

Приложение 14 к распоряжению
Управления ветеринарии Томской области
от 19 января 2018 года № 13

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

Проверочный лист № 14
(список контрольных вопросов),используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и
индивидуальных предпринимателей, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных.

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	Животные, поступающие для убоя на убойные пункты из других населенных пунктов, сопровождаются ли ветеринарными				п. 29	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя	

	сопроводительными документами, в которых указываются сведения об их плановых диагностических исследованиях, благополучии по заразным болезням, последних сроках применения антибиотиков, гормональных, стимулирующих и других лекарственных препаратов, а также о сроках предубойной выдержки в хозяйстве?					непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
2	На убой направляются неидентифицированные продуктивные животные?				п. 30 р. VII	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
3	К убою для использования на пищевые цели допускаются здоровые продуктивные животные из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении?				п. 3, п.4 ст. 19	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», от 09.12.2011 N 880	
4	Перед убоем продуктивные животные подлежат предубойной выдержке, предубойному ветеринарному осмотру, в том числе поголовной или выборочной термометрии?				п. 3, п.4 ст. 19 п. 23, п.30	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», от 09.12.2011 N 880 Правила в области ветеринарии при убойе	

						животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя неперомышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
5	Направляются ли на убой: - не прошедшие предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животные, а также животные с навозными загрязнениями на кожных покровах; Осуществляется ли возврат владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных, животных с травматическими повреждениями, а также трупов животных, обнаруженные при приемке; Осуществляется ли отправка трупов животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов?				п.25 п. 30 р. VII	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя неперомышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
6	Процесс убоя обеспечивает идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость				п.34 р. VII	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и	

	продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса?					мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
7	Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключая загрязнение поверхности туш?				п.35 р. VII	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
8	Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты исключают возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя?				п.37 р. VII	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
9	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы ли отдельные спуски или специальные емкости, исключаящие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?				п. 39. р. VII	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
10	Производится ли нутровка туш не позднее чем через 45 минут для КРС и свиней, 30 минут				п.п. 41, 42, 50 р. VII п. 65 р. VIII	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и	

	для МРС. Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, не реже 1 раза в 30 минут? Замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется ли по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут? Используемые во время технологического процесса ножи хранятся ли в стерилизаторе или в специально отведенном месте?					мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
11	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом?				п. 92 р. IX	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
12	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8-10 см от пола? От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см? Между штабелями имеются проходы, обеспечивающие				п. 93 р. IX	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	

	беспрепятственный доступ к продукции?						
13	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 94 р. IX	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
14	Производится ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 97 р. IX	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
15	Имеются ли оттиск ветеринарного клейма на хранящихся тушах, полутушах, четвертинах?				п. 117 р. XI	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
16	Имеются ли на базе предубойного содержания продуктивных животных карантинное отделение,				п.3 ст. 19	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», от 09.12.2011 N 880	

	изолятор и санитарная бойня?						
17	Предубойный ветеринарный осмотр убойных животных, ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарное клеймение туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур, а также выдачу и оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляют государственные ветеринарные специалисты органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы?				п. 27	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя неперомышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
18	Имеется ли заключение органов государственного ветеринарного надзора о соответствии размещения предприятия действующим ветеринарным нормам и правилам при предоставлении земельного участка под строительство?				ст. 12, ст. 18	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»	
19	Утилизация биологических отходов осуществляется путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии				п. 1.5.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным	

	с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоранивают в специально отведенных местах?					госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469	
20	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	
21	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	
22	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? Используются ли транспортные средства, выделенные для перевозки				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	

	биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?						
23	Предоставляются ли ветеринарные сопроводительные документы на убойный продуктивный скот, 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».	
24	Обеспечено ли необходимое количество точек контроля процесса по убою и первичной переработке животных (обездвиживание, нутровка,				п.6	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя	

	проведение ветеринарно-санитарной экспертизы)?					непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
25	Исключена ли возможность соприкосновения туш со стенами, полом, друг с другом?				п.8	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непрямошленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
26	Выделены ли отдельно рабочие места для опорожнения желудков и отгорожены ли перегородкой?				п.9	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непрямошленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
27	Проводится ли обескровливание животных не позднее чем через 1,5-3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного? При				п.10	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя	

	обескровливании принимаются ли меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного?					непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
28	При переработке свиней без съемки шкур подвергаются ли туши ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке? Опалочные отделения (места) оснащены оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей?				п.п. 12, 13	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
29	Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных? Допускаются ли повреждения желудочно- кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш? Созданы ули словия на участках (местах) нутровки для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные				п.14	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	

	непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы), удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов, правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника)?						
30	Осуществляется ли подача холодной и горячей воды к рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш?				п.15	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
31	Собираются ли непищевые боенские отходы в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении?				п.16	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
32	Оборудованы ли в				п.17	Правила в области	

	производственных помещениях (отделениях) убоя животных рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, имеющие: - дополнительным освещением; - обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами; - сигнальной системой для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни; - устройством для регистрации выявленных случаев заболеваний животных; - емкостями для ветеринарных конфискатов; - стерилизаторами для инструментов; - микроскопом биологическим, компрессориумом?					ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
33	Осуществляется ли обработка субпродуктов в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки				п.19	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных	

	субпродуктов: - слизистых субпродуктов - не позднее 2-3 часов после убоя животных; - остальных - не позднее 5 часов. Обработанные и упакованные субпродукты направляются для охлаждения и замораживания в холодильные камеры?					пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
34	Обеспечены ли помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, холодной и горячей водой? Оборудованы ли специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов? Осуществляется ли сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков? Осуществляется ли удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных? Оборудованы ли шкуропосолочные помещения столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур?				п.п. 20, 21	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	

	Осуществляется ли отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья?						
35	Осуществляется ли выпуск туш и субпродуктов с территории убойного пункта только при наличии ветеринарного сопроводительного документа?				п.22	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непрямошленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
36	В случае обнаружения среди животных, поступивших на убойные пункты, больных животных, животных в состоянии агонии, животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или трупы животных, а также если фактическое наличие животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе, помещаются ли такие животные немедленно в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия?				п.24	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непрямошленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	

37	Удаляются ли ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой - "утиль", "уничтожение")?				п.41	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непрямошленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
38	По окончании рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных болезней животных оборудование, полы, панели, стены, стоки, столы, вешала, крючки, напольный транспорт, емкости подвергаются ли очистке, мойке и дезинфекции? Средства для проведения дезинфекции, а также моющие и чистящие средства, применяемые на убойном пункте, используются и хранятся ли в помещениях, запирающихся на ключ? Осуществляется ли мойка и дезинфекция мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки в трех секционных ваннах с подводкой горячей и холодной				п.п.43, 44, 45	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непрямошленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	

	воды и емкостями, наполненными дезраствором? Используются ли для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников специальные промаркированные емкости?						
39	Проводятся ли в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойных пунктов мероприятия по дератизации и дезинсекции?				п.46	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непрямошленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
40	Проводится ли прием и убой животных больных лейкозом (с клиническими и гематологическими проявлениями лейкоза) на санитарной бойне? При ее отсутствии проводится ли убой такого скота на общем конвейере после завершения убоя здоровых животных и удаления из цеха всех полученных от них продуктов убоя?				п.7.2	Правила по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота, утв. приказом Минсельхозпрода России от 11.05.1999г. № 359	
41	Подвергается ли помещение, технологическое оборудование				п.7.2	Правила по профилактике и борьбе с лейкозом	

	и инвентарь уборке и дезинфекции после убоя больных животных?					крупного рогатого скота, утв. приказом Минсельхозпрода России от 11.05.1999г. № 359	
--	---	--	--	--	--	---	--

(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 «Да» проставляется отметка, если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в позиции «Нет» проставляется отметка, если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

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.