

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

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

09.09.2019-16.09.2019 г.

2019 год

Содержание

Введение.....	3
1. Административное деление территории Королевства Таиланд.....	4
2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа Королевства Таиланд, ответственного за инспектируемые предприятия.....	4
2.1. Структура органов власти Королевства Таиланд.....	5
2.2. Министерство сельского хозяйства и кооперативов Королевства Таиланд.....	6
2.3. Департамент рыболовства.....	8
2.4. Отдел инспекции и контроля качества рыбы (FIQD).....	7
2.5. Лабораторная сеть по контролю качества и безопасности рыбы и рыбной продукции.....	9
2.5.1. Система аккредитации лабораторий, имеющих отношение к водным животным.....	12
3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентных органов Таиланда в области рыболовства. Основные нормативные требования в сфере рыболовства.....	16
3.1. Основные ветеринарно-санитарные требования к аквакультуре.....	16
3.2. Ветеринарные и санитарные требования к судам, осуществляющим промысел/переработку рыбы.....	18
3.3. Ветеринарные и санитарные требования к обработке рыбы и помещениям для хранения рыбы.....	18
3.4. Ветеринарные и санитарные требования к транспортировке водных животных и продуктов из них.....	18
3.5. Ветеринарные и санитарные требования к рыбной продукции, включая критерии безопасности.....	18
3.6. Требования к максимально допустимого уровня (МДУ) вредных и запрещенных веществ в продукции, в том числе лекарственных препаратов, вирусов и микроорганизмов.....	19
3.7. Основные положения закона о полномочиях компетентного органа.....	20
4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства.....	22
4.1. Внутренний аудит.....	22
4.2. Контроль аквакультурных хозяйств.....	23
4.3. Надзор за исполнением ветеринарного законодательства на рыбноводных фермах и рыбоперерабатывающих предприятиях.....	24
5. Обучение специалистов компетентных органов.....	25
5.1. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации.....	26
6. Сведения о рыболовстве в Королевстве Таиланд.....	27
6.1. Информация о морском промысле Таиланда в 2018 году.....	27

6.2. Информация о зарегистрированных аквакультурных фермах и объемах производства за 2018 год.....	28
7. Эпизоотическая ситуация по болезням гидробионтов.....	28
7.1. Национальные программы по борьбе с болезнями животных. Сертификация подконтрольных товаров.....	29
8. Контроль использования кормов и кормовых добавок для гидробионтов..	32
9. Контроль использования ветеринарных препаратов и вакцин для животных.....	33
9.1. Контроль наличия опасных для аквакультуры веществ.....	33
10. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Королевства Таиланд, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья.....	35
10.1. Организация лабораторного контроля за безопасностью продукции животного происхождения.....	35
11. Система аккредитации лабораторий, имеющих отношение к водным животным.....	38
12. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю.....	39
13. Осуществление деятельности пунктов пропуска.....	40
14. Требования и нормы для транспортировки животных, в том числе рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов.....	41
15. Осуществление сертификации рыбы, рыбо-/морепродукции при их перемещении внутри страны или при их экспорте.....	41
16. Инспекция предприятий Таиланда.....	44
17. Выводы и предложения	
18. Приложение № 1 к отчету: Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Королевства Таиланд по производству рыбы и рыбопродукции.	
19. Приложение № 2 к отчету: Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий по производству продукции животного происхождения Королевства Таиланд	

Введение

В соответствии с достигнутыми договоренностями между Министерством сельского хозяйства и кооперативов Королевства Таиланд и Россельхознадзором в ходе переговоров, состоявшихся 15 августа 2019 года в г. Бангкок, Россельхознадзором в период с 9 по 16 сентября проведена 2019 года инспекция 6 рыбоперерабатывающих предприятий Королевства Таиланд на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза.

В ходе инспекции специалисты Россельхознадзора ознакомились с организацией системы контроля безопасности рыбной продукции при экспорте из Королевства Таиланд в Российскую Федерацию, в том числе с работой Департамента рыболовства Министерства сельского хозяйства и лаборатории химического и микробиологического анализа Департамента (FIQD), а также изучили организацию ветеринарного контроля на 4-х фермах по выращиванию креветок.

1. Административное деление территории Королевства Таиланд

Схема 1. Административное деление Королевства Таиланд.

Территория Королевства подразделяется на 4 региона и 77 провинций (чангват). Столицу королевства вместе с окружающими районами называют Большим Бангкоком.

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

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

2.1. Структура органов власти Королевства Таиланд

Таиланд расположен в Юго-Восточной Азии, на полуостровах Индокитай и Малакка, с запада омывается Андаманским морем, с востока Сиамским заливом Южно-Китайского моря. Территория Таиланда вытянута с севера на юг (расстояние от самой северной точки до самой южной точки — 1860 км).

Государственный строй - конституционная монархия. В соответствии с Конституцией, полномочия короля ограничены. Премьер-министр, как глава исполнительной власти, является также лидером Кабинета министров Таиланда. Кабинет министров Таиланда состоит из 35 государственных министров и заместителей министров, которые руководят министерствами Королевства. В настоящее время в стране насчитывается 20 министерств. Законодательная власть (Национальная ассамблея) состоит из двух палат: Сената и Палаты представителей. Судебная система Таиланда состоит из четырёх отделений: военный суд, суд системы правосудия, система административных судов и Конституционный суд.

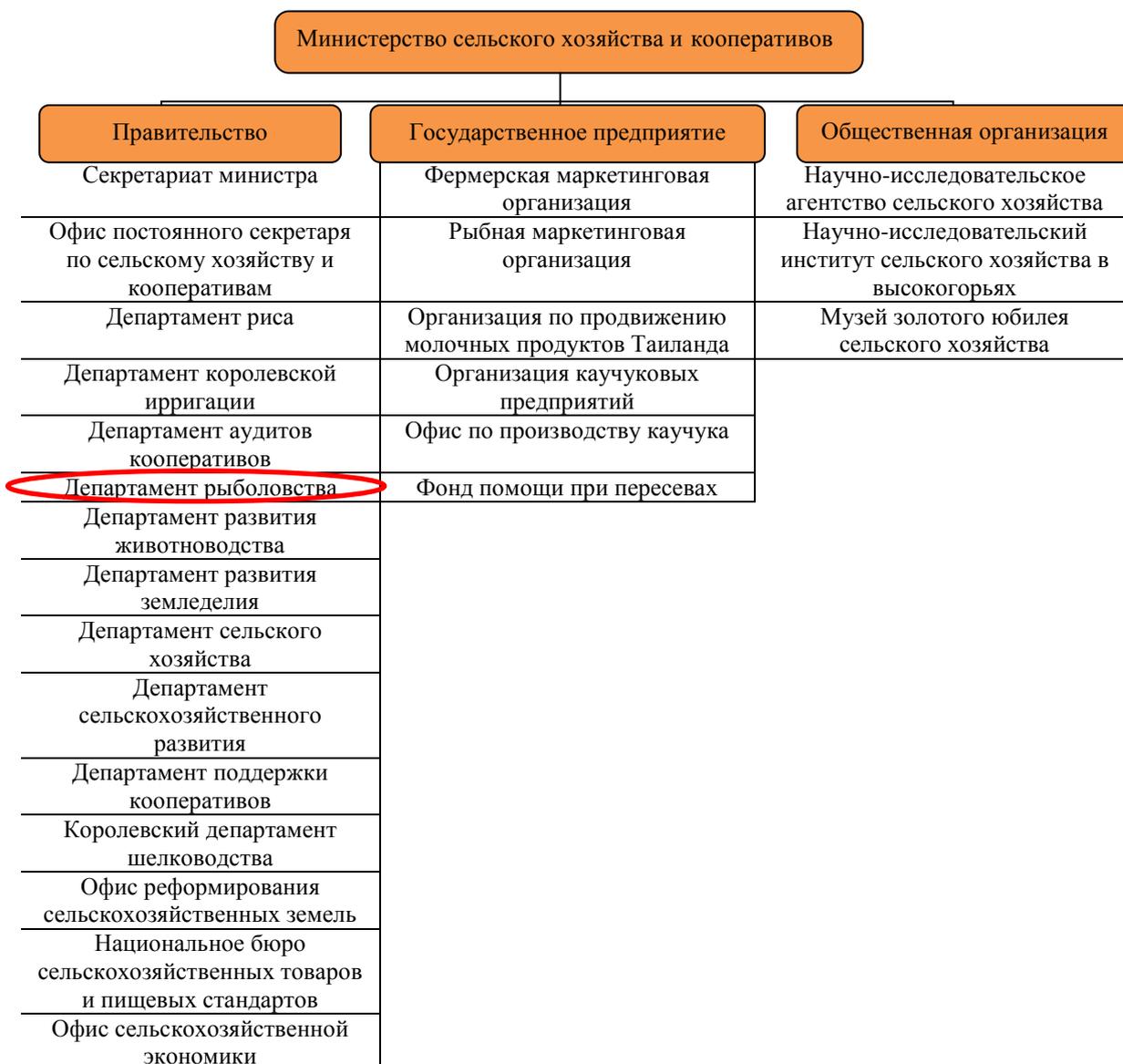
2.2. Министерство сельского хозяйства и кооперативов Королевства Таиланд

Таиланд является крупным международным экспортёром риса, сахара, курицы, мяса, и маниока, а также батата, сои, пальмового масла. Большие доходы страна получает от экспорта фруктов: ананасы, кокосы, бананы, мангостин, рамбутан, лонган, дуриан. Кроме того, Таиланд является третьим по величине экспортёром морепродуктов в мире, в первую очередь креветок.

Доля сельскохозяйственной продукции в ВВП Таиланда около 10 %.

Министерство сельского хозяйства и кооперативов обладает полномочиями и обязанностями в отношении поддержки и развития сельского хозяйства, водных ресурсов и ирригации, сельскохозяйственных предприятий, системы кооперативов, включая процесс переработки и производства сельскохозяйственной продукции.

Схема 1. Организационная структура Министерства сельского хозяйства и кооперативов.



2.3. Департамент рыболовства

Одним из структурных подразделений Министерства сельского хозяйства и кооперативов является Департамент рыболовства (DOF).

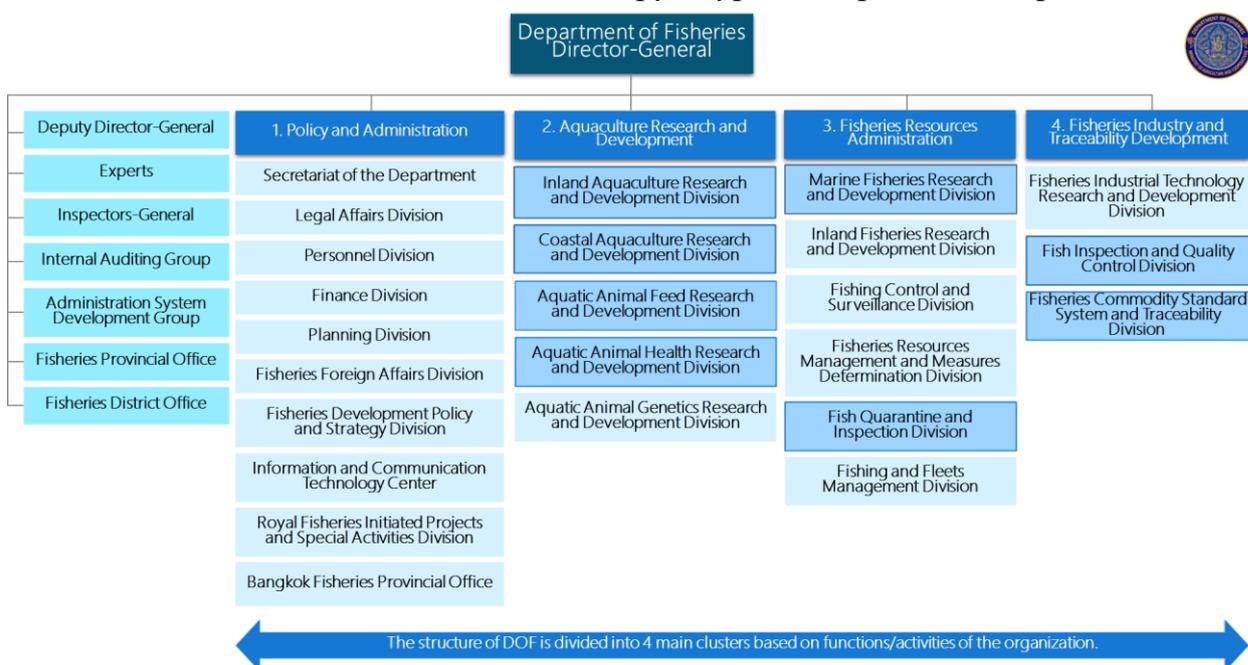
Департамент рыболовства является уполномоченным органом власти в Таиланде, осуществляющим изучение водных ресурсов, научные исследования и разработки в области рыболовства для устойчивого управления рыбными ресурсами, контроль за промыслом, производством продукции из гидробионтов (аквакультура) в целях оценки соответствия международным стандартам, укрепления конкурентоспособности на мировых рынках и поддержания использования соответствующих рыбных ресурсов. Департамент отвечает за соблюдение стандартов (включая кодексы поведения, правила и законы), обеспечивает безопасность пищевых продуктов.

Центральный офис Департамента рыболовства размещен в Бангкоке. Для осуществления поставленных задач в DOF созданы 4 сектора:

- 1) политики и управления,
- 2) исследований и развития аквакультуры,
- 3) управления рыбными ресурсами, и
- 4) сектор рыбохозяйственного комплекса и прослеживаемости.

Всего в DOF имеется 23 Подразделения, которые отвечают за все аспекты промысловой деятельности, а также контроль за экспортом рыбы и рыбопродукции.

Схема 2. Структура Департамента рыболовства.



2.4. Отдел инспекции и контроля качества рыбы (FIQD)

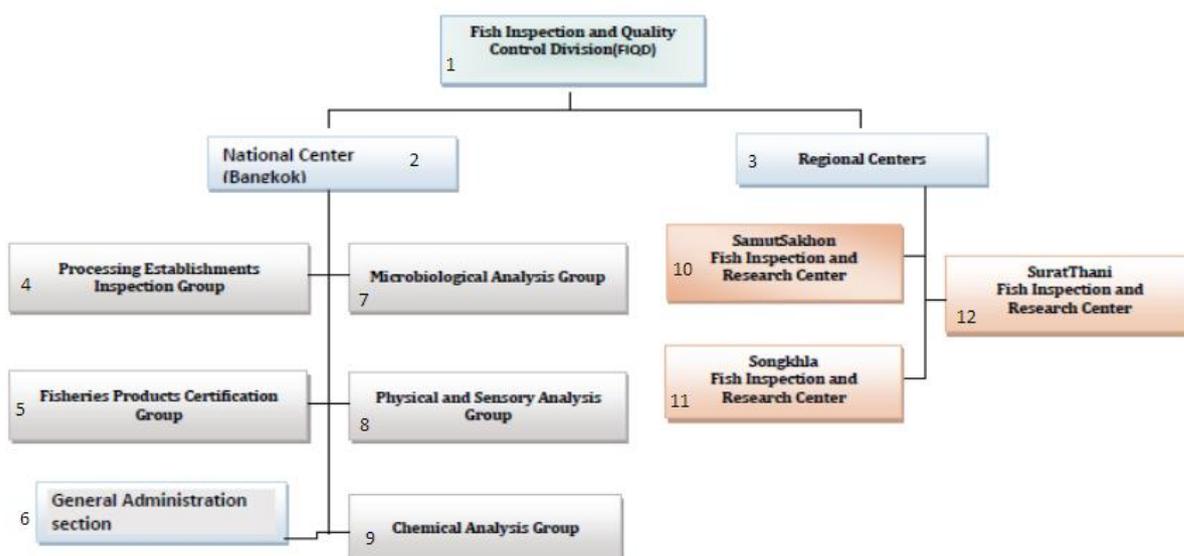
В четвертом секторе Департамента (Развитие рыбной промышленности и прослеживаемости) имеется отдел инспекции и контроля качества (FIQD), который наделен полномочиями по контролю санитарного состояния предприятий и обеспечению безопасности рыбной продукции в процессе переработки, в соответствии с национальными и международными требованиями законодательства стран-партнеров, а также является компетентным органом по сертификации рыбы и рыбной продукции на экспорт. Кроме того, в полномочия отдела входят функции по лабораторному контролю качества и безопасности продукции рыболовства на микробиологические, химические и физические показатели.

FIQD состоит из Национального центра, расположенного в Бангкоке, и трех центров инспектирования и исследований, расположенных в провинциях Самутсакорн, Сураатхани и Сонгкхнули.

Каждый центр FIQD отвечает за контроль и анализ продукции предприятий, расположенных в указанных провинциях:

- Национальный центр (Бангкок): Бангкок, Самут Пракарн, Чонбури, Районг, Чантабури, Трат и другие провинции
- Центр Самутсакорн: Самут сакорн, Самут сонгхрам, Накхонпатх Карнчанабури, Рачабури, Петчабури и Прачуапкхирикхан
- Центр Сураат Тхани: Чумпхона, Ранонг, Сурааттани, Краби, Панг Нга, Пхукет и Накорн Си Таммарат
- Центр Сонгкхла: Сонгкхла, Транг, Сатун, Патталунг, Паттани и Наратхивас.

Схема 3. Структура отдела инспектирования и контроля качества



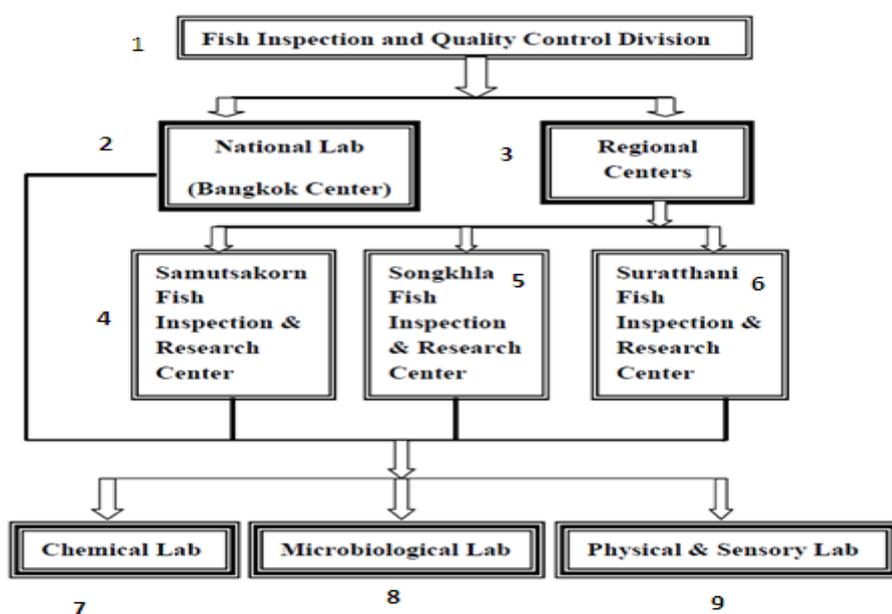
- 1) отдел инспектирования и контроля качества (FIQD)
- 2) национальный центр (Бангкок)
- 3) региональные центры

- 4) группа инспектирования перерабатывающих предприятий
- 5) группа сертификации продукции рыболовства
- 6) сектор общего управления
- 7) группа микробиологического анализа
- 8) группа физического и органолептического анализа
- 9) группа химического анализа
- 10) центр инспектирования и исследований, расположенный в Samutsakorn
- 11) центр инспектирования и исследований, расположенный в Сонгкхла
- 12) центр инспектирования и исследований, расположенный в Suratthani

2.5. Лабораторная сеть, по контролю качества и безопасности рыбы и рыбной продукции

FIQD имеет 4 лаборатории для анализа рыбы и рыбных продуктов по определению физических, химических и микробиологических параметров, в том числе биотоксинов.

Схема 4. Структура лаборатории по контролю пищевой безопасности для рыбы и рыбных продуктов.

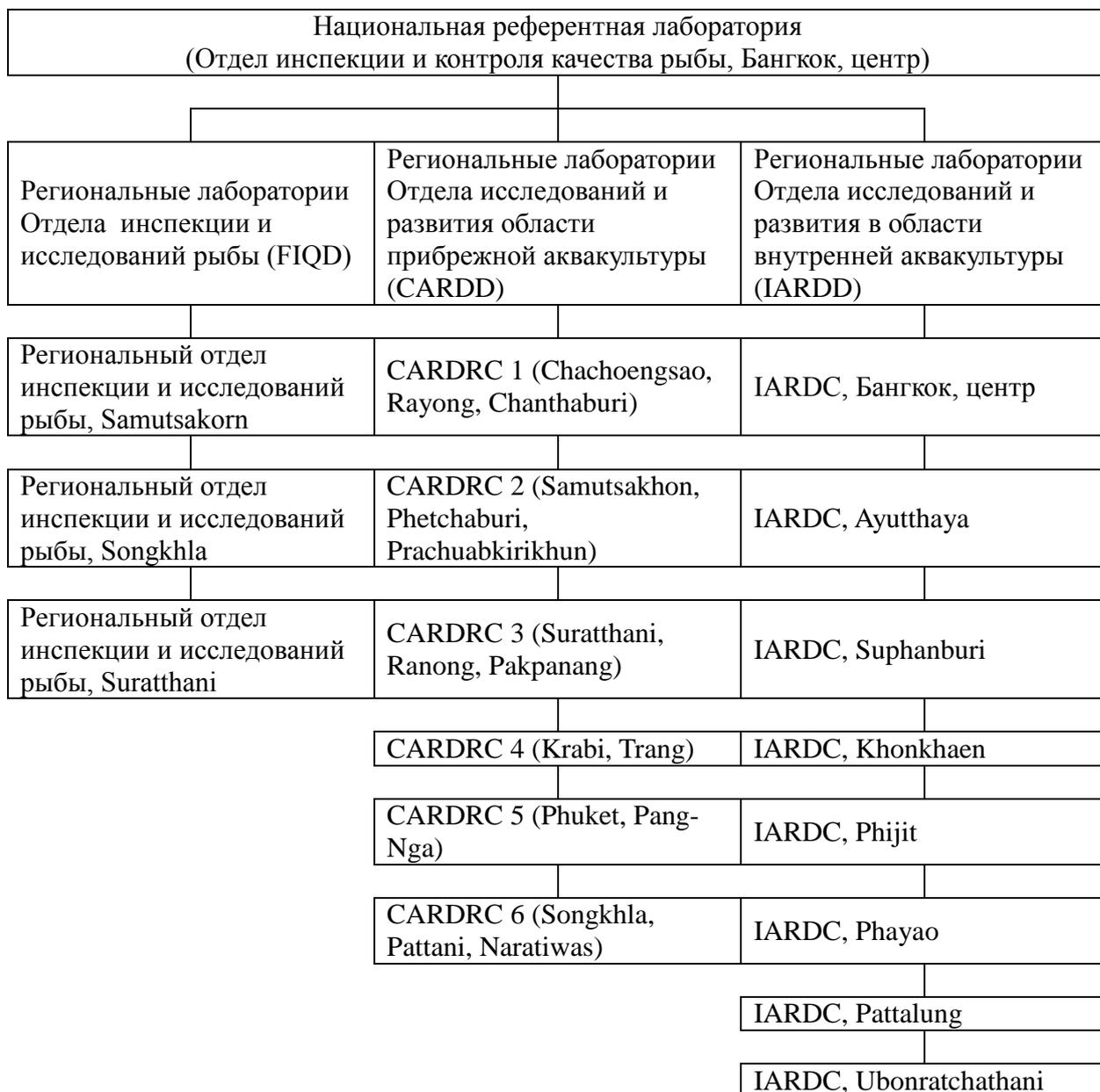


- 1) отдел инспектирования и контроля качества (FIQD)
- 2) Национальная лаборатория (Центр Бангкока)
- 3) Региональные центры
- 4) центр инспектирования и исследований, расположенный в Samutsakorn
- 5) центр инспектирования и исследований, расположенный в Сонгкхла
- 6) центр инспектирования и исследований, расположенный в Suratthani
- 7) химическая лаборатория
- 8) микробиологическая лаборатория
- 9) лаборатория физического и органолептического анализа

Кроме национальной лаборатории при FIQD, лабораторный контроль лекарственных средств на уровне ферм осуществляют региональные лаборатории по контролю пищевой безопасности для аквакультуры, относящиеся к научно-исследовательскому отделу по прибрежной

аквакультуре (CARDD) и региональные лаборатории научно-исследовательского отдела по внутренней аквакультуре (IARDD).

Схема 5. Структура лабораторной сети в сфере безопасности пищевых продуктов



2.5.1. Система аккредитации лабораторий, имеющих отношение к водным животным.

В Таиланде есть две национальные референтные лаборатории (NRL) по болезням водных животных:

AAHRDD - выступают в качестве национальной референтной лаборатории по диагностике заболеваний пресноводных рыб и находится в Бангкоке и SAAHRC - выступает в качестве национальной референтной

лаборатории для диагностики заболеваний морских рыб, находится в Сонгкхле.

Кроме того, при отделе исследований и разработок в области кормов для водных животных имеется лаборатория по контролю кормов, где кроме химических и микробиологических показателей определяется их качественный состав. Лаборатория по контролю кормов находится в Бангкоке.

Схема 6. Механизм осуществления программы мониторинга остатков (RMP) в аквакультуре.

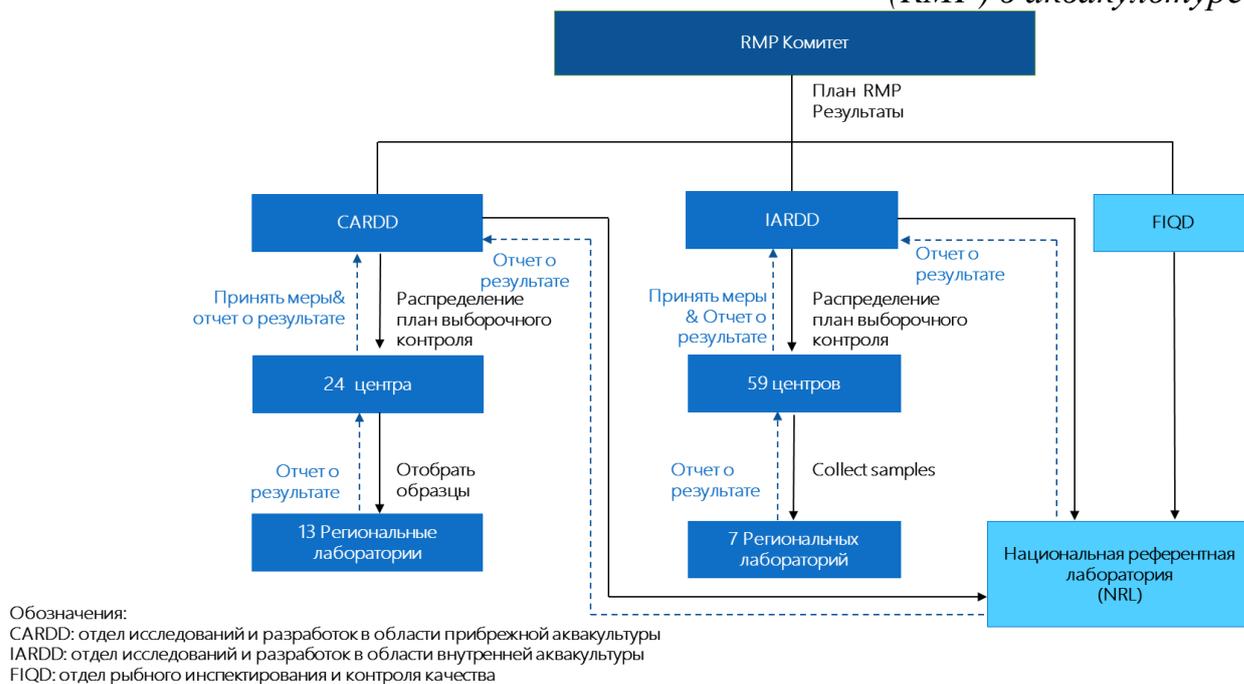


Схема 7. Процедура мониторинга остатков в аквакультуре.

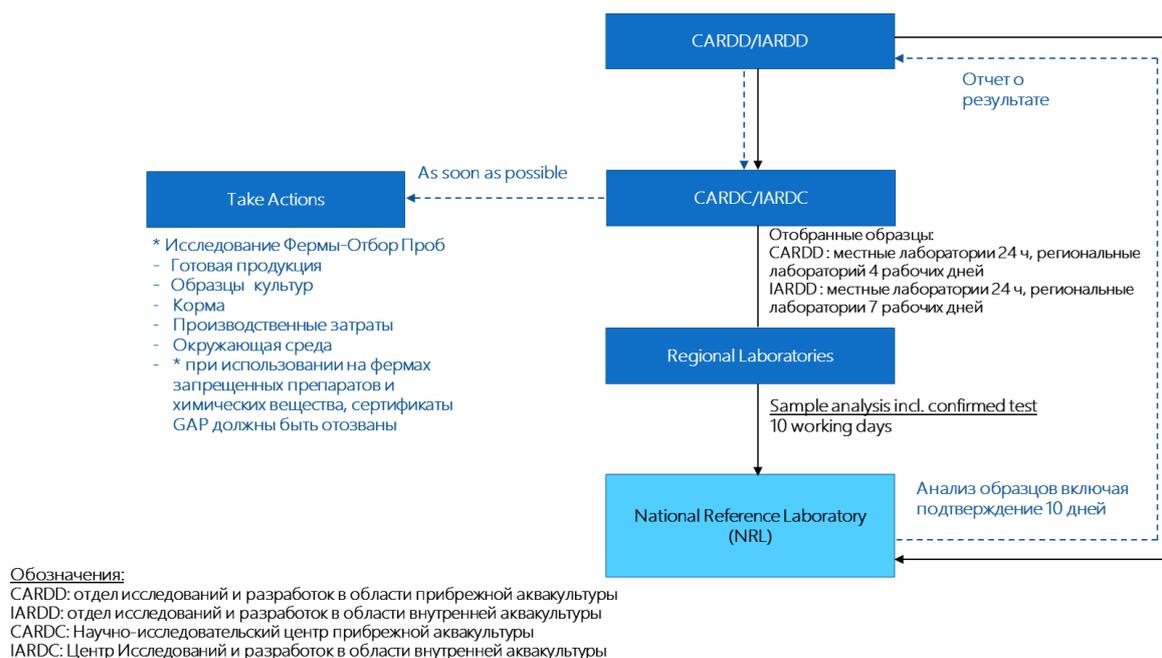


Схема 8. Размещение лабораторий по контролю остатков

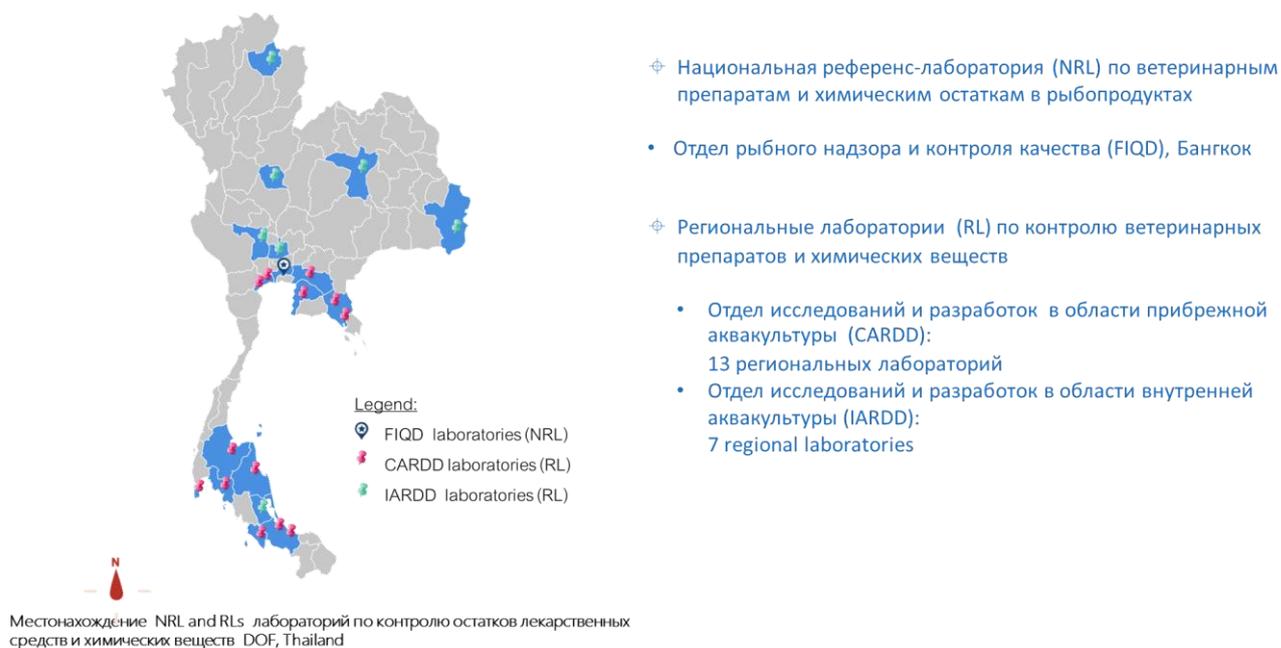


Схема 9. Лаборатория по исследованию кормов для гидробионтов.



3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентных органов Таиланда в области рыболовства. Основные нормативные требования в сфере рыболовства.

3.1. Основные ветеринарно-санитарные требования к аквакультуре, в том числе при ввозе пищевой рыбопродукции и племенной рыбоводческой продукции в страну:

- Закон о пищевых продуктах ВЕ 2522 (1979)
- Королевский Указ о рыболовстве В.Е.2558 (2015)
- Закон об эпизоотиях животных В.Е. 2558 (2015)
- Закон об опасных веществах В.Е.2535 (1992)

Закон о контроле качества кормов для животных В.Е.2558

Закон о лекарственных препаратах В.Е. 2510 (1967)

Уведомление Министерства сельского хозяйства и кооперативов о назначении ветеринарного врача в соответствии с Законом об эпизоотиях животных

Уведомление Министерства сельского хозяйства и кооперативов о назначении инспектора в соответствии с Законом об эпизоотиях животных

Уведомление Министерства сельского хозяйства и кооперативов по квалификации ветеринарного врача и инспектора в соответствии с Законом об эпизоотиях животных

Уведомление Министерства сельского хозяйства и кооперативов по другим видам животных, указанных в соответствии с Законом об эпизоотиях животных В.Е. 2558 (2015)

Уведомление Министерства сельского хозяйства и кооперативов по дополнительным эпизоотиям в соответствии с Законом об эпизоотиях животных В.Е. 2558 (2015)

Положение DLD об утверждении карантинного блока для импорта и экспорта водных животных, 2554 г. по буддийскому календарю (2011 г.)

Акт о сельскохозяйственных стандартах, 2551 г. по буддийскому календарю (2008 г.)

Министерский регламент о Норме стандарта по Надлежащей практике аквакультуры для питомников свободных от болезней тихоокеанской белой креветки (*Litopenaeus Vannamei*) 2559 г. по буддийскому календарю (2016 г.)

Административный акт Правительства, 2534 г. по буддийскому календарю (1991 г.) – определяет структуру роли и ответственность тайского правительства.

Регламент DOF о регистрации ферм по разведению морских креветок для импорта морских креветок в целях разведения, 2557 г. по буддийскому календарю (2014)

Регламент DOF о требовании для получения документа на приобретение водных животных, 2559 г. по буддийскому календарю (2016 г.)

Регламент DOF о регистрации предприятий аквакультуры для экспорта водных животных, 2557 г. по буддийскому календарю (2014 г.)

Регламент DOF о порядке обращения за получением санитарно-гигиенического сертификата на водных животных для экспортирования, 2557 г. по буддийскому календарю (2014 г.)

3.2. Ветеринарные и санитарные требования к судам, осуществляющим промысел/переработку рыбы:

Королевский Указ о рыболовстве 2558 г. по буддийскому календарю (2015 г.)

3.3 Ветеринарные и санитарные требования к обработке рыбы и помещениям для хранения рыбы:

Закон о пищевых продуктах 2522 г. по буддийскому календарю (1979 г.)

Королевский Указ о рыболовстве 2558 г. по буддийскому календарю (2015 г.) – наделяет DOF Полномочиями по установлению стандартов в отношении водных животных и продуктов водного промысла, проверке и контроле требований в отношении прослеживаемости.

Регламент Департамента рыболовства 2547 г. по буддийскому календарю в отношении сертификации по GMP/ HACCP - о сертификации на соответствие требованиям GMP/ HACCP и стран-экспортеров.

3.4. Ветеринарные и санитарные требования к транспортировке водных животных и продуктов из них

Королевский Указ о рыболовстве 2558 г. по буддийскому календарю (2015 г.)

3.5. Ветеринарные и санитарные требования к рыбной продукции, включая критерии безопасности

Закон о пищевых продуктах, 2522 г. по буддийскому календарю (1979 г.). Согласно закону, ответственность за безопасность пищевых продуктов разделена между различными учреждениями и министерствами, включая Управление по контролю за пищевыми продуктами и лекарственными препаратами (FDA) в Министерстве здравоохранения. За безопасность рыбы и рыбопродуктов в рамках Департамента рыболовства (DOF) отвечает Отдел инспекции и контроля качества рыбы (FIQD). DOF контролирует программу HACCP, включая контроль от сырья до готовой продукции, а также выдает сертификаты предприятиям по переработке, соответствующим международным требованиям.

Королевский Указ о рыболовстве, 2558 г. по буддийскому календарю (2015 г.) - предоставляет полномочия компетентному органу (DOF) устанавливать Гигиенические стандарты в отношении водных животных или продуктов водного промысла (раздел 98 и 99), а также осуществлять контроль прослеживаемости продукции.

3.6. Требования в отношении максимально допустимого уровня (МДУ) вредных и запрещенных веществ в продукции, в том числе лекарственных препаратов, вирусов и микроорганизмов

За утверждение МДУ применительно к ветеринарным лекарственным препаратам, химическим контаминантам и остаткам пестицидов в пищевых продуктах отвечает Управление по контролю за пищевыми продуктами и лекарственными препаратами (FDA) Министерства здравоохранения.

При наличии МДУ, рекомендованных Комиссией Codex Alimentarius, данные уровни принимаются в качестве допустимого содержания на национальном уровне. По веществам, рекомендации по которым отсутствуют в кодексе, требования устанавливаются на уровне стран-импортеров.

В аквакультуре запрещено использование следующих препаратов:

№	Вид продукции	Критерии	МДУ	Наименование, № нормативно-правового акта
1	Аквакультура	Хлорамфеникол	Запрещен (Максимальный требуемый уровень эффективности; MRL 0,3 мкг/кг)	Уведомление Министерства здравоохранения (№ 299) 2549 г. по буддийскому календарю (2006 г.)
2	Аквакультура	Нитрофураны (метаболиты) - АОЗ - АМОЗ - АГД - СЕМ	Запрещен (Максимальный требуемый уровень эффективности; MRL 1,0 мкг/кг для каждого)	
3	Аквакультура	Малахитовый зеленый и лейкомалахитовый зеленого	Запрещен (Максимальный требуемый уровень эффективности; MRL 2,0 мкг/кг)	
4	Водные животные	Формальдегид	Запрещен	Уведомление Министерства здравоохранения (№ 151) 2536 г. по буддийскому календарю (1993 г.)
5	Креветки (аквакультура)	Энрофлоксацин	Запрещен	Уведомление Министерства здравоохранения (№ 303) 2550 г. по буддийскому календарю (2007 г.)
6	Аквакультура	Оксолиновая кислота	Запрещен	

3.7. Основные положения закона относительно полномочий компетентного органа:

Закон о рыболовстве (Fisheries Act) от 2490 г.б.э. (1947 год). В соответствии с законом Департамент Рыболовства наделен полномочиями главного государственного органа, осуществляющего взаимодействие с участниками рыбопромысловой отрасли и занимающегося развитием данного сектора экономики, включая внедрение новых технологий, обеспечивающего прирост рыбных ресурсов, ведение научных исследований, разработку нормативно-правовых актов и проведение инспекций. Закон 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».

Закон о пищевой продукции (F.,d Act) от 2522 г.б.э. (1979 год н.э.).
Пункт 11 распоряжения Министерства здравоохранения (№ 300 от 2549 г.б.э. (2006 год н.э.) 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, дистрибьюторов, 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.

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.

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

В соответствии с Законом 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.

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. Данный закон содержит карантинные требования и порядок уничтожения рыбопродукции, зараженной болезнями водных животных, в соответствии с мерами разработанными государственным ведомством.

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

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. 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. В соответствии с обязательными процедурами установленными стандартами, в отделе проводятся внешние аудиты, осуществляемые международными сертификационными организациями.

4.1. Внутренний аудит.

Внутренний аудит осуществляется путем обмена аудиторами между расположенным в Бангкоке национальным центром и тремя региональными бюро в провинциях Самутсакорн, Сонгкхла и Сурааттхани. 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, Департамент 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 определения эффективности принятых мер.

- в случаях, повторных отбраковок (более трех раз в год) производится временная приостановка выпуска конкретного вида продукции или данной группы продукции до полной реализации надлежащих эффективных мер по устранению нарушений и подтверждения их эффективности.

4.2. Контроль аквакультурных хозяйств.

Прибрежная аквакультура существует в 23 провинциях восточной и южной части Таиланда. В прибрежных водах выращивают белую креветку, (*Litopenaeus vannamei*), тигровую креветку (*Penaeus monodon*), лаврак (сибас) (*Lates calcarifer*), групера (*Epinephelus*), зелёную мидию (*Perna viridis*), сердцевидку, или кардииды (лат. *Cardiidae*), устрицу.

В аквакультуре во внутренних водоемах, выращиваются 27 пресноводных видов рыбы, в том числе карп, тилапия, сибас и ракообразные (белая креветка, (*Litopenaeus vannamei*), тигровая креветка (*Penaeus monodon*), банановая креветка (*P. merguensis*)).

Система контроля аквакультуры включает в себя:

- регистрацию всех ферм по выращиванию или инкубаторов и питомников (действительна на 3 года);

- GAP

- инспекцию и сертификацию ферм на выполнение GAP (контроль документов, аудит, отбор проб, контроль остатков в кормах, процедура сертификации ферм каждые 3 года, надзорные аудиты, не реже 1 раза в год).

Кроме отдела инспекции и контроля качества рыбы, вспомогательные функции мониторинга аквакультурных хозяйств и ферм по разведению двухстворчатых моллюсков, инспектирование рыболовецких судов и обучение сотрудников государственных и частных компаний в соответствующих профессиональных областях осуществляют другие отделы в составе Департамента рыболовства. К ним относятся:

1) отдел исследований и развития в области прибрежной аквакультуры (осуществляет надзор за состоянием окружающей среды в прибрежных регионах и обеспечением безопасности при разведении рыб и креветок, включая мониторинг остатков лекарственных препаратов в организме водных животных и контроль их заболеваемости).

2) отдел исследований и развития в области внутренней аквакультуры (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) отдел исследований и развития морского рыболовства (занимается мониторингом участков по разведению двустворчатых моллюсков и инспектированием рыболовецких судов).

Работа служб надзора и сертификации, осуществляющих контроль за экспортом рыбопродукции, осуществляется в соответствии с выделяемым государством годовым бюджетом. Однако некоторые виды контроля продукции являются сферой ответственности организаций экспортеров.

В ходе инспекции на фермах по разведению креветки были представлены проверочные листы по контролю соблюдения надлежащей практики аквакультуры. Были представлены документы, с которыми креветка направляется на перерабатывающее предприятие.

Прослеживаемость

Креветка на предприятие по переработке отправляется с пакетом документов, включающих:

-сертификат гарантирующий отсутствие химических веществ (хлорамфеникола, нитрофуранов, окситетрациклина, оксолиновой кислоты, хлортетрациклина, тетрациклина, фторхинолонов, хинолонов, сульфитов, малахитового зеленого, трифуралина, группы сульфонамидов, триметоприма или сульфаметоксазона, пестицидов и других) в креветке, информирующий о весе креветки;

Сертификат (декларация фермера) выдает фермер. В сертификате указан только этот перечень и это просто гарантия неприменения лекарственных препаратов фермером, выращивающим креветку.

4.3. Надзор за исполнением ветеринарного законодательства на рыбоводных фермах и рыбоперерабатывающих предприятиях.

Национальные центры, входящие в состав FIQD представляют услуги по проведению инспекций промысловых предприятий и инспекции предприятий по переработке рыбы и рыбной продукции, включая контроль производственных мощностей, лабораторный анализ экспортируемой рыбопродукции, а именно физический, органолептический, микробиологический и химический анализ, в том числе анализ 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. Сонгкхла.

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. Обучение специалистов компетентных органов

Обучение специалистов компетентных органов и предприятий по производству рыбопродукции ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического (Таможенного) союза и Российской Федерации: ветеринарное здравоохранение.

Обучающий орган AAHRDD, ежегодно проводит обучение специалистов провинциальных органов по рыболовству, своих специалистов, фермеров, по применению законов Таиланда (закон о лекарственных средствах, В.Е. 2510 (1967) и Закон о пищевых продуктах, В.Е. 2522 (1979), для региональных специалистов проводятся семинары по осуществлению проверок, отбору проб на патогенные микроорганизмы, повышению эффективности диагностики заболеваний, об использовании лекарственных и химических веществ в аквакультуре.

Обучающий орган CARDD, проводит обучение своих сотрудников диагностике заболеваний водных животных, по аудиту ферм по разведению аквакультуры в соответствии с требованиями международного стандарта, обучение стандартам GAP и HPPC в соответствии с ISO / IEC 17065

Сотрудники DOF и FIQD проводили обучение специалистов компетентных органов и предприятий ветеринарным и санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, контролю замороженных и охлажденных продуктов питания и оборудования для измерения температуры, принципам закона о рыболовстве, стандартам рыбного порта, требованиям к этикеткам для рынка ЕС, правилам и требованиям для рыбы и рыбной продукции, экспортируемой в ЕС и другие страны, контролю и предотвращению контаминации *L. monocytogenes* в рыбной промышленности, гармонизации методики отбора проб, регулированию импортированных рыбопродуктов, обнаружению *Salmonella* spp. в морепродуктах, воде и льде, физической инспекции пищевых продуктов, маркировке, стандарту Кодекса и стран назначения.

Институт промышленных стандартов Таиланда (TISI) проводил обучение аудиторов/инспекторов компетентного органа управлению гигиеной на предприятии, проверкам и сертификации, требованиям к инспекционной группе.

5.1. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического 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 Евразийского экономического союза и Российской Федерации, предусматривающий проведение обучения представителей компетентных органов и работников предприятий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации.

Целью обучения является повышение уровня компетенции технического персонала при проведении инспекций и обеспечение применения инспектирующими лицами надлежащих принципов и процедур, а также единообразного последовательного исполнения ими регулятивных норм. В целях обеспечения эффективности 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 рыбопереработки
- 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 таиландской стороной План действий не включает в себя проверки предприятий на выполнение требований и норм Евразийского экономического 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 Евразийского экономического союза в части ветеринарного надзора, о чем свидетельствуют выявленные нарушения ветеринарно-санитарных требований Евразийского экономического союза и Российской Федерации.

6. Сведения о рыболовстве в Королевстве Таиланд

6.1. Информация о морском промысле Таиланда в 2018 году:

Вид рыб	Объем вылова, тонн
Промышленный лов	
Придонные	637,096
Анчоус	158,690
Пелагические	339,503
Артельный (кустарный)	
Придонные	60,147
Анчоус	358
Пелагические	16,252

5.2. 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 m,n,d,n*) составляет 1 % общего объема выращиваемых креветок.

6.2. Информация о зарегистрированных аквакультурных фермах и объемах производства за 2018 год

Вид	Количество ферм	Объем производства (тонн)
Морская креветка	24236	298342,65
Тиляпия	334741	211,368

7. Эпизоотическая ситуация по болезням гидробионтов

Среди морских креветок выращиваемых в аквакультурных хозяйствах и вылавливаемых в морских водах регистрируются случаи выявления возбудителей болезней морских креветок, таких, как болезнь белых пятен (WSSV), инфекционный гиподермальный и гематопозитический некроз (IHHNV), синдром желтой головы (YHV) и синдром Таура (TSV).

Также Таиланд неблагополучен по EMS – синдрому внезапной гибели креветок, вспышка которой была зарегистрирована в 2013 году и привела к резкому снижению производства креветки в Таиланде.

У плавниковых рыб в Таиланде выявлялись заболевания вызываемые возбудителями: Nodavirus, Iridovirus, Flexibacter, Cryptocaryon, Trichodina и Dactylogyrus.

В настоящее время Департамент рыболовства запретил импорт креветок из Индонезии в целях снижения риска заноса болезни инфекционного мионекроза креветок (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 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 охлажденными и замороженными креветками, 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.

7.1. Национальные программы по борьбе с болезнями животных

Национальная программа борьбы с болезнями 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, 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 гидробионтов, а также в ходе процесса производства продуктов животного происхождения:

Департаментом рыболовства представлен регламент действий в случае выявления болезней гидробионтов списка МЭБ.

План мониторинга болезней животных в 2019 году.

QUARTERLY AQUATIC ANIMAL DISEASE REPORT - 2019					
Country:	Thailand		Period:	January - March	
Item	Disease status ^W			Level of diagnosis	Epidemiological comment numbers
	Month				
DISEASES PREVALENT IN THE REGION	January	February	March		
FINFISH DISEASES					
OIE-listed diseases					
1. Infection with epizootic haematopoietic necrosis virus	0000	0000	0000	III	
2. Infection with infectious haematopoietic necrosis virus	0000	0000	0000	III	
3. Infection with spring viremia of carp virus	0000	0000	0000	III	
4. Infection with viral haemorrhagic septicaemia virus	0000	0000	0000	III	
5. Infection with <i>Aphanomyces invadans</i> (EUS)	(2009)	(2009)	(2009)	II	
6. Infection with red sea bream iridovirus	0000	0000	0000	III	
7. Infection with koi herpesvirus	(2011)	(2011)	(2011)	III	
Non OIE-listed diseases					
8. Grouper iridoviral disease	-	-	-		
9. Viral encephalopathy and retinopathy	+()	-	-	III	1
10. Enteric septicaemia of catfish	0000	0000	0000	II	
11. Carp Edema Virus Disease	0000	0000	0000		
12. Tilapia lake virus (TiLV)	-	-	+?()	III	2
MOLLUSC DISEASES					
OIE-listed diseases					
1. Infection with <i>Bonamia exitiosa</i>	0000	0000	0000		
2. Infection with <i>Perkinsus olseni</i>	0000	0000	0000	III	
3. Infection with abalone herpesvirus	0000	0000	0000		
4. Infection with <i>Xenohaltosis californiensis</i>	0000	0000	0000		
5. Infection with <i>Bonamia ostreae</i>	0000	0000	0000		
Non OIE-listed diseases					
6. Infection with <i>Marteilioides chungmuensis</i>	0000	0000	0000		
7. Acute viral necrosis (in scallops)	0000	0000	0000		
CRUSTACEAN DISEASES					
OIE-listed diseases					
1. Infection with Taura syndrome virus	-	-	+?()	III	3
2. Infection with white spot syndrome virus	-	+?()	-	III	4
3. Infection with yellow head virus genotype I	-	+?()	-	III	5
4. Infection with infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus	+?()	+?()	-	III	6
5. Infection with infectious myonecrosis virus	0000	0000	0000	III	
6. Infection with <i>Macrobrachium rosenbergii</i> nodavirus (White Tail disease)	-	-	+?()	III	7
7. Infection with <i>Hepatobacter penaei</i> (Necrotising hepatopancreatitis)	(2005)	(2005)	(2005)	III	
8. Acute hepatopancreatic necrosis disease (AHPND)	+?()	+?()	-	III	8
9. Infection with <i>Aphanomyces astaci</i> (Crayfish plague)	0000	0000	0000	III	

(continued on page 2)

Non OIE-listed diseases					
10. Hepatopneumatic Microsporidiosis caused by <i>Enterocytozoon hepatopenaei</i> (HPM-EHP)	+? ()	+? ()	+? ()	III	9
11. Viral covert mortality disease (VCMD) of shrimps	-	-	-	III	
12. <i>Spiroplasma eriocheiris</i> infection	0000	0000	0000		
13. Shrimp haemocyte iridescent virus (SHIV)	0000	0000	0000	III	
AMPHIBIAN DISEASES					
OIE-listed diseases					
1. Infection with Ranavirus	(2018)	(2018)	(2018)	III	
2. Infection with <i>Batrachochytrium dendrobatidis</i>	0000	0000	0000		
3. Infection with <i>Batrachochytrium salamandrivorans</i>	0000	0000	0000		
Prepared by: _____ Submitted by (OIE Delegate): _____ Name: <u>MS. Jarec Polchana</u> Name: _____ Position: <u>Fishery Biologist</u> Position: _____ Signature: _____ Signature: _____ Date: <u>3 June 2019</u> Date: _____					
ANY OTHER DISEASES OF IMPORTANCE					
1					
2					

DISEASES PRESUMED EXOTIC TO THE REGION ^a					
LISTED BY THE OIE					
Finfish: Infection with HPR-deleted or HPR0 salmon anaemia virus; Infection with salmon pancreas disease virus; Infection with <i>Gyrodactylus salaris</i> .					
Molluscs: Infection with <i>Marteilia refringens</i> ; <i>Perkinsus marinus</i> .					
NOT LISTED BY THE OIE					
Finfish: Channel catfish virus disease					
a/ Please use the following symbols:					
*	Disease reported or known to be present	? ()	Presence of the disease suspected but not confirmed in a zone		
*?	Serological evidence and/or isolation of causative agent but no clinical diseases	***	No information available		
?	Suspected by reporting officer but presence not confirmed	0000	Never reported		
+ ()	Occurrence limited to certain zones	-	Not reported (but disease is known to occur)		
+? ()	Confirmed infection/infestation limited to one or more zones of the country, but no clinical disease	(year)	Year of last occurrence		
b/ If there is suspicion or confirmation of any of these diseases, they must be reported immediately, because the region is considered free of these diseases					
c/ Listed by OIE as "under study"					
1. Epidemiological comments:					
(Comments should include: 1) Origin of the disease or pathogen (history of the disease); 2) Species affected; 3) Disease characteristics (unusual clinical signs or lesions); 4) Pathogen (isolated/sero-typed); 5) Mortality rate (high/low, decreasing/increasing); 6) Death toll (economic loss, etc.); 7) Size of infected areas or names of infected areas; 8) Preventive/control measures taken; 9) Samples sent to national or international laboratories for confirmation (indicate the names of laboratories); 10) Published paper (articles in journals/website, etc.) and 11) Unknown diseases: describe details as much as possible.)					
Comment No.	•				

1	A total of 352 fish samples from fish farms had been tested at PCR Laboratories of the DOF under active and passive surveillance, 4 specimens or 1.14% recorded as PCR positive for VER. Fish farm with positive testing results is subjected to health improvement, movement control, eradication and/or farm disinfection.
2	A total of 110 fish samples from fish farms had been tested at PCR Laboratories of the DOF under active surveillance, 38 specimens or 34.55% recorded as PCR positive for TiLV. Fish farm with positive testing results is subjected to health improvement, movement control, eradication and/or farm disinfection.
3	A total of 1,829 shrimp samples from shrimp farms had been tested at PCR Laboratories of the DOF under active surveillance, 20 specimens or 1.09% recorded as PCR positive or carrying TSV genes. Shrimp farm with positive testing results is subjected to health improvement, movement control, eradication and/or farm disinfection.
4	A total of 2,272 shrimp samples from shrimp farms had been tested at PCR Laboratories of the DOF under active surveillance, 36 specimens or 1.58% recorded as PCR positive or carrying WSSV genes. Shrimp farm with positive testing results is subjected to health improvement, movement control, eradication and/or farm disinfection.
5	A total of 1,736 shrimp samples from shrimp farms had been tested at PCR Laboratories of the DOF under active surveillance, 24 specimens or 1.38% recorded as PCR positive or carrying YHV genes. Shrimp farm with positive testing results is subjected to health improvement, movement control, eradication and/or farm disinfection.
6	A total of 1,831 shrimp samples from shrimp farms had been tested at PCR Laboratories of the DOF under active surveillance, 8 specimens or 0.44% recorded as PCR positive or carrying IHNV genes. Shrimp farm with positive testing results is subjected to health improvement, movement control, eradication and/or farm disinfection.
7	A total of 133 shrimp samples from shrimp farms had been tested at PCR Laboratories of the DOF under active surveillance, 15 specimens or 11.28% recorded as PCR positive or carrying MrNV genes. Shrimp farm with positive testing results is subjected to health improvement, movement control, eradication and/or farm disinfection.
8	A total of 1,923 shrimp samples from shrimp farms had been tested by PCR assay at the DOF's laboratories under active surveillance, 34 specimens or 1.77% recorded as PCR positive for AHPND. Shrimp farms with positive testing results have been subjected to shrimp health management control and pond improvement.
9	A total of 1,155 shrimp samples from shrimp farms had been tested by PCR assay at the DOF's laboratories under active surveillance, 354 specimens or 30.65% recorded as PCR positive for EHP. Shrimp farms with positive testing results have been subjected to shrimp health management control and pond improvement.
2. New aquatic animal health regulations introduced within past six months (with effective date):	

8. Контроль использования кормов и кормовых добавок для гидробионтов

Производство и оборот кормов и кормовых добавок для гидробионтов регулируются и контролируются в соответствии с Актом В.Е. о контроле качества кормов для животных 2525 (1982) и его Редакцией В.Е. 2542 (1999).

Все предприятия по производству кормов для аквакультуры, а также производимые в стране и импортируемые из-за границы коммерческие корма для аквакультуры должны регистрироваться в Департаменте Рыболовства.

Для производства и импорта кормов для гидробионтов необходимо получение лицензии в Департаменте Рыболовства. Распоряжением Департамента Рыболовства всем предприятиям, производящим корма, запрещено производство кормов с добавлением медицинских препаратов.

Рецептуры кормов разрабатываются компаниями-производителями на основе 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. Образцы кормов подвергаются анализу на предмет их химического состава, наличия в них антибиотиков, антиоксидантов, микотоксинов, меламина и возбудителей болезней. В ходе инспекции при инспектировании помещений для хранения кормов, было отмечено, что на каждой упаковке с кормами имеется регистрационный номер.

Кроме того, Департаментом Рыболовства разработана вспомогательная программа контроля их производства, распространения и использования. При посещении ферм по разведению креветки, специалистам Россельхознадзора были предоставлены акты результаты отбора проб кормов.

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.

9. Контроль использования ветеринарных препаратов и вакцин для животных

Ветеринарные лекарственные продукты, такие как ветеринарные препараты 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.

9.1. 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, 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 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 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 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.

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

В ходе инспекции специалисты Россельхознадзора ознакомились с организацией работы по контролю качества и безопасности рыбной продукции в национальной референтной лаборатории при отделе инспекции и контроля качества рыбы (FIQD). Помещения лаборатории размещены на территории Департамента рыболовства в Бангкоке. Выявлено неудовлетворительное санитарно-гигиеническое состояние лабораторных помещений, в которых проводятся микробиологические исследования. Не предоставлены графики технического обслуживания лабораторного оборудования. Не соблюдается конфиденциальность при оформлении протоколов испытаний. Протоколы испытаний оформляются непосредственно в самой лаборатории, где проводится исследование, и подписывается лицом, проводившим испытание. Не проводится контроль микроклимата окружающей среды. По токсичным элементам не предоставлены свидетельства, подтверждающие проведение верификационных испытаний, на основании которых составлен отчет (спектрограмма). Отсутствует политика в области качества. Отсутствует процедура внесения изменений в протокол испытаний. Протоколы испытаний, выданные лабораторией, состоят из трех частей, каждая часть которого не воспринимается как единый протокол испытаний. Протокол не содержит единой даты формирования документа. Не соблюдается разграничения зон в бактериологическом отделе. Санитарно-гигиеническое состояние лабораторных помещений, где проводятся исследования неудовлетворительное.

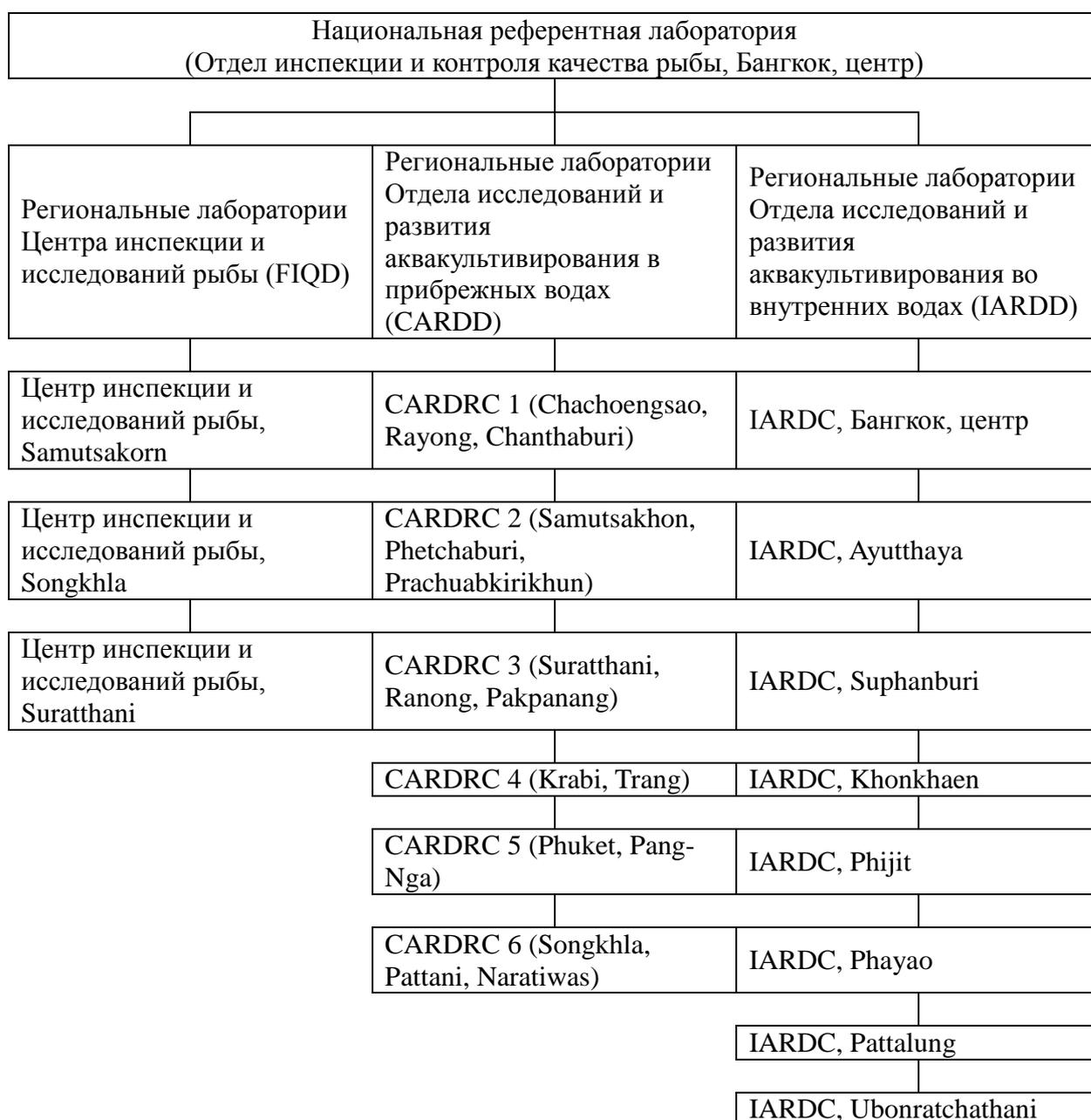
В проведении исследований и приготовлении питательных сред используются реактивы, среды, компоненты для сред, стандартные образцы, культуры микроорганизмов с истекшим сроком годности.

10.1. 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 IS 17025-2005. Все лаборатории, как частные, так и государственные и лаборатории предприятий имеют аккредитацию по IS 17025-2005.

Схема 7. . Структура лабораторной сети

Схема структуры лабораторной сети в сфере безопасности пищевых продуктов



Примечание: Лаборатории FIQD выполняют анализ продукции, произведенной предприятием

Лаборатории CARDD и IARDD проводят анализ рыбного сырья на наличие остатка лекарственных препаратов и химических веществ

Национальная референтная лаборатория (NRL) должна установить свою собственную сеть в конкретных областях знаний среди NRL и RL в целях укрепления испытательных лабораторий в сфере рыболовства и обеспечить регулярную и специальную подготовку по аналитическим методам. Обновленная информация о стандартах и нормативно-правовых актах стран-импортеров своевременно распространяется среди соответствующих учреждений как в виде циркулярных писем, так и как информация, обновляемая в ходе регулярных встреч.

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.

Для мониторинга остатков лекарственных препаратов в организме рыб и иной рыбопродукции создана 2-уровневая система лабораторий: государственная поверочная лаборатория (IS, / IEC17025: 2005) 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 (Ayutlhaya), Пхаяо (Phaya,)),

Пичит (Pichit), Кхонкаен (Kh,nkaen), Убонратчатани (Ub,nratchatani), 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 (IS, 2859-1) IS, 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.

11. Система аккредитации лабораторий, имеющих отношение к водным животным.

Региональные лаборатории Отдела инспекции и исследований рыбы (FIQD), Региональные лаборатории Отдела исследований и развития области прибрежной аквакультуры (CARDD), Региональные лаборатории Отдела исследований и развития в области внутренней аквакультуры (IARDD) и AHRDD аккредитованы на соответствие Стандартам ИСО/МЭК 17025:2005 Бюро лабораторных стандартов качества, за исключением лаборатории AFRDD, которая аккредитована на соответствие стандарту ИСО/МЭК 17025:2005 Бюро аккредитации лабораторий. Оба органа по аккредитации были приняты в качестве подписантов Договора о взаимном признании Международной организации по аккредитации лабораторий

(ILAC MRA) с 19 сентября 2003 г. после подписания Договорённости о взаимном признании Азиатско-Тихоокеанской организации по аккредитации лабораторий (APLAC MRA) 14 ноября 2002 года в сфере пищевых продуктов и кормов.

12. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю

Мониторинг остатков ветеринарных препаратов проводится в отношении рыбы, моллюсков, ракообразных и других видов аквакультурных животных. Количество отобранных проб и результаты мониторинга представлены в таблице.

В тайландской аквакультуре разрешено использовать следующие вещества: сарафлоксацин, оксолиновая кислота, окситетрациклин, тетрациклин, сульфадиметоксин - орметоприм, 10 сульфадиметоксин - триметоприм, сульфадиметоксин, сульфамонетоксин, сульфадиазинтриметоприм, орметоприм и толтразурил.

Таблица 1. Национальный план мониторинга остатков ветеринарных препаратов в гидробионтах.

National Veterinary Drugs Residues in aquatic animal control plan

Table 1. Fish

Type of product	Parameters	Test frequency	Number of tests			Number of positives		
			2017	2018	2019 (Jan-Jun)	2017	2018	2019 (Jan-Jun)
Fish	Antibiotics and Chemical Substance (for aquaculture):							
	<i>Levomyctin (chloramphenicol)*</i>	Every month	98	98	90	0	0	0
	Tetracycline group	Every month	193	192	193	0	0	0
	<i>Nitrofurans metabolites*</i>	Every month	8	98	79	0	0	0
	<i>Malachite green & Leuco-malachite green*</i>	Every month	200	195	202	0	0	0
	<i>Fluoroquinolones group*</i>	Every month	150	107	193	0	0	0
	<i>Sulfonamides group</i>	Every month	234	214	82	0	0	0
	<i>Oxolinic acid</i>	Every month	150	107	193	0	0	0
	<i>Nitroimidazole*</i>	Every month	22	13	17	0	0	0
	<i>Amoxicillin*</i>	Every month	25	26	10	0	0	0
	<i>Anthelmintics*</i>	Every month	180	239	117	0	0	0
	<i>Toltrazuril</i>	Every month	63	64	12	0	0	0
	<i>Crystal violet & Leuco-crystal violet*</i>	Every month	13	44	7	0	0	0
	<i>Stilbene*</i>	Every month	194	201	120	0	0	0
	<i>Steroids*</i>	Every month	196	200	98	0	0	0

* prohibited

Table 2. mollusks, crustaceans and other species

Type of product	Parameters	Test frequency	Number of tests			Number of positives		
			2017	2018	2019 (Jan-Jun)	2017	2018	2019 (Jan-Jun)
mollusks, crustaceans and other species	Antibiotics and Chemical Substance (for aquaculture):							
	<i>Levomyctin (chloramphenicol)*</i>	Every month	222	300	373	0	0	0
	Tetracycline group	Every month	168	192	193	0	0	0
	<i>Nitrofurans metabolites*</i>	Every month	230	300	324	0	0	0
	<i>Malachite green & Leuco-malachite green*</i>	Every month	288	202	323	0	0	0
	<i>Fluoroquinolones group*</i>	Every month	168	193	302	0	0	0
	<i>Sulfonamides group</i>	Every month	260	214	130	0	0	0
	<i>Oxolinic acid</i>	Every month	168	193	302	0	0	0
	<i>Nitroimidazole*</i>	Every month	500	290	123	0	0	0
	<i>Amoxicillin*</i>	Every month	28	51	17	0	0	0
	<i>Anthelmintics*</i>	Every month	256	235	118	0	0	0
	<i>Toltrazuril</i>	Every month	85	84	18	0	0	0
	<i>Crystal violet & Leuco-crystal violet*</i>	Every month	81	53	10	0	0	0

* prohibited

Запрещены к использованию в аквакультуре хлорамфеникол и его соли, нитрофуразон и его соли, фуразолидон и его соли, нитрофураны, диметронидазол и его соли, ронидазол и его соли, малахитовый зеленый.

Национальный план контроля кормов для водных животных включает исследования на 4 антибактериальных веществ, на наличие сальмонелл и консервантов в кормах.

Таблица 2. Национальный план контроля кормов для водных животных.

National residues in aquatic feed control plan

Parameter	Maximum admissible level, µg/g(ppm)	year 2017		year 2018		year 2019 (Jan - Jun)	
		No. of samples taken	Test result positive	No. of samples taken	Test result positive	No. of samples taken	Test result positive
Antibiotics							
- Oxytetracycline	ND	823	0	824	0	548	0
- Chlortetracycline	ND	823	0	824	0	548	0
- Nitrofurans	ND	823	0	824	0	551	0
- Chloramphenicol	ND	823	0	822	0	548	0
Microorganisms							
- Salmonella	ND	60	0	92	0	47	0
Preservatives							
- Ethoxyquin	150	16	0	21	0	14	0
Remark 1. Samples were taken from Producers/ Importers/ Sellers/ Farmers 2. Frequency of samples taking - Aquatic feed mills (once a year / feed mill, by AFRDD) - Aquatic animal inspection ports (every lot of imported feed, by FQID) - Aquatic feed sellers, aquatic animal farms & hatcheries from all regions of Thailand (500 samples / year, by AFRDD, CARDD, IARDD and Fisheries Provincial Offices)							

13. 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:
- Дезинфекция 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.

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

Транспортировка сырья от места 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. Проверки включают оценку 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.

15. Осуществление сертификации рыбы, рыбо-/морепродукции при их перемещении внутри страны или при их экспорте

Сертификаты здоровья DOF выдает только рыбоперерабатывающим заводам, зарегистрированным и утвержденным Департаментом. Сертификаты здоровья выдаются для сопровождения экспортируемых грузов, которые соответствуют стандартам и требованиям DOF или импортирующих стран. Сертификаты могут быть получены из Национального центра, Подразделения по инспекции рыбы и контролю качества и Центра по исследованиям и инспекции рыбы.

DOF обычно выдает сертификаты здоровья зарегистрированным предприятиям, на основании истории производства предприятия, в том числе по соблюдению установленных Департаментом рыболовства требований по внедрению и эффективному использованию систем GMP и HACCP и соответствия продукта. При подтверждении, что продукт соответствует

требованиям импортирующей страны, отделом сертификации готовится сертификат, проверяется инспектором, а затем представляется на утверждение руководителю FIQD. Руководитель или назначенный уполномоченный сотрудник может подписать сертификат.

При запросе на сертификат здоровья для рыбы и рыбной продукции, экспортируемой в Российскую Федерацию, переработчики должны предоставлять результаты исследований, BMD (для продуктов из двустворчатых моллюсков), MD (для продуктов аквакультуры), проект этикетки продукта и т.д. Инспектор FIQD оставляет за собой право отказать в выдаче сертификата здоровья, если любая информация, содержащаяся в указанных выше документах, не является подлинной или непроверяемой.

Для предотвращения фальсификации сертификата здоровья, на обратной стороне сертификата рядом с подписью уполномоченного лица прикрепляется защищенная голограммная наклейка, со скрытыми символами и исключающая ее повторное использование. Каждая наклейка имеет прослеживаемый номер.

В случае отзыва сертификата здоровья, который уже был обработан органом страны-импортера, орган или импортер, или перерабатывающее предприятие будут проинформированы, что DOF выдало новый сертификат с новой датой и номером ссылки. При необходимости замены сертификата здоровья из-за ошибок в документе, до получения его компетентным органом импортирующей страны или импортера, новый сертификат здоровья будет выдан под тем же идентификационным номером, а прежний возвращен в FIQD прежде до выдачи нового.

Предэкспортная процедура

1. Потенциальный экспортер должен получить разрешение на импорт или связаться с уполномоченным ветеринарным органом страны назначения для получения информации о санитарных требованиях страны-импортера.

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).

16. Инспекция предприятий Таиланда

Согласно предварительной договоренности в период с 9 по 16 сентября 2019 года специалистами Россельхознадзора проведена инспекция 6 предприятий по переработки рыбной продукции:

- 4 предприятия по переработке промысловой рыбы:
- и
- 3 предприятия по переработке аквакультурной креветки:

Специалисты Россельхознадзора также ознакомились с организацией ветеринарного контроля на 4-х фермах по выращиванию креветок.

17. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете (в т.ч. приложения 1 и 2).

2. Указанные нарушения свидетельствуют о недостаточном контроле выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации при экспорте со стороны ветеринарной службы Таиланда.

3. Ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо принять меры по устранению нарушений законодательства ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции Россельхознадзора, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

4. Ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо провести проверки предприятий на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, с учетом замечаний Россельхознадзора и в случаях выявления нарушений принимать меры по недопущению экспорта в государства-члены ЕАЭС продукции таких предприятий, о чем незамедлительно информировать Россельхознадзор.

5. Для надлежащего обеспечения выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС при поставках в государства-члены продукции животного происхождения ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо организовать подготовку государственных специалистов и специалистов предприятий по производству такой продукции.

6. Обеспечить полноценное проведение исследований экспортируемой в ЕАЭС продукции в рамках государственного и производственного контроля в аккредитованных лабораториях на микробиологические показатели и остаточное содержание запрещенных и вредных веществ в соответствии с требованиями ЕАЭС.

7. При сертификации продукции обеспечить проведение физического контроля со стороны компетентного органа, а также подтверждение выполнения требований всех пунктов ветеринарного сертификата.

8. Материалы о принятых мерах по устранению нарушений и соответствующие гарантии ветеринарной службе Королевства Таиланд необходимо направить в Россельхознадзор.

Учитывая характер выявленных нарушений и несоответствий требованиям ЕАЭС и Российской Федерации решение по проверенным предприятиям Таиланда будут приниматься после проведения тайской стороной работы по устранения таких нарушений и представления соответствующих подтверждающих материалов в Россельхознадзор.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Королевства Таиланд по производству рыбы и рыбопродукции.

1. На проинспектированных предприятиях не обеспечивается выполнение в полном объеме ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме, кроме того документы представлены на английском языке, не доступном для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

2. Несмотря на проведенные обучения работников предприятий требованиям и нормам ЕАЭС, отмечается недостаточность знаний (относительно перечня показателей безопасности ЕАЭС, осуществления производственных процессов, контроля температурных режимов, обращения с отходами производства)

3. На этапах производства продукции выявлены факты нарушения идентификации и прослеживаемости.

4. Лабораторный контроль со стороны компетентного органа и производственный контроль на соответствие требованиям и нормам Евразийского экономического союза сырья и вырабатываемой продукции не осуществляется на следующие показатели безопасности: пестициды, полихлорированные бифенилы, доксициклин (аквакультура), ряд микробиологических показателей готовой рыбной продукции.

5. Исследования на окситетрациклин в пищевой рыбной продукции (креветка) проводятся с максимально допустимым уровнем содержания 100 мкг/кг, что превышает норму, установленную в требованиях ЕАЭС 10 мкг/кг.

6. Санитарно-паразитологическая экспертиза рыбы не проводится. Проведение исследований на паразитарную чистоту на перерабатывающих предприятиях проводится визуальным методом, и не может считаться достаточным. В соответствии с требованиями нормативных документов ЕАЭС (ТР ЕАЭС 040/2016) исследования рыбы и пищевой рыбной продукции (в т. ч. креветок) проводится согласно методов испытаний, включающих в себя инструментальное проведение исследований по выявлению живых и мертвых паразитов, с их обязательной идентификацией.

7. Законодательством Королевства Таиланд установлено содержание хлора в питьевой воде 2 мг/кг, что превышает норматив, установленные требованиями ЕАЭС, который составляет не более 1,2 мг/кг. В ходе проведения инспекции установлено, что на отдельных операциях

(мойка креветок) содержание хлора составляет 5 – 10 мг/кг. Таким образом, верхний предел концентрации хлора превышает требования ЕАЭС в 8,3 раза.

8. В ходе инспекции 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. Более подробные нарушения отмечены в нарушениях по каждому предприятию.

9. Физическому контролю подлежит только 1 из 10 партий рыбопродукции, направляемых на экспорт, что не исключает поставок в третьи страны, в том числе Россию, партий переупакованной, перемаркированной продукции, продукции с нарушенной упаковкой, продукции, подвергавшейся дефростации в период хранения и пр.

Список несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Королевства Таиланд.

1. Предприятие.

Готовая или консервированная рыба (кроме аквакультуры)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Имеются только ТР ТС 021/2011, Решение КТС 317, Решение КТС 299, СанПин 2.3.2.1078-01, СанПин 2.3.4.050-96 на английском языке, не доступном для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

Отсутствуют требования ЕАЭС: ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, 029/2012, от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11).

2. Не представлено документального подтверждения о проведении обучения специалистов предприятия (Кодекс МЭБ 2015 водных животных, ст.5.1.3, п.2).

3. В рамках государственного мониторинга не проводятся исследования рыбы морской замороженной на соответствие требованиям ЕАЭС и готовой продукции на следующие показатели: пестициды, полихлорированные бифенилы, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *V. subtilis*, спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *V. cereus* и (или) *V. polymyxa*; мезофильные клостридии *C. botulinum* и (или) *C. perfringens*; спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом, пресервы); спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *V. subtilis*.

По программе производственного контроля не проводятся исследования рыбы морской замороженной на следующие показатели безопасности: пестициды, полихлорированные бифенилы, а также микробиологические: БГКП, *S. aureus*, *V. parahaemolyticus*.

В рамках производственного контроля не проводятся исследования готовой продукции (рыбные консервы) на показатели безопасности требований ЕАЭС: пестициды, токсичные элементы, радионуклиды, полихлорированные бифенилы, а также ряд микробиологических показателей (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11; ч.ч. 13-15, Приложения 1-6 ТР ЕАЭС 040/2016; ч.ч. 1, 2, 3, 4, 5 ст. 5 ТР ТС 021/2011).

4. Уровень содержания хлора в питьевой воде составляет 2-3 мг/кг, что не соответствует требованиям ЕАЭС (норма 1-2 мг/кг) (раздел 3 СанПин 2.1.4.1074-01).

5. На этапах производства выявлены нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции (ч. 1, 3, 4 ст. 5; ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011; ч. 2 ст. 3 Федерального закона РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ). Во всех нижеперечисленных случаях не представлялось возможным идентифицировать продукцию:

5.1. в камере замороженного сырья № 1 выявлено хранение 4-х сетчатых контейнеров с замороженной рыбой общим весом около 2000 кг без маркировки

5.2. в камере замороженного сырья № 2 выявлено хранение одного сетчатого контейнера с замороженной рыбой весом около 500 кг без маркировки;

5.3. в камере замороженного сырья № 3 выявлено хранение 2-х сетчатых контейнеров с замороженной рыбой общим весом около 600 кг без маркировки;

5.4. в камере замороженного сырья № 3 выявлено хранение 2-х пластиковых ящиков с готовой продукцией (около 20 кг), 3-х металлических ящиков с рыбными стейками в вакуумной упаковке весом около 10 кг без маркировки;

5.5. в камере замороженного сырья № 5 хранение одного сетчатого контейнера с замороженной рыбой общим весом около 500 кг без маркировки;

5.6. в камере замороженного сырья № 6 хранение одного сетчатого контейнера с замороженной рыбой общим весом около 500 кг без маркировки.

6. В ходе инспекции 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. Допускается нахождение пищевой продукции на полу (п. 8, ст. 17 ТР ТС 021/2011): в камерах замороженного сырья № 1-2 рыба замороженная хранится навалом общим весом более 100 кг (в 4-х местах камер);

6.2. На предприятии не организована регулярная мойка и дезинфекция камер хранения замороженного сырья, отмечено крайне неудовлетворительное их санитарное состояние (камер №№ 1, 4, 5) остатки загрязнения продуктами биологического происхождения, наличие льда и снега (ч. 1, п.10 ч.3 ст. 10; п. 7, ч. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011; п.п. 3.11.23, 3.11.24, 3.11.25.3.11.23 СанПиН 2.3.4.050-96; п.п. 6.4, 12.3, 12.6 Санитарных правил для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88).

6.3. В камере замороженного сырья № 3 допускается совместное хранение сырья (рыбы замороженной) с частично переработанной продукцией (термически обработанное мясо птицы, рыбными стейками в вакуумной упаковке) (ч.7, ч. 8 ст. 17 ТР ТС 021/2011).

6.4. В камерах замороженного сырья (№№ 5, 4) при хранении рыбы замороженной 11.09.2019 г. в период с 00 час. 12 мин. до 14 час. 27 мин. температура превышала допустимые значения и составляла:

- в камере № 4 от минус 15,8 до минус 16,9°С

- в камере № 5 от минус 14,6 до минус 17,5°С

Кроме того, при хранении рыбы замороженной не контролируется температура в толще мышечной ткани (ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011; п.п. 16, 26, 57, 61 ТР ЕАЭС 040/2016).

7. Проведение исследований на паразитарную чистоту на предприятии проводится визуальным методом и не может считаться достаточным (п.п. 19, 20 ТР ЕАЭС 040/2016).

8. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, камер хранения, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011):

8.1. стены и плитуса в производственных помещениях (цех упаковки рыбной продукции в металлические банки, цех разделки рыбы после предварительной термической обработки, помещения предварительного охлаждения рыбы после термической обработки) имеют обширные места слущивания окрашенного слоя, повреждения штукатурки;

8.2. стены и полы в камерах хранения замороженного сырья имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов, трещин, выбоин.

8.3. металлические строительные конструкции в камерах хранения замороженного сырья имеют участки коррозии металла.

2. Предприятие

Готовая или консервированная рыба (кроме аквакультуры)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются на английском языке, не доступном для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11).

2. Не проводятся на соответствия требованиям ЕАЭС исследования рыбы замороженной и готовой пищевой рыбной продукции по определению на: пестициды, полихлорированные бифенилы (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11; ч.ч. 13-15, Приложения 1-6 ТР ЕАЭС 040/2016; ч.ч. 1, 2, 3, 4, 5 ст. 5 ТР ТС 021/2011).

3. Проведение исследований на паразитарную чистоту на предприятии происходит визуальным методом и не может считаться достаточным. (п. 19, п. 20 ТР ЕАЭС 040/2016).

4. Выявлены нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции (ч. 1, 3, 4 ст. 5; ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011): в камере замороженного сырья № К выявлено хранение одного металлического контейнера без маркировки с замороженной рыбой общим весом около 200 кг. Не представлялось возможным идентифицировать указанную продукцию.

5. Не представлено документальное подтверждение присутствия на предприятии государственного ветеринарного врача, осуществляющего сертификацию отправляемой на экспорт в ЕАЭС рыбной продукции в 2018 г.

6. В ходе инспекции 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. На предприятии 12.09.2019 г. допускался прием рыбы замороженной с несоответствующей требованиям температурой в толще мышечной ткани минус 14,0°C, минус 15,1°C (п. 56 ТР ЕАЭС 040/2016).

5.2. В камерах замороженного сырья (№№ К, J) при хранении рыбы замороженной допускается превышение температуры: к примеру, 25.08.2019 г. температура превышала допустимые значения и составляла:

- в период с 11 час. 00 мин. до 20 час. 00 мин в камере № J от минус 14,7 до минус 12,6°C;

- в период с 08 час. 00 мин. до 20 час. 00 мин в камере № К от минус 14,9 до минус 12,6°C.

26.08.2019 г. в период с 08 час. 00 мин. до 19 час. 00 мин в камере № К температура превышала допустимые значения и составляла от минус 14,4 до минус 13,2°C (ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011; п.п. 16, 26, 57, 61 ТР ЕАЭС 040/2016).

5.3. На предприятии не организована регулярная мойка и дезинфекция 2-х камер хранения замороженного сырья, отмечено неудовлетворительное их санитарное состояние (камер №№ К, J) остатки загрязнения продуктами биологического происхождения, наличие льда и снега (ч. 1, п.10 ч.3 ст. 10; п. 7, ч. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011; п.п. 3.11.23, 3.11.24, 3.11.253.11.23 СанПиН 2.3.4.050-96; п.п. 6.4, 12.3, 12.6 Санитарных правил для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88).

5.4. В цехе потрошения рыбы не предусмотрено наличия оборудования для мытья и дезинфекции рук персонала, занятого в процессе производства (п. 4 ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011).

5.5. Помещение для хранения упаковочных материалов не защищено от проникновения насекомых и грызунов, в связи с наличием незащищенных пространств, щелей (п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011).

5.6. Отмечаются факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов, в специальном помещении отмечается совместное хранение санитарной и домашней обуви работников (п. 9 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011).

5.7. На предприятии не соблюдаются требования к хранению и вывозу рыбных отходов. Рыбные отходы хранятся на улице и вывозятся только 2 раза в сутки (п. 42 ТР ЕАЭС 040/2016).

6. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011):

- полы в производственных помещениях (цех очистки и разделки термически обработанной рыбы, цех производства консервов) имеют нарушения целостности в виде выбоин, трещин;

- стены в производственных помещениях (цех очистки и разделки термически обработанной рыбы, цех производства консервов) имеют

нарушение целостности, повреждения в виде сколов трещин, кафельной плитки.

3. Предприятие

Готовая или консервированная рыба (кроме аквакультуры)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Имеются только Решение КТС 299, СанПин 2.3.4.050-96, ТР ЕАЭС 040/2016 на английском языке, недоступном для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции.

Отсутствуют другие требования ЕАЭС, в том числе ТР ТС 021/2011 (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11).

2. По программе производственного контроля не проводятся исследования рыбы морской замороженной на следующие показатели безопасности: пестициды, полихлорированные бифенилы, а также микробиологические: *V.parahaemolyticus*.

В рамках производственного контроля не проводятся исследования готовой продукции (рыбные консервы) на показатели безопасности требований ЕАЭС: пестициды, полихлорированные бифенилы, микробиологические показатели (Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. subtilis*; Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. cereus* и (или) *B. polymyxa*; мезофильные клостридии (кроме *C. botulinum* и (или) *C. perfringens*); Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г.; мезофильные клостридии (кроме *C. botulinum* и (или) *C. perfringens*); неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. subtilis*) сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. subtilis*).

В рамках государственного мониторинга не проводятся исследования готовой продукции (рыбные консервы) пестициды, полихлорированные бифенилы, а также на микробиологические показатели безопасности требований ЕАЭС (Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. subtilis*; Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. cereus* и (или) *B. polymyxa*; мезофильные клостридии (кроме *C. botulinum* и (или) *C. perfringens*); Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные

микроорганизмы группы *B. subtilis*); Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. Subtilis*) (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11; ч.ч. 13-15, Приложения 1-6 ТР ЕАЭС 040/2016; ч.ч. 1, 2, 3, 4, 5 ст. 5 ТР ТС 021/2011).

3. На большей части этапов производства выявлены нарушения в идентификации и прослеживаемости продукции, во всех нижеперечисленных случаях не представлялось возможным идентифицировать указанную продукцию (ч. 1, 3, 4 ст. 5; ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011).

- в камере замороженного сырья № 3, 4, 5 выявлено хранение 2-х металлических сетчатых контейнеров с замороженной рыбой общим весом около 1100 кг без маркировки;

- в камере замороженного сырья № 1 выявлено хранение рыбы неизвестного происхождения (в синем полиэтиленовом пакете) около 15 кг без маркировки;

- в камере замороженного сырья № 3, 4, 5 выявлено хранение одного металлического сетчатого контейнера с замороженной рыбой с повреждением имеющейся (нечитаемой) маркировки;

- в производственном помещении на участке охлаждения предварительно термической обработанной рыбы выявлена металлическая тележка, заполненная рыбой с нечитаемой маркировкой.

4. В ходе инспекции 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. Допускается нахождение пищевой продукции на полу (п. 8, ст. 17 ТР ТС 021/2011): в камерах замороженного сырья № 1, 3, 4, 5 выявлено нахождение рыбы замороженной, общим весом около 20 кг.

4.2. На предприятии не организована регулярная мойка и дезинфекция камер хранения замороженного сырья. Отмечено крайне неудовлетворительное их санитарное состояние (камер №№ 3, 4, 5): остатки загрязнения продуктами биологического происхождения, конденсат, большое количество жидкости на полу, что свидетельствует о нарушении температурно-влажностного режима хранения и может привести к порче продукции (ч. 1, п.10 ч.3 ст. 10; п. 7, ч. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011, п.п. 3.11.23, 3.11.24, 3.11.253.11.23 СанПиН 2.3.4.050-96; п.п. 12.3, 12.6 Санитарных правил для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88).

4.3. Не проводятся микробиологические испытания воздуха холодильных камер хранения сырья, в связи, с чем отсутствует объективная оценка микробиологической безопасности помещений камер (п. 6.7 Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 № 4695-88).

4.4. На предприятии 13.09.2019 г. установлено, что рыба замороженная поступала в грузовых отделениях транспортных средств, не оборудованных средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. Кроме того, рыба замороженная перевозится навалом на полу грузового отделения транспортного средства без соблюдения

необходимого температурно-влажностного режима при температуре окружающей среды выше плюс 33°C (п.п. 63, 64 ТР ЕАЭС 040/2016).

4.5. На предприятии 13.09.2019 г. допускался прием рыбы замороженной с несоответствующей требованиям температурой в толще мышечной ткани минус 14,7°C (п. 56 ТР ЕАЭС 040/2016).

4.6. В камерах замороженного сырья при хранении рыбы замороженной 08.09.2019 г. в период с 18 час. 00 мин. до 02 час. 00 мин. температура превышала допустимые значения и составляла в камере № 1 от минус 13 до минус 14°C. Кроме того, при хранении рыбы замороженной не контролируется температура в толще мышечной ткани (ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011; п.п. 16, 26, 57, 61 ТР ЕАЭС 040/2016).

4.7. В камере замороженного сырья № 1 допускается хранение рыбы замороженной без соблюдения необходимых отступов в 30 см от стен (п. 58 ТР ЕАЭС 040/2016).

4.8. В цехе потрошения рыбы не предусмотрено наличия оборудования для мытья и дезинфекции рук персонала, занятого в процессе производства (п. 4 ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011).

4.9. Большая часть производственных помещений (участок приемки сырья, участок размораживания рыбы, цех потрошения рыбы, участок предварительной термической обработки рыбы, цех очистки от кожи, костей, измельчения предварительно обработанной рыбной продукцией цех стерилизации, помещение для хранения упаковочных материалов, склады готовой продукции, и участок отгрузки) не защищены от проникновения насекомых и грызунов, в связи с конструктивными особенностями производственных помещений. Также отмечено наличие огромного количества незащищенных пространств - дыр, сквозных отверстий щелей (п. 8 ч. 3 ст. 11, п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011).

4.10. Отмечаются повсеместные факты нарушения общих санитарно-гигиенических принципов поведения рабочего персонала предприятия: выход персонала в санитарной обуви и одежде на улицу и обратно. Кроме того, имеющиеся пути движения персонала в спец. одежде и обуви соединяются с открытыми уличными пространствами (ч. 1, п. 9 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011).

4.11. На предприятии не соблюдаются требования к хранению и вывозу рыбных отходов. Рыбные отходы хранятся на улице и вывозятся только 2 раза в сутки (п. 42 ТР ЕАЭС 040/2016).

5. При посещении производственной лаборатории выявлены следующие нарушения (п.п. 3.5.1, 3.6 ГОСТ ИСО 7218-2015).

5.1. Не контролируется температурный режим холодильника, в котором хранятся стандартные образцы и готовые питательные среды.

5.2. Не идентифицировано холодильное оборудование.

5.3. Не соблюдаются санитарно-гигиенические требования при проведении микробиологических исследований. Отмечено неудовлетворительное состояние производственных помещений лаборатории (наличие пыли на поверхностях, большого количества насекомых).

6. Проведение исследований на паразитарную чистоту на предприятии осуществляется визуальным методом и не может считаться

достаточным. В соответствии с требованиями нормативных документов ЕАЭС (ТР ЕАЭС 040/2016) исследования рыбы и пищевой рыбной продукции проводится согласно методов испытаний, включающих в себя инструментальное проведение исследований по выявлению живых и мертвых паразитов, с их обязательной идентификацией (п. 19, п. 20 ТР ЕАЭС 040/2016).

7. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций всех производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку (п. 1, п. 5 ст. 14, п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011):

- пол, стены, потолки в производственных помещениях (участок приемки сырья, участок размораживания рыбы, цех потрошения рыбы, участок предварительной термической обработки рыбы, цех очистки от кожи, костей, измельчения предварительно обработанной рыбной продукцией цех стерилизации, помещение для хранения упаковочных материалов, склады готовой продукции) имеют многочисленные значительные повреждения целостности, (выбоины, сколы, трещины)

- металлические строительные конструкции в производственных цехах и камерах в камерах хранения замороженного сырья имеют обширные участки коррозии металла.

4. Предприятие

Ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженные, варено-мороженные, сушеные, соленые или в рассоле (аквакультурная креветка). Готовые или консервированные ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные (аквакультурная креветка)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Имеются ТР ТС 029/2012 только на английском языке, не доступном для персонала, ответственного за обеспечение контроля качества продукции, выписки из технических регламентов (ТР ТС 021/2011, 022/2011, 040/2016), выписка на тайском языке на основании решений комиссии ТС № 880, 299, 317, 021 для обучения сотрудников на тайском языке, СанПин 2.3.4.050-96. на английском языке.

2. Мойка креветочного сырья осуществляется раствором хлора в концентрации 10 мг/кг, что в 8 раз превышает нормы, установленные в Российской Федерации. Кроме того, производится хлорирование всей воды на предприятии из расчета 0,5-2 мг/кг, верхний предел которого превышает нормативное значение, установленное в Российской Федерации (раздел 3 СанПин 2.1.4.1074-01).

3. В рамках государственного мониторинга не проводятся исследования креветки (сырья и готовой продукции) на соответствие требованиям технических регламентов ЕАЭС: ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011. Планом государственного мониторинга не предусмотрено и не реализуется проведение исследований готовой рыбной продукции на ряд

обязательных показателей безопасности, таких антибиотики тетрациклиновой группы (тетрацилин, хлортетрацилин, доксицилин), ПХБ, сульфитредуцирующие клостридии, энтерококки, что не позволяет подтвердить безопасность производимой рыбной продукции согласно требованиям действующего законодательства Российской Федерации (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11; ч.ч. 13-15, Приложения 1-6 ТР ЕАЭС 040/2016; ч.ч. 1, 2, 3, 4, 5 ст. 5 ТР ТС 021/2011).

4. В ходе инспекции 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. При проведении инспекции обнаружено, что в цехе панировки мойка и дезинфекция тары осуществляется в непосредственной близости от линии производства (2 метра), что не исключает возможности попадания средства, содержащего хлор, в вырабатываемую продукцию (ч. 1, ст. 10, ТР ТС 021/2011).

4.2. В холодильной камере № 3 организация хранения построена таким образом, что в части камеры отсутствуют необходимые проходы, в связи с чем не удалось произвести осмотр части хранящейся в камере продукции (п. 58 глава VIII, ТР ЕАЭС 040/2016).

4.3. Хранение химических веществ, применяемых для дезинфекции воды производится на территории предприятия под открытым небом, без соблюдения условий их хранения, что не исключает риска потери ими дезинфицирующих свойств и эффективности применения (п. 3.2.9. СанПин 2.3.4.050-96).

5. Санитарно-паразитологическая экспертиза беспозвоночных не проводится. Проведение исследований на паразитарную чистоту на перерабатывающих предприятиях проводятся визуальным методом, и не может считаться достаточным. В соответствии с требованиями нормативных документов ЕАЭС (ТР ЕАЭС 040/2016) исследования рыбы и пищевой рыбной продукции (в т. ч. креветок) проводится согласно методов испытаний, включающих в себя инструментальное проведение исследований по выявлению живых и мертвых паразитов, с их обязательной идентификацией (п.п. 19, 20 ТР ЕАЭС 040/2016).

5. Предприятие

Ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженные, варено-мороженные, сушеные, соленые или в рассоле (аквакультурная креветка). Готовые или консервированные ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные (аквакультурная креветка)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. В наличии ТР ТС 040/2016, ТР ТС 021/2011 только на английском языке, не доступном для

работников отвечающих за безопасности выпускаемой продукции, ТС № 880, 299, 317 для обучения сотрудников на английском языке, СанПин 2.3.4.050-96. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

2. Для дезинфекции воды на предприятии в воду, циркулирующую на производстве, добавляется хлорсодержащий препарат до получения концентрации хлора 0,5-2 мкг/кг. Верхний предел превышает нормы, установленные в РФ в 1,67 раза (раздел 3 СанПин 2.1.4.1074-01).

3. Выявлены нарушения в прослеживаемости продукции (ч. 1, 3, 4 ст. 5; ч. 7, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011; ч. 2 ст. 3 Федерального закона РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ).

3.1. В морозильной камере №2 обнаружена одна коробка с замороженными креветками общим весом около 30 кг. с авансовой датой выработки: 21.12.2019 и сроком годности до 21.12.2020. Таким образом, по состоянию на день проверки: 12.09.2019 вышеуказанная продукция не могла быть произведена.

3.2. В производственном помещении в непосредственной близости с холодильными камерами обнаружена одна коробка с замороженными креветками, общим весом 10 кг без маркировки.

4. В ходе инспекции 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. На предприятии не проводится регулярное и своевременное удаление биологических отходов, получаемых в процессе производства готовой рыбной продукции (очистка от головы и панциря креветки) (п. 3.10.15 СанПин 2.3.4.050-96 и п. 42 ТР ЕАЭС 040/2016).

4.2. При проверке холодильника для хранения стандартных образцов и тест-наборов на антибиотики, было установлено, что имеющийся в лаборатории для контроля температурного режима хранения термометр находился в неработающем состоянии. Таким образом, контроль температурного режима холодильника, в котором хранятся стандартные образцы, тест-наборы, проводился не надлежащим образом, что не гарантирует достоверность проведения исследований (п. 6.4.13 ГОСТ ISO/IEC17025:2017).

4.3. Отсутствует зона строгого режима вокруг артезианской скважины (СанПин 2.3.4.050-96 п. 3.2.6).

5. Санитарно-паразитологическая экспертиза беспозвоночных не проводится. Проведение исследований на паразитарную чистоту на перерабатывающих предприятиях проводятся визуальным методом, и не может считаться достаточным. В соответствии с требованиями нормативных документов ЕАЭС (ТР ЕАЭС 040/2016) исследования рыбы и пищевой рыбной продукции (в т. ч. креветок) проводится согласно методов испытаний, включающих в себя инструментальное проведение исследований по выявлению живых и мертвых паразитов, с их обязательной идентификацией (п.п. 19, 20 ТР ЕАЭС 040/2016).

6. Предприятие

Ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженные, варено-мороженные, сушеные, соленые или в рассоле (аквакультурная креветка). Готовые или консервированные ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные (аквакультурная креветка)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Имеются ТР ТС 040/2016, ТР ТС 021/2011, СанПин 2.3.4.050-96 на английском языке, сжатая информация из указанных нормативных документов на тайском и бирманском языках. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

2. Для промывки креветки на предприятии используются дезинфицирующий раствор с содержанием хлора 5-10 мкг/кг (раздел 3 СанПин 2.1.4.1074-01).

3. Содержание хлора в воде, циркулирующей на производстве, составляет 0,5-2 мкг/кг. Верхний предел установленного нормативы превышает нормы Российской Федерации в 1,7 раза (раздел 3 СанПин 2.1.4.1074-01).

4. Не проводятся лабораторные исследования каждой партии поступающего сырья, предусмотренные программой производственного контроля. В соответствии с Планом производственного контроля (№SP-LAB-074 от 11.09.2019) каждая партия поступающего сырья должна подвергаться исследованию на антибиотики (тетрациклины, хинолоны (оксолиновая кислота), хлорамфеникол. До получения результатов исследования разгрузка машин не должна допускаться, а в случае положительного результата транспорт возвращается производителю.

Однако, при проведении инспекции зафиксирован факт разгрузки и переработки сырья, поступившего автотранспортом № 80-6051 (Н 248\13) в 9:00 без проведения исследований на антибиотики. Таким образом, зафиксировано нарушение кратности исследований сырья, указанного в программе производственного контроля (Решение КТС от 18.06.2010 № 317, п. 6.11; ч.ч. 13-15, Приложения 1-6 ТР ЕАЭС 040/2016; ч.ч. 1, 2, 3, 4, 5 ст. 5 ТР ТС 021/2011).

5. В ходе инспекции 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. Мусорные баки для сбора отходов креветки размещены в непосредственной близости от варочного аппарата, что не исключает риск контаминации продукта, а также не исключает возможность пересечения

путей движения отходов и готовой продукцией (п. 3.3.5 СанПин 2.3.4.050-96, п. 42 ТР ЕАЭС 040/2016).

5.2. На предприятии выявлен факт наличия большого количества воды на полу в производственных помещениях, что говорит о недостаточности работы системы канализации, имеется возможность ее разбрызгивания и попадания в готовую продукцию, что также создает опасность для передвижения людей и ручных тележек (п. 3.3.13 СанПин 2.3.4.050-96).

5.3. Размещение производственных и вспомогательных помещений организовано таким образом, что допускает пересечение потоков движения сырья и неупакованной готовой продукции, а также пересечение "грязных" и "чистых" зон производства (п. 3.3.4 СанПин 2.3.4.050-96).

6. Дезванны на входах в производственные помещения предприятия размещены таким образом, что не исключает возможности их обхода. Допускается вход персонала в производственные помещения без необходимой дезинфекции обуви (п. 5.11.1 СанПин 2.3.4.050-96).

7. Санитарно-паразитологическая экспертиза беспозвоночных не проводится. Проведение исследований на паразитарную чистоту на перерабатывающих предприятиях проводится визуальным методом, и не может считаться достаточным. В соответствии с требованиями нормативных документов ЕАЭС (ТР ЕАЭС 040/2016, Методы санитарно - паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.10.2000 г.) исследования рыбы и пищевой рыбной продукции (в т. ч. креветок) проводится согласно методов испытаний, включающих в себя инструментальное проведение исследований по выявлению живых и мертвых паразитов, с их обязательной идентификацией (п.п. 19, 20 ТР ЕАЭС 040/2016).