

Приложение 4 к распоряжению
Управления ветеринарии Томской области
от 19 января 2018 года № 13

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

Проверочный лист № 4
(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и
индивидуальных предпринимателей, осуществляющих хранение, транспортировку и реализацию
подконтрольных товаров

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 требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
1.	Пищевая продукция, находящаяся в обращении (на хранении), в том числе продовольственное (пищевое) сырье, идентифицирована, сопровождается товаросопроводительной документацией,				ст. ст. 5, 6, 39	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят	

	обеспечивающей прослеживаемость данной продукции?					Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
2.	Соблюдаются ли условия хранения и срок годности, установленные изготовителем при хранении пищевой продукции?				п. 7 ст. 17		
3.	Имеются ли на хранящихся тушах, полутушах, четвертинах оттиски ветеринарных клейм?				п.1 ст. 30		
4.	Полы, стены, выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, двери гладкие, из не абсорбирующих материалов?				п. 5 ст. 14		
5.	Отходы производства собираются в промаркированные ёмкости и своевременно удаляются?				ст. 16		
6.	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, соблюдаются ли условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?				п. 2 ст. 17		
7.	Транспортные средства, используемые для перевозки пищевой продукции, подвергаются регулярной мойке и дезинфекции?				п. 6. ст. 17		
8.	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией о изготовителе, сроке годности и условиях хранения (маркировочные ярлыки)?				п. 9 ст. 17		
9.	Пищевая продукция разных видов и непищевая продукция хранятся отдельно и в условиях, обеспечивающих предотвращение загрязнения пищевой продукции?				п.8 ст. 17		
10.	Продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза (в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности), утилизируется?				п. 1 ст 18		
11.	Осуществляется ли учет и хранение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции в				п.3. ст. 18		

	месте, исключаящем несанкционированный доступ к ней?						
12.	Продукты животноводства по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы соответствуют установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходят из благополучной по заразным болезням животных территории?				ст. 15	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии»	
13.	Обеспечивают ли осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, недопущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства?				абз. 3 ст. 18		
14.	Продукция животного происхождения, а также корма в установленном порядке подвергнуты ветеринарно-санитарной экспертизе?				ст. 21		
15.	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения (мясо сельскохозяйственных животных и мясная продукция, рыба и рыбная продукция, мясо птицы и продукция птицеводства, яйцо пищевое куриное, молоко и молочная продукция, последнее с 01.07.2018)?				п.п. 2, 3 с 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».	
16.	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находятся 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 Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;	
17.	В холодильных камерах продукция размещена 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 проходы, обеспечивают беспрепятственный доступ к продукции?				п. 93 р. IX		
18.	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		
19.	Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?				п. 95 р. IX		
20.	Допускается ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 97 р. IX		
21.	В процессе перевозки охлажденные туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение? Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии перевозятся в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш?				п. 98 р. IX		
22.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 98 ст. IX	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от	
23.	Допускается ли перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и				п.100 р. IX		

	(или) потребительской упаковки?					09.10.2013 № 68.	
24.	Транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки подвергаются санитарной обработке (дезинфекции)?				п. 101 р. IX		
25.	Допускается ли в процессе хранения, перевозки и реализации размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции?				п. 102 р. IX		
26.	Допускается ли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?				п. 103 р. IX		
27.	Содержится ли информация в маркировке продуктов убоя и мясной продукции, о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности; при упаковывании в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки?				п. 116 р. XI		
28.	Указывается ли дополнительно информация в маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, информация о дате их упаковывания и сроке годности?				п. 116 р. XI		
29.	На хранящихся, перевозимых или реализуемых тушах, полутушах, четвертинах имеются ли оттиски ветеринарного клейма?				п. 117 р. XI		
30.	На транспортную упаковку (маркировку) субпродуктов нанесены оттиски ветеринарного клейма, информация о термическом состоянии, наименовании субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт, информация о категории субпродуктов?				п. 118 р. XI		
31.	На транспортную упаковку (маркировку) замороженных блоков из мяса и субпродуктов нанесены оттиски ветеринарного клейма, информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт				п. 119 р. XI		

	убоя, информация о категории субпродуктов?						
32.	Имеется ли на маркировке полуфабрикатов информация о группе мясной продукции, виде мясной продукции, в маркировке замороженной продукции указана информация о термическом состоянии?				п. 120 р. X		
33.	В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается ли 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	
34.	Соблюдаются ли при хранении пищевой рыбной продукции установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:				п. 57 р. VIII		
34.1	- охлажденная пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше 5°C, но выше температуры заморзания тканевого сока;						
34.2	- мороженая пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше минус 18°C;				пп. б) п. 57 р. VIII		
34.3	- подмороженная пищевая рыбная продукция храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C;				пп. в) п. 57 р. VIII		
34.4	- живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, произведены из материалов, не изменяющих качество воды.				пп. г) п. 57 р. VIII		
35.	В холодильных камерах пищевая рыбная 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 проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?				п. 58 р. VIII		
36.	Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры				п. 59 р. VIII		

	воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?						
37.	Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?				п. 60 р. VIII		
38.	Допускается ли хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 62 р. VIII		
39.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 63 р. VIII		
40.	Допускается ли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?				п. 67 р. VIII		
41.	Сырое молоко реализуется из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, с документами о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. До потребителей доведена информация о необходимости обязательного кипячения сырого молока?				п. 10 р. IV	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67.	
42.	Находятся ли в обороте 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»	

43.	Хранение и перевозка пищевых продуктов, материалов и изделий осуществляется в специально оборудованных помещениях, сооружениях, соответствующих требованиям нормативных документов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность?				ст. 19		
44.	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»	
45.	Осуществляется ли хранение пищевых продуктов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность?				ст. 19		

_____ (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.