

Приложение 3 к распоряжению Управления
ветеринарии Томской области
от 19 января 2018 года № 13

УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

Проверочный лист № 3
(список контрольных вопросов) используемый при проведении
плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей , осуществляющих мясопереработку.

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.	Предприятие работает на принципах системы ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)?				п.2 ст. 10		
2.	Соблюдается ли последовательность и поточность производственных процессов?				п.п.2, п.3 ст. 10	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением	
3.	Имеются ли документы, подтверждающие проведение производственного контроля на контролируемых этапах производства (программа производственного контроля)?				п.п.6, п.3 ст. 10 п.4 ст. 11		
4.	Содержатся ли производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?				п.п.8, п.3 ст. 10		

5.	Имеются ли в наличии графики, журналов, иной документации, подтверждающей проведение и периодичность уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				п.п. 10 п.3 ст. 10, п.4 ст. 11	Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
6.	Имеются ли в наличии документы, подтверждающие безопасность производимой пищевой продукции (действующие акты, протоколы исследования)?				п.5 ст.7, п.3 ст. 10 п.4 ст.11, Приложе ние к ТР ТС 021/2011		
7.	Предусмотрено ли наличие критических контрольных точек, порядка их мониторинга, наличие алгоритма действия при отклонении их показателей от установленных предельных значений?				п.3 ст. 11		
8.	Обеспечена ли поточность технологических операций, исключая поточность технологических операций, встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?				п. 1 ст. 14		

9.	Имеются ли протоколы исследований, акты на воду, используемую при производстве (изготовлении) пищевой продукции, подтверждающие её безопасность ?				п.3 ст. 12		
10.	Имеется ли на предприятии вентиляция, оборудованные туалетные комнаты, умывальники с горячей и холодной водой?				п.2 ст. 14		
11.	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		
12.	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		
13.	Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги ?				п. 5 ст. 14		

14.	Канализационное оборудование спроектировано и выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции?				п.7 ст.14	
15.	Проводятся ли ремонтные работы в действующих цехах?				п. 8. ст. 14	
16.	Оборудование, используемое при производстве пищевой продукции изготовлено из материалов, разрешенных для производства оборудования, контактирующего с пищевой продукцией, легко подвергается мойке и дезинфекции?				ст. 15	
17.	Отходы производства собираются в промаркированные закрываемые ёмкости и своевременно удаляются?				ст. 16	
18.	Транспортные средства, используемые для перевозки пищевой продукции, подвергаются регулярной мойке и дезинфекции?				п. 6. ст. 17	
19.	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?				п. 2 ст. 17	

20.	При хранении и реализации соблюдаются сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем, информация об изготовителе, составе, сроке годности и условиях хранения?				п. 7, п. 9, п. 12 ст. 17	
21.	Пищевая продукция разных видов, непищевая продукция хранятся отдельно, или в условиях, обеспечивающих предотвращение загрязнения пищевой продукции?				п.8 ст. 17	
22.	Имеются ли условия для хранения пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, исключающих возможность несанкционированного доступа к ней, и обеспечивается ли ее учет?				п.4. ст. 18	
23.	Имеются ли документы, подтверждающие ветеринарно-санитарное благополучие сырья животного происхождения?				п.3, п. 6 ст. 19	
24.	Маркируется ли пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, единым знаком обращения продукции?				п. 39 ст. 6	

25.	Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения? Хранение упаковочных материалов в производственных помещениях не производится?				п.25гл. VI.	
26.	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом?				п. 90 р. IX	
27.	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть 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 беспрепятственный доступ к продукции?				п. 93 р. IX	
28.	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 93 р. IX	
29.	Производится ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 97 р. IX	

30.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 99 р. IX		
31.	Производится ли в процессе хранения, перевозки и реализации размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции?				п. 102 р. IX		
32.	Содержит ли маркировка продуктов убоя и мясной продукции, предполагающих в процессе реализации изменение их количества и (или) вида их первоначальной упаковки, информацию о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности?				п. 116 р. XI		
33.	На хранящихся, перевозимых или реализуемых тушах, полутушах, четвертинах имеется оттиск ветеринарного клейма?				п. 117 р. XI		
34.	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»	

35.	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства?				абз. 3 ст. 18	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469	
36.	Помещения и сооружения для хранения и переработки продуктов животноводства содержатся в надлежащем состоянии?				абз. 3 ст. 18		
37.	Подвергнута ли продукция животного происхождения в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе?				ст. 21		
38.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах)? обеззараживают в биотермических ямах? уничтожают сжиганием?				п. 1.5.		
39.	Осуществляется ли сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?				п.п. 1.8., 4.3.1		
40.	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? Используется ли такой транспорт для перевозки кормов и пищевых продуктов?				п. 2.5.		

41.	Проводится ли обязательная дезинфекция места хранения биологических отходов после их отгрузки на транспортное средство, а также дезинфекции использованного при этом инвентаря и оборудования?				п.2.6., 2.7.		
42.	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на подконтрольную продукцию, в том числе биологические отходы?				п.п. 2; 3.	<p>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»;</p> <p>приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».</p>	

43.	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»	
44.	Расфасованы и упакованы ли пищевые продукты такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозке и реализации?			п. 1 ст. 18		
45.	Содержит ли маркировка пищевых продуктов необходимый состав информации о продукте?			п. 3 ст. 18		
46.	Изымаются ли некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия из оборота самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля?			ст. 24		

47.	Хозяйства, имеющие IV компартмент, соответствуют критериям, определенным для IV компартмента?				п.15.4.	Приказ Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258 «Об утверждении Правил определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства»	
48.	Хозяйства, имеющие III компартмент, соответствуют критериям, определенным для III компартмента?				п.15.3.		
49.	Хозяйства, имеющие II компартмент, соответствуют критериям, определенным для II компартмента?				п.15.2.		

(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.