

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВETERИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ
о служебной командировке
специалистов Россельхознадзора
в Республику Сенегал**

29.03. - 09.04.2015 г.

Москва, 2015 год

Содержание

Введение	3
1. Инспекция предприятий Республики Сенегал	3
2. Выводы и предложения	5
3. Принятые решения	6
Приложение 1	7
Приложение 2	9

Перечень используемых сокращений

ЕАЭС - Евразийский экономический союз,
МЭБ – Международное эпизоотическое бюро,
ТС – Таможенный союз,
КТС – комиссия Таможенного союза,
СанПиН – санитарные правила и нормы,
ИСО – Международная организация по стандартизации,
ГОСТ – государственный стандарт,

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2015 год в период с 29 марта по 09 апреля 2015 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Евразийского экономического союза (далее - ЕАЭС) проведена инспекция предприятий по переработке рыбы и морепродуктов Республики Сенегал на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации. Перечень предприятий указан в разделе «Инспекция предприятий» настоящего отчета.

Представители уполномоченных органов республик Армения, Беларусь и Казахстан от участия в указанной инспекции отказались, делегировав свои полномочия российской стороне.

В ходе проведения мероприятия специалисты Россельхознадзора ознакомились со структурой Компетентного органа Сенегала – Управление рыбоперерабатывающими предприятиями Министерства рыболовства и морского хозяйства Республики Сенегал, ответственного за безопасность рыбо- и морепродукции на всех этапах ее производства, хранения и переработки, предназначенной для экспорта. Кроме этого специалисты Россельхознадзора ознакомились с работой центральной национальной лаборатории в г. Дакар, отвечающей за проведение лабораторного контроля рыбы и рыбопродукции, посетили морской порт в г. Дакар, а также 2 рыболовецких судна.

1. Инспекция предприятий

В период с 29.03.2015 по 09.04.2015 специалистами Россельхознадзора была проведена инспекция 10 предприятий по переработке рыбы и морепродуктов:

- предприятие - переработка, охлаждение и заморозка промысловой рыбы и морепродуктов (в целом или разделанном виде),
- предприятие- производство консервов из тунца (натуральный, в масле, в томатном соусе,
- предприятие-переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов,
- предприятие-переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов,

- предприятие-переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов,
- предприятие-переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов,
- предприятие-переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов,
- предприятие-переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов,
- предприятие-хранение рыбо- и морепродукции,
- предприятие-переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов.

В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора было установлено, что ни на одном из проинспектированных предприятий не разработана система прослеживаемости продукции (кроме одного предприятия), идентификация сырья и готовой продукции на всех этапах производственного процесса не предусмотрена.

План государственного мониторинга районов промысла специалистам Россельхознадзора в ходе инспекции не представлен, как и не был представлен план государственного мониторинга сырья и готовой продукции на остаточное содержание запрещенных и вредных веществ. Со слов представителей компетентного органа Сенегала, мониторинговые исследования районов промысла проводятся 1 раз в 3 года.

Следует также отметить, что на всех проинспектированных предприятиях отсутствует план производственного контроля воды, сырья, готовой продукции, смывов. Кроме того, более 50% проверенных предприятий не смогли представить документальное подтверждение проводимых лабораторных исследований сырья и готовой продукции как в рамках государственного мониторинга, так и в рамках производственного контроля (протоколы лабораторных исследований).

Выгрузка рыбы в порту происходит в антисанитарных условиях. На причале грязь, мусор. Пересыпка рыбы льдом проводится работником без рабочей одежды и обуви. Сами работники живут на причале.

Выявленные нарушения свидетельствуют о недостаточном контроле за безопасностью производимой рыбо- и морепродукции со стороны компетентного органа Республики Сенегал, а также указывают на неготовность сенегальской стороны в настоящее время выполнять требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации в полном объеме.

3. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложении №№ 1, 2.

2. Указанные нарушения свидетельствуют о необходимости усиления контроля со стороны Компетентного органа Сенегала по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

3. Компетентному органу Сенегала необходимо довести ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации до предприятий-экспортеров на французском языке, в том числе путем организации семинаров по обучению ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации как для представителей компетентного органа, так и для специалистов предприятий.

4. Компетентному органу Сенегала необходимо провести работу по устранению нарушений законодательства ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию Евразийского экономического союза.

5. Компетентному органу Сенегала необходимо разработать и внедрить план государственного лабораторного мониторинга содержания остатков запрещенных и вредных веществ для рыбного сырья и производимой из него продукции.

6. Компетентному органу Сенегала необходимо внедрить четкий порядок проведения проверок предприятий Сенегала 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.

7. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, сенегальским предприятиям и компетентному органу 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.

8. Компетентному органу Сенегала необходимо представить копии протоколов лабораторных исследований сырья/готовой продукции по показателям безопасности, предусмотренными требованиями ЕАЭС и Российской Федерации.

9. В случае поставок продукции на территорию ЕАЭС компетентному органу Сенегала необходимо обеспечить контроль за эффективностью работы системы прослеживаемости готовой продукции до поставщика сырья.

4.Принятые решения

Вопрос о включении рыбоперерабатывающих предприятий Сенегала в Реестр предприятий третьих стран будет рассматриваться на основании результатов анализа комментариев компетентного органа Сенегалак предварительному отчету.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Республики Сенегал по производству продукции животного происхождения

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на проинспектированных предприятиях отсутствуют, проверки предприятий Управлением рыбоперерабатывающими предприятиями Министерства рыболовства и морского хозяйства Республики Сенегал, на возможность выполнения ими ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского союза и Российской Федерации не проводились. Изложенное свидетельствует о формальности ранее представленным компетентным органом Сенегала гарантий о соответствии предприятий/судов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС (ТС) и Российской Федерации.

2. Выгрузка рыбы в порту происходит в антисанитарных условиях (на причале грязь, мусор). Пересыпка рыбы льдом проводится работниками без рабочей одежды и без обуви, при этом работники живут на причале. Протоколы лабораторного исследования используемого льда не представлены. Отмечено наличие рыбы (тунца) в решетчатых клетках, санитарное состояние которых крайне неудовлетворительное (ржавые, имеют видимое визуальное загрязнение). При этом рыба перемещается на открытом транспорте, время пребывания рыбы от момента погрузки в порту до поставки на перерабатывающее предприятие не регламентировано, маркировка на клетках отсутствует. Это не исключает контаминации рыбы, порчи, накопления токсинов.

3. Исследования сырья и готовой продукции как в рамках производственного, так и в рамках государственного контроля не проводятся на большинство показателей, предусмотренных как требованиями ЕАЭС, так и других стран (микробиологические показатели, тяжелые металлы, пестициды, диоксины, полихлорированные бифенилы, нитрозамины, гистамин для гистаминпродуцирующих видов рыб). Таким образом, невозможно подтвердить безопасность выпускаемой рыбопродукции. Кроме того, значительная часть предприятий не смогли представить инспекторам протоколы лабораторных исследований продукции непосредственно в ходе инспекции: эти протоколы были переданы инспекторам позже, через несколько дней после окончания их визита на предприятия, что свидетельствует о том, что предприятия не владеют информацией о безопасности своей продукции даже по тем показателям, по которым проводятся исследования, и неспособны принять надлежащие коррекционные меры, а также меры по недопущению отгрузки продукции, несоответствующей требованиям национального законодательства или требованиям страны-импортера или ее отзыву.

4. На всех проинспектированных предприятиях отсутствует план производственного контроля воды, сырья, готовой продукции, смывов с производственного оборудования. Отсутствие планов производственного

контроля по указанным направлениям может привести к неконтролируемой контаминации вспомогательных материалов, производственного инвентаря, и, как следствие, сырья и готовой продукции.

5. На проинспектированных предприятиях не разработана система прослеживаемости продукции (кроме одного предприятия). Идентификация сырья и готовой продукции на всех этапах производственного процесса не предусмотрена. В камерах хранения всех проинспектированных предприятий (кроме одного предприятия) отмечено наличие обезличенной продукции, в некоторых случаях этикетка наносится на готовую продукцию только при формировании партии для отправки покупателю (в отношении двух предприятий).

6. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, не разработана и не внедрена ни на одном из проинспектированных предприятий. Параметры в критических контрольных точках на производственном процессе не контролируются, что не исключает возможности выпуска в оборот небезопасной продукции.

7. Контроль качества мойки и дезинфекции производственных помещений, холодильных камер, оборудования и смывов с рук персонала не проводится исключительно визуально. Лабораторный контроль качества мойки и дезинфекции не проводится. При этом конструкции производственных помещений, оборудование и тара на большинстве предприятий имеет механические повреждения и дефекты, что снижает эффективность проведения их санитарной обработки, и не исключает возможность контаминации выпускаемой продукции.

8. Не проводятся лабораторные исследования камер, предназначенных для хранения продукции на наличие плесени, грибов, дрожжей. При этом на большинстве предприятий отмечено хранение продукции без упаковки или с нарушением целостности упаковки, что может привести к контаминации продукции.

9. Журнал учета температурных режимов в камерах хранения готовой продукции ни на одном из проинспектированных предприятий не ведется. На большинстве предприятий в камерах хранения отмечено наличие продукции со следами дефростирования, в ряде случаев в камерах имелись покрытые слоем льда упаковки с рыбопродукцией, а также производственный мусор. Изложенное свидетельствует о том, что в ходе хранения мороженой продукции не представляется обеспечить защиту от контаминации и должный уровень ее безопасности.

10. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов (подробно указано в приложении № 2).

Список недостатков ветеринарно-санитарным требованиям и нормам
Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных
специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Республики
Сенегал по производству продукции животного происхождения

1.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники Компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Лабораторные исследования входящего сырья не проводятся (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. В рамках программ государственного мониторинга и производственного лабораторного контроля не проводятся исследования готовой продукции по микробиологическим показателям (листерии, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств тяжелых металлов (мышьяк), нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. Не представлено документальное подтверждение проведения исследований рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

7. Не представлено документальное подтверждение проведения исследований воды и льда на микробиологические и физико-химические показатели (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

8. На предприятии не утвержден план производственного контроля (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

9. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003).

10. На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки до выхода готовой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

10.1 На момент проверки в холодильной камере обезличенная продукция (рыба, головоногие моллюски) в количестве более 15 ящиков, (САС/РСР 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.п. 4).

11. Рыба поступает на предприятие в сопровождении ветеринарно-санитарного сертификата, в котором не указывается дата вылова (САС/РСР 52-2003 п.п. 9.2.1).

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

12.1 Поточность производственного процесса не соблюдается. Отмечено встречное движение сырья и готовой продукции, поступающей на упаковку (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3.4, 3.3.5; САС/РСР 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2).

12.2 Лабораторный контроль качества мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и смывов с рук персонала не проводится (только визуальный контроль) (САС/РСР 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

12.3 Отмечено совместное хранение готовой продукции, обезличенной продукции, продукции в упаковке с нарушением целостности, что не исключает возможности контаминации продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.5).

12.4 На момент проверки в камере хранения готовой продукции установлен факт нарушений температурно-влажностных режимов («снежная шуба» на потолке, и наледь на полу, продукция со значительным слоем льда на упаковке, что указывает на дефростацию) что свидетельствует о нарушении температурно-влажностных режимов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6, п.п. 3.11).

12.5 Документального подтверждения осуществления ежедневного контроля за температурой воздуха в камерах хранения не представлено (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.11).

12.6 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п. 12.6).

12.7 Отсутствует документальное подтверждение проведения мойки и дезинфекции холодильных камер (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п. 6).

12.8 Внутрицеховая тара (пластиковые контейнеры и ящики для сырья, готовой продукции и льда) не промаркирована в соответствии с технологическими процессами, не разделяется по участкам «чистой» и «грязной» зон (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3.4, 3.3.5; САС/РСР 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2.2).

12.9 Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны. Помещения для персонала не оборудованы по типу санпропускника (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11; САС/РСР 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2.2).

12.10 Отмечено нарушение общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с рабочей одеждой (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11).

12.11 Для соблюдения санитарно-гигиенических мер в производственных и бытовых помещениях установлено недостаточно смывных кранов и раковин для мытья рук (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3).

2.

(производство консервов из тунца)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны государственной ветеринарной службы Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных года ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Не представлено документальное подтверждение проведения исследований входящего сырья на показатели безопасности (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. Не представлено документальное подтверждение проведения исследований сырья и продукции в рамках программ государственного мониторинга и производственного лабораторного контроля по содержанию остаточных количеств токсичных элементов (мышьяк, свинец, кадмий, ртуть), пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. Не представлено документальное подтверждение проведения исследований воды по физико-химическим показателям (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.4).

7. Не представлено документальное подтверждение проведения ежесменного микробиологического контроля консервов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.14.1).

8. Не представлено документальное подтверждение проведения исследований рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

9. На предприятии не утвержден план производственного контроля (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

10. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003).

11. На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки до

выхода готовой продукции (САС/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п.3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.п. 4).

11.1 На момент проверки все сырье (тунец в металлических клетках), находящееся в камере хранения замороженного сырья, было обезличено, при этом рыба поступает на предприятие в сопровождении санитарного сертификата, в котором не указывается дата вылова (сырье поступает на предприятие не только с поставщиков Сенегала, но и поставщиков из третьих стран - Испания, Франция) (САС/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п.3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п. 4).

11.2 Готовая продукция направляется на хранение обезличенная. Маркировочная этикетка наносится на готовую продукцию непосредственно перед отправкой покупателю (САС/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п.3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.п. 4).

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

12.1 Лабораторный контроль качества мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и смывов с рук персонала не проводится (только визуальный контроль) (САС/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

12.2 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п. 12.6).

12.3 Состояние производственных и вспомогательных помещений неудовлетворительное. Стены, потолки, полы имеют многочисленные выбоины и повреждения. Холодильные камеры находятся в антисанитарном состоянии, имеется снежная «шуба» на потолке, наледь на полу, что свидетельствует о нарушении температурно-влажностных режимов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.6, 3.11).

12.4 Документального подтверждения осуществления ежедневного контроля за температурой воздуха в камерах хранения не представлено (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.11).

12.5 В камерах хранения готовой продукции регистрация температуры и влажности не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.14.16).

12.6 Помещение для дефростации сырья с контролируемыми параметрами отсутствует. Отсутствует график размораживания сырья, не установлены продолжительность и температура, при которой осуществляется процесс дефростации (САС/RCP 52-2003 Раздел 8 п.п. 8.1.4).

12.7 В помещении, где происходит дефростация сырья, застеклены не все окна. Отмечено наличие насекомых (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.3.5, 3.5.8).

12.8 Внутрицеховая тара (пластиковые контейнеры и ящики для сырья, готовой продукции и льда) не промаркирована, не разделяется по участкам «чистой» и «грязной» зон. Пластиковые ящики имеют значительные повреждения (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3.4, 3.3.5; САС/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2.2).

12.9 На момент проверки в производственной лаборатории предприятия, в которой проводятся физико-химические исследования, выявлены тест – системы с истекшим сроком годности, в связи с чем, подтверждение достоверности проводимых исследований представляется сомнительной.

12.10 Территория предприятия захламлена бытовым мусором (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6.11; САС/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п.п.3.2.2).

12.11 Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны. Помещения для персонала не оборудовано по типу санпропускника (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11.1; САС/RCP 52-2003 п.п. 3.2.2).

12.12 Отмечено нарушение общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с рабочей одеждой.

12.13 Персонал стирает одежду самостоятельно вне предприятия (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.5.11.4).

3.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

На момент проведения проверки предприятие не осуществляло деятельность по переработке, осуществлялось только хранение продукции в холодильных камерах.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны государственной ветеринарной службы Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований сырья и готовой продукции как в рамках государственного мониторинга, так и производственного контроля по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, листерии, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств токсичных элементов (мышьяк), гистамина для гистаминпродуцирующих видов рыб, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований воды и льда по микробиологическим и физико-

химическим показателям (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

7. На предприятии не утвержден план производственного контроля (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

9. На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки до выхода готовой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

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

10.1 На момент проверки холодильная камера, предназначенная для хранения сырья, была заполнена обезличенной мороженой продукцией, при этом температура в камере на момент проверки составляла $-0,4^{\circ}\text{C}$. На упаковке продукции имелись следы дефростации, целостность некоторых упаковок была нарушена. (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.п. 4). Ящики с продукцией лежали навалом, в связи с чем, проведение осмотра камеры не представлялось возможным (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 №4695-88; СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.11.20).

10.2 Не представлено документальное подтверждение мониторинга температурных режимов в камерах хранения готовой продукции, контроль влажности не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.11).

10.3 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п. 12.6).

10.4 Лабораторный контроль качества мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и смывов с рук персонала не проводится (только визуальный контроль) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.6.6, 3.7.21; CAC/RCP 52-2003 п.п. 3.4.1).

10.5 План проведения работ по дезинфекции и дезинсекции отсутствует (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.12).

10.6 Внутрицеховая тара (пластиковые контейнеры и ящики для сырья, готовой продукции и льда) не промаркирована, не разделяется по участкам «чистой» и «грязной» зон. Пластиковые ящики имеют значительные повреждения и загрязнение (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.3.4, 3.3.5; CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2.2).

10.7 Стены производственных помещений облицованы плиткой, на которой имеются многочисленные сколы и выбоины, краска на отдельных участках потолков в санитарно-бытовых помещениях и коридорах отслаивается, что может привести к контаминации одежды персонала и,

впоследствии, вырабатываемой продукции (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п.п. 3.2.2, СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.3.17, 3.3.18).

10.8 Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны. Помещение для персонала не оборудовано по типу санпропускника, имеет многочисленные нарушения целостности покрытия потолка и нуждается в косметическом ремонте (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11.1; CAC/RCP 52-2003 п.п. 3.2.2).

10.9 Отмечено нарушение общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с рабочей одеждой (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.5.11.4).

10.10 Санитарная зона вокруг предприятия не выдержана (производственные цеха и помещения расположены ближе 15 м от красной линии (улица, шоссе) (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п.п. 3.2.2, 3.2.3).

4.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

На момент проведения проверки предприятие не осуществляло деятельность по переработке, осуществлялось только хранение продукции в холодильных камерах.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники Компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований сырья и готовой продукции как в рамках государственного мониторинга, так и производственного контроля по микробиологическим показателям (листерии, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), гистамина, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов. Лед не исследуется по физико-химическим показателям (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. На предприятии не утвержден план производственного контроля (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

7. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

7.1 На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки, до выхода готовой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009). Во всех камерах хранения отмечено наличие обезличенной продукции (рыба мороженая, около 100 кг), которая не упакована в транспортную тару (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.п. 4).

7.2 Отмечено хранение продукции с поврежденной упаковкой, без упаковки, в открытых мешках.

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

8.1 План проведения работ по дезинфекции и дезинсекции отсутствует (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.12).

8.2 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п. 12.6).

8.3 Лабораторный контроль качества мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и смывов с рук персонала не проводится (только визуальный контроль) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.6.6, 3.7.21; CAC/RCP 52-2003 п.п. 3.4.1).

8.4 Внутрицеховая тара (пластиковые контейнеры и ящики для сырья, готовой продукции и льда) не промаркирована, не разделяется по участкам «чистой» и «грязной» зон. Пластиковые ящики имеют значительные повреждения (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3.4, 3.3.5; CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2.2).

8.5 Не представлено документальное подтверждение мониторинга температурных режимов в камерах хранения готовой продукции, контроль влажности не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.11).

8.6 В камерах хранения замороженной продукции отмечено нарушение температурно-влажностных режимов (снежная «шуба» на потолке, наледь на полу и стенах), что свидетельствует о нарушении температурно-влажностных режимов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6, 3.11).

8.7 При хранении готовой продукции в морозильных камерах не соблюдаются отступы от стен и проходы между штабелями, в связи с этим отсутствует возможность полноценного доступа воздуха к рыбной продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11.20).

8.8 Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны. Помещение для персонала не оборудовано по типу санпропускника (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11.1; САС/RCP 52-2003 п.п. 3.2.2).

8.9 Отсутствует отдельное помещение, предназначенное для хранения дезсредств. Отсутствует инструкция по приготовлению дезсредств (САС/RCP 52-2003).

8.10 Отмечено нарушение общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с рабочей одеждой (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11).

5.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

На момент проведения проверки предприятие не осуществляло деятельность по переработке, осуществлялось только хранение продукции в холодильных камерах.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники Компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований сырья и готовой продукции как в рамках государственного мониторинга, так и производственного контроля по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП, листерии, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), гистамина для гистаминпродуцирующих видов рыб, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. Вода и лед не исследуется по физико-химическим показателям (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. На предприятии не утвержден план производственного контроля (САС/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

7. Не проводятся исследования рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

9. На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки, до выхода готовой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

9.1 В камерах хранения замороженной продукции хранится обезличенная продукция, продукция с нарушением целостности упаковки, продукция со следами дефростации (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.п. 4). Отмечено наличие вмерзших в лед паллет с продукцией, ящиков, производственного мусора и рыбы.

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

10.1 Не представлено документальное подтверждение мониторинга температурных режимов в холодильных камерах для хранения сырья (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11).

10.2 Поточность производственного процесса не соблюдается. Отмечено встречное движение сырья и готовой продукции, поступающей на упаковку (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3.4, 3.3.5; CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2).

10.3 В камерах хранения готовой продукции регистрация температуры и влажности не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.11).

10.4 В камерах хранения замороженной продукции снежная «шуба» на потолке, наледь на полу и стенах, что свидетельствует о нарушении температурно-влажностных режимов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6, п.п. 3.11).

10.5 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.12.6).

10.6 Лабораторный контроль качества мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и смывов с рук персонала не проводится (только визуальный контроль) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6.6, 3.7.21; CAC/RCP 52-2003 п.п. 3.4.1).

10.7 При хранении готовой продукции в морозильных камерах не соблюдаются отступы от стен и проходы между штабелями, в связи с чем, отсутствует возможность входа в камеру и полного осмотра продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11.20).

10.8 Внутрицеховая тара (пластиковые контейнеры и ящики для сырья, готовой продукции и льда) не промаркирована, не разделяется по участкам «чистой» и «грязной» зон. Пластиковые ящики имеют значительные повреждения (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3.4, 3.3.5; CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2.2).

10.9 Пластиковые столы для разделки рыбы имеют многочисленные глубокие повреждения, что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.7).

10.10 Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны. Помещение для персонала не оборудовано по типу санпропускника (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11.1; САС/RCP 52-2003 п.п. 3.2.2).

10.11 При входах в производственные помещения дезковрики (кюветы) не заправлены дезсредствами (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6.15).

10.12 Отмечено нарушение общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с рабочей одеждой (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11).

6.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники Компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. В рамках программ государственного мониторинга и производственного лабораторного контроля не представлено документальное подтверждение проведения исследований готовой продукции по микробиологическим показателям (листерии, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств тяжелых металлов (мышьяк), гистамина для гистаминпродуцирующих видов рыб, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5). Документального подтверждения проведения каких-либо исследований по программе производственного лабораторного контроля не представлено.

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. На предприятии не утвержден план производственного контроля (САС/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

7. Вода для использования в производстве пищевой продукции исследуется в центральной лаборатории института Пастера, не имеющей соответствующей аккредитации на данный вид исследования (СанПиН 2.1.4.1074-01 п.3.3.5).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

9. На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки, до выхода готовой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

9.1 В камере хранения замороженной готовой продукции на момент проведения инспекции находилась продукция без маркировки (около 200 кг) (ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.3, п.п. 3.4, 3.6).

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

10.1 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.12.6).

10.2 При входах в складские и бытовые помещения отсутствуют дезковрики (кюветы), заправленные дезсредствами (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.6.15).

10.3 Во всех производственных помещениях раковины для мытья рук не оборудованы дезинфицирующим раствором, устройствами для вытирания и (или) сушки рук (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.3.27).

10.4 В производственных помещениях металлические листы на потолках покрыты коррозией (ржавчиной), что не исключает возможности контаминации продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.3).

10.5 На полах производственного помещения в цехе филетирования отмечено скопление отходов производства (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.10). Несвоевременное удаление отходов производства из помещений может привести к контаминации одежды работников, оборудования, и, впоследствии, вырабатываемой продукции.

10.6 Емкости со льдом в производственных помещениях стоят непосредственно на полу, что не исключает их контаминации.

10.7 Отмечено наличие емкости со льдом, имеющим выраженное загрязнение (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.7, 5.3).

10.8 В производственных помещениях цеха осуществляется совместное хранение чистой и грязной тары (пластиковые ящики) без учета разделения на внутрицеховую и оборотную тару (для перевозки рыбы с судов), а также тары, используемой для биологических отходов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3; CAC/RCP 52-2003 п.п. 3.2.2). При этом ящики стоят непосредственно на полу, что не исключает их контаминации, и, впоследствии, контаминации вырабатываемой продукции.

10.9 Бытовые помещения для работников не оборудованы по типу санпропускника (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11):

- отсутствует прачечная для санитарной одежды, помещение для приема грязной санитарной одежды, в связи с чем, персонал вынужден стирать одежду самостоятельно вне предприятия,
- перед входом в туалет отсутствует дезковрик,
- для уборки санузлов отсутствует специальный инвентарь с отличительной окраской, маркировкой, хранящийся отдельно от уборочного инвентаря других помещений,
- помещения, в которых располагаются душевые и гардеробные не смежные,
- допускается хранение домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой.

10.10 Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны (САС/RCP 52-2003 п.п. 3.2.2).

10.11 Территория предприятия в неудовлетворительном санитарном состоянии, частично лишена твердого покрытия и захламлена мусором и посторонними предметами, не имеющими отношения к производству (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6).

10.12 Для уборки территории предприятия, производственных, бытовых и подсобных помещений не выделен специальный проинструктированный персонал, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается. Документально закрепление персонала не подтверждено (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6).

11. Отсутствует закрытое и помеченное соответствующим образом помещение, предназначенное для хранения препаратов, применяемых для дезинфекции, дезинсекции и дератизации, без учета требований по температуре и влажности. Отсутствуют разборчивые этикетки на емкостях с моющими и дезинфицирующими средствами (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.2.9).

7.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

На момент проведения проверки предприятие не осуществляло деятельность по переработке, осуществлялось только хранение продукции в холодильных камерах.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Документального подтверждения проведения исследований продукции по государственной программе на показатели безопасности не представлено. В рамках производственного контроля не представлено документальное подтверждение проведения исследований готовой продукции по микробиологическим показателям (листерия, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств тяжелых металлов (мышьяк, свинец, ртуть, кадмий), гистамина для гистаминпродуцирующих видов рыб, нитрозаминов, диоксинов, пестицидов, полихлорированных бифенилов (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. На предприятии не утвержден план производственного контроля (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

7. Вода для использования в производстве пищевой продукции исследуется в центральной лаборатории института Пастера, не имеющей соответствующей аккредитации на данный вид исследования (СанПиН 2.1.4.1074-01 п.п. 3.3.5).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, разработана, но не внедрена. Не предоставлено документального подтверждения исполнения имеющегося плана работы по системе HACCP (отсутствие приказа о назначении ответственных лиц, проведение обучений сотрудников и т.д.) (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

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

10.1. При входах в складские и бытовые помещения отсутствуют дезковрики (кюветы), заправленные дезсредствами (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.6.15).

10.2. В производственных помещениях на потолках и стенах металлические листы и уголки покрыты коррозией (ржавчиной), что не исключает возможности загрязнения продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.3).

10.3. Бытовые помещения для работников не оборудованы по типу санпропускника (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11):

- перед входом в туалет отсутствует дезковрик,
- помещения, в которых располагаются душевые и гардеробные, не смежные.

10.4. При хранении готовой продукции в морозильных камерах не соблюдаются отступы от стен и проходы между штабелями, в связи с чем отсутствует возможность входа в камеру и полного осмотра продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.11.20).

10.5. Осуществляется совместное хранение готовой продукции, предназначенной для реализации, с личной продукцией работников предприятия, не имеющей соответствующей маркировки, неизвестных сроков хранения и реализации, в том числе без упаковки (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

10.6. Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п. 12.6).

8.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

На момент проведения проверки предприятие не осуществляло деятельность по переработке, осуществлялось только хранение продукции в холодильных камерах.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований готовой продукции как в рамках государственного мониторинга, так и производственного контроля по микробиологическим показателям (БГКП, КМАФАнМ, листерии, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств токсичных элементов (мышьяк), гистамина для гистаминпродуцирующих видов рыб, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов. Лед не исследуется по физико-химическим показателям (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований рыбы на паразитарную чистоту (СанПиН 2.3.4.050-96; Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. На предприятии не утвержден план производственного контроля (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.4).

7. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

8. На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки до выхода готовой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

9. Рыба поступает на предприятие в сопровождении санитарного сертификата, в котором не указывается дата вылова (CAC/RCP 52-2003 п.п.9.2.1).

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

10.1 Поточность производственного процесса не соблюдается (встречное движение сырья и готовой продукции, поступающей на упаковку) (СанПиН 2.3.4.050-96 пп.3.3.4, 3.3.5; CAC/RCP 52-2003 п.п. 3.2).

10.2 В камерах хранения готовой продукции регистрация температуры и влажности не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.14.16).

10.3 В камерах хранения замороженной продукции отмечено нарушение температурно-влажностных режимов (снежная «шуба» на потолке, наледь на полу и стенах) (СанПиН 2.3.4.050-96 пп.3.11.20, 3.11.21, 3.11.26).

10.4 В камере хранения замороженной продукции отмечено хранение обезличенной продукции с нарушением целостности упаковки, без упаковки; ящики с продукцией хранятся навалом, без соблюдения отступов от стен, что препятствует циркуляции воздуха и осмотру камер (CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п.3.7; ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.п. 4; СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.11.20, 3.11.21, 3.11.26).

10.5 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п.12.6).

10.6 Движение персонала по производственным и бытовым помещениям осуществляется без соблюдения поточности перехода из «грязной» в «чистую» зоны. Помещение для персонала не оборудовано по типу санпропускника (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.11.1; CAC/RCP 52-2003).

10.7 Внутрицеховая тара (пластиковые контейнеры и ящики для сырья, готовой продукции и льда) не промаркирована, не разделяется по участкам «чистой» и «грязной» зон. Пластиковые ящики имеют значительные повреждения, санитарная обработка ящиков проводится недостаточно эффективно (имеется тара с видимыми загрязнениями) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.3.4, 3.3.5; CAC/RCP 52-2003 Раздел 3 п.п. 3.2.2).

10.8 На предприятии отсутствуют дезинсекционные ловушки (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.5.12.7)

10.9 Отмечено нарушение общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с рабочей одеждой. Персонал стирает одежду самостоятельно вне предприятия (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.5.11.4)

11. Санитарная зона вокруг предприятия не выдержана. Производственные цеха и помещения расположены ближе 15 м от красной

линии (улица, шоссе) (САС/РСР 52-2003 п.п. 3.2.2, 3.2.3; СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.2.3).

12. Территория предприятия захлавлена бытовым мусором, частично лишена твердого покрытия (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.2, САС/РСР 52-2003 п.п. 3.2.2).

9.

(переработка, заморозка промысловой рыбы и морепродуктов)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Документального подтверждения проведения исследований сырья и продукции в рамках программ государственного мониторинга и производственного контроля не представлено (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

5. Не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований готовой продукции как в рамках государственного мониторинга, так и производственного контроля по микробиологическим показателям (БГКП, КМАФАнМ, листерии, сальмонеллы, стафилококк, паразитический вибрион), содержанию остаточных количеств токсичных элементов (свинец, ртуть, кадмий, мышьяк), гистамина для гистаминпродуцирующих видов рыб, нитрозаминов, пестицидов, полихлорированных бифенилов, диоксинов (Решение КТС № 299 от 28 мая 2010 г. Глава II, раздел 1, часть 1.5).

6. Вода для использования в производстве пищевой продукции исследуется в любой лаборатории. Ни одна из имеющихся лабораторий не имеет соответствующей аккредитации на данный вид исследования (СанПиН 2.1.4.1074-01 п.п. 3.3.5).

7. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP разработана, но не внедрена (САС/РСР 52-2003 Раздел 5).

8. На предприятии отсутствует система прослеживаемости каждой партии выпускаемой продукции от сырья, поступающего для переработки, до выхода готовой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

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

9.1 При входах в складские и бытовые помещения отсутствуют дезковрики, заправленные дезсредствами (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

9.2 В камере хранения поступающего сырья на момент проведения инспекции находилась тара с продукцией (охлажденная рыба) без маркировки, что исключает выполнение требований в части прослеживаемости вырабатываемой пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

9.3 Воздух холодильных камер, предназначенных для хранения готовой мороженой и охлажденной продукции, не исследуется на микробиологические показатели, зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п.12.6).

9.4 Контроль за мойкой и дезинфекцией тары недостаточен: установлено хранение пересыпанного льдом сырья в таре, имеющей сильное визуальное загрязнение (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.7, 5.3).

9.5 Бытовые помещения для работников не оборудованы по принципу санпропускника (отсутствует последовательность входа, переодевания, душа и дальнейшего направления персонала в цех):

- перед входом в туалет отсутствует дезковрик;

- помещения, в которых располагаются душевые и гардеробные, не смежные (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.5.11.3, 5.11.4, 5.11.5, 5.11.15, 5.11.11, CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п.п. 3.2.2).

9.6 Отмечено нарушение общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия, а именно установлено хранение домашней одежды сотрудников совместно с рабочей одеждой.

12. Отсутствует санитарно-защитная зона территории предприятия от других производств и жилых помещений. Рыбоперерабатывающий цех расположен непосредственно в жилом районе и граничит с техническими мастерскими по ремонту автомобилей (отсутствует красная линия 15 м), подъездные пути к предприятию в неудовлетворительном санитарном состоянии (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.2.2, 3.2.3).

10.

(хранение рыбо- и морепродукции мороженой)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы Евразийского экономического союза и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных глава 5.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации со стороны компетентного органа Республики Сенегал не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

3. Специалисты предприятия и сотрудники Компетентного органа, отвечающие за проведение и обеспечение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных Глава 3.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Не выполняются требования безопасности при приемке поступающей на хранение продукции: не предоставляются сопроводительные документы с отметками компетентного органа на входящую продукцию, подтверждающие безопасность рыбы и благополучие места ее вылова (переработки), отсутствует контроль ответственных лиц на холодильнике за наличием маркировки на транспортной упаковке, что не обеспечивает прослеживаемость продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.11.23, 3.11.24, ГОСТ Р ИСО 22005-2009).

5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не разработана и не внедрена (CAC/RCP 52-2003 Раздел 5).

6. Отмечено хранение продукции с нарушением целостности упаковки, без упаковки, немаркированной замороженной продукции, что делает невозможной прослеживаемость хранящейся продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 5.4, ГОСТ Р ИСО 22005-2009). При этом отмечено хранение рыбопродукции, произведенной в третьих странах, например, в КНР. Нанесение маркировки на транспортную тару проводится представителем предприятия-владельца в день отправки продукции с холодильника, в тамбурах вне холодильных камер, что препятствует эффективной и прозрачной работе системы прослеживаемости и не исключает возможности фальсификации данных о предприятии/судне–производителе продукции.

7. Время нахождения указанной продукции в помещении логистики не установлено (ГОСТ Р ИСО 22005-2009 п.3, п.п. 3.4, 3.6).

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

8.1. Неудовлетворительное санитарное состояние всех 4 холодильных камер: наледь на стенах, пристеновых бордюрах и потолках, наличие мусора и грязи на полах (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.5.20).

8.2. Температурный режим в холодильной камере №4 (-14°C) не соответствует установленным нормам для хранения рыбы мороженой, в том числе согласно маркировке на упаковке (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.5.4).

8.3. Отсутствует контроль за санитарным состоянием холодильных камер. Не проводятся микробиологические испытания воздуха морозильных камер хранения продукции, а также испытания на зараженность плесневыми грибами и дрожжами (Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88 п.п. 12.6).

8.4. При хранении готовой продукции в морозильных камерах не соблюдаются отступы от стен и проходы между штабелями, в связи с этим не имеется возможности входа в камеру и полного осмотра продукции

(Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 №4695-88, СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.11.20).