

Приложение 13 к распоряжению
Управления ветеринарии Томской области
от 19 января 2018 года № 13

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

Проверочный лист № 13
(список контрольных вопросов),используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и
индивидуальных предпринимателей, осуществляющих рыбопереработку.

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

распоряжение Управления ветеринарии Томской области о проведении плановой проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

№ п/ п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуе тся	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
1	Имеется ли заключение органов государственного ветеринарного надзора о соответствии размещения предприятия действующим				ст. 12	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии»	

	ветеринарным нормам и правилам при предоставлении земельного участка под строительство?						
2	Обеспечена ли поточность технологических операций? Пересекаются ли пути движения сырья, и готовой продукции?				п. 1 ч. 1 ст. 14 п. 25 р. VI	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
3	Допускается ли к обращению пищевая рыбная продукция: произведенная из ядовитых рыб? не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям? мороженная, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С? подвергнутая размораживанию в период хранения? содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)?				п. 16 р. V	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
4	Используется ли в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции специальное оборудование, для понижения и поддержания температуры пищевой рыбной продукции до температуры				п. 26 р. IV	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической	

	не выше минус 18°C?					комиссии от 18.10.2016 № 162	
5	Соблюдаются ли при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой пищевой рыбной продукции из отдельных видов рыб условия при их разделке: - рыба семейства осетровых (кроме стерляди) обескровлена, разделана, у нее удалены внутренности и сфинктер? - сом длиной более 53 см потрошенный (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены)? - щука длиной более 30 см потрошенная (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены)? - замораживание проводится до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18°C?				п.29 п. VI	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
6	Охлаждается ли готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция до температуры не выше 20 °С, упаковывается и направляется ли в холодильную камеру?				п. 35 п. IV	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
7	Имеется ли на предприятии вентиляция, оборудованные туалетные комнаты, умывальники с горячей и холодной водой?				п.2 ст. 14	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской	

						экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
8	Хранятся ли в помещениях, используемых при производстве пищевой продукции, посторонние предметы и материалы, не используемые в производственном процессе, в том числе дезсредства (кроме необходимого количества, используемого в текущей дезинфекции) и спецодежда?				п.3, п.4. ст. 14	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
9	Полы, стены, выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов? Доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции? двери гладкие, из неадсорбирующих материалов?				п.5. ст. 14	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
10	Канализационное оборудование спроектировано и выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции?				п.7 ст.14	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
11	Проводятся ли ремонтные работы в действующих цехах?				п. 8. ст. 14	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
12	Соблюдается ли периодичность санитарной обработки, дезинфекция технологического оборудования и инвентаря, дезинсекция и дератизация установленная				пп. е, п. 25 р. VI	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета	

	изготовителем?					Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
13	Обеспечен ли на предприятии производственный контроль?				пп. 3, п. 25 р. VI	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
14	Имеются ли документы, подтверждающие безопасность производимой пищевой продукции (действующие акты, протоколы исследований), включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации? Обеспечивается ли хранение документов, подтверждающих безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения в течение трех лет со дня их выдачи?				п. 4, ст. 11	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880 ТР ТС 021/2011	
15	Обеспечен ли участок для разделки переработанной пищевой рыбной продукции питьевой или чистой водой?				п. 27 р. VI	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
16	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции				п. 31 р. VI п. 59 р. VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	термометрами или средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?					рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
17	Собираются ли рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, в водонепроницаемые промаркированные емкости, которые размещены в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции и по мере накопления удаляются из производственных помещений?				п. 42 р. VI	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
18	Допускается ли в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции размораживание замороженной пищевой рыбной продукции?				п. 56 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
19	При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований: а) охлажденная пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока? б) мороженая пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше минус 18 °С?				п. 57 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	

	в) подмороженная пищевая рыбная продукция хранится при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С? г) живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности?						
20	Размещается ли в холодильных камерах пищевая рыбная продукция в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?				п. 58 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
21	Группируется ли пищевая рыбная продукция в процессе хранения по видам, назначению (реализация или переработка (обработка) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?				п. 60 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
22	Допускается ли хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство?				п. 62 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
23	Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 63 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	

24	Осуществляется ли перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки?				п. 64 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
25	Подвергаются ли грузовые отделения транспортных средств и контейнеры регулярной мойке и дезинфекции ?				п. 65 р VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
26	Осуществляется ли упаковывание пищевой рыбной продукции в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции?				п. 69 р IX	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
27	Подтверждается ли соответствие пищевой рыбной продукции в форме декларирования?				п. 87 р XI	Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
28	Находится ли на предприятии рыбная продукция с истекшим сроком годности? Пищевая рыбная продукция, собственник которой не может подтвердить её происхождение?				п. 11, п. 12 р. IV	Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
29	Исследованы ли уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения на наличие				п. 19 р.V	Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета	

	паразитов (паразитарных поражений)?					Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
30	Находятся ли на предприятии пищевые продукты: имеющие явные признаки недоброкачества; не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации?				п. 2. ст.3	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
31	Маркируется ли пищевая рыбная продукция соответствующая требованиям безопасности, и прошедшая процедуру оценки соответствия единым знаком обращения?				п. 99 р. XII	Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
32	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на сырьё, хранящуюся и реализуемую продукцию животного происхождения и биологические отходы?				п.п. 2; 3 и перечнем.	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов	

						на бумажных носителях»; приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».	
33	Утилизация биологических отходов осуществляется путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожается сжиганием или в исключительных случаях захоранивается в специально отведенных местах?				п. 1.5.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469	
34	Осуществляется ли сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?				п. 1.8.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469	
35	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка?				п. 4.3.1	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469	
36	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?				п. 2.5.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-	

						2/469	
37	Используются ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?				п. 2.5.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469	

(подпись)

___ 20___ г.

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

(подпись)

___ 20___ г.

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту);

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.