

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Окончательный отчет о проведении
специалистами Россельхознадзора
инспекции предприятий
Республики Сан-Марино**

7 – 10 ноября 2017 г.

Москва, 2018 год

Содержание

Введение

1. Инспекция предприятий третьей страны.....	4
2. Перечень нарушений ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора на предприятиях по производству готовой мясной и молочной продукции Республики Сан-Марино.....	4
3. Предложения и рекомендации.....	7
4. Окончательные решения.....	8

Введение

В соответствии с Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2014 № 94, в период с 7 по 10 ноября 2017 года специалисты Россельхознадзора по согласованию с уполномоченными органами государств-членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС) провели инспекцию 2 предприятий Республики Сан-Марино по производству готовой мясной и молочной продукции, заинтересованных в поставках своей продукции на территорию ЕАЭС.

Уполномоченные органы республик Армения, Беларусь, Казахстан и Киргизии не выразили желания об участии в данной инспекции, тем самым делегировав свои полномочия Россельхознадзору.

В ходе проведения инспекции специалистами Россельхознадзора сырьевая база проинспектированных предприятий не посещалась.

На предприятие сырье поступает от двух поставщиков, расположенных в провинции Римини (Италия).

На предприятие сырье поступает от шести поставщиков, расположенных в провинциях Модена, Мантуя, Реджо-нель-Эмилия (Италия).

1. Инспекция предприятий третьей страны

В период с 7 по 10 ноября 2017 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Евразийского экономического союза проведена инспекция 2 предприятий Республики Сан-Марино по производству готовой мясной и молочной продукции, заинтересованных в поставках своей продукции на территорию государств-членов Евразийского экономического союза.

1. Предприятие (готовая молочная продукция);
2. Предприятие (готовая мясная продукция).

2. Перечень нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора на предприятиях Республики Сан-Марино

Предприятие

(Производство готовой молочной продукции)

1. На предприятии по программе производственного контроля проводится только микробиологический контроль, а исследования на токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, бензапирен, нитрозамины, нитраты и радионуклиды не проводятся. Аналогичные показатели также не исследуются в рамках государственного мониторинга, за исключением микробиологических показателей. (ТР ТС 033/2013, Глава V, п.16, Глава VII, п.32)

В случае начала поставок продукции в государства-члены ЕАЭС необходимо предусмотреть исследование сырья и готовой продукции на весь спектр показателей, предусмотренных требованиями Российской Федерации и ЕАЭС.

2. Сырое молоко поступает на предприятие по накладным, которые оформляются владельцем молока. При этом ветеринарно сопроводительные документы на молоко не выдаются, вследствие чего невозможно отследить время доставки и другую необходимую информацию (САС/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) раздел 5, п.5.3. (ТР ТС 033/2013, глава IV, п.11,12).

3. На момент инспекции производственные цеха (многофункциональный цех, цех созревания, цех упаковки и холодильник готовой продукции) имеют сообщение и общие выходы на улицу (вход для персонала, экспедиция отгрузки), но санитарные барьеры для ног отсутствуют (ТР ТС 021/2011 Глава 3, ст.10, п.8, СанПиН 2.3.4.551-96 производство молока и молочных продуктов, глава 5 п.5.25).

4. В ходе инспекции установлено, что перерыв между мойкой и дезинфекцией танков и поступлением в него новой партии молока

превышает 24 часа. При этом повторная мойка и дезинфекция не проводились (САС/РСР 57-2004 раздел 6. п. 6.1, МУ «О порядке проведения инспекций молокоперерабатывающих предприятий РФ и РБ», Глава V, п.3, СанПиН 2.3.4.551-96 производство молока и молочных продуктов, глава 11 п.11.3).

5. Установлено, что при проведении дезинфекции и мытье танков в многофункциональном цехе слив производится непосредственно на пол с высоты 1 метр с разбрызгиванием стоков. Тем самым это создает угрозу контаминации (МУ «О порядке проведения инспекций молокоперерабатывающих предприятий РФ и РБ», Глава V, п.9, СанПиН 2.3.4.551-96 производство молока и молочных продуктов, глава 11 п.11.10).

6. Раздевалки не оборудованы по типу санитарного пропускника: отсутствует душевая, разделение чистой и грязной зоны не обеспечено. Работники, сняв в санпропускнике верхнюю одежду, работают в домашней одежде на предприятии. Раздевалки не обеспечивают раздельного размещения домашней и рабочей одежды (САС/РСР 1-1969, Rev. 4 (2003) раздел 4, п.4.4.4, СанПиН 2.3.4.551-96 производство молока и молочных продуктов, глава 6 п.6.5).

Предприятие

(Производство готовой мясной продукции)

1. В электронном виде имеются законодательные акты ЕАЭС и РФ на русском и английском языке (решения КТС, ЕАЭС, технические регламенты), однако на итальянском языке отсутствует. Вместе с тем персонал, работающий на предприятии, не владеет русским и английским языками, поэтому данные документы не изучены (Кодекс МЭБ Глава 3.2, ст.3.2.7, п.2).

2. Прием сырья на предприятие происходит в отсутствие государственного ветеринарного врача. Специалист государственной ветеринарной службы приезжает на предприятие один раз в неделю и осматривает все партии, поступившего сырья, регистрируя в отдельных листах.

3. Четыре из шести предприятий поставщиков (Италия) не аттестовано для экспорта в Российскую Федерацию и ЕАЭС, а одно предприятие имеет статус «приостановка сертификации» ввиду заноса АЧС. Также учитывая неблагополучие Италии по ряду инфекционных заболеваний (сибирская язва, блютанг, грипп птиц), близость территорий, неблагополучных по АЧС в ЕС, отсутствие сопроводительных ветеринарных документов на сырье, а значит отсутствие контроля за эпизоотической ситуации при перевозках и слабый уровень организации прослеживаемости на предприятии, не исключена угроза заноса инфекции с продукцией из потенциально опасного сырья.

4. Система прослеживаемости на предприятии отсутствует.

Во время визита в холодильнике производственного цеха установлен факт хранения 100 кг мяса свинины, разделанной в кусках и 30 кг шпика разделанного без какой либо маркировки (ТР ТС 021/2011 Глава 3, ст.10, п.6).

В холодильнике готовой продукции установлен факт хранения колбас и копченостей итальянских предприятий (не аттестованных на экспорт в Россию), в холодильнике в зоне отгрузки выявлена мясопродукция итальянских предприятий и итальянские сыры без маркировок. В цехе созревания установлено хранение 500 кг мясопродукции (бедро свиное) итальянских предприятий. Учитывая данные обстоятельства, а также отсутствие прослеживаемости на предприятии это создает возможность незаконных поставок продукции в Российскую Федерацию.

В случае начала поставок продукции в государства-члены ЕАЭС на предприятии необходимо разработать и внедрить прозрачную и эффективную систему прослеживаемости пищевой продукции. При этом для производства продукции, предназначенной для экспорта в Россию, может быть использовано сырье, полученное исключительно с предприятий Сан-Марино и третьих стран, ввоз продукции которых в Россию не запрещен.

5. На предприятии по программе предприятия и по государственной программе не проводится лабораторный контроль на токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, бензапирен, нитрозамины, нитраты и радионуклиды. (CAC/RCP 58-2005 раздел 9, пп.9.1-VIII, XIV, п.118, Приложение 2, ТР ТС 021/2011 Глава 2, ст.7, п.2, ТР ТС 034/2013 Глава V, ст.15, 16).

В случае начала поставок продукции в государства-члены ЕАЭС необходимо предусмотреть исследование сырья и готовой продукции на весь спектр показателей, предусмотренных требованиями Российской Федерации и ЕАЭС

6. В ходе визита установлено, что в производственном цехе проходило изготовление колбасных изделий (работа с фаршем, кишечными оболочками) при температуре +14°C (ТР ТС 034/2013 Глава VIII, ст.14, п.67).

7. Раздевалки на предприятии не оборудованы по типу санитарного пропускника: нет разделения на чистую и грязную зоны, допускается их пересечение и совместное хранение в шкафчиках персонала верхней и санитарной одежды. ((CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) раздел 4, п.4.4.4)

8. Проверкой установлено, что в производственном цехе имеется выход в магазин, из которого имеется свободный выход на улицу, а санитарный барьер в цехе отсутствует. Так же отсутствуют санитарные барьеры при входе в цех упаковки и выходе в зону отгрузки (CAC/RCP 58-2005 раздел 11, ВСМУ по контролю боенских и МПП от 31.08.2014 г. Глава VII, п.1).

9. Перед туалетом в коридоре рядом с санпропускником отсутствуют крючки (вешалки) для санитарной одежды персонала, посещающего туалет в период работы (ТР ТС 021/2011 Глава 3, ст.14, п.3,

Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27 марта 1985 г. № 3238-85, Глава 10, п.10,5).

10. В производственном цехе при разделке мяса и мясопродуктов используются ножи, которые находятся в стерилизаторе, однако графика проведения мойки стерилизации ножей нет. (CAC/RCP 58-2005 Раздел 10, п.10.2, пп.164, ТР ТС 021/2011 Глава 3, ст.10, п.6).

11. Мойка тары (металлические тазы контейнеры и т.д.) проводится непосредственно в производственном цехе, на полу, допуская разбрызгивание и контаминацию перерабатываемых пищевых продуктов

3. Предложения и рекомендации

1. Ветеринарной службе Сан-Марино необходимо продолжить работу по доведению ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации как до специалистов ветеринарной службы, осуществляющих контроль за предприятиями, так и до самих предприятий, желающих экспортировать свою продукцию на территорию ЕАЭС, в том числе путем организации семинаров по обучению ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Ветеринарной службе Сан-Марино необходимо продолжить 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.

3. Государственной ветеринарной службе Сан-Марино необходимо внедрить четкий порядок проведения проверок сан-маринских предприятий 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.

4. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в государства-члены ЕАЭС, предприятиям и ветеринарной службе Сан-Марино 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. Соответствующие изменения (исследования на определенные показатели) должны быть внесены в государственную программу мониторинга.

5. Предприятиям необходимо разработать и соответственно внедрить на производстве эффективную систему прослеживаемости от сырья до готовой продукции. При этом продукция, предназначенная для экспорта в

Россию, должна быть выработана из сырья, произведенного на предприятиях Сан-Марино и третьих стран, ввоз продукции которых в Российскую Федерацию не запрещен.

Вместе с тем компетентным органам Сан-Марино необходимо обеспечить эффективный контроль за соблюдением требований прослеживаемости и безопасности используемого сырья и выпускаемой продукции. Необходимо также обеспечить достоверность и прозрачность процесса оформления и подписания экспортного сертификата (для государств-членов ЕАЭС).

6. Контроль ветеринарной службой Сан-Марино за внедрением и поддержанием предприятиями системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, недостаточен. Необходимо усиление контроля компетентного органа Сан-Марино за разработкой и внедрением предприятиями системы HACCP.

4. Комментарии компетентного органа Сан-Марино

Письмом от 07.03.2018/1717 санмаринская сторона представила свои комментарии и документальные подтверждения об устранении выявленных нарушений.

Стоит отметить, что материалы представлены только в отношении одного предприятия, при этом в отношении другого предприятия никаких комментариев не представлено.

В ходе анализа материалов установлено, что не представлено документальных подтверждений и комментариев по проведению лабораторных исследований на показатели безопасности, предусмотренные законодательством ЕАЭС (токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, бензапирен, нитрозамины, нитраты и радионуклиды) как в рамках госмониторинга, так и в рамках производственного контроля. Также не представлены комментарии по отсутствию ветеринарных сопроводительных документов на поступающее сырье (молоко).

5. Окончательные решения

Учитывая изложенное, а также результаты анализа представленных материалов, принятые ранее решения сохранены:

1. Вопрос о возможности включения предприятия (производство молочной продукции) в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза будет рассмотрен после устранения всех выявленных нарушений и направления в Россельхознадзор соответствующих материалов, подтверждающих устранение нарушений в полном объеме.

2. Ввиду серьезности выявленных нарушений отказано во включении в Реестр предприятий стран предприятию (производство готовой мясной продукции).