

**Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО  
ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ  
НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет  
о проведенной специалистами Евразийского  
экономического союза инспекции  
рыбоперерабатывающих предприятий  
Республики Филиппин**

**27.08.2018-07.09.2018 г.**

**Москва 2018 год**

## Содержание

1. Введение.	3
2. Инспекция предприятий Республики Филиппин.	3
3. Текущая ситуация.	3
4. Перечень основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза, выявленных в ходе инспекции специалистами уполномоченных органов стран-членов ЕАЭС рыбоперерабатывающих предприятий Республики Филиппин	5
5. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза, выявленных в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Республики Филиппин	6
6. Выводы и предложения.	12
7. Принятые решения.	13

## 1. Введение

В соответствии с планом заграничных командировок на 2018 год в период с 27 августа по 7 сентября 2018 года специалистами Россельхознадзора проведена инспекция 7 филиппинских рыбоперерабатывающих предприятий, заинтересованных в поставках продукции на территорию Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и Российской Федерации.

Также в ходе инспекции специалисты Россельхознадзора посетили компетентный орган Филиппин по вопросам здоровья животных, пищевой безопасности рыбопродукции (BFAR), национальную лабораторию по качеству и здоровью рыб, региональный офис BFAR 12-го региона, а также рынок по первичной переработке тунца 12-го региона.

Уполномоченные органы государств-членов ЕАЭС отказались от участия в указанной инспекции, тем самым делегировав полномочия по принятию решений Россельхознадзору.

## 2. Инспекция Республики Филиппин

Специалистами ЕАЭС была проведена проверка 7 рыбоперерабатывающих предприятий.

Одно предприятие ранее инспектировалось специалистами Россельхознадзора в январе 2018 года.

Целью настоящей инспекции являлась проверка устранения нарушений, выявленных в ходе предыдущей инспекции.

## 3. Текущая ситуация

В ходе проведения настоящей инспекции установлено следующее:

1. В BFAR проведена работа по доведению требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации. Так, на всех проинспектированных предприятиях были представлены ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации (ТР ТС 021/2011; ТР ЕАЭС 040/2016; Решение КТС № 317, а также презентации к ним).

2. Специалисты всех проинспектированных предприятий прошли обучение требованиям и нормам ЕАЭС специалистами управления по карантину и инспекции в области рыболовства BFAR. По результатам данного обучения выданы сертификаты. Прошедшие обучение специалисты предприятий провели соответствующие семинары на местах.

При этом в ходе инспекции было установлено, что часть нарушений по-прежнему не устранена:

3. Сотрудниками BFAR по-прежнему не проводятся проверки филиппинских предприятий перед проведением их инспекции специалистами ЕАЭС.

4. При посещении национальной лаборатории по качеству и здоровью рыб FNMQAC следует отметить, что по-прежнему отсутствует система шифрования

проб, что свидетельствует об отсутствии конфиденциальности при проведении лабораторных исследований.

5. Лаборатория находится в стадии реорганизации и переезда в новое здание, в связи с чем, в настоящее время не представляется возможным установить ее соответствие требованиям ISO 17025.

6. Лаборатория по-прежнему продолжает осуществлять лабораторные исследования продукции на такие показатели, как свинец, кадмий, ртуть, антибиотики (хлорамфеникол, нитрофураны) без наличия аккредитации на проведения таких исследований. Заявка на получения аккредитации подана, однако в настоящее время так и не получена. Данное нарушение было отмечено в ходе предыдущей инспекции и до настоящего времени не устранено.

Что касается системы прослеживаемости на предприятиях, стоит отметить следующее. На всех предприятиях по производству консервов из сардин, проследить продукцию возможно только до транспортного судна, доставившего партию сырья в порт. Прослеживаемость сырья до судна, осуществившего вылов, не представляется возможным. Специалистом ВФАР даны пояснения, что судно, осуществившее вылов сардин не имеет трюма и работает всегда в паре с транспортным судном, на которое сразу осуществляется перегрузка рыбы без промежуточного хранения на судне, осуществившего вылов.

Кроме того в ходе инспектирования были выявлены нарушения, в том числе системного характера, которые отмечены в разделах № 4,5.

#### **4. Перечень основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора рыбоперерабатывающих предприятий Республики Филиппин**

1. Компетентным органом Филиппин (BFAR) не представлено документального подтверждения проведения проверок предприятий на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС. Данное нарушение было отмечено в ходе предыдущей инспекции в январе 2018 года и до настоящего времени не устранено.

2. В национальной лаборатории по качеству и здоровью рыб (FHMQAC) отсутствует система шифрования проб, что говорит об отсутствии конфиденциальности при проведении исследований. Данное нарушение было отмечено в ходе предыдущей инспекции и до настоящего времени не устранено.

3. Национальная лаборатория по качеству и здоровью рыб (FHMQAC) продолжает осуществлять исследования продукции, несмотря на отсутствие аккредитации для проведения исследований по показателям - свинец, кадмий, ртуть, антибиотики, нитрофураны. Данное нарушение было отмечено в ходе предыдущей инспекции в январе 2018 года.

4. Лаборатория FHMQAC имеет узкую область аккредитации на проведение исследований - свинец, кадмий, ртуть, антибиотики, нитрофураны. Большая часть исследований, проводимых в рамках лабораторного мониторинга, осуществляется в частных лабораториях. Данное нарушение было отмечено в ходе предыдущей инспекции в январе 2018 года и до настоящего времени не устранено.

5. Первичное сырьё (тунец охлаждённый не потр. с\г) поступает на судах в порт. Затем осуществляется его выгрузка с судна на местный рынок. На открытых алюминиевых столах (имеют навес) происходит удаление головы и внутренностей (направляются в металлические емкости и продаются на этом же рынке), душирование водой. Разделанный тунец помещается в пластиковые контейнеры, перекладывается льдом и направляется автотранспортом на предприятие для дальнейшей переработки. Данная схема характерна для многих филиппинских предприятий по переработке и производству продукции из тунца. Учитывая, что разделка рыбы осуществляется на открытом воздухе (рынок не имеет стен, только крышу), не исключается возможность загрязнения сырья (атмосферные осадки, насекомые).

На всех предприятиях по производству консервов из сардин, проследить продукцию возможно только до транспортного судна, доставившего партию сырья в порт. Прослеживаемость сырья до судна, осуществившего вылов, не представляется возможным, поскольку судно, осуществившее вылов сардин не имеет трюма и работает всегда в паре с транспортным судном, на которое осуществляется перегрузка рыбы без промежуточного хранения на судне, осуществившего вылов.

## **5. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза, выявленных в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Республики Филиппин**

### **1. Предприятие**

**(рыба свежая или охлажденная, рыба мороженая, филе рыбное и прочее мясо рыбы, (включая фарш), свежие, охлаждённые или мороженые)**

1. Нарушения, выявленные в ходе инспекции в январе 2018 года, устранены в полном объёме.

Однако в ходе инспекции было установлено нарушение в части оборудования участка приемки сырья. Тент, ограждающий участок приемки сырья от внешней среды, неплотно прилегал к стенам, имел сквозные отверстия, что не исключает контаминацию поступающего сырья (ТР ЕАЭС 040/2016 раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3, 8, ТР ТС 021/2011, ст.14 п.1., 3).

### **2. Предприятие**

**(готовая или консервированная рыба)**

1. В ходе инспекции в холодильной камере № 1 установлены факты нарушения температурного режима. На полу рядом с контейнерами с рыбой обнаружены незамерзшие кровоподтеки, а также рыхлая наледь со следами крови между рядами контейнеров. У задней стенки холодильной камеры обнаружены следы упавшей «снеговой шубы», на полу между рядами контейнеров следы наледи (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, г, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3, 7, ТР ТС 021/2011, ст.13, п.4; ТР ТС 021/2011, ст. 17, п.7).

2. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

2.1. В цехе дефростации на опорах для ванн выявлены следы плесени, что говорит о некачественно проводимых мойки и дезинфекции производственных помещений (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, е, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1, 6.).

2.2. В помещении цеха варки рыбы в зоне мойки поддонов стена имеет механические повреждения в виде сколов и трещин на облицовочной плитке (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.5, 2).

2.3. В цехе хранения готовой продукции установлены нарушения при хранении готовой продукции. Так в ходе инспекции обнаружены металлические клетки с готовой продукцией (консервы), покрытые картоном со следами загрязнений (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 6).

### **3. Предприятие**

**(готовая или консервированная рыба)**

1. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны соответствующей службы предприятия за ветеринарно-

санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

1.1. В ходе инспекции установлено пересечение потоков сырья, готовой продукции, персонала и дефростируемой продукции.

- в транспортном коридоре находится выход из санитарного пропускника, вход в камеру хранения готовой варено-мороженой продукции в вакуумной упаковке, столы для дефростации рыбы и вход в цех приемки сырья.

- в цехе приемки сырья находятся три камеры для варки рыбы. Дальнейшее охлаждение вареной рыбы осуществляется в этом же помещении. Перемещение вареного полуфабриката из камеры для варки в зону охлаждения осуществляется в непосредственной близости от тележек с поступившим сырьем, предназначенным для варки, что не исключает его контаминацию (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, б, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 2, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 2).

1.1. В камере для варки рыбы установлена ржавчина на полу (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 5, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 4).

1.2. В цехе укладки полуфабрикатов в банки нарушена целостность напольного покрытия (имеются сколы и трещины на плитке) (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, б, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 4, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.5., 1).

1.3. Помещение для временного хранения льда перед загрузкой в измельчитель находится в неудовлетворительном санитарном состоянии (деревянные полы с нарушением целостности – частично разрушены, застой воды). Установлена коррозия на оборудовании для измельчения льда (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.28).

1.4. В цехе разделки варёного полуфабриката (удаление костей, головы, кожи) выявлено стекание конденсата с потолочного вентилятора, что может способствовать контаминированию вырабатываемой продукции (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 8, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 6).

1.5. В камере шоковой заморозки внутренняя поверхность стен имеет пятна ржавчины, также отмечено нарушение целостности покрытия (краски) стен, имеется свободный доступ в техническое помещение (комната для механиков) (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 8, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 4).

1.6. Перед морозильной камерой № 2, в которой осуществляется хранение готовой варено-мороженой продукции в вакууме расположено помещение, в котором находилось ведро с грязной жидкостью и пластмассовый ящик с остатками загрязненного льда. Пандус при входе в морозильную камеру имеет повреждение лакокрасочного покрытия (краски), что не позволяет провести его качественную санитарную обработку. (ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 8).

1.7. В цехе автоклавирования имеется свободный выход на улицу. В ходе инспекции был установлен факт бесконтрольного перемещения персонала без санитарной одежды с улицы в указанный цех (САС/РСР 52-2003, Rev.2(2005), п. 3.5. САС/РСР 52-2003, Rev.2(2005)).

1.8. Помещение склада готовой продукции (консервы) захламлено ржавыми емкостями для изготовления льда и пустыми загрязненными картонными коробками, загрязненными пластиковыми поддонами для хранения готовой продукции (ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3.,7).

1.9. Эстакада в уличной зоне приемки сырья находится в неудовлетворительном санитарном состоянии - частичное разрушение бетонированных поверхностей, ржавчина на металлических конструкциях (п.3.2.1. СанПин 2.3.4.050-96; п. 3.3 САС/RCP 1-1969, Rev.4(2003)).

1.10. При входе в холодильную камеру № 1 у термоизоляционной шторы отсутствуют несколько секций. Также выявлено большое количество наледи на полу перед входом в камеру и на термоизоляционной шторе (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, г, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3, 7, ТР ТС 021/2011, ст. 17, п.7). В этой же камере установлено наличие пластикового контейнера без маркировки с грязным полиэтиленом внутри и картонной коробкой без маркировки (ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3, 7, ТР ТС 021/2011, ст.13, п.4; п. 3.3. САС/RCP 1-1969, Rev.4(2003), ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3, 12, ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, и).

1.11. Помещение для производства льда находится в неудовлетворительном санитарном состоянии:

- ёмкости для льда имеют следы ржавчины, поверхности крышек для этих емкостей также коррозированы;

- облицовочный материал стен помещения имеет ржавый налет, частично отходит от стен;

- оборудование, используемое для извлечения форм со льдом, коррозировано.

- углубление, куда помещается ёмкость со льдом, для его извлечения очень сильно коррозировано. (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.28; п. 6.2. САС/RCP 1-1969, Rev.4(2003); п. 3.4.5.2. САС/RCP 52-2003, Rev.2(2005).

1.12. Неплотное прилегание автоматической двери в зоне отгрузки готовой продукции, что не исключает попадание насекомых в производственные помещения (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 8, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 3).

#### **4. Предприятие**

**(рыба свежая или охлажденная, рыба мороженая, филе рыбное и прочее мясо рыбы, (включая фарш), свежие, охлаждённые или мороженые)**

1. Первичное сырьё (тунец охлаждённый не потрошенный с\г) поступает на судах в порт. Затем осуществляется его выгрузка с судна на местный рынок. На открытых алюминиевых столах происходит удаление головы и внутренностей с последующей промывкой водой. Отходы направляются в металлические емкости и продаются. Разделанный тунец помещается в пластиковые контейнеры, перекладывается льдом и направляется автотранспортом на предприятие для дальнейшей переработки. При такой организации работы не исключено загрязнение сырья атмосферными осадками, насекомыми и грызунами.

2. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны соответствующей службы предприятия за ветеринарно-

санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

2.1. Большинство санузлов для персонала в нерабочем состоянии, напольное покрытие (плитка) перед входом в туалет с загрязнениями и имеет нарушение целостности лакокрасочного покрытия (п.3.5. САС/RCP 52-2003, Rev.2(2005)).

2.2. Установлено нарушение целостности напольного покрытия в производственных помещениях - раздевалка для персонала предприятия; помещение для хранения обуви персонала; коридор для осмотра персонала, перед входом в санпропускник; транспортные коридоры между производственными помещениями (ТР ТС 021/2011, ст.14, п.5., 1).

2.3. Зоны для мойки тары в производственных помещениях имеют лишь частичное ограждение от производственных линий термоизоляционными шторами, что не исключает попадание химических веществ в продукцию и ее контаминацию (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д).

2.4. Установлено нарушение целостности напольного покрытия в производственных цехах - зона мойки тары; цех разделки охлаждённого рыбного филе на кусочки, цех упаковки в полиэтилен и инъектирования углекислым газом (ТР ТС 021/2011, ст.14, п.5., 1).

2.5. Во многих производственных помещениях электрические провода и розетки для оборудования не изолированы и загрязнены (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 8).

2.6. Между производственными зонами предприятия (зона разделки рыбы и вход в камеру для временного хранения охлажденной продукции) находится открытое помещение для хранения производственного оборудования, неиспользуемого в производстве и находящееся на ремонте. Термоизоляционная штора при входе в указанное помещение частично нарушена (отсутствует одна из пяти секций).

2.7. В камере охлаждения находилась обезличенная продукция в количестве 11 ящиков (в каждом ящике находилось по 4 полиэтиленовых пакета, вес каждого 3 кг), на полиэтиленовых пакетах маркером нанесены цифры, значение которых никто из сотрудников предприятия объяснить не смог. (ТР ТС 021/2011, ст.10, 3., 12, ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, и).

2.8. Во время производственного процесса в зоне разделки филе рыбы на порционные кусочки и раскладки её в индивидуальную упаковку, очищение рабочих поверхностей столов сотрудниками осуществляется с помощью бумажных одноразовых полотенец, что не исключает контаминацию вырабатываемой продукции.

## **5. Предприятие (готовая или консервированная рыба)**

1. Следует отметить, что система прослеживаемости, внедренная на предприятии, позволяет проследить продукцию только до судна, доставившего партию сырья в порт (транспортного). Прослеживаемость поступающего сырья до судна, осуществившего вылов, не представляется возможным. Специалистом BFAR

даны пояснения о том, что судно, осуществившее вылов не имеет трюма и работает всегда в паре с транспортным судном, на которое сразу осуществляется перегрузка рыбы без промежуточного хранения на судне, осуществившего вылов. Указанная система прослеживаемости характерна для всех предприятий страны, осуществляющих производство консервированных сардин (ТР ТС 021/2011, ст.10, 3., 12, ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, и).

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

2.1. После поступления сырья в зону приёмки его заливают соевым раствором. Контейнер с соевым раствором находится в уличной зоне приемки сырья, приготовление данного раствора осуществляется на улице (добавление воды и соли в контейнер) (п.3.4. САС/RCP 52-2003, Rev.2(2005))

2.2. В зоне поступления сырья (сардин) со льдом для последующего направления в зону автоматического обезглавливания и потрошения часть стены изготовлена из ячеистого металлического материала, частично корродирована, что не исключает попадание металлических частиц в сырьё (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 8).

1.13. Клетки для автоклавирования банок с продукцией находятся в неудовлетворительном санитарном состоянии (ржавчина на стенах и дне клеток) (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.10, п.3., 8).

2.3. В комнате хранения дезинфицирующих средств находятся смазочные материалы для обслуживания производственного оборудования, а также запасные части оборудования, используемого на предприятии, бывшие в употреблении (п. 6.2. САС/RCP 1-1969, Rev.4(2003)).

## **6. Предприятие (готовая или консервированная рыба)**

1. Следует отметить, что система прослеживаемости, внедренная на предприятии, позволяет проследить продукцию только до судна, доставившего партию сырья в порт (транспортного). Прослеживаемость поступающего сырья до судна, осуществившего вылов, не представляется возможным. Специалистом ВФАР даны пояснения о том, что судно, осуществившее вылов не имеет трюма и работает всегда в паре с транспортным судном, на которое сразу осуществляется перегрузка рыбы без промежуточного хранения на судне, осуществившего вылов. Указанная система прослеживаемости характерна для всех предприятий страны, осуществляющих производство консервированных сардин. Сотрудник предприятия не смог объяснить систему прослеживаемости, внедрённую на предприятии (ТР ТС 021/2011, ст.10, 3., 12, ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, и).

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

2.1. Установлены значительные нарушения целостности бетонного пола в зоне приёмки рыбы, в зоне автоматической разделки (обезглавливания и потрошения) рыбы, зоне автоклавирования, наблюдается застой воды. (ТР ТС 021/2011, ст.14, п.5., 1).

2.2. В помещении хранения ингредиентов (соль, специи, томатная паста) установлено загрязнение пола, что говорит о неудовлетворительной санитарной обработке помещения (п. 6.2. САС/RCP 1-1969, Rev.4(2003)).

2.3. В зоне приёмке сырья потолочное покрытие имеет следы коррозии (ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, д, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 6, ТР ТС 021/2011, ст.14, п.5., 3).

1.14. В зоне закатки банок по одной из опорных конструкций стекает вода; нарушение изоляционного слоя трубы; некоторые опорные конструкции у основания загрязнены, коррозированы; одна из опорных конструкций имеет значительные нарушения лакокрасочного покрытия (трещины) (ТР ТС 021/2011, ст.14, п.1., 4, п.4.2.2. САС/RCP 1-1969, Rev.4(2003)).

2.4. Отсутствует отдельное помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств. В помещении для хранения запасных частей для производственного оборудования выделена полка для хранения дезинфицирующих веществ (полка не подписана). Часть стены представляет собой металлическую сетку, сообщающуюся с окружающей средой, что не исключает попадание атмосферных осадков, пыли и насекомых в данное помещение (п. 3.2.2. САС/RCP 1-1969, Rev.4(2003)).

## **7. Предприятие (готовая или консервированная рыба)**

1. Следует отметить, что система прослеживаемости, внедренная на предприятии, позволяет проследить продукцию только до судна, доставившего партию сырья в порт (транспортного). Прослеживаемость поступающего сырья до судна, осуществившего вылов, не представляется возможным. Специалистом ВFAR даны пояснения о том, что судно, осуществившее вылов не имеет трюма и работает всегда в паре с транспортным судном, на которое сразу осуществляется перегрузка рыбы без промежуточного хранения на судне, осуществившего вылов. Указанная система прослеживаемости характерна для всех предприятий страны, осуществляющих производство консервированных сардин. Сотрудник предприятия не смог объяснить систему прослеживаемости (ТР ТС 021/2011, ст.10, 3., 12, ТР ЕАЭС 040/2016, раздел VI, п.25, и).

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

2.1. Производственные процедуры не предусматривают контроль за временем нахождения в производственном цехе рыбного сырья низкого сорта (без головы и без внутренностей) с момента укладки в тару со льдом и до начала процесса консервирования (п.5.2.1. САС/PCR 1-1969, Rev 4. (2003)).

2.2. Нарушена целостность напольного покрытия в следующих производственных помещениях - в зоне охлаждения готовой продукции после автоклавирования (нарушение лакокрасочного покрытия; трещины); в зоне приготовления соусов (сколы плитки); в складе хранения готовой продукции (нарушение целостности лакокрасочного покрытия); в зоне хранения специй (нарушение целостности лакокрасочного покрытия), что не позволяет осуществлять проведение качественной санитарной обработки производственных помещений (ТР ТС 021/2011, ст.14, п.5., 1).

## **6. Выводы и предложения**

1. Выявленные в ходе инспекции нарушения свидетельствуют о недостаточности контроля со стороны компетентного органа Республики Филиппин (BFAR) за обеспечением гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС.

В связи с этим BFAR необходимо принять меры по устранению выявленных нарушений, в том числе системных и усилению контроля со стороны BFAR по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС.

2. BFAR необходимо внедрить порядок проведения проверок филиппинских предприятий на предмет выполнения ими ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС, отражать результаты таких проверок и правовую основу (на выполнение каких нормативных актов осуществлялась проверка) в соответствующих актах. В указанных актах необходимо предусмотреть раздел, предусматривающий оценку наличия и выполнения на филиппинских предприятиях нормативных актов ЕАЭС.

3. BFAR необходимо провести проверки предприятий на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС, с учётом замечаний Россельхознадзора и в случаях выявления нарушений принять соответствующие меры по их устранению.

7. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, BFAR и филиппинским предприятиям необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований отгружаемой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС в аккредитованных лабораториях с использованием аккредитованных методов.

8. Необходимо обеспечить контроль со стороны BFAR за санитарным состоянием производственных и вспомогательных помещений на филиппинских предприятиях.

## **7. Принятые решения**

В связи с изложенным, а также учитывая информацию, полученную в ходе инспекции, приняты следующие решения:

1. Учитывая характер выявленных нарушений, которые не несут значительной степени риска с 15 ноября 2018 года в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза (далее – Реестр) включены 3 филиппинских предприятия.

При этом повторно обращаем внимание на то, что продукция, выработанная на указанных предприятиях должна в обязательном порядке проходить лабораторные исследования на показатели безопасности установленные требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации в аккредитованных лабораториях.

2. Отказано во включении в Реестр 4 филиппинским предприятиям.

Вопрос о включении указанных предприятий в Реестр будет рассмотрен после устранения выявленных нарушений и при необходимости проведения их повторной инспекции специалистами Россельхознадзора.