

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВETERИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет
о служебной командировке
специалистов ветеринарных служб
государств-членов Таможенного союза
в Королевство Таиланд**

29.09.2014-10.10.2014 г.

2014 год

Содержание

Введение.....	4
1. Административное деление территории Королевства Таиланд.....	5
2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа Королевства Таиланд, ответственного за инспектируемые предприятия.....	5
2.1. Структура органов власти Королевства Таиланд.....	5
2.2. Объем и источники финансирования.....	10
3. Объем экспорта продуктов животного происхождения из/в Таиланд за последние 5 лет (в тоннах).....	11
4. Сведения об установленных законом полномочиях компетентных органов Таиланда.....	13
4.1. Законодательная основа.....	13
4.2. Полномочия компетентных органов.....	15
4.3. Взаимодействие ветеринарных органов разных уровней.....	15
4.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства.....	16
5. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Королевства Таиланд, ответственного за инспектируемое предприятие.....	19
5.1. Система подготовки ветеринарных специалистов.....	19
5.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.....	19
6. Сведения о животноводстве в Королевстве Таиланд.....	21
6.1. Общее поголовье сельскохозяйственных животных.....	21
6.2. Система идентификации животных.....	23
6.3. Эпизоотическая ситуация.....	23
6.4. Национальные программы по борьбе с болезнями животных.....	24
6.5. Контроль использования кормов и кормовых добавок для животных и гидробионтов.....	25
6.6. Контроль использования ветеринарных препаратов и вакцин для животных.....	26
6.7. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция. Список разрешенных препаратов, контроль производства и использования.....	27
6.8. Контроль наличия опасных для аквакультуры веществ.....	28
7. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Королевства Таиланд, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья.....	29
7.1. Организация лабораторного контроля в Королевстве Таиланд за безопасностью продукции животного происхождения.....	29
7.2. Система аккредитации лабораторий в Таиланде.....	34
7.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю.....	34

8. Организация ветеринарного контроля подконтрольных продуктов, перемещаемых по территории Таиланда, а также подлежащих импорту и экспорту.....	36
8.1. Законодательная база.....	36
8.2. Структура органов, участвующих в проведении ветеринарного контроля процесса перемещения, экспорта/импорта подконтрольной продукции.....	37
8.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска.....	37
8.4. Требования и нормы для транспортировки животных, рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов.....	38
8.5. Сертификация подконтрольных товаров.....	39
9. Инспекция предприятий Таиланда.....	41
10. Выводы и предложения.....	47
Приложение № 1 к предварительному отчету.....	48
Приложение № 2 к предварительному отчету.....	51

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2014 год в период с 29 сентября по 10 октября 2014 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов Таможенного союза проведена инспекция 17 предприятий Королевства Таиланд по производству продукции животного происхождения на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям и нормам Таможенного союза.

Представители ветеринарных служб Республик Казахстан и Беларусь от участия в инспекции отказались, делегировав свои полномочия Россельхознадзору.

В ходе инспекции специалисты Россельхознадзора ознакомились с организацией системы контроля безопасности продукции животного происхождения при экспорте из Королевства Таиланд в Российскую Федерацию, в том числе ознакомились с работой Департамента Животноводства, посетили Региональную лабораторию по здоровью животных и безопасности пищевых продуктов в Восточном регионе, Национальный институт здоровья животных, Лабораторию безопасности пищевых продуктов, посетили инкубаторную ферму, Департамент рыболовства, лабораторию Департамента (FIQD) в городе Бангкок, ферму по выращиванию белой креветки.

1. Административное деление территории Королевства Таиланд

Схема 1. Административные единицы Таиланда.

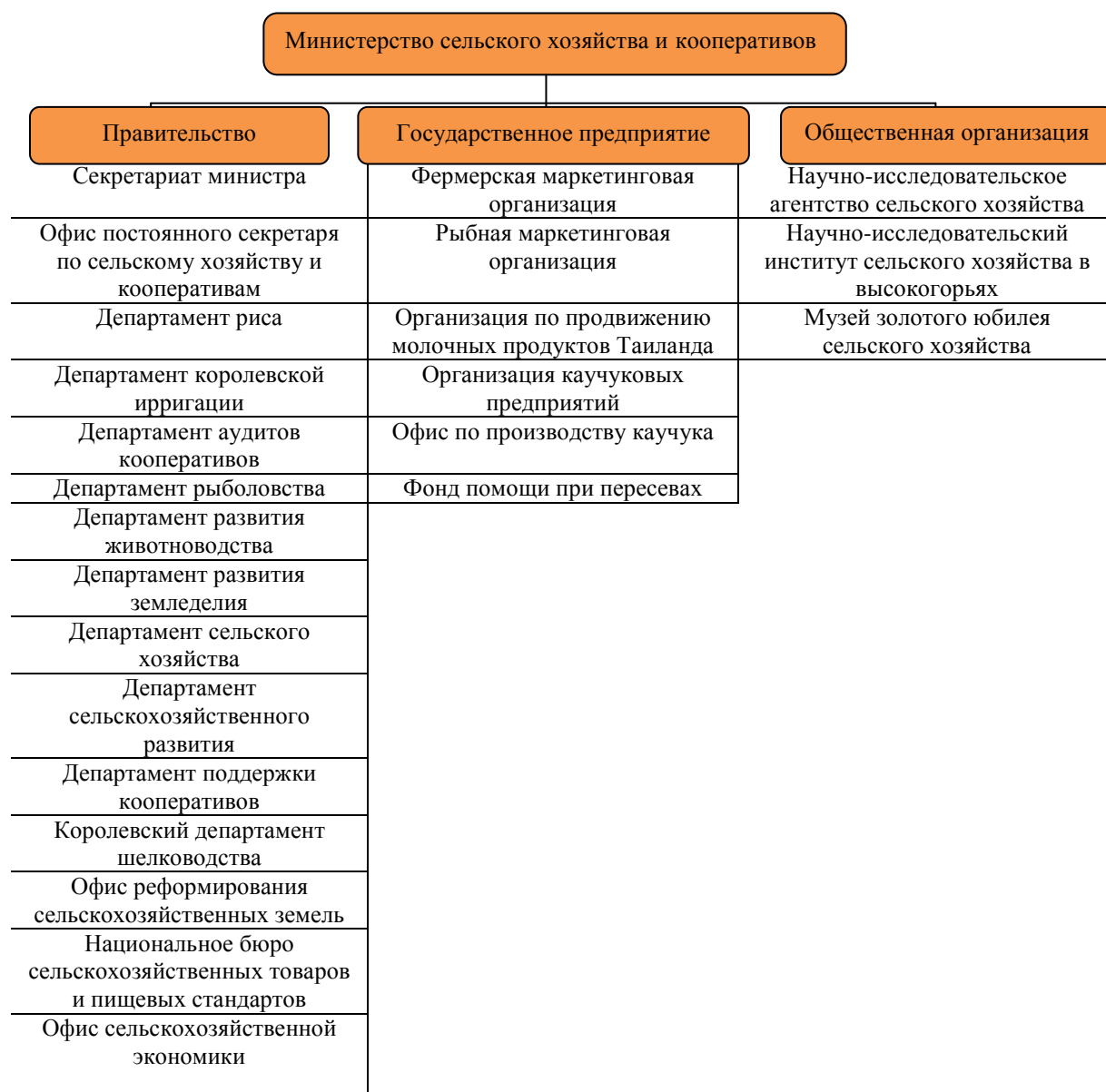
Столица	<u>Столичный округ Бангкок</u>
Пхакнва	<u>Кампхэнгпхет</u> • <u>Лампанг</u> • <u>Лампхун</u> • <u>Мэхонгсон</u> • <u>Накхонсаван</u> • <u>Нан</u> • <u>Пхитсанулок</u> • <u>Пхаяу</u> • <u>Пхетчабун</u> • <u>Пхичит</u> • <u>Пхрэ</u> • <u>Сукхотхай</u> • <u>Так</u> • <u>Утгарадит</u> • <u>Утхайтхани</u> • <u>Чиангмай</u> • <u>Чианграй</u>
Исан	<u>Амнатчарен</u> • <u>Бурирам</u> • <u>Каласин</u> • <u>Кхонкэн</u> • <u>Лёй</u> • <u>Махасаракам</u> • <u>Мукдахан</u> • <u>Наконпханом</u> • <u>Накхонратчасима</u> • <u>Нонгбуалампху</u> • <u>Нонгкай</u> • <u>Ройет</u> • <u>Саконнакхон</u> • <u>Сисакет</u> • <u>Убонратчатани</u> • <u>Удонтхани</u> • <u>Сурин</u> • <u>Чайяпхум</u> • <u>Ясотхон</u>
Пхаклан	<u>Ангтхонг</u> • <u>Аюттхая</u> • <u>Канчанабури</u> • <u>Лопбури</u> • <u>Накхоннайок</u> • <u>Наконпатом</u> • <u>Нонтхабури</u> • <u>Патхумтхани</u> • <u>Прачинбури</u> • <u>Прачуапкхирикхан</u> • <u>Пхетчабури</u> • <u>Ратчабури</u> • <u>Районг</u> • <u>Сакэу</u> • <u>Самутпракан</u> • <u>Самутсакхон</u> • <u>Самутсонгкхрам</u> • <u>Сарабури</u> • <u>Сингбури</u> • <u>Супханбури</u> • <u>Трат</u> • <u>Чайнат</u> • <u>Чантхабури</u> • <u>Чаченгсау</u> • <u>Чонбури</u>
Пхактаи	<u>Краби</u> • <u>Накхонситхаммарат</u> • <u>Наратхиват</u> • <u>Паттани</u> • <u>Пхангнга</u> • <u>Пхаттхалунг</u> • <u>Пхукет</u> • <u>Ранонг</u> • <u>Сатун</u> • <u>Сонгкхла</u> • <u>Сураштани</u> • <u>Транг</u> • <u>Чумпхон</u> • <u>Яла</u>

2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа Королевства Таиланд, ответственного за инспектируемые предприятия

2.1. Структура органов власти Королевства Таиланд

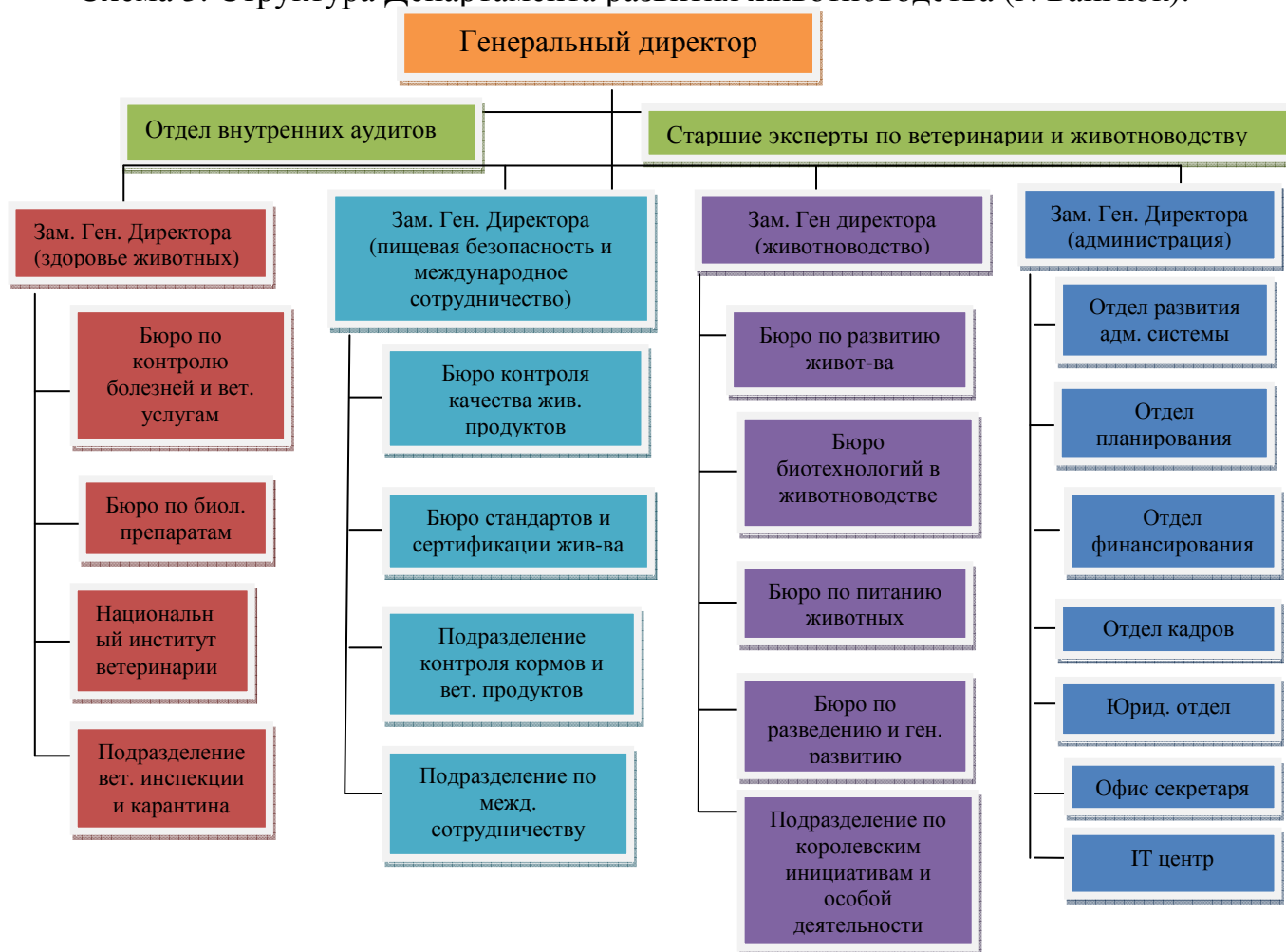
Министерство сельского хозяйства и кооперативов обладает полномочиями и обязанностями в отношении сельского хозяйства, водных ресурсов и развития ирригации, поддержки и развития сельскохозяйственных предприятий, поддержки и развития системы кооперативов, включая процесс производства и сельскохозяйственные товары, и другие правительственные задачи, законодательно обозначенные как полномочия и обязанности Министерства сельского хозяйства и кооперативов или правительственных подразделений, находящихся у него в подчинении.

Схема 2. Организация структуры Министерства сельского хозяйства и кооперативов.



Группа управления Департамента развития животноводства состоит из генерального директора и четырех заместителей генерального директора, а также 21 директора в центральных офисах и 9 директоров в региональных офисах. Генеральный директор Департамента развития животноводства, как главный ветеринарный инспектор, является делегатом в МЭБ от Таиланда. Каждый заместитель генерального директора ответственен за администрацию, охрану здоровья животных, безопасность пищевых продуктов и международное сотрудничество. В центральном офисе (штаб-квартире) Департамент развития животноводства делится на 9 бюро, 1 национальный институт, 11 подразделений/офисов (Рисунок 1.1). В административном плане Таиланд делится на 9 животноводческих регионов. В каждом регионе есть региональный офис животноводства (Рисунок 1.2).

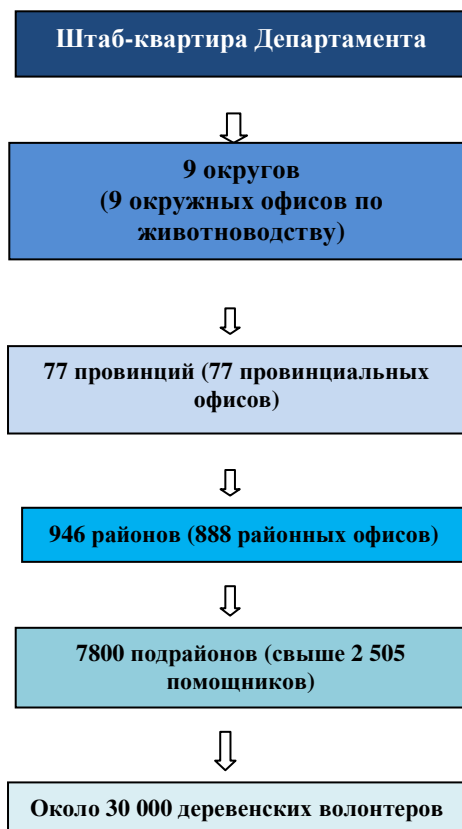
Схема 3. Структура Департамента развития животноводства (г. Бангкок).



Подразделение ветеринарных инспекций и карантина и подразделение по контролю кормов для животных и ветеринарных препаратов были созданы только в 2013 году.

Административно Таиланд делится на 9 животноводческих округов, 77 провинций и 946 районов, соответственно. Департамент развития животноводства имеет 9 окружных офисов, 77 провинциальных офисов и 888 районных офисов по всей стране.

Схема 4. Цепочка управления животноводством.



Департамент рыболовства является единственным уполномоченным органом власти в Таиланде, осуществляющим контроль за экспортом рыбы и рыбопродукции.

Рисунок 1. Региональные центры департамента рыболовства.



Каждый центр занимается:

- Инспекциями на местах и на предприятиях
- Химическими исследованиями
- Микробиологическими исследованиями
- Физическими и сенсорными исследованиями

* подразделение в Songkhla оказывает услуги по сертификации

Схема 5. Структура Департамента Рыболовства.

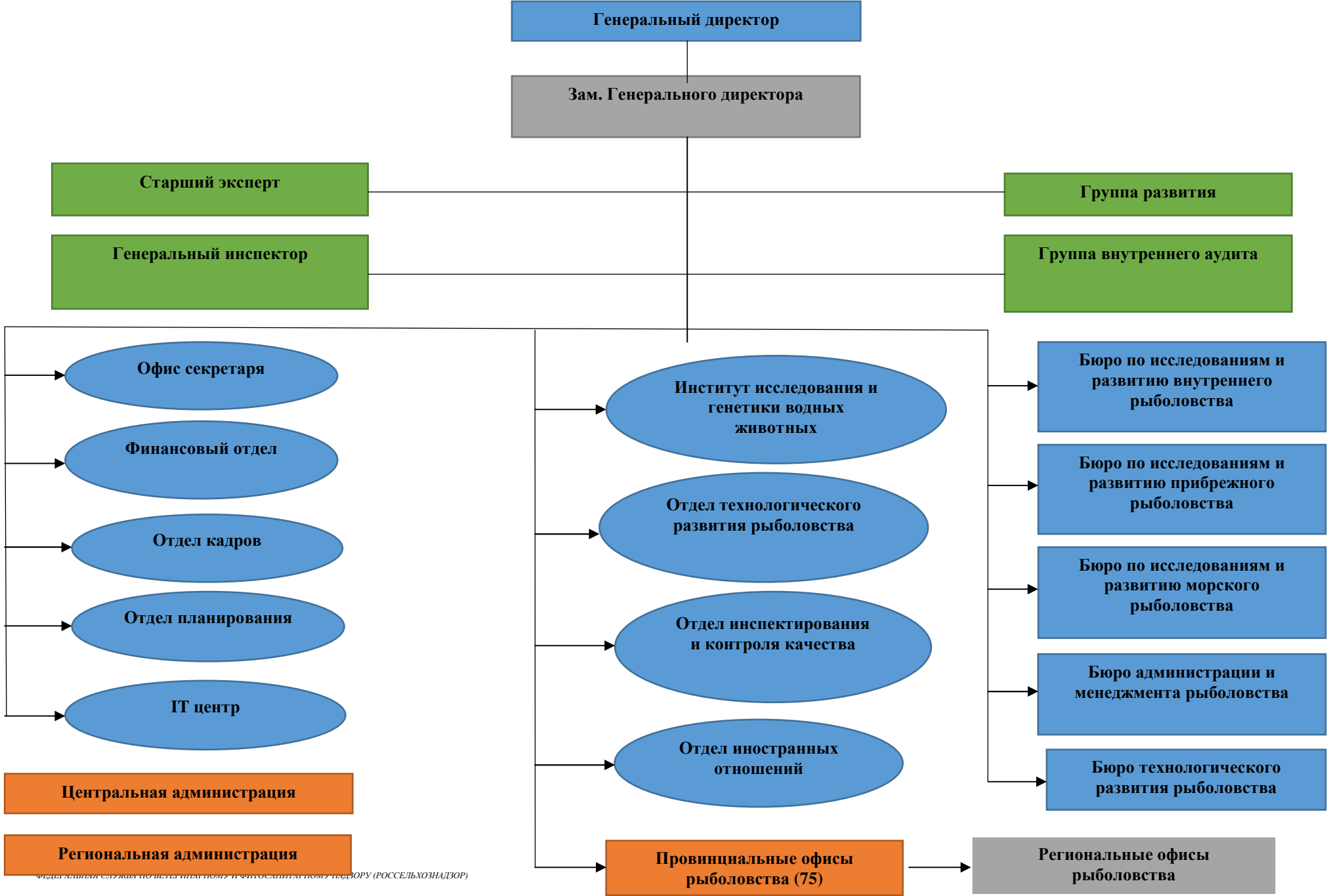
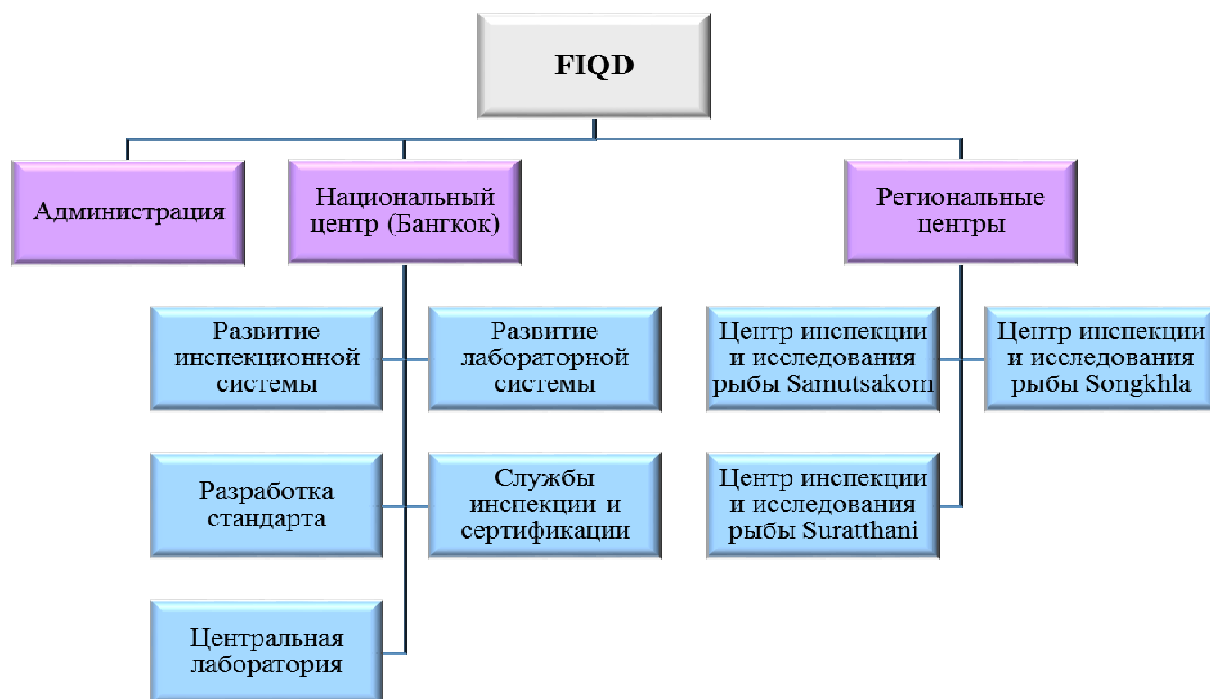


Схема 6. Структура отдел инспектирования и контроля качества (FIQD).



2.2. Объем и источники финансирования

Правительство Таиланда выделяет бюджет для поддержки деятельности Департамента развития животноводства. Ежегодный бюджет Департамента развития животноводства возрос за последнее десятилетие. В 2013 году было выделено 5,4 миллиарда тайских батов (168, 9 миллиона долларов США) (Таблица 1).

Таблица 1. Бюджет Департамента развития животноводства за фискальный период (2012 – 2014 гг.).

<u>Бюджет</u>	<u>2012 ТБ</u>	<u>2013 ТБ</u>	<u>2014 ТБ</u> <u>(доллары)</u>
<u>Расходы на персонал</u>	<u>2 605 747 400</u>	<u>2 928 282 600</u>	<u>3 037 529 800</u> <u>(92 862 421)</u>
<u>Деятельность</u>	<u>1 951 534 000</u>	<u>2 149 314 700</u>	<u>2 111 207 400</u> <u>(64 543 179)</u>
<u>Инвестиции</u>	<u>174 876 000</u>	<u>293 274 900</u>	<u>95 649 100</u> <u>(2 924 157)</u>
<u>Дотации</u>	<u>3 836 000</u>	<u>3 836 000</u>	<u>74 145 600</u> <u>(2 266 756)</u>
<u>Другие расходы</u>	<u>16 991 200</u>	<u>30 288 600</u>	<u>12 608 200</u> <u>(385 454)</u>
<u>Итого</u>	<u>4 752 984 600</u>	<u>5 404 996 800</u>	<u>5 331 140 100</u> <u>(162 981 966)</u>

3. Объем экспорта продуктов животного происхождения из/в Таиланд за последние 5 лет (в тоннах)

Таблица 2. Мясо птицы, импортируемое из других стран, 2009 – 2013 (объем в тоннах).

Страна	2009	2010	2011	2012	2013
<u>Бельгия (гусиная печень)</u>	<u>10,26</u>	<u>8,72</u>	<u>21,74</u>	<u>5,00</u>	<u>3,25</u>
<u>Франция (гусиная печень)</u>	<u>22,27</u>	<u>21,60</u>	<u>28,88</u>	<u>18,61</u>	<u>20,12</u>
<u>Венгрия (гусиная печень)</u>	<u>0,97</u>	<u>3,87</u>	<u>7,82</u>	<u>3,25</u>	<u>5,10</u>
<u>США (мясо индейки)</u>	<u>168,28</u>	<u>138,02</u>	<u>293,42</u>	<u>80,42</u>	<u>144,12</u>

Таблица 3. Доля Российской Федерации, Республики Казахстан и Республики Беларусь в экспорте/импорте продуктов животного происхождения (в тоннах).

Продукт	2009	2010	2011	2012	2013
Куры	-	-	1069157	8894726	972055
- Готовое	-	-	-	-	19
- Сырое	-	-	1069157	8894726	972036
Утки	-	-	-	48984	126609
- Готовое	-	-	-	-	-
- Сырое	-	-	-	48984	126609
Итого	-	-	1069157	8943 710	1098664

Таблица 4. Количество рыбоперерабатывающих предприятий утвержденных на экспорт в Россию.

Тип работы	В списке (- более не в списке)	Вновь зарегист рированн ые	Итого
Заморажи вание	52 (-6)	34	80
Консервы	14 (-2)	14	26
Традицион ные продукты	16 (-5)	9	20
Упаковка	-	1	1
Итого	82 (-13)	58	127

Таблица 5. Основные страны-импортеры продуктов животного происхождения (в тоннах).

Страна	Итого	2009				2010				2011			
		Куры		Утки		Куры		Утки		Куры		Утки	
		Готовое	Сырое	Готовое	Сырое	Готовое	Сырое	Готовое	Сырое	Готовое	Сырое	Готовое	Сырое
Испания	1 003 927 320	173 515 622	-	11	-	191 185 674	-	4 726	-	205 643 369	-	71 863	
Соед. Кор-во	663 750 471	121 065 533	-	6 089 786	-	132 772 421	-	5 374 671	-	131 590 437	-	3 598 927	
Нидерланды	224 239 662	29 980 685	-	1 677 525	-	33 485 915	-	1 314 837	-	30 590 798	-	1 627 338	
Германия	102 154 487	11 805 437	-	2 205 112	-	12 504 240	-	2 281 558	-	14 321 632	-	1 435 251	
Сингапур	61 372 009	9 626 888	-	4527	-	11 674 828	-	9851	-	12 709 352	-	4075	
Южная Корея	53 718 087	5 631 322	-	1	-	10 143 962	-	5	-	11 114 639	-	8	
Гонконг	53 103 486	2 957 771	8 793 542	1	1 704 670	2 782 256	7 360 660	-	1 803 228	3 453 033	4 721 889	1	861 060
Ирландия	37 344 541	10 720 291	-	155 658	-	7 359 863	-	108 805	-	7 001 833	-	44 920	
Малайзия	32 041 872	-	904 096	-	-	-	3 633 604	-	-	25 008	6 063 596	7	
Франция	26 989 238	3 287 480	-	80 632	-	4 581 633	-	26 236	-	6 088 814	-	71 110	
Страна	2012				2013								
	Куры		Утки		Куры		Утки						
	Готовое	Сырое	Готовое	Сырое	Готовое	Сырое	Готовое	Сырое					
Испания	222 338 892	-	47 300	-	211 060 005	-	59 858	-					
Соед. Кор-во	130 762 192	2 078 595	3 928 584	15	115 782 417	6 713 266	3 993 600	27					
Нидерланды	31 032 939	25 145 632	1 323 543	142 807	29 672 613	36 099 416	1 471 482	647 132					
Германия	18 847 363	8 106 497	945 185	-	15 877 323	12 378 491	1 446 393	5					
Сингапур	13 034 752	-	7014	-	14 251 608	42 096	7018	-					
Южная Корея	12 762 148	-	13	-	14 036 779	-	29 210	-					
Гонконг	4 305 488	4 535 903	1270	718 110	4 409 946	3 791 772	486	902 400					
Ирландия	6 431 945	72 810	26 720	-	5 195 406	208 290	18 000	-					
Малайзия	75 022	12 162 509	40	-	35 312	9 142 672	-	6					
Франция	6 927 233	214 968	21 253	-	5 641 770	-	38 609	9 500					

4. Сведения об установленных законом полномочиях компетентных органов Таиланда

4.1. Законодательная основа

В отношении контроля болезней животных, ветеринарных службы и безопасности пищевых продуктов было введено несколько национальных законодательных актов для сокращения риска болезней животных и здоровья человека и регулирования здоровья животных, ветеринарного здравоохранения и ветеринарных услуг в Таиланде:

- Акт об эпизоотиях животных В.Е. (1956) и его редакция В.Е. (1999)
- Акт о контроле качества кормов В.Е. 2525 (1982)
- Акт по контролю убоя и продажи мяса В.Е. 2535 (1992)
- Акт о ветеринарных клиниках В.Е. 2533 (1990)
- Акт о бешенстве В.Е. 2535 (1992)
- Акт о ветеринарной профессии В.Е. 2545 (2002)

Другие законодательные акты по пищевой безопасности и окружающей среде:

- Акт о лекарственных препаратах 2510 (1967) и его редакция В.Е. 2530 (1987)
- Акт по пищевым продуктам В.Е. 2522 (1997)
- Акт об опасных веществах В.Е. 2535 (1992)
- Акт о сельскохозяйственных стандартах В.Е. 2551 (2008)
- Акт о защите окружающей среды В.Е. 2535 (1992)

Законодательство в сфере рыболовства:

а) Закон о рыболовстве (Fisheries Act) от 2490 г.б.э. (1947 год). Согласно данному закону Департамент Рыболовства наделен полномочиями главного государственного органа, осуществляющего взаимодействие с участниками рыбопромысловой отрасли и занимающегося развитием данного сектора экономики, включая внедрение новых технологий, прирост рыбных ресурсов, ведение научных исследований, разработку нормативно-правовых актов и проведение инспекций. Закон о рыболовстве наделяет компетентное государственное ведомство полномочиями по установлению условий официальной регистрации предприятий, занимающихся торговлей рыбой и иной рыбопродукцией; раздел 25 указанного закона гласит:

«Министр уполномочен выпускать официальное уведомление о необходимости официальной регистрации лиц любой региональной принадлежности, занимающихся рыбным промыслом, торговлей водными животными или рыбопродукцией, а также других участников рыбопромысловой отрасли в соответствии с положениями, изложенными в Королевском Указе, а также о необходимости подавать заявку в компетентное государственное ведомство на получение соответствующего разрешения для начала ведения указанной деятельности как с уплатой лицензионного сбора согласно требованиям указанного Закона, так и без таковой».

б) Закон о пищевой продукции (Food Act) от 2522 г.б.э. (1979 год н.э.). В исполнительном распоряжении Министерства здравоохранения (№ 300 от 2549 г.б.э. (2006 год н.э.) пункт 11 предписывает должностным лицам Министерства рыболовства и Министерства сельского хозяйства и сельскохозяйственных кооперативов выполнять требования всех разделов Закона о пищевой продукции в отношении рыбы и иной рыбопродукции.

При выполнении своих обязанностей (Разделы 43 (1), (2) и (3)) компетентные должностные лица обладают следующими полномочиями:

1. Посещать производственные предприятия, складские площади, места реализации продукции, а также рабочие помещения компаний-производителей, складских сотрудников, дистрибьюторов, в том числе импортеров, с целью инспектирования в связи с обеспечением исполнения настоящего Закона в обычные часы их работы.

2. В случаях возникновения подозрений в нарушении требований настоящего Закона получать доступ в помещение или транспортное средство для проведения инспекций пищевой продукции и налагать арест либо конфисковать указанную пищевую продукцию или оборудование, связанное с таким нарушением, в том числе контейнеры и упаковочную тару с пищевой продукцией, а также связанную с ней документацию.

3. Изымать разумно обоснованное количество пищевой продукции для проведения экспертизы и анализа.

4. Налагать арест либо конфисковать пищевую продукцию или контейнеры, в отношении которых имеются подозрения об их возможной опасности для здоровья, с целью их дальнейшего анализа.

5. Налагать арест либо конфисковать загрязненную, фальсифицированную или не соответствующую стандартам пищевую продукцию либо контейнеры, представляющие возможную опасность для здоровья или не отличающиеся надлежащим качеством либо не отвечающие стандартам, установленным Министерством в разделе 6 (6).

6. При выполнении своих обязанностей, указанных в абзаце один, рассчитывать на обязательное содействие лицензиатов либо заинтересованных лиц.

в) Резолюция Кабинета Министров (от 4 марта 2003 года).

После утверждения Кабинетом министров Департамент рыболовства назначается органом, осуществляющим контроль за качеством рыбы и рыбопродукции, предназначенной на экспорт. В соответствии с распоряжением, утверждаемым Кабинетом Министров, и требованиями Закона о пищевой продукции Департамент рыболовства также осуществляет контроль и инспектирование импортируемых объемов тунца и креветок, предназначенных для последующей переработки и реэкспорта.

г) Закон о контроле за импортом и экспортом (Import and Export Control Act) от 2522 г.б.э. (1979 год).

По этому Закону Департамент рыболовства наделен полномочиями по инспектированию и контролю качества рыбы и иной рыбопродукции, экспортируемой в другие страны, с соблюдением условий, изложенных в Исполнительном распоряжении Министерства торговли.

д) Закон об эпизоотиях среди животных (Animal epidemic Act) 2548 г.б.э. (2005 год) наделяет Департамент рыболовства полномочиями по контролю болезней рыб в импортных и экспортных поставках рыбопродукции. В данном законе также изложены карантинные требования и порядок уничтожения рыбопродукции, зараженной болезнями водных животных, согласно разработанным государственным ведомством страны мерам.

е) Закон о контроле качества кормов (Feed Quality Control Act) от 2525 г.б.э. (1982 год н.э.) и поправки к нему (1999 год). Департамент рыболовства обеспечивает контроль качества кормов для водных животных, разводимых в промышленных масштабах, в соответствии с регулятивными нормами Закона о контроле и качества кормов.

ж) Закон о применении лекарственных препаратов (Drug Act) от 2510 г.б.э. (1967 год) наделяет Управление по контролю за продуктами и медикаментами в составе Министерства здравоохранения полномочиями по выдаче и приостановке действия разрешений на коммерческую реализацию медицинской продукции ветеринарного назначения (включающей в себя премиксы для производства кормов с добавлением медицинских препаратов) перед началом их производства или импорта, также отвечает за установление МДУ на основе фармакопеи.

4.2. Полномочия компетентных органов

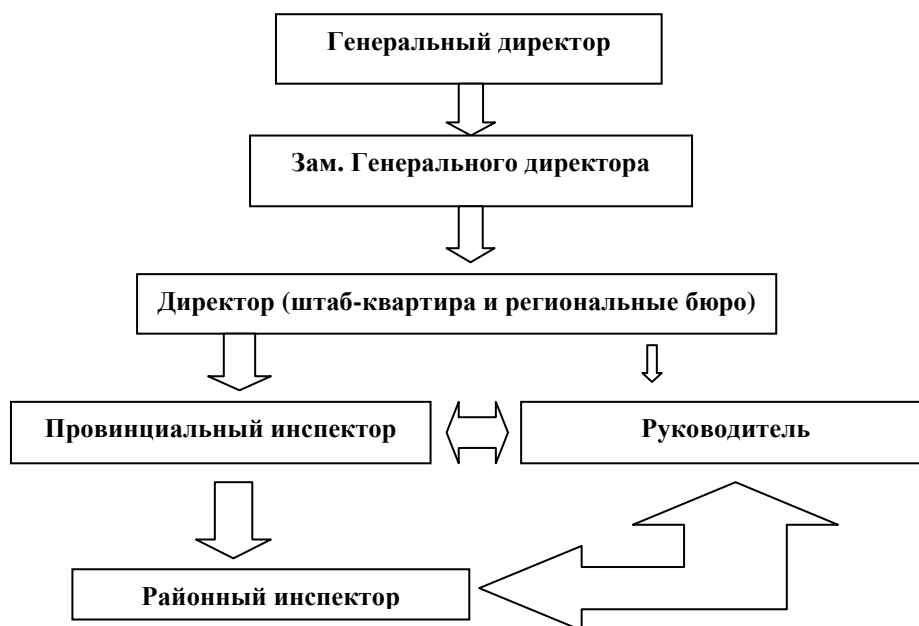
Ответственностью Департамента развития животноводства является:

- Предотвращать, контролировать и искоренять болезни животных;
- Улучшать здоровье и продуктивность животных;
- Увеличивать популяцию скота в стране;
- Улучшать и регулировать продукты животноводства в отношении разнообразия, количества и качества в целях выполнения национальных и международных стандартов;
- Контролировать и обеспечить безопасность и качество продуктов животного происхождения, как для внутреннего потребления, так и для экспорта;
- Содействовать научным исследованиям и экспериментам в отношении продуктивности и здоровья животных;
- Распространять информацию, знания и технологию по продуктивности и здоровью животных среди фермеров и других заинтересованных лиц;
- Выполнять законы о здоровье животных и ветеринарном здравоохранении.

4.3. Взаимодействие ветеринарных органов разных уровней

Меры контроля штаб-квартиры Департамента развития животноводства над региональными и местными офисами гарантируют гармонизированную систему во всей стране (продемонстрированы на схеме ниже). Цепочку команд инициирует генеральный директор Департамента

развития животноводства до районного офиса. Ветеринарная деятельность охватывает уведомление, надзор, расследование и т.д.



4.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства

FIQD является аккредитованной по стандарту ISO/IEC 17020 организацией, реализующей систему мероприятий по инспектированию и сертификации продукции перерабатывающих предприятий, включая ее физический анализ. Внешний аудит, осуществляемый международно-признанными сертификационными организациями, является обязательной процедурой в соответствии с заложенными в стандартах принципами.

Внутренний аудит осуществляется путем обмена аудиторами между расположенным в Бангкоке национальным центром и 3-мя другими региональными бюро в провинциях Самутсакорн, Сонгкхла и Сураттхани. Внутренний аудит проводится ежегодно и охватывает все аспекты системы, начиная с проверки соблюдения требований руководств по обеспечению качества продукции, отбора проб, подготовки и управления выбранными образцами, выполнения лабораторных анализов, регистрации данных, выдачи гигиенических сертификатов и инспектирования предприятий.

Реализуются следующие процедуры инспектирования предприятий:

1) Процедуры проверки поступающих запросов и согласования вопросов по инспектированию предприятий (руководство для персонала FIQD о порядке действий ISO/IEC 17020: P-CO): подробное изложение критериев и условий инспектирования предприятий переработки производимой на экспорт рыбопродукции, включая процедуры приостановки действия выданных разрешений и изъятия готовой продукции из продажи.

2) Процедуры инспектирования предприятий переработки рыбопродукции (руководство для персонала FIQD о порядке действий ISO/IEC 17020: P-F1): подробное изложение критериев, правил/регулятивных норм и справочных материалов по инспектированию предприятий.

3) Оперативные процедуры инспектирования предприятий (руководство для персонала FIQD о порядке действий ISO/IEC 17020: W-FI-

01): подробное изложение оперативных процедур инспектирования предприятия.

4) Процедуры расследования случаев отбраковки продукции странами импортерами (руководство для персонала FIQD о порядке действий ISO/IEC 17020: W-FI-02): подробное изложение процесса расследования с целью определения возможных причин отбраковки продукции, оказывающих негативное воздействие на состояние здоровья и обеспечение безопасности потребителей.

FIQD отвечает за расследование причин нарушений. Разработаны процедуры расследования случаев отбраковки продукции странами-импортерами (руководство для персонала FIQD о порядке действий ISO/IEC 17020: W-FI-02): подробное изложение процесса расследования с целью определения возможных причин отбраковки продукции, оказывающих негативное воздействие на состояние здоровья и обеспечение безопасности потребителей.

Процесс расследования включает в себя:

- Анализ архива результатов инспектирования перерабатывающего предприятия и результаты проведенной экспертизы готовой продукции.

- Проведение расследования причин возникновения проблемы на перерабатывающем предприятии. При этом:

- Руководство перерабатывающего предприятия обязано представить собственный план мероприятий по предотвращению повторного возникновения проблемы.

- В случаях, когда отбраковка партии продукции произошла по конкретной причине в первый раз. Департамента рыболовства осуществляет отбор образцов из 5 следующих подряд партий продукции в течение как минимум 1 месяца после принятия перерабатывающим предприятием мер по устранению нарушений с целью убедиться в их эффективности.

- В случаях, когда одни и те же причины отбраковки продукции выявлялись два и более раз либо разные причины отбраковки продукции возникали более 3 раз в год, производится временная приостановка выпуска данного конкретного вида продукции либо данной группы продуктов до полной реализации надлежащих эффективных мер по устранению нарушений и подтверждении их эффективности.

Другие бюро в составе Департамента рыболовства осуществляют вспомогательные функции мониторинга аквакультурных хозяйств и ферм по разведению двухстворчатых моллюсков, инспектирования рыболовецких судов и обучения сотрудников государственных и частных компаний в соответствующих профессиональных областях. К ним относятся следующие государственные ведомства:

- 1) Бюро научных исследований и разработок в сфере прибрежного рыболовства (БНИРПР) осуществляет надзор за состоянием окружающей среды в прибрежных регионах и обеспечением безопасности при аквакультурном разведении рыб и креветок, включая мониторинг остатков лекарственных препаратов в организме водных животных и контроль их заболеваемости.

- 2) Бюро научных исследований и разработок в сфере рыболовства во

внутренних водах (БНИРРВВ) отслеживает проблемы в сфере обеспечения безопасности рыбных ресурсов во внутренних водах, например, использование лекарственных препаратов в аквакультуре и контроль заболеваемости водных животных, включая их питание.

3) Бюро научных исследований и разработок в сфере морского рыболовства (БНИРДР): занимается мониторингом участков по разведению двустворчатых моллюсков и инспектированием рыболовецких судов.

Работа служб надзора и сертификации, осуществляющих контроль за экспортом рыбопродукции, осуществляется на основе выделяемого государством годового бюджета. Однако некоторые виды контроля продукции являются сферой ответственности организаций экспортеров. Годовой бюджет этих служб составляет около 123 миллионов бат (136 миллионов рублей).

Надзор за исполнением ветеринарного законодательства на фермах и предприятиях.

Департамент развития животноводства издал регламент для ветеринаров, работающих на фермах, отредактированный в 2003 г. В данном регламенте Департамент развития животноводства предусматривает мониторинг роли и обязанностей ветеринара на ферме. Ветеринар, работающий на ферме, обязан установить процедуру для контроля здоровья животных и окружающей среды на каждой ферме. Обслуживающие фермы ветеринары должны документировать проведение программы вакцинации, использование препаратов с тем, чтобы Департамент развития животноводства мог провести мониторинг посредством проверки документации.

Национальные центры, входящие в состав FIQD представляют услуги по проведению промысловых инспекций и инспекций производственных мощностей, лабораторного анализа экспортируемой рыбопродукции, а именно физического и органолептического анализа, микробиологического и химического анализа, в том числе анализа остатков лекарственных препаратов в организме. Национальный центр отвечает за инспектирование и проведение исследований рыбопродукции перерабатывающих предприятий, расположенных в центральных и восточных частях Таиланда. Центр в г. Сонгхла отвечает за инспектирование перерабатывающих предприятий, расположенных в нижне-южных провинциях страны. Центр в г. Сураттхани отвечает за верхне-южные, а центр в г. Самутсакорн – за оставшиеся центральные и западные провинции страны. Гигиенические сертификаты выдаются FIQD в Бангкоке и центром в г. Сонгхла.

Перерабатывающие предприятия, желающие экспортировать свою продукцию, обязаны внедрить системы «Надлежащая практика организации производства» (GMP) и «Анализ рисков и критические контрольные точки» (НАССР).

Перерабатывающие предприятия обязаны соблюдать установленные Департаментом рыболовства требования, предполагающие обязательное внедрение и эффективное использование систем GMP и НАССР.

Однако, инспекция выявила, выполнение программ НАССР на отдельных предприятиях функционирует недостаточно эффективно;

контроль за ее выполнением со стороны государственных инспекторов также недостаточен.

5. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Королевства Таиланд, ответственного за инспектируемое предприятие

5.1. Система подготовки ветеринарных специалистов

Ветеринарное здравоохранение.

Программа обучения всех вновь принятых на работу государственных инспекторов мяса необходима для обучения основам гигиены мяса, надлежащим практикам производства, НАССР, стандартным операционным процедурам санитарной обработки, обязанностям и ответственности государственных инспекторов мяса, предубойной и послеубойной инспекции, систем отслеживания, благополучия животных, регламентов и требований стран-импортеров, плана отбора проб на микробиологию, остатки химических веществ, руководств по утверждению предприятий по производству мяса птицы и продуктов из него для экспорта с целью обеспечения того, что утвержденное предприятие соответствует стандартам, изложенным Департаментом по развитию животноводства и страной импортером.

Здоровье животных.

Программа обучения для всех вновь принятых на работу и уже работающих должностных лиц. Курсы обучения для ветеринарных инспекторов по карантину, расследованиям случаев болезни, использованию электронных справочников для контроля болезней, полевой эпидемиологии для ветеринаров, лабораторному исследованию.

Контроль качества продуктов животноводства.

И ученые, и ветеринары, которые ответственны за инспектируемое предприятие, должны быть обучены:

1. ISO/IEC 17025 системе качества лаборатории и лабораторных методов.
2. Требованиям и правилам стран-импортеров, таких как ЕС и Япония, которые относятся к пищевым продуктам животного происхождения.

При этом, несмотря на то, что необходимость проведения тренингов по вопросам российского законодательства была обозначена в отчете об инспекции предприятий Таиланда специалистами Таможенного союза в 2012 году и в последующей переписке по указанному вопросу, персонал, ответственный за обеспечение безопасности выпускаемой продукции, на ряде предприятий никогда не проходил обучение нормам и требованиям Таможенного союза и Российской Федерации. Сами предприятия также не были проверены государственной ветеринарной службой Таиланда на соответствие указанным требованиям.

5.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации

В целях устранения нарушений, выявленных Россельхознадзором по результатам предыдущей инспекции, проведенной в 2012 году, Департаментом развития животноводства Королевства Таиланд разработан План действий, направленный на обеспечение выполнения требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, предусматривающий проведение обучения представителей компетентных органов и работников предприятий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации (в Департаменте Животноводства проведено два семинара).

Целью обучения является повышение уровня компетенции технического персонала при проведении инспекций и обеспечение применения инспектирующими лицами надлежащих принципов и процедур, а также единообразного последовательного и справедливого исполнения ими регулятивных норм. В целях обеспечения эффективности их деятельности разработана ежегодная программа профессиональной подготовки. Сотрудникам рекомендуется проходить официально утвержденный курс обучения, организуемый Департаментом рыболовства или другими государственными ведомствами.

В дополнение к этому, организованное на рабочем месте обучение призвано улучшить понимание реальных рабочих ситуаций сотрудниками. Руководитель отвечает за обеспечение необходимого производственного обучения сотрудников для выполнения поставленных перед ними задач. Руководитель и ведущий инспектор отвечают за оценку и мониторинг эффективности деятельности подчиненного им персонала путем его письменной аттестации на подготовленных бланках.

Обучение осуществляется по следующим темам:

- Технология переработки
- Надлежащая практика организации производства (GMP) при переработке рыбопродукции
- Реализация принципов HACCP
- Методика контроля гигиены пищевой продукции
- Аудит системы HACCP
- Обоснование критических контрольных точек, порядок определения адекватности критического предела, призванного обеспечить контроль критических контрольных точек
- Система контроля качества ISO/IEC 17020
- Внутренний аудит системы контроля качества
- Специализированное обучение, а именно по малоокислотным кормам в герметично закрытых контейнерах, их термической обработке

Дополнительно к этому Департамент рыболовства также организует курс обучения для персонала перерабатывающих предприятий, например, по GMP при переработке рыбопродукции, HACCP и т.д.

Однако, следует отметить, что разработанный тайландской стороной План действий не включает в себя проверки предприятий на выполнение требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации.

Кроме того, несмотря на то, что компетентными службами Таиланда проведено обучение, должностные лица, в чьи обязанности входит осуществление контроля за выпуском безопасной продукции животного происхождения, в недостаточной степени владеют знаниями законодательства Таможенного союза в части ветеринарного надзора, о чем свидетельствуют выявленные нарушения ветеринарно-санитарных требований Таможенного союза и Российской Федерации.

6. Сведения о животноводстве в Королевстве Таиланд

6.1. Общее поголовье сельскохозяйственных животных

Популяция буйволов - 4323408 голов, крупного рогатого скота - 508548 голов, свиней - 9504921 голов.

Таблица 6. Поголовье кур в Таиланде в 2013 по регионам.

Регион	Куры частных подворий		Бройлеры		Несушки	
	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство
Итого	67386455	2247852	235595019	34527	51028772	50911
1	4369306	110796	87844690	2702	7973023	6342
2	2674515	87507	51165151	2752	19726401	5274
3	16593974	652499	31681509	8621	2675204	13672
4	10794639	439070	2255845	8055	3633926	5972
5	11338339	325679	3929847	3022	4038812	2808
6	9216915	245286	16379983	1654	2741444	2543
7	2953093	72358	33462764	1547	6314795	2291
8	4225051	132394	3868273	2985	1841778	5272
9	5220623	182263	5006957	3239	2263389	6737

Регион	Племенные бройлеры		Племенные несушки		Итого	
	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство
Итого	19749529	7253	3803423	6124	377563198	2288328
1	9518413	335	1080025	277	110785457	115965
2	1832891	168	408477	167	75807435	91839
3	4600896	2739	353563	2183	55905146	660969
4	253023	1857	370885	1448	17308318	446586
5	528477	201	500237	330	20335712	328578
6	316420	212	667509	367	29322271	247540
7	2097432	255	182544	195	44830628	74798
8	240818	362	51902	643	10227822	135876

Таблица 7. Поголовье уток в Таиланде в 2013 году по регионам.

Регион	Мускусные утки		Мясные утки		Утки-несушки	
	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство
Итого	5380977	333708	8094596	40049	6807777	101497
1	169926	6989	1346570	1777	2581124	8887
2	175365	9077	3865082	1860	425366	3819
3	1475222	108989	1292881	15189	711428	38671
4	1471680	104036	201786	8912	281114	11204
5	230556	14854	29831	1566	124024	3853
6	254761	13978	46581	1427	542255	7974
7	90413	3659	1009399	1064	697351	3972
8	361125	14531	101688	2150	580891	7465
9	1151929	57595	200778	6104	864224	15652

Регион	Мясные утки на свободном выгуле		Утки-несушки на свободном выгуле		Итого	
	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство	Птица	Хозяйство
Итого	921056	2687	7170392	4904	28374798	446175
1	451334	156	2791252	1047	7340206	17438
2	49618	73	80688	66	4596119	13806
3	43998	669	337633	713	3861162	150767
4	13154	490	75896	220	2043630	118299
5	1970	99	3035	128	389416	19594
6	217774	135	3066047	1182	4127418	23396
7	60215	108	464097	117	2321475	8324

Таиланд является одной из ведущих стран в мире по выращиванию морских креветок в промышленных масштабах. Основным видом креветок является *Penaeus vannamei* (белая креветка), производство которой составляет 99 % общего объема выращиваемых креветок. Производство черных тигровых креветок (*Penaeus monodon*) составляет 1 % общего объема выращиваемых креветок.

Аквакультурное разведение морских креветок: в 2011 году составило 502 188 тонн, в 2012 году – 473 230 тонн, в 2013 году – 256 764 тонны.

Число аквакультурных производств в Таиланде – 322 предприятия по разведению морских креветок расположены в провинциях Чачоенгсао (Chachoengsao), Чон Бури (Chon Buri), Районг (Rayong), Чантхабури (Chanthaburi), Трад (Trad), Пхетчабури (Phetchaburi), Накхон Патхом (Nakhon Pathom), Самут Пракан (Samut Prakan), Самут Сонгкхрам (Samut Songkhram), Чумпхон (Chumphon), Прачуап Кхири Кхан (Prachuap Khiri Khan), Краби (Krabi), Транг (Trang), Накхон Си Тхаммарат (Nakhon Si Thammarat), Наратхиват (Narathiwat), Паттани (Pattani), Пхангнга (Phangnga), Пхукет (Phuket), Сонгкхла (Songkhla), и Сатун (Satun).

Департамент Рыболовства организовал в Таиланде центр разведения смолта в Чиангмайском Центре научных исследований и разработок в сфере

рыболовства во внутренних водах, провинция Чиангмай, северная часть Таиланда.

В стране создано 19 тысяч ферм по разведению морских креветок.

Кроме того, в период с 2011 по 2013 года из США ежегодно импортировалось 100 тысяч оплодотворенных икринок форели.

Департамент рыболовства реализует программу мониторинга по инспектированию ферм аквакультуры и отбору проб аквакультурной рыбы для проведения исследований на предмет наличия в ней таких веществ, как хлорамфеникол, нитрофураны, тетрациклин, стильбены, малахитовый зеленый и т.д.

6.2. Система идентификации животных

Департаментом развития животноводства в форму сопроводительного документа, заполняемого на ферме (BLSC 001), введен раздел об инспектировании состояния здоровья домашней птицы, согласно которому перед транспортировкой на бойню и в целях прослеживаемости проводится проверка состояния здоровья птицы. В данной форме сопроводительного документа содержатся данные о названии фермы, количестве птицы, программе вакцинации, потреблении корма и т.д. Форма сопроводительного документа заполняется и подписывается ветеринаром, работающим на ферме, за 71 час до убоя. Данная форма сопроводительного документа заполняется для каждого птичника и транспортного средства, перевозящего стадо на бойню.

6.3. Эпизоотическая ситуация

Эпизоотическая ситуация в сырьевой зоне большинства предприятий благополучна по инфекционным заболеваниям животных и птиц, тем не менее, по данным МЭБ, Королевство Таиланд неблагополучно по таким заболеваниям, как инфекционный бронхит птиц, туберкулез КРС, бруцеллез, ящур, болезнь Гамборо, бешенство.

По полученным в ходе экспертной оценки данным, в Таиланде в 2014 году были зарегистрированы вспышки ящура:

Провинция	про- долж.*	Янв. 2014	Февраль 2014	Март 2014	Апрель 2014	Май 2014	Июнь 2014	Июль 2014	Авг. 2014	Сент 2014	Окт. 2014	Ноябрь 2014	Итого
AMNAT CHAROEN	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
CHIANG MAI	1	1	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	6
CHIANG RAI	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3
CHUMPHON	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	3
KANCHANABURI	0	1	0	0	1	1	3	2	1	3	0	0	12
KRABI	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
LAMPANG	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	3
LAMPHUN	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2
LOP BURI	0	1	2	1	0	0	0	1	3	0	0	0	8

MAE HONG SON	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
MAHA SARAKHAM	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
NAKHON PATHOM	0	1	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	4
NAKHON PHANOM	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
NAKHON RATCHASIMA	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2
NAKHON SI THAMMARAT	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
NAN	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
NARATHIWAT	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
NONG BUA LAM PHU	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
NONTHABURI	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
PATTANI	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	3
PHANGNGA	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
PHATTHALUNG	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
PHAYAO	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PHETCHABURI	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3
PHITSANULOK	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
PHRAE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
PRACHUAP KHIRI KHAN	0	1	0	1	1	1	0	0	2	0	0	0	6
RATCHABURI	0	4	0	0	0	2	0	1	3	2	0	0	12
SARABURI	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	3
SATUN	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
SONGKHLA	2	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	6
SUKHOTHAI	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
SURIN	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
UBON RATCHATHANI	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
UTTARADIT	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
YASOTHON	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2
Итого													101

Эта информация не была представлена инспекторам в ходе их визита в Королевство Таиланд.

Выявленными в Таиланде возбудителями болезней морских креветок являются болезнь белых пятен (WSSV), инфекционный гиподермальный и гематопозитический некроз (IHHNV), синдром желтой головы (YHV) и синдром Таура (TSV), инфекционный мионекроз (ИМН).

ИМН представляет собой экзотическую болезнь разводимых морских креветок, выявленную в настоящий момент в Таиланде. Департамент рыболовства ужесточает правила импорта, мониторинг и активное наблюдение в целях предотвращения распространения болезни ИМН в Таиланде.

Также Таиланд неблагополучен по EMS – синдрому внезапной гибели креветок. Резкое снижение производства креветки в Таиланде в 2013 году было связано именно с этой болезнью.

Выявленными в Таиланде возбудителями болезней плавниковых рыб являются Nodavirus, Iridovirus, Flexibacter, Cryptocaryon, Tricodina и Dactylogyrus.

В настоящее время Департамент рыболовства запретил импорт креветок из Индонезии в целях снижения риска проникновения болезни ИМН на территорию Таиланда. В дополнение к этому, при импорте креветок из других стран, включая племенной материал и маточное стадо, необходимо наличие гигиенического сертификата, прохождение карантинной инспекции у карантинного инспектора и санитарной инспекции у санитарного инспектора. Кроме того, научно-исследовательский институт водных животных прибрежной зоны (НИИВЖПЗ) ведет активное наблюдение за ИМН в прибрежной аквакультуре совместно с Центрами научных исследований и разработок в сфере прибрежного рыболовства (ЦНИРПР), расположенных в 19 провинциях вдоль побережья Таиланда. С момента ввода программы наблюдения в действие должностными лицами Департамента Рыболовства из 19 ЦНИРПР на предприятиях по разведению креветок в прибрежных районах было произвольным образом отобрано 1597 образцов. Положительных результатов анализа на наличие ИМН в них выявлено не было.

Департамент рыболовства запустил программу наблюдения за болезнями водных животных в 2004 году в прибрежных районах Таиланда. Программа мониторинга вирусных болезней креветок (болезнь белых пятен, синдром желтой головы, инфекционный гиподермальный и гематопозитический некроз и синдром Таура) была начата в 2004 году, изучение ИМН ведется с 2010 года. Программа включает в себя активное и пассивное наблюдение за живыми креветками (маточное стадо, науплиус и постларвальная стадия) и неживыми креветками (охлажденные и замороженные креветки), а также за переносчиками болезни.

Департамент рыболовства реализовал программу наблюдения за болезнями водных животных в районах разведения креветок вдоль береговой линии (23 провинции).

Районы аквакультурного разведения водных животных прибрежной зоны расположены вдоль береговой линии Таиланда. Прибрежная аквакультура существует в 23 провинциях восточной и южной части Таиланда.

6.4. Национальные программы по борьбе с болезнями животных

Подлежащие уведомлению болезни птиц в Таиланде: грипп птиц, болезнь Ньюкасла и сальмонеллез. Мониторинг проводится постоянно посредством систем активного и пассивного надзора. Общие меры контроля болезней, предусмотренные в законах об эпизоотиях болезней животных: карантин, контроль перемещений животных, очистка и дезинфекция в случае вспышки. В случае гриппа птиц и болезни Ньюкасла применяется стратегия полного санитарного уоя с 75% компенсацией. В стране запрещена вакцинация против гриппа. В целях профилактики болезни Ньюкасла применяется программа вакцинации. Последнее сообщение о вспышках высокопатогенного гриппа птиц датируется 13 ноября 2008 г., болезни Ньюкасла – июлем 2004 г.

Национальная программа борьбы с болезнями животных и гидробионтов.

Государственная программа мониторинга состоит из следующих элементов:

- Программа надлежащей практики аквакультуры (НПА): фермы аквакультурного разведения, в которых должна быть реализована НПА, регулярно инспектируются специалистами БНИРПР. Для проведения лабораторного анализа осуществляется забор проб воды и образцов креветок. Обновленный перечень ферм, утвержденный БНИРПР, отправляют в FIQD.

- Государственная программа контроля остатков лекарственных препаратов в организме (ГПКОЛП) изначально формировалась на основе соответствующих Директив ЕС. Главная цель программы заключается в недопущении содержания лекарственных препаратов и остатков химических веществ в креветках и рыбе. На предприятиях и фермах по разведению водных животных во всех производственных районах осуществлялся забор образцов мальков и рыб/креветок с целью определения возможного наличия контаминирующих примесей ветеринарных препаратов и химических веществ в их организме. В настоящее время опасения вызывают такие лекарственные препараты химические вещества, как хлорамфеникол, нитрофураны, фторхинолоны, охинолоны, окситетрациклин, хинолоны и малахитовый зеленый.

Деятельность по утилизации и уничтожению мертвых животных и биологических отходов в стране.

Деятельность по утилизации и уничтожению биологических отходов, образовавшихся в результате разведения животных и рыбы, а также в ходе процесса производства продуктов животного происхождения:

- У павшей птицы при транспортировке, на убойный пункт не проводят патологоанатомическое вскрытие, а помещают в специальный контейнер, где её варят, с последующим сжиганием в печи, согласно нотификации Королевства Таиланд №0615/673 от 22.04.2001.

- После вскрытия трупов павших животных, в случае отсутствия патологоанатомических изменений, биоматериал подлежит реализации частным лицам.

6.5. Контроль использования кормов и кормовых добавок для животных и гидробионтов

Корма для животных и кормовые добавки регулируются и контролируются в соответствии с Актом В.Е. о контроле качества кормов для животных 2525 (1982) и его Редакцией В.Е. 2542 (1999). До начала производства и ввоза эти продукты должны быть зарегистрированы. Департамент развития животноводства проводит надзор и контроль производства, распространения и использования кормов для животных и кормовых добавок. Следовательно, лицо не может производить или импортировать для продажи какой-либо корм для животных, если оно не получило от Департамента развития животноводства лицензию на производство или лицензию на импорт кормов для животных. Инспекторы Департамента развития животноводства по кормам регулярно инспектируют и проводят отбор проб кормов в соответствии с Актом производителей и ферм в целях обеспечения качества кормов и контроля на предмет применения запрещенных веществ в кормах. В соответствии с Официальным сообщением Министерства сельского хозяйства и кооперативов от 9 августа 2002 г. кормовые добавки, запрещенные к использованию в составе кормов для животных, включают β -агонисты, нитрофураны, нитромидазолы, хлорамфеникол, авопарцин, карбадокс, олаквинокс, диэтилстилбестрол, меламина и аналоги меламина.

Государственная программа не включает корма для водных животных, Департамент Рыболовства разработал вспомогательную программу контроля их производства, распространения и использования. Все предприятия по производству кормов для аквакультуры и производимые в стране и импортируемые из-за границы коммерческие корма для аквакультуры должны регистрироваться в Департаменте Рыболовства. Предприятия по производству кормов обязаны до начала своего функционирования получить лицензию в Департамент Рыболовства. Распоряжением Департамента Рыболовства всем предприятиям, производящим корма, запрещено производство кормов с добавлением медицинских препаратов.

Рецептуры кормов разрабатываются компаниями-производителями на основе разумно обоснованной композиции веществ. Департамент рыболовства опубликовал рекомендованное приблизительное содержание питательных веществ в кормах для получения регистрации, при этом точная спецификация каждого корма указывается при подаче заявки на регистрацию. Рецептуры кормов и их маркировка перед выпуском в продажу должны быть утверждены Департаментом рыболовства. Корма подлежат отбору проб как во время их продажи, так и непосредственно на фермах для дальнейшего проведения анализа на предмет содержания лекарственных препаратов в них и определения их приблизительного состава.

Департамент рыболовства осуществляет инспектирование предприятий по производству кормов и отбор проб кормов для водных животных на указанных предприятиях и у импортеров этой продукции. Такие образцы кормов подвергаются анализу на предмет их химического состава, наличия в

них антибиотиков, антиоксидантов, микотоксинов, меламина и возбудителей болезней.

В случае обнаружения компаний-производителей или импортеров указанной продукции, не соблюдающих требования законодательства, они должны быть уведомлены о необходимости повышения качества своих кормов, а при необходимости, реализуемые ими корма, должны быть изъяты из продажи.

6.6. Контроль использования ветеринарных препаратов и вакцин для животных

Ветеринарные лекарственные продукты, такие как ветеринарные препараты и вакцины, контролируются Администрацией по продуктам питания и лекарственным препаратам Таиланда (FDA), Министерством здравоохранения и Департаментом развития животноводства с соответствии с Актом В.Е. о лекарственных препаратах 2510 (1967) с учетом поправок В.Е. 2530 (1987). FDA предоставляет правовую основу для утверждения, лицензирования и контроля импорта, распространения и размещения на рынке ветеринарных лекарственных продуктов. FDA отвечает за производство ветеринарных лекарственных продуктов с тем, чтобы гарантировать их соответствие требованиям Акта В.Е. о лекарственных препаратах 2510 (1967). Инспекторы FDA проводят проверку всех производителей, импортеров и фармацевтов не реже одного раза в год, и имеют сеть для информирования о любой нелегальной деятельности.

Департамент развития животноводства контролирует использование ветеринарных лекарственных продуктов на уровне фермы и комбикормовых заводов. В соответствии со стандартами фермы, сертифицированной Департаментом развития животноводства, на стандартных животноводческих фермах должны быть постоянные ветеринары, контролирующие здоровье животных. Ветеринары, работающие на ферме, должны иметь лицензию в соответствии с профессиональным законом ветеринаров, а также должны пройти курс обучения для ветеринаров, работающих на ферме и получить лицензию Департамента развития животноводства.

Обработка животных ветеринаром, работающим на ферме, должна отвечать требованиям профессиональных правил по контролю применения ветеринарных препаратов, изданных Министерством сельского хозяйства за № 9032 в 2009 г., которые соответствуют профессиональным правилам контроля применения ветеринарных препаратов Кодекса (CAC/REP 38-1993). Применение ветеринарных лекарственных продуктов на фермах и комбикормовых заводах должно регистрироваться. Регистрационные данные следует хранить в течение не менее 2 лет. На уровне ферм, местное должностное лицо Департамента развития животноводства инспектирует каждую птицеводческую ферму перед комплектованием убойной партии. Каждые шесть месяцев инспекционный комитет Департамента развития животноводства по фермам проводит аудит каждой сертифицированной стандартной птицеводческой фермы с целью проверки фактического соответствия фермы стандартам страны.

6.7. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция. Список разрешенных препаратов, контроль производства и использования

Регулирование и контроль опасных веществ, таких как моющие средства, дезинфицирующие средства, инсектициды, средства от эктопаразитов и родентициды, проводится Подразделением по контролю кормов для животных и ветеринарных препаратов (AFVC) Департамента развития животноводства, которое является органом, ответственным за регистрацию и лицензирование продуктов в соответствии с Актом В.Е. об опасных веществах 2535 (1992) с учетом поправок. На настоящий момент зарегистрировано 110 опасных продуктов, которые включают 217 моющих веществ, 411 дезинфицирующих средств, 418 инсектицидов, 21 средств против эктопаразитов и 43 родентицида. Данные продукты используют на фермах, в инкубаториях, на комбикормовых заводах, бойнях и мясоперерабатывающих заводах. Организовано для подкомитета, отвечающих за контроль и регистрацию опасных веществ: Стандартный подкомитет по опасным веществам для животноводства и Регистрационный подкомитет по опасным веществам для животноводства.

Процесс регистрации включает: (1) подачу заявления производителем, импортером и экспортером; (2) подтверждение документа органами власти; (3) исправление ошибок; (4) рассмотрение регистрационным подкомитетом; (5) утверждение и выдачу сертификата. Сертификат действителен в течение 6 лет. Важным документом, необходимым для регистрации материала, является Паспорт безопасности материала (MSDS), результаты тестирования концентрации действующего вещества, результаты тестирования эффективности и маркировка. Для ввоза опасных веществ необходим сертификат на свободную продажу.

Процесс лицензирования включает (1) подачу заявления производителем, импортером и экспортером; (2) подтверждение документа органами власти; (3) исправление ошибок; (4) утверждение и выдачу сертификата. Лицензия действительна в течение 3 лет. Опасные продукты следует применять в соответствии с инструкциями на этикетке и рекомендациями ветеринара.

6.8. Контроль наличия опасных для аквакультуры веществ

Контроль наличия опасных для аквакультуры веществ, например, дезинфицирующих средств, инсектицидов, химических веществ и т.д. осуществляет Департамент Рыболовства с помощью Института научных исследований и разработок в сфере рыбных ресурсов во внутренних водах (БНИРРВВ) который занимается регистрацией и лицензированием продукции в соответствии с Законом об опасных веществах от 2535 г.б.э. (1992 г.) и поправками к нему. Департамент рыболовства ведет мониторинг по 19 видам опасных веществ. Контроль и регистрацию опасных веществ осуществляет Подкомитет по регистрации опасных для аквакультуры веществ. В случае производства или импорта опасных для аквакультуры

веществ типов 2 или 3 предприятие обязано подать заявку на регистрацию в указанный государственный орган.

Классификация опасных для аквакультуры веществ, соответствующая потребностям в обеспечении надлежащего контроля, ведется следующим образом:

1. Опасные вещества 1-го типа - это такие вещества, при производстве, импорте, экспорте или владении которыми должны соблюдаться специализированные критерии и процедуры: 1) гипохлорит кальция; 2) гидроксид натрия; 3) гипохлорит натрия.

2. Опасные вещества 2-го типа - это такие вещества, при производстве, импорте, экспорте или владении которыми предприятие обязано уведомить указанный государственный орган, а также соблюдать специализированные критерии и процедуры: 1) формальдегид; 2) продукты жизнедеятельности микроорганизмов для водоподготовки или предотвращения попадания, выведения, уничтожения либо контроля микроорганизмов, паразитов, водных растений или иных водных животных в водоемах; 3) продукция, содержащая компоненты, предназначенные для предотвращения попадания, выведения, уничтожения либо контроля микроорганизмов, паразитов, водных растений или иных водных животных в водоемах.

3. Опасные вещества 3-го типа - это такие вещества, для производства, импорта, экспорта или владения которыми необходимо получить соответствующее разрешение: 1) уксусная кислота; 2) перуксусная кислота; 3) хлористоводородная кислота; 4) глутаральдегид; 5) трихлорфон; 6) трифторалин; 7) бензалконий хлорид; 8) фентин ацетат; 9) ротенон; 10) хлорин и выделяющие его вещества; 11) оксалат малахитового зеленого, используемый только в декоративной аквакультуре; 12) гидрохлорид малахитового зеленого, используемый только в декоративной аквакультуре.

4. Опасные вещества 4-го типа - это такие вещества, производство, импорт, экспорт или владение которыми запрещены: 1) оксалат малахитового зеленого; 2) гидрохлорид малахитового зеленого; 3) трихлоризоциануровая кислота и ее соли.

Процедура регистрации состоит из следующих действий: (1) подача заявки компанией-производителем или импортером; (2) проверка документов указанным государственным органом; (3) исправление ошибок; (4) рассмотрение документов подкомитетом по регистрации предприятий; (5) утверждение заявки и выдача свидетельства. Срок действия регистрационного свидетельства для работы с опасными веществами составляет 6 лет. Необходимыми для регистрации документами являются паспорт безопасности материала (ПБМ), идентификационные данные активного компонента и анализ его концентрации, сведения о готовой продукции, испытания эффективности, токсикологические данные, данные об остатках лекарственных препаратов в организме водных животных, данные об упаковке, маркировке, свидетельство о регистрации продукции/лицензионный паспорт на нее для другой страны.

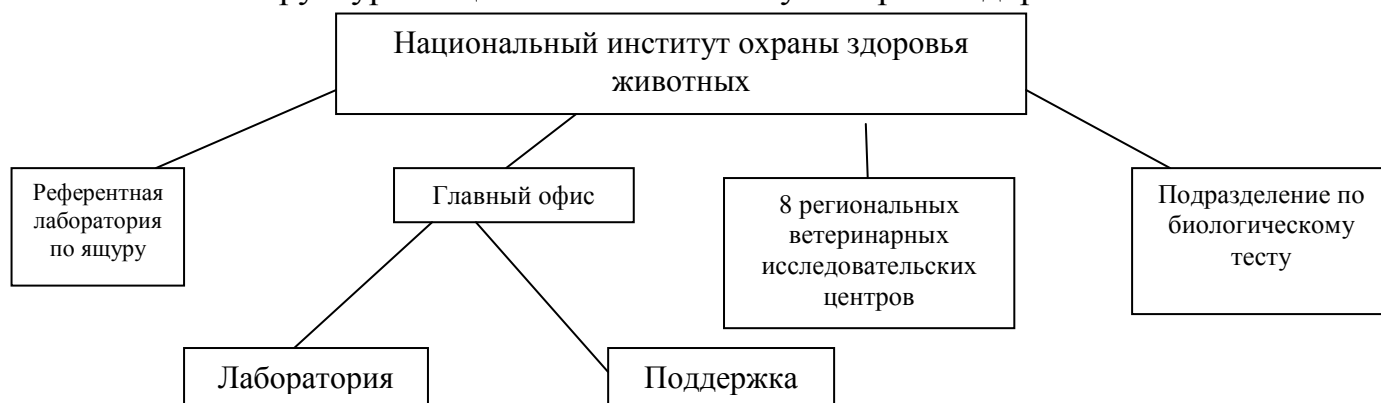
При использовании продукции, содержащей опасные вещества, необходимо соблюдать указания по маркировке и соответствующие рекомендации Министерства рыболовства.

7. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Королевства Таиланд, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья

7.1. Организация лабораторного контроля в Королевстве Таиланд за безопасностью продукции животного происхождения

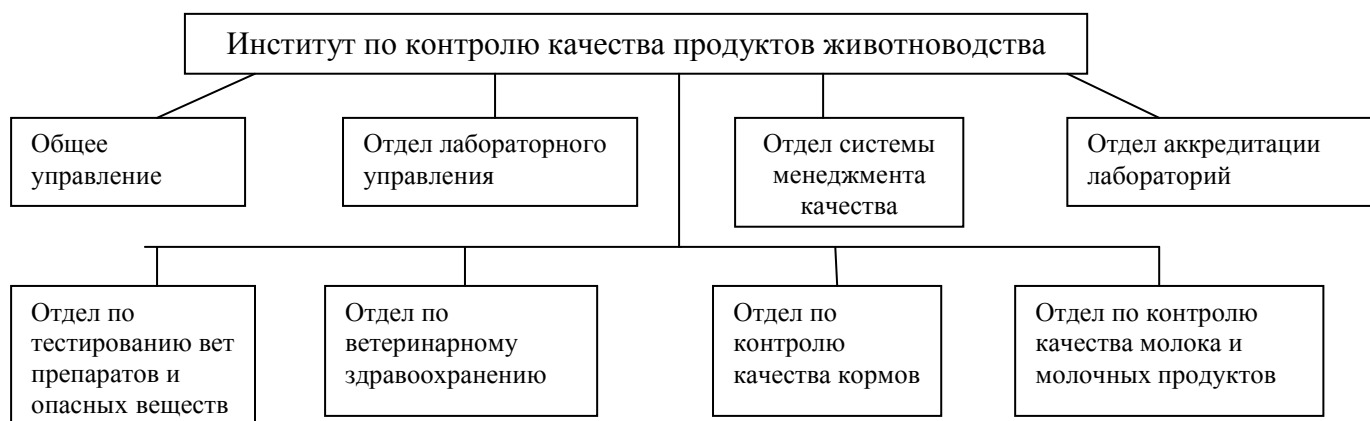
Таиландская ветеринарная служба включает в себя сеть государственных лабораторий, которая состоит из Национального института здоровья животных, института безопасности пищевых продуктов, которая является с 2004 года референтной лабораторией по остаткам лекарственных средств в Бангкоке. Также из восьми региональных ветеринарных исследовательских центров в каждом регионе, которые аккредитованы в министерстве Здравоохранения Таиланда по ISO 17025-2005. Все лаборатории, как частные, так и государственные и лаборатории предприятий имеют аккредитацию по ISO 17025-2005.

Схема 7. Структура Национального института охраны здоровья животных.



- отдел патологии,
- отдел вирусологии,
- отдел бактериологии и микологии,
- отдел паразитологии,
- отдел биохимии и токсикологии,
- отдел лептоспироза,
- отдел эпизоотологии,
- отдел обеспечения качества,
- отдел экспериментов над животными,
- управление здоровья животных.

Схема 8. Структура Института по контролю качества продуктов животноводства.



Лаборатория проводит исследования продукции отправляющейся на экспорт и на внутренний рынок. В целях обеспечения качественной выпускаемой продукции производится отбор проб с боен, цехов переработки, готовой продукции, а также кормов и кормовых добавок. Пробы отбирают согласно плану мониторинга, который составляется в конце года Департаментом развития животноводства. Институты аккредитованы по ISO 17025-2005, все методы валидированы. Материально-техническая база и кадровый состав государственных лабораторий позволяет проводить исследования в полном объеме.

Количество персонала лаборатории: 6 человек администрации, 16 ветеринаров, 25 научных сотрудников, 8 техников, 303 исследователя работают по контракту, 4 уборщика.

Поступление, движение образцов и выдача результатов осуществляются по схеме: приемка проб → анализ проб → результаты исследований → база данных по прослеживаемости DLD.

Источник проб	Пробы для тестирования	Сотрудники, отбирающие пробы
Фермы, производители кормов	Корма и кормовые добавки	Фермер, инспектор DLD
Фермы, бойни, заводы по переработке	Мясо и продукты животного происхождения	Уполномоченный сотрудник, ветеринар
Молочные фермы, центр по сбору молока	Молоки и молочные продукты	Фермер, инспектор DLD
Фермы, аптеки	Вет.препараты, опасные вещества	Региональный инспектор DLD, ветеринар
Отчет об исследовании		

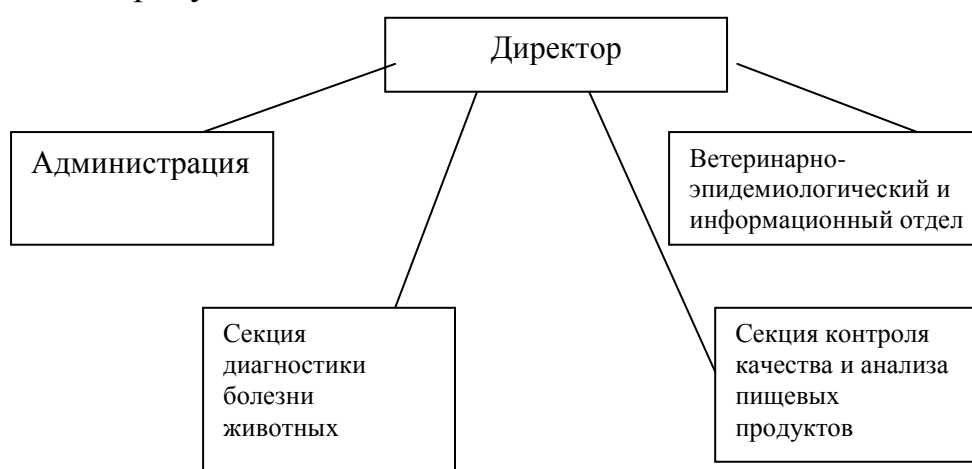
При этом при проведении инспекции на предприятиях, отмечено следующее: количество лабораторных исследований (1-2 пробы в год) по программе предприятия и по государственной программе на показатели безопасности (гормональные, эстрогенные, синтетические вещества, токсичные элементы, тяжелые металлы, диоксины) не позволяют оценить

качество и безопасность выпускаемой продукции в полном объеме. Хотя количество сотрудников, работающих в лаборатории, и материальное обеспечение позволяют проводить исследования в полном объеме.

Региональная лаборатория здоровья животных и безопасность пищевых продуктов в восточном регионе.

В цели и задачи лаборатории входит изучать, анализировать, диагностировать заболевания сельскохозяйственных животных, птиц и аквакультуры, а также контроль качества и безопасности кормов и пищевых продуктов, молока и молочных продуктов, анализ сточных вод. При получении положительных результатов в обязанности лаборатории входит извещение в центральную лабораторию в Бангкоке, региональный, муниципальный департамент и заказчика.

Схема 9. Структура лаборатории здоровья животных и безопасность пищевых продуктов.



В секцию диагностики болезней животных входят следующие подразделения: патология, вирусология, бактериология, паразитология, иммунология, токсикология.

В секцию контроля качества и анализа пищевых продуктов входят: микробиология, химический анализ, контроль качества воды, состав молока и гигиена.

Для мониторинга остатков лекарственных препаратов в организме рыб и иной рыбопродукции создана 2-уровневая система лабораторий: государственная поверочная лаборатория и региональные лаборатории. Каждая лаборатория работает по Программе обеспечения качества на основе надлежащей лабораторной практики (НЛП):

- государственная поверочная лаборатория (FIQD в Бангкоке назначен государственной поверочной лабораторией);
- региональная лаборатория.

Множество лабораторий назначено в качестве региональных лабораторий (РЛ). Каждая такая лаборатория отвечает за проведение необходимых анализов следующим образом:

- Для экспорта рыбопродукции: инспекции рыбнадзора и научно-исследовательские центры (в провинциях Самутсакорн, Сонгкхла, Сураттхани) представляют собой РЛ, отвечающие за контроль качества

рыбопродукции до ее отгрузки, включая остатки лекарственных препаратов в организме водных животных.

- Для сырья:

- центры/станции развития прибрежной аквакультуры представляют собой РЛ, отвечающие за контроль содержания остатков лекарственных препаратов в организме креветок прибрежной аквакультуры, мониторинг которых осуществляется непосредственно на фермах в подотчетных районах.

- Институт/центры изучения пресноводной рыбопродукции (в провинциях Супханбури (Suphanburi), Аюттхая (Ayutthaya), Пхаяо (Phayao), Пичит (Pichit), Кхонкаен (Khonkaen), Убонратчатани (Ubonratchatani), Патталунг (Pattalung)) представляют собой РЛ, отвечающие за контроль содержания остатков лекарственных препаратов в организме пресноводных креветок, мониторинг которых осуществляется непосредственно на фермах в подотчетных районах.

Более того, расположенный в Бангкоке научно-исследовательский институт изучения кормов для водных животных внутриматериковой зоны осуществляет анализ качества кормов для водных животных, в частности, их приблизительный химический состав, наличие в них антибиотиков, микотоксинов и болезнетворных микроорганизмов.

Отбор проб от рыбопродукции.

Отбор проб от рыбопродукции на заводах осуществляется обученными рыбинспекторами на обеспечение соответствия качества продукта и его безопасности с критериями страны или стран-импортеров. Продукты подлежат органолептическому, микробиологическому и химическому исследованию лабораториями FIQD.

Периодичность отбора проб зависит от истории работы предприятия и категории риска, начиная от 1 раза в 3 месяца, до 1 раза в два месяца и каждую поставку.

Объем пробы определяется на основании процедур по отбору проб:

Уровень категорий риска предприятия	Периодичность
I	Каждые три месяца
II	Каждые два месяца
III	Каждая поставка
IV	Каждая поставка

Планы по отбору проб формируются на основании приемлемого уровня качества для инспектирования от партии до партии (ISO 2859-1) ISO 2859-1.

Процедуры по отбору проб для инспектирования делятся на обычную инспекцию, усиленную инспекцию, ограниченную инспекцию;

Обычная инспекция должна проводиться при условии, что другой уровень категории риска не рекомендуется компетентным органом.

Обычная, усиленная или ограниченная инспекция остаются неизменной в отношении последовательных партий, за исключением случаев применения процедур в отношении несоответствий или несоответствующих единиц в отдельности.

Порядок отбора проб осуществляется следующим образом. Компания предоставляет уведомление об отборе проб и акт отбора проб. Инспектор рассматривает уведомление об отборе проб и акт отбора проб, чтобы удостовериться, что продукты находятся в рамках инспекции. Инспектор подсчитывает объем пробы и проверяет тип исследования, включая параметры тестирования на основании требований страны-импортера для обеспечения выделения лабораторией времени для исследования и назначения инспектора для процедуры отбора проб. Инспектор по отбору проб осуществляет отбор в соответствии с рабочими инструкциями по отбору проб от рыбы и рыбопродукции.

Все пробы надлежащим образом идентифицируются и хранятся под контролем. Инспектор по отбору проб должен регистрировать количество проб, дату производства или код производства и любую другую важную информацию в акте отбора проб.

Перерабатывающие предприятия должны уведомлять Департамент рыболовства об отборе проб от продуктов. Предоставляемая информация: описание продукта, производственный код, размер партии, упаковка, страна назначения.

Правила отбора проб следующие: никогда не отбирать пробы только от одной части партии, пробы должны отбираться как минимум от 5 картонных коробок в партии, пробы отбираются в асептических условиях и хранятся при надлежащей температуре до проведения исследования.

Консервированные продукты должны храниться в чистом и сухом помещении. Замороженные продукты должны храниться в морозильной камере при -18°C . Охлажденные продукты должны храниться в холодильнике при температуре ниже 5°C или в теплоизоляционной коробке с хладпакетами. Отобранные пробы на заводе исследуются с помощью микробиологических, химических, органолептических и сенсорных анализов, после чего выдается акт исследования, «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» указывается в требованиях страны назначения.

Если результаты указывают, что продукт не соответствует критериям стран-импортеров, FIQD прекращает сертификацию, а перерабатывающие предприятия предоставляют план корректирующих мер для контроля рисков или исправляют это несоответствие. Если продукт соответствует требованиям страны-импортера, компания может запросить сертификат.

7.2. Система аккредитации лабораторий в Таиланде

Лаборатории аккредитованы по ISO 17025: 2005 в Таиландском органе по аккредитации (Министерство здравоохранения отдел аккредитации лабораторий). Все лаборатории, как частные, так и государственные и лаборатории предприятий должны иметь аккредитацию по ISO 17025-2005.

7.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю

Исследованию подлежат животные с ферм и образцы с бойни. Государственный план мониторинга разрабатывается Департаментом развития животноводства, который включает в себя исследования на токсичные металлы, антибиотики, микотоксины, диоксины, пестициды, радионуклиды, бета-агонисты.

В Таиланде действуют ограничения на сброс сточных вод с предприятий аквакультуры, в связи с чем Департаментом контроля загрязнения окружающей среды были разработаны нормативно-правовые акты, устанавливающие показатели качества воды, включают в себя стандарты качества сточных вод.

Кроме того в таиландской аквакультуре разрешено использовать следующие вещества: сарафлоксацин, оксолиновая кислота, окситетрациклин, тетрациклин, сульфадиметоксин - орметоприм, 10 сульфадиметоксин - триметоприм, сульфадиметоксин, сульфамонетоксин, сульфадиазиштриметоприм, орметоприм и толтразурил.

Таблица № 8. Регулятивная программа по контролю остатков лекарственных при аквакультурном разведении морских креветок в 2012 - 2013 г.г.

Подлежащие мониторингу вещества	Количество образцов, отобранных в 2012 году (мальки и взрослые креветки)	Количество образцов, отобранных в 2013 году (мальки и взрослые креветки)
Хлорамфеникол	421	419
Нитрофураны	423	419
Нитроимидазол	418	416
Тетрациклин	411	411
Фторхинолон	415	412
Сульфонамид	418	413
Хлорорганические соединения	68	66
Тяжелые металлы (Cd, Pb, Hg)	204	193
Малахитовый зеленый и лейкомалахитовый зеленый	1003	1001
Стильбены	28	23
Синтетические стероиды	26	23
Хлорамфеникол	20	17

Нитрофуран	21	19
Тетрациклин	16	16
Фторхинолон	16	16
Сульфонамид	16	16
Хлорорганические соединения	10	9
Тяжелые металлы (Cd, Pb, Hg)	14	12
Малахитовый зеленый и лейкооснование малахитового зеленого	45	43

Морской улов характеризуется следующими показателями добычи: морская рыба - 1273700 тонн, креветки - 48600 тонн, краб - 36000 тонн, кальмар и другие головоногие моллюски - 128400 тонн, моллюски - 18200 тонн, прочие виды = 105500 тонн.

- Улов во внутренних водах характеризуется следующими показателями добычи: пресноводная рыба - 222 700 тонн, пресноводные креветки - 1 000 тонн, прочие виды - 1 000 тонн.

Программа мониторинга морской воды.

Программа мониторинга состояния морской воды, как в Сиамском заливе, так и в Андаманском море позволяет выявлять ее загрязнение тяжелыми металлами, например, ртутью, свинцом и кадмием. Более того, осуществлялся мониторинг содержания диоксинов и бензо(а)пиренов в организме как морской, так и пресноводной рыбы. Ни в одном из образцов предельно допустимое содержание указанных веществ превышено не было. В дополнение к этому, в целях мониторинга участков по разведению двухстворчатых моллюсков разработана программа оздоровления их популяции, для чего произведен анализ морской воды, а также забор образцов фитопланктона, моллюсков и ракообразных для проведения исследований на предмет их микробиологического и химического состава и выявления биотоксинов. Ни один из биотоксинов выявлен не был.

Тем не менее, в системе RASFF имеются сведения о выявлении тяжелых металлов в моллюсках, рыбе и ракообразных в количествах, превышающих ПДУ, установленные законодательством ЕС.

8. Организация ветеринарного контроля подконтрольных продуктов, перемещаемых по территории Таиланда, а также подлежащих импорту и экспорту

8.1. Законодательная база

Закон и регламент относительно экспорта/импорта животных и продуктов животноводства следующие:

1. Акт В.Е. об эпизоотологии 2499 с учетом поправок В.Е. 2542.
2. Регламент министерства рассматривает импорт, экспорт или транзит животных и туш через Королевство, В.Е. 2544 (2001).

Глава 1: Импорт животных и туш в Королевство Таиланд.

Лицо, желающее импортировать животных и туши в Королевство, должно выполнить следующее:

1. Подать заявку уполномоченному ветеринарному должностному лицу в порту ввоза. В случае ввоза другими путями помимо порта ввоза, заявка подается генеральному директору или лицу, уполномоченному генеральным директором.
2. Заявка подается не менее чем за семь дней до ввоза, кроме заявок о ввозе сопровождающих домашних животных и туш, которые подаются по прибытии.
3. Если заявитель хочет ввезти животных и туши на карантинную станцию или склад, не принадлежащие Департаменту развития животноводства, данные объекты подлежат инспекции и утверждению в соответствии с регламентом Департамента развития животноводства.

8.2. Структура органов, участвующих в проведении ветеринарного контроля процесса перемещения, экспорта/импорта подконтрольной продукции

Подразделение ветеринарной инспекции и карантина – это агентство, непосредственно отвечающее за контроль перемещения животных, т.е. перемещение между странами и внутри страны, включая карантин животных. Деятельность по контролю, мониторингу и координации проводятся посредством карантинных станций для животных (AQS) и постоянных пунктов карантина животных, которые размещены по всей стране. В настоящее время насчитывается 54 AQS. Процедуры карантина животных – стандартная практика согласно требованиям, регламентов министерства, прокламаций (МОАС); приказов, прокламаций и распоряжений Департамента развития животноводства.

Как предусмотрено законом об эпизоотологии, запрещено импортировать или экспортировать в/из Таиланда или провозить транзитом через Таиланд животных или продукты животноводства без разрешения генерального директора Департамента развития животноводства или уполномоченного лица, назначенного генеральным директором. Перемещение сельскохозяйственных животных внутри страны также проводится с разрешения генерального директора или назначенного им лица. В случае получения разрешения, составляются соответствующий протокол и санитарные условия согласно регламентам и оценке риска.

8.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска

Обязанности карантинной станции для животных в порту ввоза/вывоза описаны ниже:

- Импорт/экспорт и транзит продуктов животноводства (Акт об эпизоотологии А.Д. 1956 и его Редакция 1999),
- Импорт и экспорт кормов для животных и сырья кормов для животных (Акт о кормах для животных А.Д. 1982),
- Контроль перемещения животных внутри страны,
- Отбор проб:
 - кровь на ящур, бруцеллез и туберкулез,
 - мясо на определение бактерий и остатков, фекалии на грипп птиц, болезнь Ньюкасла и сальмонеллез,
- Дезинфекция грузовика или транспортного средства, но без контакта с животными или продуктами,
- Аккредитация частных пунктов карантина,
- Наложение ареста на незаконные операции по ввозу/вывозу животных и продуктов животноводства.

Деятельность пограничных переходных пунктов по ветеринарному контролю осуществляется специалистами отделения инспектирования в сфере рыбороторговли, состоящего из 23-х инспекционно-карантинных бюро рыбнадзора в аэропортах, морских и материковых портах. Сотрудники инспекционно-карантинных бюро рыбнадзора осуществляют забор образцов импортируемой рыбопродукции для выявления химически и биологически опасных веществ, включая остатки лекарственных препаратов в организме водных животных.

8.4. Требования и нормы для транспортировки животных, в том числе рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов

Перед транспортировкой живой птицы на бойню практикующие ветеринары должны провести предубойную проверку на ферме не более чем за 3 дня до выдачи разрешения о поставке живой птицы на бойню. При отсутствии клинических признаков инфекционных болезней и каких-либо условий, воздействующих на целостность мяса птицы, ветеринарный врач выдает отчет об инспектировании птицы на ферме для сопровождения грузовиков, транспортирующих домашнюю птицу. По прибытии на бойню ветеринарный инспектор Департамента развития животноводства проводит повторную проверку по полученным данным.

Транспортировка сырья от источника рыбного промысла до предприятия, а также от официально зарегистрированных организаций до пунктов экспорта осуществляется грузовым автомобилем или рефрижератором в зависимости от характера сырья/готовой продукции.

Проверки условий хранения и транспортировки сырья и готовой продукции проводятся в ходе обычного инспектирования согласно установленным требованиям. Они включают проверки санитарного состояния и температурного режима в процессе погрузки готовой продукции.

При выращивании морских и пресноводных креветок в промышленных масштабах «Руководство по транспортировке мальков» (РТМ) и «Руководство по транспортировке» (РТ), служат инструментальными

средствами системы прослеживаемой продукции в Таиланде и реализуются ответственными за ее внедрение сторонами.

РТМ и РТ представляют собой документацию, удостоверяющую происхождение и объем сырья в виде стадии науплиус, постларвальной стадии и мяса креветок соответственно. Указанные документы издаются региональными бюро по надзору за рыбопромысловыми ресурсами и БНИРПР:

- для получения документов РТМ и РТ требуется регистрационный номер фермы и сертификата НПА;
- наличие указанных документов обязательно при ведении любых видов деятельности, связанных с продажей готовой продукцией.

8.5. Сертификация подконтрольных товаров

Готовая продукция с предприятия (полуфабрикаты), не во всех случаях отгружается под контролем государственных ветеринарных специалистов.

В сертификатах указывается информация о производителе, дате выработки продукции, дате отгрузки продукции, номере партии, получателе, маршруте следования, номере автотранспорта, данные об обработке транспорта, а так же на упаковку наносится штрих код, по которому можно проследить дату, время выпуска и партию сырья из которого была изготовлена данная продукция.

В случае экспорта рыбопродукции политика Департамента рыболовства предусматривает оформление гигиенических сертификатов исключительно предприятиям переработки рыбопродукции, прошедшим надлежащую регистрацию и получившим разрешение на ведение своей деятельности в Министерстве рыболовства. Такие предприятия обязаны соблюдать установленные Департаментом рыболовства требования, предполагающие обязательное внедрение и эффективное использование систем GMP и HACCP.

Система сертификации Департамента рыболовства заключается в регулярном инспектировании перерабатывающих предприятий и реализации программы отслеживания готовой продукции. Каждое предприятие подвергается инспектированию Министерством рыболовства не реже 1 раза в год. Как правило, Департамент рыболовства выдает гигиенические сертификаты получившим соответствующее разрешение перерабатывающим предприятиям на основе показателей их работы и ряда подтвержденных фактов соответствия произведенной ими готовой продукции предъявляемым к ней требованиям. По отдельному запросу Департамент рыболовства может проводить инспекцию и последующую сертификацию каждой партии рыбопродукции. Партия готовой продукции на складе предприятия подвергается произвольному отбору проб инспектором рыбнадзора и отправляется в лабораторию Департамента рыболовства для дальнейшего анализа. Гигиенический сертификат будет выдан после подтверждения соответствия образцов действующим стандартам и национальным требованиям конкретной страны-импортера. Департамент рыболовства не

выдает указанные сертификаты для рыбопродукции, транспортируемой внутри страны.

Сертификаты можно получить в Национальном центре и исследовательском центре инспектирования рыб в Songkhla. Сертификат выдается для сопровождения экспортируемых партий, которые отвечают стандартам и требованиям стран-импортеров.

Документы на перемещение для культивируемой рыбопродукции.
Сертификация по партиям доступна по запросу.

Сертификаты должны быть подготовлены и проверены до подписи, только уполномоченные лица могут подписывать сертификат, только один оригинальный сертификат может быть выдан на партию, сертификаты должны содержать следующую информацию: Описание продукта, размер партии, вес-нетто, завод производитель / переработчик, отправитель / экспортер, получатель / импортер, способ транспортировки и судно, место назначения, дата отправки, место выдачи, дата выдачи, номер.

Уникальный номер для каждого сертификата выдается отдельно для каждой компании система нумерации и состоит из 15 знаков - AC 0504 S08 12 A168.

Знак 1-2 - Министерство с/х и кооперативов обозначается - AC

Знак 3-6 - FIQD (обозначается как 0504)

Знак 7-9 - Аббревиатура компании

Знак 10-11 - Год выдачи

Знак 12-15 - порядковый номер выдаваемого сертификата.

Если сертификат не нужен или более недействителен, его и все копии следует вернуть в FIQD до того, как будет выдан новый сертификат. Если выданный сертификат утерян, компания должна немедленно сообщить в ближайшее отделение полиции, и получить акт о потере.

FIQD должен быть уведомлен о потере сертификата с предоставлением акта о потере до повторной выдачи нового сертификата, если обнаружен поддельный сертификат, FIQD прибегнет к следующим мерам:

- возбудит уголовное дело против компании,
- незамедлительно удалит компанию из списка утвержденных предприятий.

Предэкспортная процедура

1. Экспортер или любое другое лицо, желающее экспортировать живых животных или продукты животного происхождения в другую страну, должны получить разрешение на импорт или связаться с уполномоченным ветеринарным органом страны назначения для получения информации о санитарных требованиях к экспорту живых животных из Таиланда в эту страну.

2. Экспортер должен представить разрешение на импорт или ветеринарное требование при поручении ветеринарному должностному лицу международной станции карантина животных в порте отбытия для рассмотрения.

3. Экспортер должен лично представить заявление (Форма № 1/1) на экспорт живых животных или продуктов животного происхождения из

Таиланда должностному лицу международной станции карантина животных в порте отбытия, как минимум за 15 дней до экспорта. К заявлению должна быть приложена копия идентификационной карточки экспортера. Он также может назначить представителя для подачи заявления в письменном виде и приложить копии своей идентификационной карточки и своего представителя.

4. Ветеринарное должностное лицо международной станции карантина животных имеет право выдать лицензию на экспорт (Форма № 9) и санитарный сертификат на экспортируемых животных после осмотра и/или проведения тестирований на определенные болезни, инспекции фермы или земель происхождения для выявления статуса по болезням животных и т.д. в соответствии с требованиями ветеринарного органа страны назначения. Если экспортируемые животные были вакцинированы или исследованы на какую-либо болезнь, экспортер должен представить сертификат вакцинации или другие свидетельства ветеринарному должностному лицу для рассмотрения выдачи разрешения на экспорт и/или зарегистрировать официальный сертификат о здоровье.

5. При экспорте в коммерческих целях экспортер должен приложить копию лицензии на торговлю животными (Форма № 10) и счет-фактуру, которая указывает цену экспортируемых животных или прайс-лист, описание, товарную накладную на транспортировку воздухом и т.д. к заявлению.

6. Имена экспортера и получателя в стране назначения должны соответствовать написанным на английском языке именам во всех документах, в частности в его паспорте. Ветеринарное должностное лицо международной станции карантина животных может использовать эту информацию при выдаче сертификата о здоровье на экспортируемых животных.

Процедура экспорта

1. Ветеринарное должностное лицо международной станции карантина животных выдает лицензию на экспорт (Форма №9) экспортеру для осуществления таможенных формальностей. Официальный сертификат о здоровье будет выдан на английском языке для сопровождения экспортируемых животных в страну назначения, а его копия также должна быть приложена к контейнерам или ящикам с экспортируемыми животными.

2. Для животных, путешествующих с владельцем, ветеринарным должностным лицам должны быть представлены паспорт животного, копии на экспортную лицензию и сертификат о здоровье во время отъезда. Несколько стран запрещают такой вид транспортировки, а позволяют живым животным быть импортированными только в виде груза.

Экспортер должен заплатить экспортную пошлину, как это предписано Регламентом министерства, который был выпущен в соответствии с Актом об эпизоотиях животных В.Е. 2499 (1956).

9. Инспекция предприятий Таиланда

Согласно предварительной договоренности специалистами Россельхознадзора проведена инспекция 17 предприятий по производству продукции животного происхождения:

- предприятие (убой птицы, разделка мяса птицы, производство готовой продукции из мяса птицы),
- предприятие (убой птицы, разделка мяса птицы),
- предприятие (убой, разделка, хранение, производство готовой мясной продукции),
- предприятие (рыбо- и морепродукция),
- предприятие (морепродукция (креветки)),
- предприятие (убой, разделка, заморозка, хранение мяса свинины),
- предприятие (убой птицы, разделка, упаковка охлажденной и замороженной продукции),
- предприятие (производство замороженной креветки, варено-мороженой креветки в панировке, замороженного вареного продукта на основе сурими, замороженной рыбы в панировке, замороженного вареного краба в панировке, замороженного готового морского коктейля),
- предприятие (полуфабрикаты из курицы, хранение замороженных продуктов),
- предприятие (производство готовой мясной продукции из мяса птицы),
- предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы),
- предприятие (убой, разделка, хранение мяса свинины),
- предприятие (рыбопродукция сушеная),
- предприятие (рыбопродукция сушеная),
- предприятие (производство готовой мясной продукции из мяса птицы),
- предприятие (готовая мясная продукция (карбонат, сосиски из мяса утки, курицы, свинины)),
- предприятие (производство продукта на основе замороженного сурими).

Предваряя результаты анализа материалов, полученных в ходе инспекции, Россельхознадзор включил в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза (далее - Реестр предприятий третьих стран) 2 предприятия Таиланда:

- предприятие (убой, разделка, заморозка, хранение мяса свинины),
- предприятие (убой, разделка, хранение мяса свинины).

Кроме того в ходе инспекции стороны подписали Российско-Таиландский протокол по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок свинины на территорию Российской Федерации. В соответствии с п.3 указанного протокола,

«Заготовка свинины для убоя должна осуществляться в хозяйствах, в пределах одного округа Королевства Таиланд, где не было зарегистрировано

случаев особо опасных болезней свиней в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, и перерабатываться на мясоперерабатывающем предприятии, расположенном в данном округе».

Однако, во время подготовки предварительного отчета о проведенной инспекции от специалиста Россельхознадзора, контролирующего отгрузки продукции животного происхождения из Королевства Таиланд на территорию Российской Федерации, была получена информация о неблагополучии провинции Лоп Бури (LOP BURI), где расположено предприятие, по ящуру: в 2014 году в провинции было зарегистрировано 8 вспышек ящура. Указанная информация специалистам Россельхознадзора в ходе инспекции представлена не была.

На основании полученной информации Россельхознадзор ввел временные ограничения на поставки продукции предприятия.

Учитывая изложенное, а также результаты последующего анализа материалов, полученных в ходе инспекции, а также информацию, полученную в ходе экспертной оценки, Россельхознадзором приняты следующие решения.

- В связи с возможностью выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, при условии устранения выявленных в ходе инспекции нарушений, включая системные, считать прошедшими инспекцию 10 предприятий Таиланда, а именно:

1. Сохранено право поставок продукции 5 предприятий Таиланда:
 - предприятие (убой птицы, разделка мяса птицы, производство готовой продукции из мяса птицы), при этом данному предприятию отказано в расширении вида деятельности,
 - предприятие (убой птицы, разделка мяса птицы),
 - предприятие (убой, разделка, хранение, производство готовой мясной продукции),
 - предприятие (рыбо- и морепродукция),
 - предприятие (убой, разделка, заморозка, хранение мяса свинины).

2. В Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза (далее - Реестр предприятий третьих стран) включено предприятие Таиланда (убой птицы, разделка, упаковка охлажденной и замороженной продукции).

- В связи с отсутствием возможности выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации, считать не прошедшими инспекцию 11 предприятий Таиланда, а именно:

1. Сохранены временные ограничения на поставки продукции 2 предприятий:
 - предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы),
 - предприятие (убой, разделка, хранение мяса свинины).

2. Введены временные ограничения на поставки продукции 3 предприятий Таиланда:

- предприятие (рыбопродукция сушеная),
- предприятие (рыбопродукция сушеная),
- предприятие (морепродукция (креветки)).

3. Отказано во включении в Реестр предприятий третьих стран 6 предприятиям Таиланда:

- предприятие (производство готовой мясной продукции из мяса птицы),
- предприятие (полуфабрикаты из курицы, хранение замороженных продуктов),
- предприятие (производство готовой мясной продукции из мяса птицы),
- предприятие (готовая мясная продукция (карбонат, сосиски из мяса утки, курицы, свинины)),
- предприятие (производство продукта на основе замороженного сурими),
- предприятие (производство замороженной креветки, варено-мороженой креветки в панировке, замороженного вареного продукта на основе сурими, замороженной рыбы в панировке, замороженного вареного краба в панировке, замороженного готового морского коктейля).

• На основании полученной в ходе инспекции информации в Реестр предприятий третьих стран внесены некоторые изменения в реквизитах предприятий.

10. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложениях 1, 2.

2. Ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо принять меры по устранению несоответствий законодательству Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции животного происхождения на территорию Таможенного союза.

3. Ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо организовать подготовку специалистов государственной ветеринарной службы для возможности проведения эффективного контроля выполнения предприятиями требований Таможенного союза и Российской Федерации, экспортирующими продукцию животного происхождения на территорию Таможенного союза.

4. Ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо осуществить проверки предприятий по производству продукции животного происхождения на предмет выполнения требований Таможенного союза.

5. Ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо обеспечить проведение исследований продукции, предназначенной для экспорта на территорию Таможенного союза, в полном объеме и на все показатели, в соответствии с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

6. Материалы о принятых мерах по устранению нарушений, разъяснения по содержащейся в предварительном отчете информации и сделанным в нем выводам, и соответствующие гарантии ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо направить в Россельхознадзор.

7. В случае отсутствия ответа со стороны ветеринарной службы Королевства Таиланд по истечении 2 месяцев с момента получения предварительного отчета о проведенной инспекции, окончательный отчет будет опубликован без изменений.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Королевства Таиланд по производству продукции животного происхождения.

1. Компетентные ведомства Таиланда в большинстве случаев не в полной мере владеют информацией о виде деятельности предприятий. Так, в фактический вид деятельности трех представленных к инспекции таиландских предприятий не соответствовал виду деятельности, заявленному к инспекции таиландской стороной. Указанное свидетельствует о формальности контроля со стороны ветеринарной службы Таиланда за предприятиями, заинтересованными в экспорте своей продукции в Россию.

2. На момент инспекции ветеринарно-санитарные требования и нормы Таможенного союза и Российской Федерации доведены до региональных служб Таиланда и предприятий посредством рассылки по электронной почте с указанием ссылки, по которой все указанные требования размещены на сайте в интернете. Вместе с тем в ходе инспекции отмечено, что большинство указанных требований размещены на английском и на русском языках, при этом не все работники предприятия имеют достаточные знания иностранных языков для работы с требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Документальное подтверждение проведения тестирования сотрудников компетентных органов, а также специалистов предприятий, на знание требований Таможенного союза и Российской Федерации не представлено.

4. В большинстве случаев проверки предприятий представителями государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям Таможенного союза и Российской Федерации не проводились, несмотря на то, что необходимость проводить проверки предприятий на соответствие указанным требованиям была отмечена в ходе инспекции предприятий Таиланда в 2012 году, а также в переписке по ее результатам.

5. Несмотря на то, что компетентными службами Таиланда проведено обучение, должностные лица, в чьи обязанности входит осуществление контроля за выпуском безопасной продукции животного происхождения, в недостаточной степени владеют знаниями законодательства Таможенного союза в части ветеринарного надзора, о чем свидетельствует характер выявленных в ходе инспекции нарушений.

6. Официальный лабораторный контроль на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации продукции и сырья на момент инспекции в полном объеме не осуществляется. Система отбора проб на остатки в продукции запрещенных и вредных веществ, не обеспечивает проведение исследований сырья от каждого поставщика.

7. На всех рыбоперерабатывающих предприятиях государственный лабораторный контроль сырья проводится 2 раза в год по физико-химическим и микробиологическим показателям. Не проводятся исследования сырья на паразитарную чистоту, радиологические показатели, на остаточное содержание мышьяка, нитрозаминов, ПХБ, диоксинов. При этом установленное законодательством Таиланда предельно допустимое содержание микроорганизмов (показатели БГКП, КМАФАнМ, *S. aureus*) в охлажденном и замороженном мясе, готовой рыбо- и морепродукции, а также смывах на контроль качества дезинфекции, превышают уровни, установленные требованиями и нормами Таможенного союза и Российской Федерации.

8. Программа контроля сальмонеллеза на птицеперерабатывающих предприятиях не во всех случаях проводится эффективно. Об этом свидетельствуют случаи выявления сальмонелл в птицепродукции из Таиланда европейскими компетентными ведомствами (RASFF – 14 выявлений, преимущественно в полуфабрикатах из птицы).

9. Результаты лабораторных исследований по государственной программе не доводятся до предприятий государственной службой, что не позволяет в полной мере оценить качество проведенного мониторинга на предприятиях. Так, к примеру, установлено, что указанием Россельхознадзора в связи с выявлением предельно допустимого уровня кадмия в партии сушеного анчоуса предприятия (производство сушеной рыбы) был введен режим усиленного лабораторного контроля. Представители предприятия узнали о данном факте от инспекторов Россельхознадзора. Со слов представителей регионального подразделения, в Департамент Рыболовства Таиланда указание не поступало.

10. Специалистами государственных служб и сотрудниками предприятия, входящими в группу ХАССП, недостаточно контролируется исполнение программ производственного контроля на двух проинспектированных предприятиях: (производство сушеной рыбы), (производство сушеной рыбы и креветки): не определены критические контрольные точки на процессе сушки рыбы.

11. Трупы павших во время транспортировки животных (свиньи) после вскрытия, в случае отсутствия патологоанатомических изменений, подлежат реализации частным лицам для пищевых целей без ограничений.

12. На маркировочных этикетках выпускаемой проинспектированными предприятиями готовой рыбо- и морепродукции, отсутствуют данные о дате и месте вылова рыбы.

13. Некоторые предприятия, используют в своем производстве фосфаты, при этом информация на маркировочной этикетке готовой продукции о данном факте не указывается, их содержание в готовой продукции не контролируется. Учитывая, что фосфаты являются влагоудерживающими агентами, их использование при производстве пищевой продукции без надлежащего контроля и указания на упаковке свидетельствует о стремлении предприятия указать недостоверный вес продукции. Кроме того, концентрации фосфатов в используемых растворах

значительно превышают уровни, установленные законодательством Таможенного союза.

14. При посещении в ходе визита фермы, по разведению креветки (*P.vannamei*) в аквакультуре, специалистам Россельхознадзора не была предоставлена лицензия, которая подтверждает выполнение необходимых условий для обеспечения выпуска безопасной продукции. Кроме того на ферме не осуществляют дезинфекцию прудов после их сушки, дезинфекция осуществляется естественным путем под солнечным светом.

Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм
Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных специалистами
Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий по производству
продукции животного происхождения Королевства Таиланд

**1. Предприятие (убой птицы, разделка мяса птицы, производство
готовой продукции из мяса птицы)**

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не осуществлялась.

3. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации компетентной ветеринарной службой Таиланда.

4. Количество лабораторных исследований готовой продукции по государственной программе, а также по программе производственного лабораторного контроля на остаточное содержание токсичных элементов, диоксинов не позволяют в полном объеме оценить качество и безопасность выпускаемой продукции. Исследования на указанные показатели проводятся 1 раз в год/2 пробы, при объемах годового производства 43070 тонн мяса птицы и при наличии 96 поставщиков.

5. Исследования продукции на радиологические показатели в 2014 году не проводились, а в 2013 году было отобрано только 2 пробы, что свидетельствует о недостоверной сертификации продукции, предназначенной для экспорта на территорию Российской Федерации, безопасность которой не подтверждена лабораторными исследованиями в соответствии с требованиями Таможенного союза и Российской Федерации.

6. На предприятии не проводится патологоанатомическое вскрытие павшей при транспортировке птицы и установление причин падежа. Павшую птицу помещают в контейнер (варят), после чего сжигают в печи, согласно нотификации Королевства Таиланд №0615/673 от 22.04.2001.

7. 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:

7.1. Бытовые помещения (раздевалки) для работников производственных цехов не оборудованы по типу санпропускников. Рабочая и санитарная одежда не располагаются изолированно от гардеробных для верхней и домашней одежды.

7.2. Система маркировки тары (по цвету) не позволяет четко идентифицировать пищевую и не пищевую продукцию. Маркировка емкостей в соответствии с их функциональным назначением не предусмотрена (сырье, готовая продукция, отходы).

2. Предприятие (производство готовой мясной продукции из мяса птицы)

Во время подготовки к инспекции компетентные ведомства Таиланда подали заявку на расширение вида деятельности предприятия – переработка, хранение охлажденного мяса птицы. Во время инспекции специалистами Россельхознадзора установлено, что предприятие производит только готовую мясную продукцию из мяса птицы. Кроме того в ходе инспекции специалистам Россельхознадзора было отказано в осмотре морозильных камер, вследствие чего осуществление оценки состояния предприятия и его соответствия требованиям Таможенного союза в полном объеме не представлялось возможным.

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках (английский), не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не проводилась.

3. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации компетентной ветеринарной службой Таиланда не проводились.

4. Количество лабораторных исследований сырья по государственной программе, а также по программе производственного лабораторного контроля на остаточное содержание гормональных, эстрогенных, синтетических веществ, тяжелых металлов не позволяют в полном объеме оценить качество и безопасность выпускаемой продукции. Исследования на указанные показатели проводятся 1 раз в год/1-2 пробы, при объемах годового производства 21-22 тыс. тонн готовой продукции.

5. Исследования продукции на радиологические показатели, пестициды, диоксины в 2014 году не проводились.

6. Государственный врач, осуществляющий сертификацию продукции, присутствует не при каждой отгрузке партии продукции,

предназначенной для экспорта, и не во всех случаях может убедиться в соответствии продукции оформляемому сертификату.

7. 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:

7.1. В цехе производства готовой продукции отсутствуют контейнеры для сбора птицы, упавшей с технологической линии.

7.2. На предприятии отсутствует схема дезинфекции ножей.

3. Предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не осуществлялась.

3. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации компетентной ветеринарной службой Таиланда.

4. Количество лабораторных исследований сырья по государственной программе, а также по программе производственного лабораторного контроля на остаточное содержание гормональных, эстрогенных, синтетических веществ, тяжелых металлов не позволяют в полном объеме оценить качество и безопасность выпускаемой продукции. Исследования на указанные показатели проводятся 1 раз в год/1-2 пробы, при объемах годового производства 39-40 тыс. тонн мяса птицы и 30 ферм поставщиков.

5. Государственный врач, осуществляющий сертификацию продукции, присутствует не при каждой отгрузке партии продукции, предназначенной для экспорта, и не во всех случаях может убедиться в соответствии продукции оформляемому сертификату.

6. На предприятии не проводится патологоанатомическое вскрытие павшей при транспортировке птицы и установление причин падежа. Павшую птицу помещают в контейнер (варят), после чего сжигают в печи, согласно нотификации Королевства Таиланд № 0615/673 от 22.04.2001.

7. 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:

7.1. На предприятии отсутствует схема дезинфекции ножей.

7.2. В цехе переработки птицы отсутствуют контейнеры для сбора птицы, упавшей с технологической линии.

7.3. Освещение участка навешивания птицы перед оглушением не позволяет ветеринарному врачу в полной мере провести осмотр птицы.

4. Предприятие (убой, разделка, хранение мяса свинины)

В ходе подготовки настоящего отчета Россельхознадзором была получена информация о неблагополучии провинции Лоп Бури (LOP BURI), где расположено предприятие, по ящуру: в 2014 году в провинции было зарегистрировано 8 вспышек ящура, в связи с чем ввоз продукции указанного предприятия в Россию был запрещен. Соответствующая информация специалистам Россельхознадзора в ходе инспекции представлена не была.

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299, Решение КТС от 18 июня 2010 г. № 317 на языках (русский, английский), не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не проводилась.

3. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации компетентной ветеринарной службой Таиланда.

4. При анализе протоколов лабораторных исследований отмечено, что предельно допустимые нормы микробиологических показателей сырья не соответствуют требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации. Так в замороженном мясе содержание БГКП - менее 5000 КОЕ/г, в то время как в Таможенном союзе (ТР/ТС 021/2011) не допускается наличие БГКП в 0,001 грамме).

5. Трихинеллоскопия на предприятии проводится 1 раз в 3 месяца, что является недостаточным для оценки качества проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы.

6. Документального подтверждения проведения исследований сырья и готовой продукции на гормоны и диоксины не представлено.

7. На предприятии не проводится выборочная термометрия поступающих на убой животных.

8. В камерах созревания отмечено наличие полутуш с нечитаемым ветеринарным клеймом.

9. Биоматериал, полученный от павших животных, в случае отсутствия патологоанатомических изменений при вскрытии, подлежит реализации частным лицам.

10. 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. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника. Смена домашней одежды на санитарную осуществляется в одном помещении.

10.2. Мойка внутрицеховой тары осуществляется неэффективно, отмечено наличие старых этикеток, остатков мяса, пятен крови.

10.3. На участке обработки рук и смены спецодежды из 6 кранов для мытья рук работают только три.

10.4. При въезде на территорию предприятия отсутствует дезбарьер. При этом допускается проезда на территорию предприятия стороннего (личного) автотранспорта.

5. Предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы)

1. Россельхознадзор проинформировал Компетентное ведомство Королевства Таиланд о введении временных ограничений на ввоз продукции с предприятия, в связи с выявлением листерий в мясе птицы. В ходе инспекции специалисты Россельхознадзора установили, что корректирующие меры приняты не в полном объеме: отбор проб проводил сотрудник предприятия, а не государственный ветеринарный врач, также отмечено, что исследования проводились в лаборатории предприятия, а не в государственной аккредитованной лаборатории. При этом количество исследований на листерию увеличено не было.

2. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

3. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не осуществлялась.

4. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации компетентной ветеринарной службой Таиланда.

5. При анализе протоколов лабораторных исследований отмечено, что предельно допустимые нормы микробиологических показателей сырья не соответствуют требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации. Так в замороженном мясе содержание БГКП - 5000 КОЕ/г, в то время как в Таможенном союзе (ТР/ТС 021/2011) не допускается наличие БГКП в 0,001 грамме.

6. На предприятии не проводится патологоанатомическое вскрытие

павшей при транспортировке птицы и установление причин падежа. Павшую птицу помещают в контейнер (варят), после чего сжигают в печи, согласно нотификации Королевства Таиланд №0615/673 от 22.04.2001.

6. Предприятие (производство готовой мясной продукции из мяса птицы)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не осуществлялась.

3. При анализе протоколов исследований льда и воды, используемых в производстве готовой продукции, по государственной программе обнаружено превышение норм БГКП (колиформы). Корректирующие действия предприятием были проведены спустя 3 недели с момента получения результатов. Повторные исследование проб проводились в лаборатории предприятия, без участия государственной ветеринарной службой. Из этого следует, что группой НАССР не были заранее составлены корректирующие действия, и не разработано их оперативное решение после нарушения критического предела.

4. При анализе протоколов исследования смывов на контроль качества дезинфекции обнаружено, что содержание энтеробактерий 46 КОЕ/см², при нормах, установленных на предприятии менее 50 КОЕ/см². Законодательством Таиланда данный показатель не регламентируется. При этом требованиями Таможенного союза и Российской Федерации содержание энтеробактерий в смывах не допускается.

5. При анализе протоколов лабораторных исследований отмечено, что предельно допустимые нормы микробиологических показателей не соответствуют требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации. Так в охлажденном мясе было выявлено наличие БГКП в 0,1 г, КМАФАнМ - 1×10^4 , в то время как в Таможенном союза (ТР/ТС 021/2011) не допускается наличие БГКП в 0,1 г, КМАФАнМ - 1×10^4 .

6. Количество лабораторных исследований сырья по государственной программе, а также по программе производственного лабораторного контроля на остаточное содержание гормональных, эстрогенных, синтетических веществ, тяжелых металлов не позволяют в полном объеме оценить качество и безопасность выпускаемой продукции. Исследования на указанные показатели проводятся 1 раз в год/1-2 пробы, при объемах годового производства 15-16 тыс. тонн мяса птицы.

7. Не представлено документального подтверждения проведения в 2014 году лабораторных исследований готовой продукции на остаточное

содержание радионуклидов, пестицидов, диоксинов.

8. 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. Вывоз готовой продукции и отходов производства осуществляется по одной дороге и через одни ворота.

8.2. Контейнеры для сбора бытовых отходов отсутствуют. Все отходы, включая биологические, собираются в полиэтиленовые пакеты, хранение которых осуществляется на бетонной площадке, имеющей повреждения (трещины). Отмечено нарушение целостности пакетов при этом жидкость бурого цвета вытекала на проезжую часть.

8.3. В камере хранения специй и сыпучих вспомогательных материалов не осуществляется контроль температуры и влажности, что может привести к порче указанных материалов и повлечь за собой порчу продукции.

8.4. Допускается хранение продукции с нарушением целостности упаковок, что не исключает возможности контаминации продукции.

9. Система прослеживаемости на предприятии работает недостаточно прозрачно и эффективно: в камере хранения готовой продукции допускается хранение обезличенной продукции, что не позволяет установить ее происхождение.

7. Предприятие (готовая мясная продукция (карбонат, сосиски из мяса утки, курицы, свинины))

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не осуществлялась.

3. Акт обследования предприятия представителями окружной государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза составлен формально — не отражены все нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. Лабораторные исследования по программе предприятия и по государственной программе на остаточное содержание тяжелых металлов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов не проводятся. Документального подтверждения проведения указанных исследований не представлено. Указанное не позволяет оценить качество и безопасность выпускаемой продукции в полном объеме.

5. Не представлено документального подтверждения присутствия

государственного ветеринарного врача, сертифицирующего продукцию животного происхождения, при отгрузке партии продукции с предприятия.

6. 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:

6.1. В цехе разделки и упаковки отмечено повышение температуры до +14°C. При этом законодательством Таможенного союза и Российской Федерации предусмотрена температура в цехе разделки и упаковки +12°C.

6.2. Не проводится мониторинг рабочей температуры для термостата и не ведутся соответствующие записи.

6.3. Система маркировки тары (по цвету) не позволяет четко идентифицировать пищевую и не пищевую продукцию, что не исключает попадания непищевой продукции в пищу человеку.

6.4. В производственных цехах отмечается наличие немаркированных емкостей с дезинфицирующими средствами.

6.5. В производственных цехах и камерах хранения отмечено несоблюдение параметров влажности, наличие конденсата, обширные участки коррозии металла на оборудовании, стенах.

6.6. Полы, стены в производственных помещениях (камеры хранения, цех разделки) имеют повреждения (сколы, выбоины, трещины), что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции.

6.7. Планировка производственных помещений не исключает возможности перемещения персонала из грязной в чистую зону.

6.8. На предприятие не исключен доступ посторонних лиц, животных. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств, не связанных с производством.

6.9. Допускается хранение упаковочных материалов в коридорах, расположенных между производственными цехами, что не исключает его контаминации.

6.10. Раздевалка для персонала, при прохождении на предприятие, не оборудована по типу санпропускника, разделение на «грязную» и «чистую» зоны не соблюдается.

8. Предприятие (полуфабрикаты из курицы, хранение замороженных продуктов)

В период подготовки к инспекции предприятие было заявлено как убой, разделка, хранение охлажденного мяса курицы, по факту предприятие производит готовую мясную продукцию из мяса птицы.

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля

безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не осуществлялась.

3. При исследовании на наличие антибиотиков в результатах испытаний не указываются количественные показатели.

4. При анализе протоколов лабораторных исследований сырья отмечено, что предельно допустимые нормы микробиологических показателей не соответствуют требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации. Так в замороженном мясе было выявлено менее 5000 КОЕ/г БГКП, в то время как в Таможенном союзе (ТР/ТС 021/2011) не допускается наличие БГКП в 0,001 г.

5. 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:

5.1. В цехе приемки сырья и производства полуфабрикатов отсутствуют шкафы для хранения уборочного инвентаря, уборочный инвентарь не маркируется.

5.2. Тара, используемая в производстве, не имеет маркировки, что не дает возможности определить, к какому участку производства она относится.

5.3. На территории предприятия отмечено наличие транспортных средств не связанных с производством.

5.4. Ввоз сырья и вывоз готовой продукции осуществляется через одни ворота.

9. Предприятие (убой птица, разделка, хранение, производство готовой мясной продукции из мяса птицы)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Не представлено документального подтверждения проведения проверки предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации компетентной ветеринарной службой Таиланда.

3. Обучение специалистов предприятия, ответственных за производство продукции животного происхождения, требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации не проводилось.

4. На точке ветеринарно-санитарной экспертизы птицы не предусмотрен стерилизатор.

5. Производственная тара не имеет маркировки, что не исключает возможности ее использование, как для сырья, так и для готовой продукции.

10. Предприятие (убой птицы, разделка, упаковка охлажденной и замороженной продукции)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не осуществлялась.

3. Представленный сотрудниками акт обследования предприятия на возможность выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза составлены формально - не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. 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:

4.1. В цехе разделки имеется свободный доступ к выходу на улицу, не контролируемый администрацией предприятия.

4.2. Дезинфицирующие средства хранятся в помещении, которое не заперто на ключ (свободный доступ).

4.3. Планировка производственных помещений не исключает возможности перемещения персонала из грязной в чистую зону (из цеха упаковки в цех разделки).

4.4. На предприятии не предусмотрена система маркировки производственной тары, позволяющей четко идентифицировать пищевую и непищевую продукцию.

4.5. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника. Смена домашней одежды на санитарную осуществляется в одном помещении.

4.6. Мойка и дезинфекция пластиковой тары на предприятии не проводится должным образом (на контейнерах отмечается наличие старых этикеток).

4.7. В холодильной камере отмечено наличие снеговой шубы на потолке и стенах, что может свидетельствовать о неэффективном контроле температурных режимов хранения продукции.

4.8. В камере хранения готовой продукции не соблюдаются технологические отступы от стен. Технологические проходы также отсутствуют.

11. Предприятие (убой свиней, разделка, заморозка, хранение свинины)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Акт обследования предприятия представителями государственной ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации составлен формально. Не отражены все нарушения и несоответствия указанным требованиям, что может свидетельствовать о формальности гарантий компетентного органа Королевства Таиланда.

3. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизе мясных продуктов. На предприятии отсутствует единообразие ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя. Не разрезается паренхима селезенки, исследования на трихинеллез не проводятся.

4. 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:

4.1. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника. Смена домашней одежды на санитарную осуществляется в одном помещении.

4.2. Дезбарьер при въезде на территорию предприятия, доставляющих животных на убой, оборудован способом, не исключающим возможности его объезда и без прохождения дезинфекции.

4.3. На базе предубойного содержания животных отсутствует изолированная камера для содержания животных подозрительных на инфекционные заболевания.

4.4. Планировка производственных помещений не исключает возможности прохождения персоналом из грязной в чистую производственную зону.

4.5. Температура в стерилизаторе не соответствует требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации. На момент инспекции вода в стерилизаторе цеха разделки туш составила +72°C.

4.6. На предприятии отсутствует камера для хранения условно годной продукции.

4.7. При поступлении животных на убой выборочная термометрия не проводится.

4.8. В цехе убоя и в камерах хранения выявлены нарушения идентификации туш свиней, а именно, отмечается прохождение по подвесным путям туш на которых отсутствуют клеймо или татуировка.

12. Предприятие (производство замороженной креветки, варено-мороженой креветки, креветки в панировке, замороженных сырых головоногих, замороженных головоногих в панировке, замороженных

сырых моллюсков, замороженных вареных моллюсков, замороженных моллюсков в панировке, замороженной сырой рыбы, замороженной рыбы в панировке, замороженного сырого лобстера, замороженного сырого краба, замороженного морского коктейля, замороженного сурими в панировке)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации. Оценка эффективности проведенного обучения не проводилась.

3. Государственной ветеринарной службой Таиланда допускается сертификация продукции, безопасность которой на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза и Российской Федерации в 2014 году не подтверждена протоколами лабораторных исследований. А именно не представлено документального подтверждения проведения лабораторных исследований продукции на остаточное содержание радионуклидов, мышьяка, нитрозаминов, ПХБ, диоксинов, на паразитарную чистоту. Не представлены протоколы лабораторных исследований готовой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям в соответствии с указанными требованиями.

4. Для производства замороженной креветки используется 2% раствор фосфата, лабораторные исследования продукции на остаточное содержание фосфатов не проводятся. Кроме того на маркировочную этикетку готовой продукции не наносится информация об использовании фосфатов в производстве, применяемых для компенсации потери естественной влаги, что свидетельствует о введении в заблуждение потребителя относительно реального веса продукции и противоречит требованиям ТС.

5. Врач, осуществляющий сертификацию продукции, предназначенной для экспорта на территорию Таможенного союза, не проводит физический контроль продукции и осмотр транспортного средства. Контроль температуры отгруженной партии продукции не осуществляется.

6. В сопроводительных документах на поступающее сырье отсутствует информация о месте происхождения гидробионтов.

7. Приточно-вытяжная вентиляция и кондиционирование воздуха не функционируют надлежащим образом, в результате чего на потолке и стенах производственных помещений, где осуществляется переработка сырья (разделка креветки), скапливается конденсат, что не исключает возможности контаминации вырабатываемой продукции.

13. Предприятие (производство продукта на основе замороженного сурими)

В период подготовки инспекции Департаментом рыболовства предприятие было заявлено как предприятие по производству сурими, по факту предприятие производит готовые продукты на основе фарша сурими различных стран производителей (США, Вьетнам, Китай и др.), при этом предприятия-производители сурими не имеют права ввоза своей продукции в Россию

1. Ветеринарно-санитарные требования Таможенного союза и Российской Федерации, устанавливающие к процессам производства и безопасности продукции животного происхождения, в том числе устанавливающие нормы к рыбе и рыбопродукции на предприятии отсутствуют. Обучение сотрудников предприятия указанным требованиям не проводилось.

2. Не представлено документального подтверждения проведения в 2014 году лабораторных исследований продукции на остаточное содержание радионуклидов, мышьяка, нитрозаминов, диоксинов, ПХБ, не проводятся исследования на паразитарную чистоту.

3. Лабораторный контроль сырья проводится не в полном объеме. Сырье поступает на предприятие от 18 поставщиков, в том числе из США, Китая, Вьетнама. При этом лабораторный контроль сырья со стороны государственной ветеринарной службы не проводится, со стороны производства каждая партия исследуется только на микробиологические показатели, что не позволяет охватить контроль качества сырья в полном объеме.

4. Сырье местного происхождения, поступает в сопровождении документа, разрешающего вылов в определенной акватории и продажу рыбо- и морепродуктов, который выдается Департаментом рыболовства только в том случае, если отправка планируется в ЕС, при экспорте продукции в другие страны данный документ не выдается.

5. Врач, осуществляющий сертификацию, не проводит физический контроль отгружаемой партии продукции и осмотр транспортного средства, что в случае осуществления поставок продукции на территорию Таможенного союза и Российской Федерации не будет соответствовать требованиям стран-импортеров.

6. В ходе проверки предприятия были обнаружены коробки с сырьем выработанным предприятием Вьетнама, не имеющим права на экспорт в Таможенный союз, а также сертификат о поставке сырья из предприятия Китая, которое также не включено в Реестр предприятий третьих стран.

7. Контроль температуры осуществляется на этапах приемки сырья, при размораживании паром в дефростаторе (15 минут при 45°C), варки (при 85-95°C), пастеризации (при 91-94°C) и при хранении готовой продукции. Во время отгрузки ведется регистрация температуры внутри продукта и в контейнере.

8. На предприятии отсутствует отдельное помещение, предназначенное для мойки инвентаря и производственной тары. Мойка

осуществляется на производственном участке, в непосредственной близости от конвейерной ленты с сырым продуктом, на расстоянии, не исключающем возможность контаминации продукции.

14. Предприятие (производство замороженной креветки, варено-мороженой креветки, замороженных готовых полуфабрикатов из креветки)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС от 28 мая 2010 г. N 299, Решение КТС от 18 июня 2010 г. № 317, Решение КТС от 18 ноября 2010 г. № 455, Решение КТС от 23 сентября 2011 г. № 810, Решение КТС № 834 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Исследования продукции в 2014 году на паразитарную чистоту, остаточное содержание радионуклидов, мышьяка, нитрозаминов, ПХБ, диоксинов не проводились, что свидетельствует о недостоверной сертификации продукции, предназначенной для экспорта на территорию Российской Федерации, безопасность которой не подтверждена лабораторными исследованиями в соответствии с требованиями Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Лабораторный контроль сырья не проводится в полном объеме. На предприятии 72 поставщика сырья, в том числе Аргентины, Мозамбика, Ирландии, при этом лабораторный контроль сырья проводится только 2 раза в год, что не позволяет охватить контроль качества сырья в полном объеме (используются следующие виды креветки: аргентинская красная креветка, белоногая креветка).

4. Врач, осуществляющий сертификацию продукции, предназначенной для экспорта на территорию Таможенного союза, не проводит физический контроль продукции и осмотр транспортного средства.

5. На предприятии обнаружены картонные коробки из-под аргентинской креветки, выработанной предприятием, в то время как указанное предприятие было включено в Реестр предприятий третьих стран только 06.10.14 (в день инспекции тайского предприятия).

6. В сопроводительных документах на поступающее сырье отсутствует информация о месте происхождения гидробионтов.

7. Для производства замороженной креветки используется 2% раствор фосфата, лабораторные исследования продукции на остаточное содержание фосфатов не проводятся. Кроме того на маркировочную этикетку готовой продукции не наносится информация об использовании фосфатов в производстве, применяемых для компенсации потери естественной влаги, что свидетельствует о введении в заблуждение потребителя относительно реального веса продукции и противоречит требованиям ТС.

8. 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. Допускается пересечение производственных потоков. Упакованная готовая продукция из зоны упаковки поступает на хранение через зону разделки и сортировки вареной креветки.

9.2. В холодильной камере допускается совместное хранение готовой продукции и сырья.

15. Предприятие (производство замороженной креветки, варено-мороженой креветки в панировке, замороженного вареного продукта на основе сурими, замороженной рыбы в панировке, замороженного вареного краба в панировке, замороженного готового морского коктейля)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеется только ТР ТС 021/2011 на языке, не доступном для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Не представлено документального подтверждения проведения в 2014 году лабораторных исследований продукции на остаточное содержание радионуклидов, мышьяка, нитрозаминов, диоксинов, ПХБ, не проводятся исследования на паразитарную чистоту.

3. Врач, осуществляющий сертификацию, не проводит физический контроль отгружаемой партии продукции и осмотр транспортного средства, что в случае осуществления поставок продукции на территорию Таможенного союза и Российской Федерации не будет соответствовать требованиям стран-импортеров.

4. Для производства замороженной креветки используется 2% раствор фосфата, лабораторные исследования продукции на остаточное содержание фосфатов не проводятся. Кроме того на маркировочную этикетку готовой продукции не наносится информация об использовании фосфатов в производстве, применяемых для компенсации потери естественной влаги, что свидетельствует о введении в заблуждение потребителя относительно реального веса продукции и противоречит требованиям ТС.

16. Предприятие (рыбопродукция сушеная)

1. Ветеринарно-санитарные требования Таможенного союза и Российской Федерации, устанавливающие к процессам производства и безопасности продукции животного происхождения, в том числе устанавливающие нормы к рыбе и рыбопродукции на предприятии отсутствуют. На запрос о предоставлении имеющихся документов сотрудник предприятия сказал, что пользуется веб - сайтом для получения необходимой информации по требованиям Таможенного союза. При этом открыл сайт законодательства Европейского Союза, открыл вкладку Таможенный союз, в которой идет речь о таможенных связях Европейского Союза.

2. Исследования продукции в 2014 году на паразитарную чистоту, остаточное содержание радионуклидов, тяжелых металлов (мышьяк,

кадмий), нитрозаминов, ПХБ, диоксинов не проводились, что свидетельствует о недостоверной сертификации продукции, предназначенной для экспорта на территорию Российской Федерации, безопасность которой не подтверждена лабораторными исследованиями в соответствии с требованиями Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Врач, осуществляющий сертификацию продукции, предназначенной для экспорта на территорию Таможенного союза, не проводит физический контроль продукции и осмотр транспортного средства.

4. В сопроводительных документах на поступающее сырье отсутствует информация о месте происхождения гидробионтов.

5. Специалистами государственных служб и сотрудниками предприятия, входящими в группу НАССР, недостаточно контролируется исполнение программ производственного контроля: не определены критические контрольные точки на процессе сушки рыбы.

6. Контроль сушки (контроль температурного режима) осуществляется на этапе обработки в газовой камере. Во время сушки под солнечным светом, осуществляется визуальный контроль сотрудниками предприятия, в случае дождя продукцию на специальных паллетах убирают в специально отведенное место в отдельном здании, расположенном в 10 метрах от зоны сушки.

7. Участок сушки не оборудован в соответствии с основными санитарно-гигиеническими требованиями. В одном производственном помещении осуществляется приемка сырья, переработка, консервирование солью, охлаждение и заморозка, после чего продукция поступает в зону сушки, расположенную в отдельно огороженной территории на расстоянии 100 метров. Между двумя территориями проходит автомобильная дорога. После сушки продукция в обратном порядке поступает через дорогу в производственное помещение, где осуществляется фасовка и упаковка.

8. Территория предприятия делится на две части. Для прохода из одной производственной зоны в другую, а также из санитарно-бытовой зоны в производственную рабочий персонал проходит через улицу.

9. Расположение бытовых помещений не обеспечивает принцип поточности движения персонала. На предприятии оборудован санитарно-пропускной пункт перед входом в одно из производственных помещений, второе производственное помещение не оборудовано надлежащим образом (раковина расположена на улице, ножной дезбарьер отсутствует).

10. Вход в цех фасовки и упаковки не оборудован дезбарьером. Вход работников указанного цеха осуществляется с улицы.

11. На момент инспекции на территории предприятия находилось животное (собака).

17. Предприятие (рыбопродукция сушеная)

1. Требования Таможенного союза и Российской Федерации представлены на предприятии не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 на языках, не доступных для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Исследования продукции в 2014 году на паразитарную чистоту, остаточное содержание радионуклидов, тяжелых металлов (мышьяк, кадмий), нитрозаминов, ПХБ, диоксинов не проводились, что свидетельствует о недостоверной сертификации продукции, предназначенной для экспорта на территорию Российской Федерации, безопасность которой не подтверждена лабораторными исследованиями в соответствии с требованиями Таможенного союза и Российской Федерации.

3. Врач, осуществляющий сертификацию продукции, предназначенной для экспорта на территорию Таможенного союза, не проводит физический контроль продукции и осмотр транспортного средства.

4. Специалистами государственных служб и сотрудниками предприятия, входящими в группу НАССР, недостаточно контролируется исполнение программ производственного контроля: не определены критические контрольные точки на процессе сушки рыбы.

5. 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:

5.1. Недостаточно оборудован санитарно-пропускной режим в производственное помещение разделки и маринования. Вход осуществляется с улицы.

5.2. Сотрудники предприятия в санитарной одежде переходят из одного производственного участка в другой через улицу.

5.3. На предприятии отсутствует автоматическая регистрация температуры хранения готовой продукции.