

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Окончательный отчет о служебной
командировке
специалистов Россельхознадзора
в Королевство Нидерландов**

15.12 -16.12.2014 г.

2015 год

Содержание

Введение.....	3
1. Инспекция предприятий Нидерландов.....	3
2. Выводы и предложения.....	4
Приложение № 1 к окончательному отчету.....	6

Введение

В соответствии с договорённостями, достигнутыми на переговорах 20.11.2014 в г. Москве, в период с 15 по 16 декабря 2014 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с уполномоченными органами Республики Беларусь и Республики Казахстан проведена инспекция 4 предприятий Королевства Нидерланды по производству продукции животного происхождения.

1. Инспекция предприятий

Согласно предварительной договоренности специалистами Россельхознадзора проведена инспекция 4 предприятий Нидерландов по производству продукции животного происхождения.

В рамках инспекции специалисты Россельхознадзора оценили возможность ветеринарной службы Нидерландов, а также проинспектированных предприятий обеспечить выполнение условий Протокола, подписанного по итогам переговоров 20.11.2014 (далее - Протокол).

Данный Протокол включает в себя вопросы обеспечения пищевой и биологической безопасности при поставках из Королевства Нидерланды в Российскую Федерацию субпродуктов крупного рогатого скота и птицы, произведенных на предприятиях Королевства Нидерланды, включая обеспечение механизмов прослеживаемости при производстве субпродуктов и проведении достоверной ветеринарной сертификации при их экспорте в Российскую Федерацию.

Учитывая результаты анализа информации, полученной в ходе проведенной инспекции, Россельхознадзором приняты следующие решения:

1. Разрешены поставки субпродуктов говяжьих в Российскую Федерацию с 2 предприятий.

2. Учитывая серьезность выявленных нарушений, сохранены временные ограничения в отношении поставок в Российскую Федерацию субпродуктов говяжьих 2 предприятий Нидерландов.

Кроме того сертификация субпродуктов говяжьих указанных предприятий для экспорта в Российскую Федерацию может осуществляться только при условии обеспечения выполнения условий Протокола от 20.11.2014, а также после устранения выявленных замечаний, как предприятиями, так и ветеринарной службой Нидерландов.

2. Выводы и предложения

1. Компетентной в области ветеринарного надзора и безопасности продукции животного происхождения ветеринарной службой Нидерландов предусмотрено осуществление ветеринарной сертификации продукции животного происхождения, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, на основе Руководства от 27.11.2014 № RL-235 «Об экспорте

говядины и говяжьих субпродуктов в Таможенный союз», которое включает в себя требования при сертификации продукции животного происхождения в страны, в которые Нидерланды имеет право поставок, в том числе государства-члены Таможенного союза. Однако, указанное руководство включает ссылки не на всю нормативно правовую документацию Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 034/2013, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011). В связи с изложенным, ветеринарной службе Нидерландов необходимо внести соответствующие изменения в Руководство от 27.11.2014 № RL-235 и провести обучение сотрудников, ответственных за надзор за предприятиями и сертификацию продукции.

2. Ветеринарной службе Нидерландов необходимо формализовать процедуру, которая предписывала бы ветеринарным специалистам компетентного органа Нидерландов присутствовать и осуществлять физический контроль (осмотр) каждой партии продукции животного происхождения, в том числе субпродуктов говяжьих, предназначенных для экспорта в государства-члены Таможенного союза.

3. Законодательном в Нидерландах предусмотрены проверки предприятий Нидерландов на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации (если данное предприятие имеет право поставок продукции животного происхождения на территорию государств-членов Таможенного союза) как минимум раз в год. Однако, акт проверки предприятий Нидерландов не предусматривает оценку выполнения действующего законодательства Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 034/2013, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011). В связи с изложенным, ветеринарной службе Нидерландов необходимо внести соответствующие изменения в акты проверок и осуществить проверки предприятий, осуществляющих или заинтересованных в экспорте своей продукции в Россию, на соответствие действующему законодательству Таможенного союза.

4. По результатам проверок, проведенных специалистами ветеринарной службы Нидерландов, отмечены не все нарушения, выявленные в ходе настоящей инспекции специалистами Россельхознадзора, что говорит о недостаточности знаний требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. В связи с этим, ветеринарной службе Нидерландов целесообразно способствовать проведению более эффективных обучений государственных ветеринарных инспекторов, уполномоченных осуществлять постоянный контроль за предприятиями, имеющими право на экспорт продукции в государства-члены Таможенного союза, а также осуществлять сертификацию продукции животного происхождения для экспорта с целью ознакомления с требованиями Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, 022/2011, 005/2011, 034/2013), а также обеспечить регулярный контроль за эффективностью такого обучения. Кроме того, ветеринарной службе Нидерландов в актах проверок целесообразно предусмотреть раздел,

посвященный оценке наличия и исполнения на инспектируемых предприятиях документации Таможенного союза и Российской Федерации.

5. Ветеринарной службой Нидерландов не разработан документ, регламентирующий порядок осуществления предварительной нотификации для субпродуктов говяжьих. В связи с этим ветеринарной службе Нидерландов необходимо разработать такой документ.

6. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, предприятиям и ветеринарной службе Нидерландов необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований такой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации, в аккредитованных лабораториях с использованием аккредитованных методов. При этом предприятиям-экспортерам необходимо обеспечить репрезентативность выборки при отборе проб для проведения таких исследований.

7. На каждом из проинспектированных предприятиях внедрена система прослеживаемости при производстве субпродуктов, которая в конечном итоге позволяет определить лишь дневную партию убоя. При этом предприятия имеют дополнительную систему контроля выпускаемых субпродуктов говяжьих в отношении показателей безопасности, предусмотренных законодательством Таможенного союза, и при условии доработки систем прослеживаемости, предприятия смогут обеспечить выполнение условий Протокола.

8. Вместе с тем, установлено, что предприятие осуществляет упаковку и хранение продукции, выработанной предприятием. При этом в ходе инспекции предприятия отмечены факты хранения на предприятии значительного количества обезличенной продукции, что ставит под сомнение эффективность и прозрачность работы системы прослеживаемости предприятия, которое не имеет на момент инспекции возможности для упаковки продукции.

Перечень основных нарушений, выявленных специалистами
Россельхознадзора в ходе инспекций предприятий Нидерландов по
производству продукции животного происхождения.

1. Предприятие
(убой молодняка крупного рогатого скота, разделка и упаковка мяса
телятины)

– по убою (голов в сутки)	1800
– по разделке (тонн в сутки)	85
– по единовременному хранению (тонн)	650

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации на момент инспекции имелись на предприятии не в полном объеме. Отсутствовали ветеринарно-санитарные методические указания по контролю (надзору) боенских и мясоперерабатывающих предприятий, правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ТР ТС 021/2011, приложение к ТР ТС 034/2013. Решения КТС №317 от 18.06.2010 и №299 от 28.05.2010 не актуализированы.

2. Характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм Таможенного союза специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, и государственными ветеринарными инспекторами. В связи с этим компетентным представителям предприятия целесообразно способствовать проведению более эффективных обучений соответствующих специалистов предприятий и государственных ветеринарных инспекторов, уполномоченных осуществлять постоянный контроль за предприятиями, имеющими право на экспорт продукции в государства-члены Таможенного союза.

3. Проверка на соответствие требованиям Таможенного союза проводилась, однако в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой указываются не весь основной перечень актуализированных нормативно-правовых актов Таможенного союза и Российской Федерации, на соответствие которым проводилась данная проверка. Установлено, что в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой не указаны нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок.

4. Система прослеживаемости при производстве субпродуктов требует доработки. На момент инспекции система позволяет определить

происхождение субпродуктов только от дневной партии КРС, поступающей на убой.

5. Учитывая значительное количество поставщиков живых животных для убоя предприятию необходимо обеспечить исходя из анализа риска репрезентативность выборки при отборе проб мясопродукции и говяжьих субпродуктов для проведения соответствующих лабораторных исследований.

6. В ходе инспекции 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:

- обескровливание проводится путем разреза яремной вены и трахеи, при этом животное находится в лежащем положении,

- отмечен контакт неподвижных конструкций убойного цеха (стены) с тушами и обувью сотрудников, что создает угрозу контаминации указанной продукции (Кодекс Алиментариус Раздел 8, пп. 8.5, п. 126),

- на пищевод не накладывается лигатура (зажим), в следствие чего происходит контаминация внутренних органов содержимым желудков,

- в помещениях охлаждения туши и части туш висят вплотную друг к другу (ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п.92, 93),

- отмечено наличие обезличенных субпродуктов в производственных цехах, что не позволяет правильно их идентифицировать,

- в помещениях хранения охлажденной продукции отмечено наличие продукции с датой выработки следующего дня,

- перемещение субпродуктов с линии убоя в цех по сортировке производится путём их сбрасывания через специальные люки. Во время падения в контейнеры происходит их соприкосновение со стенами, что не исключает контаминации субпродуктов,

- в производственных цехах и камерах хранения на тушах отмечается наличие нечитаемых клейм (Кодекс Алиментариус п.148),

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и убойных продуктов:

- разрезы мышцы сердца проводятся (на цистицеркоз, саркоцистоз) не в соответствии с требованиями ТС и России,

- не разрезается паренхима селезенки,

- желчные ходы печени и порталы лимфоузлы не вскрываются,

- лимфатические узлы желудка и брыжеечные лимфатические узлы кишечника не разрезаются и не осматриваются,

- не осматриваются и вскрываются подчелюстные, околоушные и заглоточные лимфатические узлы,

- при ВСЭ голов не проводятся разрезы жевательных мышц.

2. Предприятие

(убой молодняка крупного рогатого скота, разделка телятины)

– по убою (голов в сутки)	1542
– по разделке (тонн в сутки)	283
– по единовременному хранению (тонн)	200

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации на момент инспекции имелись на предприятии не в полном объеме. Отсутствовали ветеринарно-санитарные методические указания по контролю (надзору) боенских и мясоперерабатывающих предприятий, правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ТР ТС 034/2013. Решения КТС №317 от 18.06.2010 и №299 от 28.05.2010 не актуализированы.

2. Характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм Таможенного союза специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, и государственными ветеринарными инспекторами. В связи с этим ветеринарной службе Нидерландов целесообразно способствовать проведению более эффективных обучений соответствующих специалистов предприятий и государственных ветеринарных инспекторов, уполномоченных осуществлять постоянный контроль за предприятиями, имеющими право на экспорт продукции в государства-члены Таможенного союза.

3. Проверка на соответствие требованиям Таможенного союза проводилась, однако в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой указываются не весь основной перечень актуализированных нормативно-правовых актов Таможенного союза и Российской Федерации, на соответствие которым проводилась данная проверка. Установлено, что в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой не указаны нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок.

4. Система идентификации продукции работает не на всех этапах производства (ТР ТС 034/2013 Раздел III, VII, п.34). Отсутствует нумерация субпродуктов, их выпуск осуществляется дневными партиями. В связи с чем, проследить конкретного поставщика не представляется возможным.

5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятии. Идентифицированы не все риски, связанные с загрязнением пищевой продукции.

6. В ходе инспекции 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:

- при поступлении животных на предприятие не предусмотрена мойка животных, в связи с чем при съёмке шкур не исключена контаминация туш,

- отмечен контакт неподвижных конструкций убойного цеха (стены) с тушами и внутренними органами и обувью сотрудников, что создает угрозу контаминации указанной продукции (Кодекс Алиментариус Раздел 8, пп. 8.5, п. 126),

- при нутровке отмечается повреждение ЖКТ что не исключает контаминации его содержимым внутренних органов и туш,

- при нутровке на пищевод у молодых бычков не накладывается лигатура, вследствие чего происходит контаминация внутренних органов содержимым желудков,

- цех субпродуктов на момент инспекции находился в неудовлетворительном санитарном состоянии – пол и стены имели визуальные загрязнения, периодическая (в течение рабочей смены) уборка помещения не проводится (Кодекс Алиментариус п.162),

- допускается совместное хранение пищевой и непищевой продукции (3 кат.) в нескольких производственных цехах,

- планировка производственных помещений имеет условное разделение на «чистую» и «грязную» зоны, и не исключает возможности попадания персонала в производственные цеха с улицы без проведения смены санитарной одежды и проведения дополнительно санитарной обработки обуви и рук,

- в помещениях охлаждения туши и части туш висят вплотную друг к другу (ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п.92, 93),

- в помещениях охлаждения отмечена продукция, упавшая на пол и заново повешенная вместе с остальной продукцией, что не исключает ее контаминацию,

- при мойке туш, которая происходит на этаж выше, допускается попадание воды на продукцию через имеющийся проём (5*5м), находящуюся в помещениях охлаждения, что не исключает её контаминацию,

- в производственных цехах и камерах хранения на тушах отмечается наличие нечитаемых клейм (Кодекс Алиментариус п.148),

- допускается совместное хранение тары, предназначенной на выброс, грязной и чистой тары,

- отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно в раздевалке имеется условное разделение на чистую и грязную зоны (Кодекс Алиментариус п.169).

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и убойных продуктов:

- разрезы мышцы сердца проводятся (на цистицеркоз, саркоцистоз) не в соответствии с требованиями ТС и РФ,
- не разрезается паренхима селезенки,
- желчные ходы печени и портальные лимфоузлы не вскрываются,
- лимфатические узлы желудка и брыжеечные лимфатические узлы кишечника не разрезаются и не осматриваются,
- не осматриваются и вскрываются подчелюстные, околоушные и заглоточные лимфатические узлы.

3. Предприятие (упаковка и хранение телятины)

– по упаковке (тонн в сутки)	110
– по единовременному хранению	950 паллет

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации на момент инспекции имелись на предприятии не в полном объёме. Отсутствовали ветеринарно-санитарные методические указания по контролю (надзору) боенских и мясоперерабатывающих предприятий, правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ТР ТС 034/2013 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2). Решения КТС от 18.06.2010 №317 и №299 от 28.05.2010 не актуализированы.

2. Проверка на соответствие требованиям Таможенного союза проводилась, однако в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой не указывается соответствующая правовая основа и нормативно-правовые акты Таможенного союза и Российской Федерации на соответствие которым проводилась данная проверка. Установлено, что в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой указаны не все нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок.

3. Отмечено наличие обезличенной продукции в цехе упаковки, что не позволяет правильно её идентифицировать, и говорит о недостаточной эффективности и прозрачности. Учитывая, что на предприятие поступает продукция для переупаковки и хранения со значительного количества предприятий стран ЕС, имеющаяся на предприятии система прослеживаемости не позволяет гарантировать непоступление на территорию Таможенного союза субпродуктов, выработанных на не включенных в Реестр предприятий третьих стран зарубежных поставщиков.

4. Допускается совместное хранение сырья и готовой продукции.

4. Предприятие (убой КРС, разделка телятины)

– по убою (голов в сутки)	1450
– по разделке (тонн в сутки)	95
– по единовременному хранению (тонн)	195

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации на момент инспекции имелись на предприятии не в полном объеме. Отсутствовали ветеринарно-санитарные методические указания по контролю (надзору) боенских и мясоперерабатывающих предприятий, правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ТР ТС 005/2011, приложение к ТР ТС 034/2013. Решения КТС №317 от 18.06.2010 и №299 от 28.05.2010 не актуализированы.

2. Характер выявленных нарушений говорит о недостаточности знаний требований и норм Таможенного союза специалистами предприятия, ответственными за контроль качества и безопасности, и государственными ветеринарными инспекторами. В связи с этим ветеринарной службе Нидерландов целесообразно способствовать проведению более эффективных обучений соответствующих специалистов предприятий и государственных ветеринарных инспекторов, уполномоченных осуществлять постоянный контроль за предприятиями, имеющими право на экспорт продукции в государства-члены Таможенного союза.

3. Проверка на соответствие требованиям Таможенного союза проводилась, однако в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой указываются не весь основной перечень актуализированных нормативно-правовых актов Таможенного союза и Российской Федерации, на соответствие которым проводилась данная проверка. Установлено, что в акте последней проверки предприятия ветеринарной службой не указаны нарушения, выявленные специалистами Россельхознадзора в ходе проведения настоящей инспекции, что говорит о недостаточной эффективности таких проверок.

4. Система идентификации продукции работает не на всех этапах производства (ТР ТС 034/2013 Раздел III, VII, п.34).

5. В ходе инспекции 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:

- обескровливание проводится путем разреза яремной вены и трахеи, при этом животное находится в лежачем положении,

-процесс обескровливания проводится для групп животных по 4-6 голов, при этом происходит разбрызгивание крови и её попадание на других обескровливаемых животных,

-степень оглушения не контролируется,

-оглушение проводится при помощи электротока, что не исключает нарушение целостности оболочек головного мозга,

-отмечен контакт неподвижных конструкций убойного цеха (стены) с тушами и обувью сотрудников, что создает угрозу контаминации указанной продукции (Кодекс Алиментариус Раздел 8, пп. 8.5, п. 126),

-при нутровке отмечается повреждение кишечника и мочевого пузыря, в связи с чем происходит контаминация их содержимым внутренних органов,

-при нутровке на пищевод не накладывается лигатура, вследствие чего происходит контаминация внутренних органов содержимым желудков,

-пила для нутровки туш дезинфицируется не эффективно,

-организация производственного процесса не соответствует общим принципам гигиены пищевых продуктов, действия персонала могут повлечь за собой загрязнение мяса и мясной продукции. Пример: сотрудники из цеха упаковки ходят в помещение, сообщаемое с цехом разделки, за паллетами, в котором также хранятся инструменты для мойки, заточки ножей,

-не предусмотрено максимальное время нахождения замороженной продукции вне морозильных камер хранения,

-не формализована процедура возврата продукции на предприятие, так в камерах хранения охлажденной продукции (до +7°C) отмечено совместное хранение возвращенной замороженной продукции (необходимая температура хранения

-18°C). Таким образом, наблюдается разрыв температурной цепи,

-в камерах хранения охлажденной продукции совместно хранится продукция, которая тестируется на качество вакуумной упаковки (отдельное помещение не предусмотрено),

-в загонах для животных требуется более частая мойка, в связи с сильной их загрязненностью,

-в цехе разделки и упаковки не формализован процесс маркировки продукции после считывания информации с чипированных крышков,

- планировка производственных помещений исключает возможности попадания персонала в производственные цеха с улицы без проведения смены санитарной одежды и проведения дополнительно санитарной обработки обуви и рук,

-в производственных цехах и камерах хранения на тушах отмечается наличие нечитаемых клейм (Кодекс Алиментариус п.148),

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и убойных продуктов:

-разрезы мышцы сердца проводятся (на цистицеркоз, саркоцистоз) не в соответствии с требованиями ТС и России,

- не разрезается паренхима селезенки,
- желчные ходы печени и портальные лимфоузлы не вскрываются,
- лимфатические узлы желудка и брыжеечные лимфатические узлы кишечника не разрезаются и не осматриваются,
- не всегда осматриваются и вскрываются подчелюстные, околоушные и заглоточные лимфатические узлы,
- при ВСЭ голов проводится только 1 разрез наружных жевательных мышц.