

Приложение 10 к распоряжению  
Управления ветеринарии Томской области  
от 19 января 2018 года № 13

**УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист №10**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих хранение, транспортировку, переработку и реализацию молока и молочной продукции**

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

место проведения плановой проверки, место осуществление 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.	Очищается и охлаждается ли до температуры 4°C - 2°C в течение не более 2 ч. сырое молоко после доения				п. 20, гл. VI	Технический регламент Таможенного союза «О	

	сельскохозяйственных животных?					безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 ТР ТС 033/2013
2.	При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются ли оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?				п. 24, гл. VI	
3.	Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не превышает 10°C?				п.25, гл. VI	
4.	Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется ли в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? Обеспечивают ли транспортные средства поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4°C-2°C, сырых сливок - при температуре не выше 8°C?				п. 26, гл. VI	
5.	Допускается ли для производства продуктов переработки молока использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.?				п. 14, гл. V	
6.	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов?				п. 15, гл. V	
7.	Превышают ли допустимые уровни содержание потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках?				п. 16. гл. V, приложение №4	
8.	Превышают ли допустимые уровни содержание микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках?				п. 17. гл. V, приложение №5	

9.	Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ?				п. 27, гл. VI		
10.	Осуществляется ли производство молочной продукции из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих установленным <a href="#">требованиям безопасности</a> , и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента? Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, соответствует установленным требованиям?				п. 31, гл. VII		
11.	Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? Обеспечивается ли на всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции их прослеживаемость?				п. 44, гл. IX		
12	Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы осуществляют в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов? Осуществляется ли перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождаемых ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность?				п. 11, п. 12, гл. IV		
13.	Продукты животноводства по результатам ветеринарно-				ст. 15	Закон Российской Федерации	

	санитарной экспертизы соответствуют установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходят из благополучной по заразным болезням животных территории?					от 14.05.1993 № 4979-I «О ветеринарии»	
14.	Обеспечивают ли осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства?				абз. 3 ст. 18		
15.	Продукция животного происхождения, а также корма в установленном порядке подвергнуты ветеринарно-санитарной экспертизе?				ст. 21		
16.	На молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молоко и молочную продукцию поступившие, хранящиеся и реализуемые, предоставлены ветеринарные сопроводительные документы?				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».	

17.	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.5 ст. 7, 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	
18.	Соответствует ли требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза вода, в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки?				п. 2 ст.12		
19.	Трубопроводы, предназначенные для производственных процессов, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции имеет признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды?				п. 3 ст. 12		
20.	Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?				п. 4 ст. 13		
21.	Обеспечивает ли планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер:  -возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?  -предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства				п.1 ст.14		

	<p>(изготовления) пищевой продукции?</p> <p>-защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?</p> <p>-возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?</p> <p>-необходимое пространство для осуществления технологических операций?</p> <p>-защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?</p>						
22.	Проводится ли ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?					п. 8 ст. 14	
23.	Хранятся ли посторонние предметы и материалы, не используемые в производственном процессе, в том числе дезсредства (кроме необходимого количества, используемого в текущей дезинфекции) и спецодежда в помещениях, используемых при производстве пищевой продукции?					п.п. 3,4 ст. 14	
24.	Собираются ли отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в промаркированные ёмкости и своевременно ли удаляются из производственных помещений и с территории производственного объекта?					ст. 16	
25.	Транспортные средства, используемые для перевозки пищевой продукции, подвергаются регулярной мойке и дезинфекции?					п. 6 ст. 17	
26.	Соблюдаются ли сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем и имеется ли информация					п.п.7, 9, 12 ст. 17	

	об изготовителе, составе, сроке годности и условиях хранения при хранении и реализации этой продукции?						
27.	Пищевая продукция разных видов, непищевая продукция хранится отдельно, или в условиях, обеспечивающих предотвращение загрязнения пищевой продукции?				п. 8 ст.17		
28.	При реализации продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, информация о продукте и сроках и условиях хранения доводится до покупателя?				п. 13 ст. 17		
29.	Имеется ли порядок приведения пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду, и её утилизации?				п. 4 ст. 18		
30.	Имеется ли порядок обеззараживания инфицированной пищевой продукции, опасной для людей и животных перед уничтожением?				п. 7 ст. 18		
31.	<p>Пищевые продукты расфасованы и упакованы способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации?</p> <p>На этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов до указана следующая информация на русском языке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов);</li> <li>– о способах и об условиях изготовления готового продукта (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов);</li> <li>– об условиях хранения;</li> <li>– о дате изготовления и дате упаковки пищевых</li> </ul>				ст. 18	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	

	продуктов?						
32.	Осуществляется ли хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность? Для перевозок пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства?				ст. 19		

\_\_\_\_\_ (подпись)

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

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рекомендации по заполнению проверочного 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.