3.5 САС/RCP 52-2003, REV.2-2005, п. 1.1.1 Приложения 1 САС/RCP 52-2003, REV.2-2005), - 20°C и ниже в течение 24 часов (п.19 ТР ЕАЭС 040/2016);
 - мониторинг критических контрольных точек не осуществляется. Контрольный лист НАССР по производству лобстеров варено-мороженных на этапе «Внесение добавок» содержит ККТ с ежемесячно контролируемым параметром по метабисульфиту соды (E223) пищевой продукции по остаточному количеству SO₂. На момент инспекции представлен 1 протокол за 2017 год, что не позволяет исключить потенциально-опасный фактор на данном этапе процесса производства и обеспечить безопасность продукции (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.6.4, ТР ЕАЭС 021/2011 ст.11 ч.3, ч.4).
 - контрольные листы НАССР по производству устриц «сырых» и «сухих» на этапе «приемка» содержат ККТ с контролируемым параметром по В. паразитическому некорректным способом – визуально (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4.4, 7.6.2, 7.6.4);
 - отсутствует разделение на чистую и грязную зоны (САС/RCP 1-1969. Rev.2003 п.4.2.1). Размещение оборудования не позволяет разделить потоки сырья и готовой продукции в пространстве. Рабочей группой НАССР проведено разделение во времени процессов производства двустворчатых моллюсков и филе мороженого рыбного. Однако, в системе НАССР отсутствует оценка риска контаминации и разделение производственных процессов по выработке лобстеров варено-мороженных и филе мороженого рыбного во времени, т.к. пространственное размещение оборудования нарушает поточность и не обеспечивает не пересечение чистых и грязных зон (перемещение вареного полуфабриката лобстеров через отделение чистки, мойки, разделки и филетирования свежей рыбы) ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, ГОСТ Р 54762-2011 п.4.3, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 24, САС/RCP 52 – 2003 п. 3.2, п.3.3.4. СанПиН 2.3.4.050-96)
 - не обозначены места физического мониторинга и контроля ККТ в производственных помещениях (САС/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) приложение п.6)

Кроме того, в плане НАССР не учтены ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и РФ: перечень всех потенциальных опасных факторов, возникновения которых можно с достаточным основанием ожидать

на каждом технологическом этапе производства составлен без учета требований ЕАЭС и РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.3.3, 7.4).

Ферма по выращиванию устриц

Специалисты, работающие на ферме не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

Проверка предприятия со стороны компетентного органа на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1).

Система прослеживаемости не обеспечена в полном объеме, что не позволяет принимать адекватные меры по удалению зараженных (эпизоотия) или небезопасных (пищевка) лотов с устрицами. (САС/РСП 52 – 2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).

1. Отсутствует этап выдержки моллюсков для очищения (предусмотрен ТР ЕАЭС 040/2016), также данный этап отсутствует на заводе, осуществляющим упаковку и маркировку моллюсков. (Решение Комиссии ТС от 18.06.2017 № 317 Глава 29).

2. Не разработана программа очистки, мойки и дезинфекции посадочных сеток, установлен факт складирования загрязненных сеток (в 2010 году на ферме установлен герпесвирус устриц). (САС/РСП 52-2003 п. 3.1.4).

Ферма использует в качестве посадочного материала для дорастивания устриц из сторонней организации (Cooperativa), не сертифицированной уполномоченным органом Мексики, поступающий посадочный материал не сопровождается информацией об эпизоотическом благополучии района выхода (САС/РСП 52-2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).

№ 2

(рыба мороженная (макрель, сардины, анчоус); ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые; моллюски, в раковине или без раковины, прочие водные беспозвоночные живые, свежие, охлажденные, мороженые (кальмар))

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и РФ на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствует 299 Решение КТС от 28.05.2010 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», Решение КТС № 317 от 18.06.2010 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС», ТР ЕАЭС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок» (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Специалисты предприятия и государственной службы Мексики, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного

происхождения, не имеют достаточных знаний, не представлено документального подтверждения о проведении обучения специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и РФ (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

3. Проверка предприятия со стороны государственной ветеринарной службы Мексики на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных года ст. 5.1.1).

4. Контроль продукции, отгружаемой на экспорт, осуществляется уполномоченным сотрудником COFEPRIS в неполном объеме. При отгрузке продукции на экспорт проводится только визуальный осмотр чистоты, температурного режима в автотранспорте и идентификация экспортируемой продукции с товарно-транспортными документами, листками контроля производственного процесса по выпуску продукции самим предприятием и протоколами исследований на серийное производство при проведении сертификации. Физический осмотр и температурный контроль самой продукции не проводится. Документы на дезинфекцию автотранспорта не предоставляются. Сертификат выдается не на конкретную дату отгрузки, а с периодом от 4 до 6 месяцев. (ТР ЕАЭС 040/2016 п. 65 Глава VII, Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, раздел 5,6 САС/CL 26-1997, п. 3.14.2 Решение Комиссии ЕАЭС от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС»).

5. Лабораторные исследования продукции предприятия не обеспечивают соответствие требованиям ЕАЭС и РФ:

5.1. Отсутствуют исследования продукции на паразитарную чистоту (ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 4)

5.2. Нормы Мексики по показателям безопасности рыбной продукции не соответствуют предельным допустимым уровням согласно требованиям ЕАЭС:

- ртуть для кальмаров (норма Мексики - 1 мг/кг; ТР ЕАЭС 040/2016 –0,2 мг/кг)

5.3. В рамках государственного контроля за сертификацией продукции не проводятся исследования:

- кальмар мороженный: *S. aureus*, *V. parahaemolyticus*, КМАФАнМ, *Listeria monocytogenes*;

- рыба мороженная (сардина) КМАФАнМ, *V. Parahaemolyticus*, *Listeria monocytogenes*.

5.4. Не проводятся исследования на органолептические показатели воды - СанПиН 2.1.4. 1074-01., п. 3.5; п. 3.3 не в полной мере отвечает требованиям по бактериологическим. Не в полной мере соответствует требованиям директивы 98/83 ЕС 559-96 в части микробиологических показателей часть А.

4.5. Прибор для определения хлора в водопроводной воде не откалиброван, лишен этикетки, что несет за собой риск не достоверного результата измерений (ГОСТ ИСО 9001-2015 п. 7.1.5.2)

5.5 Периодичность проверки воды с соответствии с СанПиН 2.1.4. 1074-01 в части микробиологических исследований нарушена – норма 1 р в месяц (факт - 2 р в год), органолептические характеристики не исследуются, содержание органических и неорганических показателей – норма 4 раза в год (факт 2 раза в год) , в том числе -не анализируется показатель связанного хлора(только свободный) (табл. 3 СанПиН 2.1.4. 1074-01).

5.6. В помещении производственной лаборатории находились просроченные тест-системы для экспресс-анализа на гистамин (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п.4.6)

5.7. В рамках производственного контроля, согласно представленным протоколам, отсутствуют исследования в сырой рыбе *V. Parahaemolyticus*, *Listeria monocytogenes*, КМАФАнМ. Предприятие в рамках производственного контроля направляет для исследований продукцию в неаккредитованные лаборатории, что может повлиять на качество оказываемых услуг и достоверности результата.

5.8. Производственный контроль стерильности согласно календарю процессов производится 2 раза в год и не на весь перечень микробиологических показателей, что является недостаточным для предотвращения риска контаминаций на предприятии согласно инструкции № 5319-91 от 01.10.1991 табл. 1, периодичность проведения контроля стерильности также не соответствует требованиям вышеуказанной инструкции. Представлены исследования только по *Coliformes totals*.

6. В ходе проверки отмечены недостаточная 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. Все производственные процессы по приёме рыбы, промывке, сортировке, укладке в ящики для заморозки происходят в общем помещении, где одновременно осуществляется хранение тары, используются деревянные поддоны, стоянка грузовых кар, складывается старое оборудование. В этом же помещении осуществляется хранение картонных коробок и упаковочного материала без осуществления контроля температурно-влажностного режима. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, ГОСТ Р 54762-2011 п.4.3, п.10.2, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 24, САС/РСР 52-2003 п. 3.2, п.3.3.4. СанПиН 2.3.4.050-96).

6.2. Не контролируется температурно-влажностный режим в производственной зоне цеха. (САС/РСР 52-2003 п. 4.1, ГОСТ Р 54762-2011 п.6.4)

6.3. Отсутствует выделенное помещение для мойки оборотной тары (ГОСТ Р 54762-2011 п.5.1, п.5.2)

6.4. Принцип не пересечения технологических потоков не соблюдается, возможен доступ в производственное помещение без спецодежды; возможно перемещение персонала из «грязной» зоны в «чистую» (п. 3.3.4.СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции" ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, ГОСТ Р 54762-2011 п.4.3, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 24, САС/РСР 52-2003 п. 3.2, п.3.3.4. СанПиН 2.3.4.050-96).

6.5. Установлено нарушение обращения биологических отходов. На открытой территории предприятия находятся заполненные производственными отходами ящики зелёного и красного цвета, используемые на производственной линии. К ящикам возможен свободный доступ портовых птиц (пеликаны и чайки). Выгрузка готовой замороженной продукции осуществляется через одни ворота с выгрузкой отходов производства (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 3, п.3.1.2, CAC/RCP 1-1969, 3 изд. (1997), испр. (1999), п. 6.4, п.4.3.3).

7. Система прослеживаемости на предприятии работает недостаточно эффективно:

7.1. В холодильной камере шоковой заморозки и в камере хранения обнаружено большое количество обезличенной продукции. Также имеется рыба в вскрытой упаковке, с признаками окисления и высыхания. В камере хранения № 2 на хранении находится кальмар в джутовых мешках Китайского происхождения, загруженный в железные баки (около 20 баков) без присвоения ЛОТА (ТР ЕАЭС 021/2011 п.12 ч.3 ст10, п.7 и п.9 ст.17)

7.2. Хранение и заморозка рыбы осуществляется в крупногабаритной таре (железные баки и пластиковые синие короба, используемые на начальном этапе производства для промывки рыбы) навалом без указания использования (классификация А - для человека и В - для использования в качестве наживки или в корм животным) и совместно с классифицированной продукцией упакованной в потребительскую тару (ТР ЕАЭС 021/2011 п.12 ч.3 ст10, п.7 и п.9 ст.17).

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

- отсутствует план-график работы группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.4.1, п.5.4, п.7.3.2);

- отсутствует анализ и оценка риска по паразитарной чистоте мороженой рыбной продукции (пелагические виды рыб, в т.ч. тунец, макрель, сардины и др.) ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, CAC/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) п.5.1, приложение п.6)

- программа НАССР по производству «Мороженой пелагической рыбы мелкой» и «Мороженой пелагической рыбы крупной» на этапе «Замораживание» установлены параметры процесса: загрузка при температуре продукта не выше +4°C, выдерживание 16 - 24 часа при температуре не выше - 18°C, что не обеспечивает обеззараживание продукции от гельминтов, опасных для здоровья человека (например, анизакис). Минимально возможные условия обеззараживания не выполняются: - 20°C и ниже в течение 7 дней (п. 5.3.5 CAC/RCP 52-2003, REV.2-2005, п.1.1.1 Приложения 1 CAC/RCP 52-2003, REV.2-2005), - 20°C и ниже в течение 24 часов (п. 19 ТР ЕАЭС 040/2016).

- отсутствует анализ и оценка химического риска по параметрам: пестициды, тяжелые металлы, по всем типам производимой продукции (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, CAC/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) п.5.1, приложение п.6);

- в диаграмме процесса производства «Мороженой пелагической рыбы мелкой» отсутствуют этапы «контроля качества» и «экспресс-контроля» (оба названия со слов предприятия). На момент инспекции предприятием фактически осуществляются контроль по следующим показателям: вес, наличие лопанца, температура в теле рыбы, наличие посторонних объектов САС/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) приложение п.4, п.5, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.3.5.1);

- производственная тара не промаркирована, системой НАССР не предусмотрено разделение по цвету, на момент инспекции установлено использование красных пластиковых ящиков на линии сортировки и упаковки, использование красных и зеленых ящиков для хранения мороженой рыбы в холодильных камерах готовой продукции (САС/RCP 52-2003 п. 3.2.2, САС/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) п.4.3.3).

№3

(готовая или консервированная рыба (тунец))

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и РФ на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствует 299 Решение КТС от 28.05.2010 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», Решение КТС № 317 от 18.06.2010 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС», ТР ЕАЭС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок» (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Специалисты предприятия и государственной службы Мексики, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, не имеют достаточных знаний, не представлено документального подтверждения о проведении обучения специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и РФ (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

3. Проверка предприятия со стороны государственной ветеринарной службы Мексики на соответствие требованиям ЕАЭС и РФ не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных года ст. 5.1.1).

4. При досмотре продукции на экспорт государственным региональным инспектором COFEPRIS не проводится температурный контроль выпускаемой предприятием продукции на экспорт. Оценка безопасности экспортируемой партии осуществляется на основании документов (листка контроля температур) представляемых предприятием. Информация о проведении дезинфекции автотранспорта перед погрузкой продукции на экспорт не представлена. Региональный инспектор проверяет только визуально чистоту (ТР ЕАЭС 040/2016 п. 65 Глава VII, Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, раздел 5,6 САС/CL 26-1997, п. 3.14.2 Решение Комиссии ТС от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС»).

5. Лабораторные исследования продукции предприятия не обеспечивают соответствие требованиям ЕАЭС и РФ:

5.1. В рыбе-сырце, используемом для выработки консервов из тунца, не проводится выборочный контроль на содержание в нем загрязнителей химической и биологической природы (п. 3.4.5 СанПиН 2.3.4.050-96, п. 3.3. Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания);

5.2. Не представлены микробиологические исследования по эффективности процесса стерилизации методом инкубационных тестов (п. 3.14.10 СанПиН 2.3.4.050-96);

5.3. Не проводятся исследования консервированной продукции из тунца в рамках производственного контроля и контроля сертификации производства со стороны Соферприс по следующим показателям: хром, плесени, клостридии (раздел 5,6 САС/CL 26-1997, Решение Комиссии ЕАЭС от 28.05.2010 № 299, Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5.4. Не проводятся паразитологические исследования рыбы-сырца (ТР ЕАЭС 040/2016 раздел V, п. 19.)

5.5. Не исследуется на определение показателей стерильности полный перечень поверхностей помещений (в т.ч. оборудования) предприятий, периодичность проведения контроля стерильности не соответствует требованиям Инструкция № 5319-91 от 01.10.1991 табл. 1. (раздел 5,6 САС/CL 26-1997).

5.6. Не проводятся исследования на органолептические показатели воды (СанПиН 2.1.4. 1074-01., п. 3.5) (раздел 5,6 САС/CL 26-1997, СанПин 2.1.4.1074-01 п. 3.4.3; п.3.4.5.1 САС/RCP 52 - 2003);

5.7. Производственная лаборатория:

- прибор для определения хлора в водопроводной воде не откалиброван, лишен этикетки, что несет за собой риск не достоверного результата измерений (ГОСТ ИСО 9001-2015 п. 7.1.5.2)

- весы, используемые при исследовании рыбы для определения нитратов, гистамина, не калиброваны и лишены этикетки. Анализатор нитратов также не калиброван (САС/RCP 52-2003 п. 3.4.3)

- в холодильнике для временного хранения проб не контролируется температура.

- просрочена калибровка на термостат для определения качества конечного продукта (выдержка консерв после стерилизации) (раздел 5,6 САС/CL 26 – 1997, СанПин 3.2.4 -050.96 п. 3.14).

6. В ходе проверки отмечены недостаточная 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 борту судна-поставщика тунца хранение соли (используемой в процессе заморозки рыбы) осуществляется рядом с бочками, содержащими машинное масло (п. 2.2. СанПиН 2.3.4.050-96).

6.2. В морозильных камерах для дозаморозки и хранения рыбы (сырья) полы покрыты незамерзающей грязной субстанцией (стоки с рыбы, замороженной на судне в 18 % солевом растворе). Хранение рыбы осуществляется в

открытых железных баках, что может привести к контаминации сырья. (ТР ЕАЭС 040/2016 Раздел VIII, САС/RCP 1-1969 п.п. 3.2, 3.3; САС/RCP 52-2003 п. 3.2.2).

6.3 Дезинфекция камер для хранения сырья не проводится, результаты не представлены (САС/RCP 1-1969 п. 6.2).

Дезопромывочный пункт (площадка) для автотранспорта и железных баков под выгрузку рыбы с судна отсутствует, мойка и дезинфекция осуществляется на берегу причала (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.2.8, 6.1.1. общие Положения САС/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003).

6.4. Раздевалки для рабочего персонала не оборудованы по типу санитарного пропускника:

- выделена одна гардеробная комната для совместного хранения уличной и санитарной одежды, персоналом сменная одежда одевается поверх домашней,

- персонал свободно перемещается в рабочей одежде по территории предприятия, не снимая спецодежды посещает столовую (САС/RCP 1-1969 п.5.2.4, раздел VII, СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.11.1, п.5.11.4);

6.5. Санитарный пропускник в грязную зону не имеет раздевалки, рабочие попадают в данный пропускник через улицу уже в рабочей одежде. Дезпромывочная ванна занимает краевое положение, что не исключает передвижение персонала, минуя данный дезбарьер. В производственный цех, где одновременно на одной территории осуществляется дефростация, разделка и ошпаривание тунца, возможен вход через ворота для въезда рабочих кар, минуя санпропускник.

Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны (САС/RCP 52-2003 пп. 3.3.4, СанПиН 2.3.4.050-96 пп. 5.11.1).

6.6. Кары, осуществляющие грузовые работы на территории причала, свободно въезжают в производственный цех, где осуществляется дефростация, разделка и ошпаривание тунца (САС/RCP 1-1969 п.5. 1).

Используемый в производственных процессах инвентарь (ножи, муссаты) не закреплен за участками производства, не маркирован. Место хранения ножей и муссат не представлено (САС/RCP 52-2003 п. 3.2.2, СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.7.9).

6.7. В цехе разделки и дефростации тунца отсутствует прибор для регистрации температуры (САС/RCP 1-1969 п. 5.2; ТР ЕАЭС 040/2016 п. 25; СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.5.20).

6.8. После разделки рыбы отмечено недостаточное её промывание (после размещения рыбы на стеллажах для ошпаривания на полу отмечено обильное стекание крови). Возможные опасные факторы: контаминация патогенными микроорганизмами, биотоксины и токсины скумбриевых. Возможные недостатки: наличие остатков внутренних органов, лопанец, посторонние запахи, дефекты разделки (п. 8.1.5.САС/RCP 52-2003, Rev. 2-200).

6.9. В цехе обработки тунца для получения «белого мяса» ни на одной из 13 рабочих линий на момент инспекции не установлен факт ополаскивания/обработки ножей и шпателей для зачистки рыбы. (САС/RCP 1-1969 п. 3.2; САС/RCP 52-2003 п. 3.2.2).

6.10. Не осуществляется мойка банок, предусмотренная разработанной предприятием программой ХАССП. Проверка качества тары и оценка ее санитарного состояния не осуществляется (САС/RCP 1-1969 п. 3.2).

6.11. На предприятии отсутствует отдельное помещение, предназначенное для мойки инвентаря и производственной тары. Мойка осуществляется на производственном участке, в непосредственной близости от конвейерной ленты с сырым продуктом, на расстоянии, не исключающем возможность контаминации продукции (САС/RCP 52 – 2003 п.3.2.2; САС/RCP 1 -1969 п. 6.1.1; ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).

6.12. Контрольно-измерительный прибор (температура) размещённый на стерилизаторе № 14 имеет просроченную дату калибровки (поверки) (до 22.11.2017) (САС/RCP 52-2003 п. 3.4.3)

6.13. Результаты проведения качества дезинфекции холодильных камер не представлены (САС/RCP 52-2003, REV.2-2005, раздел 3, п.3.4, САС/RCP 1-1969, 4 изд. п.6.5, СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.6, п.3 «Правил проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора» (утв. Минсельхозом РФ 15.07.2002 №13-5-2/0525), ГОСТ Р 54762-2011 п.11.5, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.2).

6.14. Хранение пауч-пакетов с консервированным тунцом осуществляется без контроля температурного режима (при условии хранения указанной на упаковке «хранить в сухом прохладном месте») (САС/RCP 52-2003 п. 3.2.2, СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.14.16).

7. Система прослеживаемости на предприятии работает недостаточно эффективно:

7.1. На этапе дефростации продукции происходит разрыв по идентификации (короба, в которых происходит дефростация тунца, не имеют идентификационных знаков) (САС/RCP 52-2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п. 4; ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 7.9, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений (ГОСТ Р ИСО 22000-2007):

- Не разработаны процедуры проверки правильности функционирования системы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 5.8.1, п.7.8, 8.4);
- Место контроля и мониторинга критических точек по каждой ККТ в технологическом процессе не обозначено (САС/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) приложение п.6);
- Отсутствует план-график работы группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.4.1, п.5.4, п.7.3.2);
- Производство «консервированного тунца в масле» и «консервированного тунца в воде» осуществляется из одного мороженого сырья (тунцовые рыбы) и имеют общую критическую контрольную точку РСС 1 на приемке сырья. Программой НАССР по производству «консервированного тунца в масле» в ССР1 установлены пределы контролируемого параметра – гистамина только в случае приемки цельной мороженой рыбы.

Фактически установить адекватные меры контроля и мониторинга критической контрольной точки невозможно, ввиду неопределенности использования принятого сырья по конкретному продукту.

Также, не исключено использование сырья, не подвергнутого лабораторным исследованиям на содержание гистамина (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 7.4.4, п.7.6.4, ТР ЕАЭС 021/2011 ч.1 ст.13);

- В план-схему предприятия не включены обозначения потоков сырья и персонала по всем используемым холодильным камерам и производственным помещениям (в т.ч. процесс обработки субпродуктов), что не позволяет адекватно провести разделение на чистые и грязные зоны (ТР ЕАЭС 021/2011 п.1 ч.1 ст.14, ч.1 ст.20).

9. Также при проведении инспекции на складе хранения готовой продукции установлено наличие консервов из копченого тунца. О данном виде производства комиссии не заявлено и к осмотру не представлено. Оценить соответствие указанной продукции требованиям ЕАЭС по показателям качества и безопасности не представилось возможным.

№4

(ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые (креветка в т.ч. аквакультура))

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и РФ на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствует 299 Решение КТС от 28.05.2010 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», Решение КТС № 317 от 18.06.2010 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС», ТР ЕАЭС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок» (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Специалисты предприятия и государственной службы Мексики, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, не имеют достаточных знаний, не представлено документального подтверждения о проведении обучения специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

3. Проверка предприятия со стороны государственной ветеринарной службы Мексики на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1).

4. При досмотре продукции на экспорт государственным региональным инспектором COFEPRIS не проводится температурный контроль выпускаемой предприятием продукции на экспорт. Оценка безопасности экспортируемой партии осуществляется на основании документов (листка контроля температур) представляемых предприятием. Информация о проведении дезинфекции автотранспорта перед погрузкой продукции на экспорт не представлена. Региональный инспектор проверяет только визуально чистоту. (ТР ЕАЭС 040/2016 п. 65 Глава VII, Ветеринарно-

санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, раздел 5,6 САС/CL 26-1997, п. 3.14.2 Решение Комиссии ТС от 18.06.2010 № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в ЕАЭС).

5. Лабораторные исследования продукции предприятия не обеспечивают соответствие требованиям ЕАЭС (CODEX STAN 193-1995 п. 1.3.2):

5.1. Не проводятся исследования в рамках производственного контроля и контроля сертификации производства со стороны COFEPRIS на показатели в продукции ракообразных (креветка): КМАФАнМ, *S. aureus*, *V. Parahaemolyticus* (раздел 5,6 САС/CL 26-1997, Решение КТС от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в ТС» Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5.2. В рамках производственного контроля не ведутся исследования на содержания тяжелых металлов в креветках, не ведутся паразитологические исследования (ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 4., раздел 14 САС/RCP 52-2003, REV. 2- 2005, п. 11 раздела 5 САС/GL 26 – 1997, Решение Комиссии ТС от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в ТС).

5.3. Представлен не полный перечень поверхностей помещений предприятий на определение показателей стерильности и неполный перечень показателей стерильности (Инструкция № 5319-91 от 01.10.1991г табл. 1), периодичность проведения контроля стерильности также не соответствует требованиям. (раздел 5,6 САС/CL 26 – 1997)

5.4. Контроль стерильности воздуха не учитывает показатели группы кишечной палочки и плесневые грибы (Инструкция № 5319-91 от 01.10.1991 табл 1), периодичность проведения контроля стерильности также не соответствует требованиям (раздел 5,6 САС/CL 26-1997).

5.5. Не проводятся исследования на органолептические показатели воды - СанПиН 2.1.4. 1074-01, п. 3.5; не представлен полный перечень физико-химических показателей воды, в том числе ведется определение только свободного хлора, без учета связанного (раздел 5,6 САС/CL 26 – 1997, СанПин 2.1.4.1074-01 п. 3.4.3; п.3.4.5.1 САС/RCP 52 - 2003)

5.6. Производственная лаборатория.

- гири для калибровки весов имеют просроченный сертификат о калибровке (САС/RCP 52-2003 п. 3.4.3).

- в холодильнике для хранения реагентов и тест систем для определения сульфита - для контроля температур используется не калиброванный термометр (САС/RCP 52-2003 п. 3.4.3, ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2006 п.4.6.2, п.5.5.2, п.5.5.8);

- на использованных реактивах нет этикеток с информацией о вскрытии и сроке хранения ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2006 п.4.6.2;

- просрочена калибровка на термостат для определения качества конечного продукта; (САС/RCP 52-2003 п. 3.4.3, ГОСТ Р 51000.3-96 п. 5.3, ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2006 п.4.6.2, п.5.5.2, п.5.5.8).

6. В ходе проверки отмечены недостаточная 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. Предприятие фактически осуществляет переупаковку и переработку продукции для торговых марок других предприятий. (САС/RCP 52-2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п. 4; ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).
- 6.2. Хранение добавки Е 223 осуществляется в металлическом контейнере без контроля температурно-влажностного режима (требование ТР ЕАЭС 029/2012 - «сухое прохладное место»).
- 6.3. Температурный режим в цехе разделки креветки не контролируется. (САС/RCP 52-2003 п. 4.1, СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.5.20).
- 6.4. Лампы над линией сортировки креветки без защитных плафонов, загрязненные. (САС/RCP 52-2003 п. 3.2.2, САС/RCP 1-1969 п. 4.7.7).
- 6.5. Результаты проведения качества дезинфекции холодильных камер не представлены. (САС/RCP 52-2003, REV.2-2005, раздел 3, п.3.4, САС/RCP 1-1969, 4 изд., п.6.5, СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.6, п.3 «Правил проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора» (утв. Минсельхозом РФ 15.07.2002 №13-5-2/0525), ГОСТ Р 54762-2011 п.11.5, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.2).
- 6.6. На предприятии отсутствует отдельное помещение, предназначенное для мойки инвентаря и производственной тары. Мойка осуществляется на производственном участке, в непосредственной близости от конвейерной ленты с сырым продуктом, на расстоянии, не исключающем возможность контаминации продукции. (САС/RCP 52 – 2003 п.3.2.2; САС/RCP 1 -1969 п. 6.1.1; ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).
- 6.7. Предприятием не в полном объеме обеспечивается безопасность используемой воды в производственных процессах. Не проводятся исследования по бактериологическим и органолептическим показателям, не в полной мере соответствует требованиям директивы 98/83 ЕС 559-96 в части микробиологических показателей часть А. (СанПин 2.3.4.050-96 п. 3.8.1)
- 6.8. В низкотемпературной камере на потолке, стенах и коробках с продукцией отмечено неудовлетворительное состояние – наледь, снеговые шубы. Не соблюдаются отступы от стен. (ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VII).
- 6.9. В процессе разделки креветки используются ножи и скальпели, целостность ножей не контролируется, металлодетектор отсутствует (САС/RCP 52-2003 п.п. 3.3.1, 3.4.3, САС/RCP 1-1969 п. 5.2.5).
- 6.10. В ходе производственного процесса тара для сбора очищенной креветки обмывается в дезрастворе (хлор 50 ppm) без последующего ополаскивания в чистой воде (ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 24; САС/RCP 1 -1969 п. 3.3).
- 6.11. Приготовление хлорсодержащих растворов осуществляется в производственном помещении в непосредственной близости от продукции, что не исключает возникновения химического риска (ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 24; САС/RCP 1 -1969 п. 3.3; САС/RCP 52 – 2003 п. 5.3.3.1).
- 6.12. Принцип не пересечения технологических потоков не соблюдается, возможен доступ в производственное помещение без спецодежды; возможно перемещение персонала из «грязной» зоны в «чистую» (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, ГОСТ Р 54762-2011 п.4.3, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 24, САС/RCP 52-2003 п. 3.2, п.3.3.4. СанПиН 2.3.4.050-96);

6.13. Хранение упаковки (картонные коробки, п/э пакеты) и упаковка продукции осуществляется в производственных помещениях при высокой влажности. (САС/РСР 52 – 2003 п. 3.2.2).

7. Система прослеживаемости на предприятии работает недостаточно эффективно (САС/РСР 52-2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI):

7.1. Поступающее сырье с других перерабатывающих предприятий (мороженая креветка) не идентифицируется по каждому. Партия поступающего сырья сборная. ЛОТ присваивается на стадии переработки по принципу «1 день-1 ЛОТ», что не позволяет обеспечить идентификацию поставщика (САС/РСР 52-2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п. 4; ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 7.9, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).

7.2. В низкотемпературной камере на хранении находилось 2 паллета с обезличенной продукцией. (САС/РСР 52-2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п. 4; ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 7.9, ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений (ГОСТ Р ИСО 22000-2007):

- Отсутствует план-график работы группы НАССР (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 4.1, п.5.4, п.7.3.2);

- Не оценен риск по антибиотикам в программе НАССР производства «чищенной мороженой креветки с фермы». Производство осуществляется из мороженого сырья, как полученного в результате собственного производственного процесса «целой мороженой креветки с фермы», так и стороннего мороженого сырья (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п.7.4, САС/РСР 1-1969, 4 изд. (2003) п.5.1, приложение п.6)

- Производственный процесс «целой мороженой креветки с фермы» имеет критическую контрольную точку ССР 1 на приемке сырья с контролируемым химическим риском (в т.ч. антибиотики), определяемым визуальным способом (наличие сертификата поставщика).

Фактически установить адекватные меры контроля и мониторинга критической контрольной точки невозможно, т.к. сырье поступает с предприятий без документального подтверждения отсутствия антибиотиков в сырье (ГОСТ Р ИСО 22000-2007 п. 7.4.4, п.7.6.4, ТР ТС 021/2011 ч.1 ст.13).

- План-схема предприятия некорректна – отсутствуют фактически имеющиеся проходы, не обозначены потоки сырья и персонала, что не позволяет адекватно провести разделение на чистые и грязные зоны (ТР ЕАЭС 021/2011 п.1 ч.1 ст.14, ч.1 ст.20).

- Производственная тара не промаркирована, системой НАССР не предусмотрено разделение по цвету, на момент инспекции установлено использование красных пластиковых ящиков (для сырья) на полу для сбора отходов и для полуфабриката (сбора чищенных креветок); использование

белых поддонов (для чищенных креветок) для размороженных неочищенных креветок (CAC/RCP 52-2003 п. 3.2.2, CAC/RCP 1-1969, 4 изд. (2003) п.4.3.3).

Ферма по выращиванию креветок

1. Специалисты, работающие на ферме, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и РФ (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Ежегодно выявляется заболевание креветок – вирус белого пятна WSSV. Ограничения на хозяйство не накладывается, вывоз продукции осуществляется в охлажденном виде, что не обеспечивает безопасность продукции в эпизоотическом плане. Применение антибиотиков отрицается. В то же время компетентным органом осуществляется контроль пищевой безопасности по показателям остатков антибиотиков в рамках риск-ориентированности (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 1.1.2, ст. 2.1.1)

3. Осуществлена отгрузка охлажденной продукции 02.12.2017 без проведения исследований на показатели качества и безопасности, без разрешительной документации компетентного органа. Документы не предоставлены. Последние мероприятия по мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря и инструментов проведены 30.11.2017. (CAC/RCP 52 – 2003 п. 3.7; ТР ЕАЭС 021/2011 Глава III, ст. 10; ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI).

4. Хранение кормов, пробиотиков, минеральных удобрений, добавок (жир тунца) осуществляется с нарушением условий хранения (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п. 6.3.1; Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных МЭБ ст. 4.5.4),

5. Не представлены документы, подтверждающие качество и безопасность льда, используемого для охлаждения выловленной креветки. (ТР ЕАЭС 040/2016 Глава VI п. 28, CAC/RCP 1-1969 п.5.5.3)

6. Лаборатория предприятия осуществляет экспресс-анализы на заболевания креветок, в т.ч. на вирусные болезни без подтверждения в аккредитованной лаборатории. Хранение тест-систем осуществляется без контроля температурного режима (при установленном производителем 4°С). (п. 3.10 Решение КТС от 18.06.2010 № 317).

10. Системные нарушения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора на предприятиях по производству рыбопродукции Мексики.

1. На всех проинспектированных предприятиях ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и РФ имеются не в полном объеме. Не представлено документального подтверждения о проведении обучения специалистов предприятий и компетентным органом Мексики (COFEPRIS) требованиям и нормам ЕАЭС и РФ.

2. Обследование предприятий компетентным органом Мексики (COFEPRIS) на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС не проводилось.

3. В рамках государственного контроля при сертификации производства (1 - 2 раза в год) и в рамках производственного лабораторного контроля не проводятся исследования рыбопродукции:

- на паразитарную чистоту, наличие антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов, листерии (кроме предприятия № PIN8211234X6), КМАФАнМ (кроме предприятий № PIN8211234X6 и № АЕМ101122КJ9);

- не в полном объеме проводятся лабораторные исследования на наличие тяжёлых металлов, установленные ТР ЕАЭС 040/2016.

- МДУ установленные в Мексике превышают МДУ ЕАЭС для рыбной продукции по следующим показателям - ртуть, мышьяк, кадмий, Coliformes fecales, E. Coli, S. Aureus.

- анализ производственной питьевой воды на предприятиях не в полной мере соответствует требованиям, установленным СанПиН 2.1.4. 1074-01. Так, не исследуется вода и лед на органолептические показатели, общее микробное число, колифаги, органические и неорганические соединения, связанный хлор (исследуется только свободный). Периодичность проведения данных исследований не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4. 1074-01.

4. Система прослеживаемости на предприятии в полной мере не обеспечена, работает недостаточно прозрачно и эффективно. Действующая на предприятии система прослеживаемости не позволяет установить по лоту готовой продукции место происхождения сырья (кроме АЕМ101122КJ9). Установлены факты присвоения лота партии продукции уже на стадии производства без учета происхождения сырья. Также, на участках технологического процесса (в холодильной камере, цехе разделки, экспедиции) на всех проинспектированных предприятиях выявлена продукция без маркировки.

5. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах НАССР, не могут быть признаны в достаточной мере разработанными, внедренными и поддерживаемой в рабочем состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений.

6. В ходе инспекции установлены системные нарушения при осуществлении государственного контроля качества и безопасности продукции аквакультуры и рыбного промысла, а также ее сертификации. Выявленные недостатки свидетельствует о невозможности испытательных лабораторий Мексики обеспечить достаточность лабораторных исследований на показатели безопасности рыбной продукции в соответствии с требованиями ЕАЭС и ГОСТ ИСО 17025:

6.1. Не в полном объеме представлена информация о проведении исследований гидробионтов аквакультуры на инвазионные, грибковые и паразитарные заболевания.

- в рамках производственного и государственного лабораторного контроля не проводятся исследования на наличие диоксинов, 2,4-D кислоту, ПХБ;

- отмечена недостаточная частота проведения межлабораторных сличительных испытаний в лабораториях, реализующих задачи COFEPRIS.

Так, государственная лаборатория ССАУАС за период 2015-2017 гг. провела по микробиологическим показателям один раунд исследований за 3 года (энтеробактерии, сальмонеллы, золотистый стафилококк, листерии, паразитический вибрион), на тяжелые металлы 1 раунд исследований за 3 года (за исключением кадмия - ежегодно), на токсины моллюсков проведены ежегодные исследования только по домоиковой кислоте;

- не представлены результаты мониторинга проводимые в стране на остатки опасных и вредных веществ как в готовой продукции из водных гидробионтов, так и в сырье (кроме креветка за 2016 год).

В ходе инспекции не представлена информация о проведении сравнительных испытаний по антибиотикам, гистамину как риск-определенным показателям.

6.2. При выявлении инфекционных, вирусных заболеваний гидробионтов ограничения на акваферму компетентным органом не накладываются, лечение не проводится. Продолжается выращивание гидробионтов, и их реализация в охлажденном/живом виде, что не обеспечивает безопасность продукции в эпизоотическом отношении.

Государственная программа эпизоотического мониторинга по болезням водных гидробионтов, выращиваемых в аквакультуре за 2016 - 2017 год компетентным органом инспекции не представлена.

Таким образом, в настоящее время программа мониторинга Мексики по эпизоотическим заболеваниям водных гидробионтов не может быть оценена.

В рамках «Мексиканской программы по защите санитарного состояния двусторчатых моллюсков (PMSMB)» предусмотрены исследования морской воды на наличие фитопланктона, E.coli, а также моллюсков на наличие биотоксинов, E.coli, сальмонеллы, паразитического вибриона, при необходимости исследуются тяжелые металлы, однако не предусмотрены исследования моллюсков на заболевания из списка МЭБ. Результаты реализации программы за 2016 - 2017 гг. в ходе инспекции не представлены.

6.3. В ходе инспекции компетентным органом не представлена информация о мониторинге и проводимых исследованиях рыбной продукции на паразитарную чистоту, в частности ни одного исследования по анизакидам. При этом на официальном сайте национального рыбного института INAPESCA в «Карте национальной аквакультуры» анизакиды являются характерным заболеванием для тунца.

6.4. В 2016 году из проведенных 5443 испытаний аквакультурных креветок по программе остаточных содержаний гормональных препаратов, антибиотиков, антибактериальных препаратов, пестицидов, тяжелых металлов, микотоксинов, органических красителей, получен всего один положительный результат (свинец в креветке). Низкая выявляемость может свидетельствовать о формальном подходе к отбору проб в рамках мониторинга, недостаточной компетентности лаборатории, проводящей исследования, что фактически и было установлено в рамках инспекции (просроченные эталонные образцы, просроченные реактивы, не калиброванные приборы в центральной лаборатории и пр.)

План исследований креветки на 2017 год, а также информация о проведении исследований других видов рыбной продукции в 2016-2017 гг. в ходе инспекции не представлены.

Таким образом, оценить уровень эффективности контроля сырьевой зоны (аквакультуры) предприятий, осуществляющих переработку рыбной продукции со стороны компетентного органа Мексики, не представилось возможным.

7. В ходе проверки отмечены недостаточная 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. Нарушение температурно - влажностных режимов производства и хранения продукции, неудовлетворительное состояние санитарно-бытовых помещений.

7.2. Отсутствие контроля производимой продукции на металлические примеси.

7.3. Планировка помещений не обеспечивает соблюдение принципа поточности и зонирования. Производственные помещения не имеют разделения на чистую и грязную зоны.

7.4. Отсутствуют протоколы контроля качества дезинфекции оборудования, стен производственных помещений, стен морозильных камер. Периодичность оценки качества проведения дезинфекции в рамках производственного контроля по стерильности по каждому объекту контроля не установлена. Производственная программа по микробиологическому контролю санитарного состояния поверхностей не имеет четкого разделения на конкретные поверхности, без перечня объектов для контроля.

11. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете.

Указанные нарушения свидетельствуют о необходимости дальнейшего усиления контроля со стороны компетентных органов Мексики по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Компетентным органам Мексики необходимо обеспечить надлежащий контроль за уровнем знаний законодательства ЕАЭС и Российской Федерации государственных инспекторов, уполномоченных осуществлять проверки предприятий, а также в последующем ветеринарную сертификацию продукции животного происхождения, предназначенную для экспорта в государства – члены ЕАЭС.

3. Компетентным органам Мексики необходимо провести работу по устранению нарушений требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

4. Компетентным органам необходимо внедрить более четкий порядок проведения проверок предприятий Мексики на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации и отражать результаты таких проверок и правовую основу (на выполнение каких нормативных актов осуществлялась проверка) в актах проверок. В указанных актах необходимо также предусмотреть раздел, посвященный оценке наличия и исполнения на предприятиях документации ЕАЭС и Российской Федерации.

5. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, мексиканским предприятиям и Компетентным органам необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований такой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, в аккредитованных лабораториях с использованием аккредитованных методов. Необходимо проводить лабораторные исследования сырья и готовой продукции с учетом их репрезентативной выборки.

6. Компетентному органу необходимо усилить контроль за сертификацией продукции предназначенной для поставок на территорию ЕАЭС.

7. Компетентному органу необходимо повысить эффективность проводимых расследований по случаям выявления вредных и запрещенных веществ в продукции рыбоперерабатывающих предприятий Мексики (в том числе отправленной на экспорт), а также создать национальную систему срочного оповещения с целью проведения более эффективных расследований таких случаев и принятия, незамедлительных мер реагирования.

12. Принятые решения

Вопрос включения в Реестр предприятий третьих стран проинспектированных мексиканских предприятий может быть рассмотрен после предоставления документального подтверждения об устранении выявленных нарушений.