

Предварительный отчет
о проведении Россельхознадзором инспекции предприятий Нидерландов по
производству продукции животного происхождения, в том числе кишечного
сырья, на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям и нормам
Таможенного союза и Российской Федерации.

В период с 4 по 10 ноября 2012 г. делегация Россельхознадзора провела инспекцию предприятий Королевства Нидерланды по производству продукции животного происхождения, в том числе кишечного сырья и готовой мясной продукции, на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям и нормам Таможенного союза.

В ходе инспекции специалисты ознакомились с организацией проведения ветеринарного и лабораторного контроля за безопасностью продукции животного происхождения на предприятиях, поставляющих выпускаемую продукцию на территорию Таможенного союза.

По согласованию с государственной ветеринарной службой Королевства Нидерланды проведена инспекция 5 предприятий, из них:

3 - предприятия по производству и переработке кишечного сырья;

2 - предприятия по переработке мясного сырья и производству готовой продукции.

Все предприятия включены в список аттестованных на право экспорта в страны Таможенного союза. В отношении 1 предприятия введены временные ограничения с 24.09.2012 года.

В ходе инспекции установлены факты, подтверждающие использование предприятиями стран-членов ЕС (в том числе Нидерландов) сырья для производства готовой мясной продукции и кишечных оболочек, полученного на предприятиях, не имеющих права экспорта в Российскую Федерацию, в том числе расположенных в странах, из которых экспорт продукции животного происхождения в Россию запрещен (Китай).

На предприятиях отсутствует контроль за поступающим на производство мясным сырьем, процессами производства, хранения и отгрузки готовой мясной продукции со стороны государственной ветеринарной службы. Установлено, что на все проинспектированные предприятия поступает кишечное сырье, заготовленное на предприятиях по убою свиней Королевства Нидерланды и других стран, которые не имеют право на экспорт продукции животного происхождения в страны-члены Таможенного союза.

Со стороны государственной ветеринарной службы Нидерландов отсутствует должный контроль за выполнением проинспектированными предприятиями ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Не представлено документального подтверждения о проведении проверок госветслужбой Нидерландов предприятий, подлежащих инспекции, на выполнение требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

На предприятиях не обеспечивается функционирование системы безопасности выпускаемой готовой продукции. Не представлено

документального подтверждения проведения в рамках производственного и государственного контроля лабораторных исследований готовой мясной продукции на все показатели, предусмотренные «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Допускаются нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов на готовую мясную продукцию, отгружаемую в Российскую Федерацию. При этом не представлено документальное подтверждение присутствия государственных ветеринарных врачей на предприятиях в дни выдачи ветеринарных сертификатов при отгрузках в страны Таможенного Союза.

В целом отмечено слабое знание специалистами государственной ветеринарной службы NWVA, сертифицирующих продукцию и проводящих проверки предприятий - нормативных документов Таможенного союза.

Полный перечень нарушений прилагается.

По результатам анализа материалов, полученных в ходе совместной инспекции предприятий по производству и хранению продукции животного происхождения Нидерландов приняты следующие меры:

1. В связи с не выполнением ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации с 9 января 2013 года вводятся временные ограничения на ввоз в Российскую Федерацию продукции 4 проинспектированных предприятий:

2. В связи с не выполнением ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации сохранены временные ограничения в отношении поставок в Российскую Федерацию продукции 1 предприятия.

3. Поставки кишечного сырья и готовой мясной продукции предприятий Нидерландов в Российскую Федерацию в сложившейся ситуации могут быть возможны только при условии сопровождения каждой ввозимой партии письменной гарантией и записью в ветсертификате следующего содержания:

- для кишечного сырья:

«Экспортируемое в Российскую Федерацию кишечное сырье заготовлено исключительно на предприятиях стран-членов ЕС, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию, и не прошло обработку (калибровку)».

- для готовой мясной продукции:

«Экспортируемая в Российскую Федерацию готовая мясная продукция произведена из сырья, заготовленного исключительно на

предприятиях стран-членов ЕС, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию».

Указанные гарантии должны быть заверены подписью и печатью официального ветеринарного врача Нидерландов, оформившего ветсертификат.

4. Выявленные нарушения указывают на недостаточный контроль со стороны компетентного ветеринарного органа Нидерландов и свидетельствуют о необоснованности гарантий.

5. В связи с этим ветеринарной службе Нидерландов в течение 2 месяцев с момента публикации предварительного отчета на сайте Россельхознадзора на основании работы, проведенной по устранению нарушений, необходимо представить в Россельхознадзор список только тех предприятий Нидерландов по производству готовой мясной продукции и кишечных оболочек, которые ранее осуществляли экспорт в Российскую Федерацию и выполняют ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации и провести такую работу для остальных предприятий (всех типов), ранее поставлявших продукцию животного происхождения в Российскую Федерацию.

Системные недостатки.

На предприятиях отсутствует контроль за поступающим на производство мясным сырьем, процессами производства, хранения и отгрузки готовой мясной продукции со стороны государственной ветеринарной службы. Установлено, что на все проинспектированные предприятия поступает кишечное сырье, заготовленное на предприятиях по убою свиней Королевства Нидерланды и третьих стран, которые не имеют права на экспорт продукции животного происхождения в страны-члены Таможенного союза.

Со стороны ветеринарного органа Нидерландов отсутствует должный контроль за выполнением проинспектированными предприятиями ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Не представлено документального подтверждения о проведении проверок госветслужбой Нидерландов предприятий, подлежащих инспекции, на выполнение требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

На предприятиях не обеспечивается функционирование системы безопасности выпускаемой готовой продукции. Не представлено документального подтверждения проведения в рамках производственного и государственного контроля лабораторных исследований готовой мясной продукции на все показатели, предусмотренные «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Допускаются нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов на готовую мясную продукцию, отгружаемую в Российскую Федерацию. При этом не представлено документальное подтверждение присутствия государственных ветеринарных врачей на предприятиях в дни выдачи ветеринарных сертификатов при отгрузках в страны Таможенного Союза.

В целом отмечено слабое знание специалистами государственной ветеринарной службы NWVA, сертифицирующих продукцию и проводящих проверки предприятий - нормативных документов Таможенного союза.

Нарушения ветеринарно-санитарных требований Таможенного союза и Российской Федерации, отмеченные на предприятиях по производству кишечного сыра.

1. На inspectруемые предприятия поступает кишечное сырье от предприятий по убою свиней Королевства Нидерланды и других стран, которые не имеют право на экспорт в страны-члены Таможенного союза.

2. При этом на предприятиях не подтверждено наличие адекватной системы прослеживаемости происхождения сыра:

- не на всех этапах производства возможна идентификация кишечного сыра и переработанной кишечной продукции;

- отмечено хранение, переработка, перемаркировка (двойная маркировка) кишечного сыра следующих стран: Китай, Иран, Аргентина, Парагвай, Турция, Швейцария, Румыния, Бельгия, Германия, Великобритания, Испания, Италия, Франция,

- установлено наличие на проинспектированных предприятиях обезличенного кишечного сыра и с нечитаемой маркировкой;

- отсутствует единая система маркировки переработанного кишечного сыра.

3. На некоторых предприятиях партии кишечного сыра, поступающие на предприятия для хранения и переработки, не сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами. Преекспортные сертификаты государственной ветеринарной службой не оформляются. Перемещение продукции из Королевства Нидерланды в другие страны (для проведения калибровки) не контролируется государственной ветеринарной службой.

4. На предприятиях не обеспечивается функционирование системы безопасности используемого сыра. В рамках производственного и государственного контроля не проводились лабораторные исследования кишечного сыра на соответствие требований «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

5. Ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений и камер хранения неудовлетворительное. Не соблюдаются контроль сроков и температурных режимов хранения кишечного сыра.

6. На некоторых предприятиях выявляются нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов на отправленное в Российскую Федерацию кишечное сырье.

7. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятий. Разделение санитарных пропускников для персонала на «грязную» и «чистую» зоны не

соблюдается, допускается совместное хранение санитарной одежды и домашней одежды сотрудников.

8. В производственных цехах и камерах хранения имеются повреждения стен и пола, не позволяющие проводить качественную мойку и дезинфекцию.

Нарушения ветеринарно-санитарных требований Таможенного союза и Российской Федерации, отмеченные на предприятиях по производству готовой мясной продукции

1. В ходе инспекции установлено, что на инспектируемые предприятия поступало мясное сырье с не аттестованных на право экспорта в страны-участницы Таможенного союза, из которого вырабатывалась готовая мясная продукция и отправлялась в РФ.

2. На предприятиях не обеспечивается функционирование системы безопасности выпускаемой готовой продукции. В рамках производственного и государственного контроля не проводились лабораторные исследования готовой мясной продукции на все показатели «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

3. На некоторых предприятиях лабораторные исследования питьевой воды с необходимой периодичностью не проводятся.

4. В складах хранения готовой мясной продукции отмечены нахождение обезличенной готовой продукции, готовой продукции с нечитаемыми сроками годности. Допускается хранение продукции с истекшими сроками годности.

5. Ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений неудовлетворительное. В производственных цехах и камерах хранения наблюдаются участки коррозии металла на оборудовании, стенах, потолке. В производственных цехах имеются многочисленные дефекты стен, полов, не позволяющие проводить качественную мойку и дезинфекции.

6. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия. Разделение санитарных пропускников для персонала на «грязную» и «чистую» зоны не соблюдается, допускается совместное хранение санитарной одежды и домашней одежды сотрудников.

7. В производственных цехах и камерах хранения продукции допускается наличие немаркированных ёмкостей с химическими средствами, чем не исключается возможность попадания химических средств в вырабатываемую продукцию.

8. На некоторых предприятиях имеется свободный доступ в помещение, где хранится нитрит натрия (0,9 %) и готовится раствор нитритной соли.

9. В производственных цехах отмечается несоблюдение температурных режимов при работе с мясным сырьем, отсутствие возможности поддержания необходимой температуры, чем не обеспечиваются условия сохранения качества и безопасности мясного сырья.

10. В производственных цехах некоторых предприятий отмечается наличие посторонних предметов, что в свою очередь не исключает возможность попадания их в вырабатываемую готовую мясную продукцию.

11. В производственные и складские помещения предприятий не исключен доступ насекомых и грызунов в связи с наличием незащищенных сквозных отверстий в стенах и полу.

Нарушения, выявленные на проинспектированных предприятиях

Предприятие

(переработка свиного кишечного сырья, хранение)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, при этом обучение государственных ветеринарных врачей NVWA, сертифицирующих продукцию, не проводится.
2. При анализе наличия на предприятии нормативных документов Таможенного союза, и Российской Федерации, установлено, что «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением комиссии ТС от 28 мая 2010 года № 299; Решение Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 на предприятие имеются только на русском языке.
3. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой NVWA акты обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза составлены формально. В последнем акте обследования не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, несмотря на то, что в ходе инспекции Россельхознадзора такие нарушения были выявлены.
4. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований кишечного сырья, экспортируемого на территорию Таможенного союза, в рамках производственного контроля, на показатели безопасности (КМАФАнМ, колиформы, сальмонелла, листерия), токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа, бацитрацин), радионуклиды (цезий-137), предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.
5. Не подтверждено наличие адекватной системы прослеживаемости происхождения кишечного сырья и готовых оболочек:
 - на предприятие поступало переработанное (калиброванное) в Китае кишечное сырье с предприятий по убою свиней стран ЕС,
 - предприятие не располагает информацией о поставщиках кишечного сырья, в связи с чем, невозможно подтвердить аттестацию поставщиков на право экспорта в страны-участницы Таможенного союза,
 - таким образом не представляется возможным провести оценку прослеживаемости от сырья до готовой продукции и не исключает возможности осуществления экспорта в государства-члены

Таможенного союза сырья выработанного с предприятий, не имеющих права экспорта на территорию Таможенного союза.

- при выборочной проверке номеров идентификации бочек с кишечным сыром посредством электронной системы идентификации разработанной предприятием не удалось в полном объеме проследить движение и идентифицировать хранящиеся на складе бочки с кишечным сыром.

6. Не представлено подтверждение присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии в день выдачи сертификата, на отправляемую продукцию.

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

- отмечены недостатки при идентификации кишечных оболочек (этикетки не прикреплены к бочкам, возможна потеря этикеток; обнаружена продукция с нечитаемой маркировкой; отмечаются многочисленные повреждения маркировки; выявлена готовая продукция, имеющая двойную маркировку);
- стены, полы имеют косметические дефекты (выбоины, сколы штукатурки, отслоение краски, наличие ржавчины в соединительных швах), потолок имеет сложные элементы конструкции (вентиляция) и углубления, что затрудняет мойку и проведение дезинфекции. В камерах хранения кишечного сырья отмечена высокая влажность и наличие посторонних специфических запахов;
- отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно в раздевалках установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой;
- на предприятии установлено хранение продукции без поддонов;
- при хранении кишечных оболочек не соблюдаются отступы от стен и проходы между штабелями в связи с этим не имеется возможности входа в камеру и полного осмотра сырья.

Предприятие

(переработка свиного кишечного сырья, хранение)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, при этом обучение государственных ветеринарных врачей NVWA, сертифицирующих продукцию, не проводится. При анализе нормативных документов Таможенного союза, имеющихся на предприятии, установлено, что часть документов имеется на предприятии только на русском языке.

2. При анализе актов проверок государственной ветеринарной службой Нидерландов предприятия на соответствие требованиям ЕС установлено, что

в актах не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям. Не представлено документального подтверждения проведения госветслужбой Нидерландов проверки предприятия на соответствие требованиям Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Не представлено документального подтверждения проведения в полном объеме лабораторных исследований кишечного сырья, экспортированного в Россию, на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации (токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа, бацитрацин), радионуклиды (цезий-137).

4. Не подтверждено наличие адекватной системы прослеживаемости происхождения кишечного сырья и готовых оболочек:

- на предприятие до введения временных ограничений Россельхознадзором с 24.09.2012 года (указание № ФС-АС-7/12498 от 24.09.2012 г.) поступало откалиброванное в Китае кишечное сырье с предприятий по убою свиней Нидерландов и Великобритании, не аттестованных на право экспорта в страны-участницы Таможенного союза. В последствии указанное сырье было экспортировано на территорию Таможенного союза.
- при выборочной проверке ветеринарных сертификатов на кишечное сырьё, отправленное в Белоруссию, согласно сертификата от 08.06.2012 года № NL 81-68981 предприятие не смогло представить цепочку прослеживаемости от отправленной партии кишечного сырья до поставщиков-предприятий по убою скота.

5. Допускаются нарушения в оформлении ветеринарных сертификатов. При анализе копий ветеринарных сертификатов на кишечное сырье, отправленное в Российскую Федерацию установлено, что в графу «условия хранения и перевозки» вносится недостоверная информация. Не представлено документальное подтверждение присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии в день выдачи сертификата.

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

- отмечены недостатки при идентификации кишечных оболочек (сырье без маркировки в камере хранения сырья; многочисленные повреждения маркировки в складе хранения; наличие двойной маркировки);
- полы в производственных помещениях и камерах хранения имеют косметические дефекты (выбоины), что затрудняет мойку и проведение дезинфекции;
- исследования питьевой воды с необходимой периодичностью не проводятся;
- отмечается хранение продукции без поддонов;
- отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно в

- раздевалках установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой;
- не проводится периодический микробиологический контроль холодильных камер для своевременного выявления зараженности плесневыми грибами.

Предприятие

(переработка свиного кишечного сырья, хранение)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, при этом обучение государственных ветеринарных врачей NVWA, сертифицирующих продукцию, не проводится.
2. При анализе актов проверок предприятия установлено, что представленные ветслужбой NVWA акты проверок предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного Союза и требований ЕС составлены формально – не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям, в том числе выявленные в ходе инспекции Россельхознадзора.
3. Не представлено документального подтверждения проведения в полном объеме лабораторных исследований кишечного сырья, экспортированного в Россию, на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации (токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики (левомицитин, тетрациклиновая группа, бацитрацин), радионуклиды (цезий-137).
4. Не подтверждено наличие адекватной системы прослеживаемости происхождения кишечного сырья и готовых оболочек:
 - в ходе инспекции установлено, что на инспектируемое предприятие поступало откалиброванное в Китае кишечное сырье с предприятий по убою свиней: Испании, Великобритании, Нидерландов, Швейцарии, Германии, не аттестованных на право экспорта в страны-участницы Таможенного союза, далее отправляемое в РФ и Казахстан.
 - при выборочной проверке номеров идентификации бочек с кишечным сырьем посредством электронной системы идентификации, разработанной предприятием не удалось в полном объеме проследить движение и идентифицировать хранящиеся на складе бочки с кишечным сырьем.
5. Не представлено документальное подтверждение присутствия государственного ветеринарного врача на предприятии в день выдачи сертификата.
6. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- отмечены недостатки при идентификации кишечных оболочек (этикетки не прикреплены к бочкам, возможна потеря этикеток; обезличенные сырье и готовая продукция в камере хранения; многочисленные повреждения маркировки в складе хранения; продукция, имеющая двойную маркировку);
- полы в производственных цехах имеют косметические дефекты (трещины), что затрудняет мойку и проведение дезинфекции;
- отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно в раздевалках установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой;
- при входе в производственные цеха не обеспечивается возможность проведения дезинфекции обуви;
- исследования питьевой воды с необходимой периодичностью не проводятся;
- не проводится периодический микробиологический контроль холодильных камер для своевременного выявления зараженности плесневыми грибами;
- на предприятии установлено хранение продукции без поддонов;
- склад хранения дезинфицирующих средств не обеспечен вентиляцией;
- в складе хранения отмечено хранение кишечной продукции в бочках с открытыми крышками, вследствие чего происходит усушка посолочного раствора.

Предприятие

(производство готовой мясной продукции)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, при этом обучение государственных ветеринарных врачей NVWA, сертифицирующих продукцию, не проводится.
2. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на предмет выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.
3. Не представлено документального подтверждения проведения в полном объеме лабораторных исследований готовой продукции, экспортируемой в Россию, на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.
4. Отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - в складе хранения готовой продукции выявлено наличие паштета без маркировки (обезличенная продукция),

- в зоне, определенной для хранения продукции, предназначенной для Российской Федерации, отмечено наличие готовой продукции (паштет свиной) с нечитаемыми сроками годности;
- в складе готовой продукции обнаружена готовая мясная продукция различных производителей (США, Франция, Ирландия, Польша и др. стран), продукция с истекшим сроком годности (Нидерланды, – срок годности до 08.11.2012 года), а также обезличенная продукция;
- в производственных цехах и камерах хранения наблюдаются участки коррозии металла на оборудовании, стенах, потолке. В производственных цехах имеются многочисленные дефекты стен, полов, не позволяющие проводить качественную мойку и дезинфекции.
- в раздевалках для персонала разделение на «грязную» и «чистую» зоны (поточность) не соблюдается, допускается совместное хранение санитарной одежды и домашней одежды сотрудников.
- при входе в производственные помещения имеется возможность обхода дезинфекционной ванны.
- отсутствует вентиляция в помещении, предназначенном для хранения дезинфекционных средств.
- в производственных цехах отмечено нахождение немаркированных пластиковых ёмкостей с химическими реактивами;
- в помещении измельчения мясного сырья, приготовления фарша отмечено нарушение температурных режимов при работе с мясным сырьем;
- в помещении приемки сырья отсутствует возможность поддержания необходимой температуры, чем не обеспечиваются условия сохранения качества и безопасности мясного сырья;
- в складские помещения предприятий не исключен доступ насекомых и грызунов в связи с наличием незащищенных сквозных отверстий;
- не проводится периодический микробиологический контроль холодильных камер для своевременного выявления зараженности плесневыми грибами.
- в производственных цехах и камерах хранения наблюдаются участки коррозии металла на оборудовании, стенах, потолке. В производственных цехах имеются многочисленные дефекты стен, полов, не позволяющие проводить качественную мойку и дезинфекцию.

Предприятие

(производство готовой мясной продукции)

1. Специалисты предприятия и государственной ветеринарной службы, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, при этом обучение государственных ветеринарных врачей NVWA, сертифицирующих продукцию, не проводится.

2. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на предмет выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

3. В ходе инспекции установлено, что на инспектируемое предприятие поступает мясное сырье с предприятий, не имеющих право на экспорт в государства-члены Таможенного союза, из которого вырабатывалась готовая мясная продукция и отправлялась в РФ:

- свинина с предприятий: Германии, Нидерландов;
- говядина с предприятий: Германии, Нидерландов, Великобритании;
- мясо птицы с предприятий: Германии, Нидерландов, Великобритании, Франции, Австрии, Греции, Польши, Бельгии.

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторного исследования сырья и готовой мясной продукции, экспортированной на территорию Таможенного союза, на показатели безопасности (микробиологические показатели (антибиотики, радионуклиды, диоксины), предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

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

- в производственных цехах и камерах хранения наблюдаются участки коррозии металла на оборудовании, стенах, потолке. В производственных цехах имеются многочисленные дефекты стен, полов, не позволяющие проводить качественную мойку и дезинфекции;
- используемые в производственной лаборатории питательные среды «Petrifilm», для посевов смывов с поверхностей технологического оборудования, стен для осуществления контроля качества мойки и дезинфекции, имеют установленные производителем температурные режимы хранения, которые не контролируются ответственными лицами производственной лаборатории предприятия.