

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
СОВЕТ

Р Е Ш Е Н И Е

«09» октября 2014 г. **№ 94** г. Минск

О Положении о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

В соответствии со статьей 3 Договора о Евразийской экономической комиссии от 18 ноября 2011 года, Регламентом работы Евразийской экономической комиссии, утвержденным Решением Высшего Евразийского экономического совета от 18 ноября 2011 г. № 1, и статьей 7 Соглашения таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11 декабря 2009 года Совет Евразийской экономической комиссии **р е ш и л:**

1. Утвердить прилагаемое Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору).

2. Признать утратившим силу пункт 1 Решения Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 г. № 834 «О Положении о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)».

gost.e-ecolog.ru

3. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 30 календарных дней с даты его официального опубликования, за исключением пункта 11 и подпункта «ж» пункта 48 утвержденного настоящим Решением Положения, которые вступают в силу с даты присоединения Республики Казахстан к Всемирной торговой организации.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

От Республики Беларусь



С. Румас

От Республики Казахстан



Б. Сагинтаев

От Российской Федерации



И. Шувалов

УТВЕРЖДЕНО

Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 9 октября 2014 г. № 94

ПОЛОЖЕНИЕ
о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в целях реализации Соглашения таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11 декабря 2009 года.

2. Настоящее Положение устанавливает общие принципы обеспечения безопасности животных и продукции животного происхождения, которые включены в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 (далее – Единый перечень товаров), ввозятся на таможенную территорию Таможенного союза с территорий третьих стран, перемещаются с территории одного государства – члена Таможенного союза (далее – государство-член) на территорию другого государства-члена, при их изготовлении (производстве), переработке, транспортировке и (или) хранении, а также организации аудита официальных систем надзора третьих стран и совместных проверок (инспекций) организаций и лиц, участвующих в изготовлении (производстве), переработке, транспортировке и (или) хранении подконтрольных товаров (продукции), и принятия гарантий.

3. Совместные проверки (инспекции) объектов контроля проводятся в соответствии с настоящим Положением в следующих случаях:

проверки (инспекции) предприятий третьих стран, аудит официальных систем надзора которых не осуществлялся или результат аудита официальной системы надзора которых является неудовлетворительным, в целях включения этих предприятий в реестр предприятий третьих стран (см. раздел VI настоящего Положения);

проверки (инспекции) предприятий третьих стран, в которых не осуществлялся аудит официальной системы надзора или результат которых является неудовлетворительным, в целях подтверждения включения этих предприятий в реестр предприятий третьих стран (см. раздел VI настоящего Положения);

проверки (инспекции) предприятий третьих стран во время проведения аудита (повторного аудита) официальной системы надзора в целях подтверждения (повторного подтверждения) того, что применение мер и официальная система надзора третьей страны обеспечивают уровень защиты, как минимум, эквивалентный уровню защиты, установленному требованиями Таможенного союза (см. раздел VI настоящего Положения);

проверки (инспекции) предприятий государств-членов в целях включения этих предприятий в реестр предприятий Таможенного союза (см. раздел VII настоящего Положения);

проверки (инспекции) предприятий государств-членов, включенных в реестр предприятий Таможенного союза, в целях осуществления ветеринарного контроля (надзора) (см. раздел VIII настоящего Положения).

4. При проведении аудита официальной системы надзора третьей страны и проверки (инспекции) объектов контроля уполномоченные органы государств-членов учитывают существующие условия ведения торговли, принимая во внимание историю торговли и данные о соответствии требованиям Таможенного союза в отношении третьих стран, из которых осуществлялся импорт соответствующих товаров (продукции) на территорию Таможенного союза.

II. Термины и определения

5. В настоящем Положении используются следующие термины и определения:

«аудит зарубежной официальной системы надзора» – процедура определения способности зарубежной официальной системы надзора обеспечивать уровень безопасности подконтрольных товаров (продукции), эквивалентный, как минимум, уровню безопасности, установленному требованиями Таможенного союза;

«выездная проверка (инспекция)» – форма ветеринарного контроля (надзора), проводимого инспектором путем посещения объекта контроля;

«Единые ветеринарные требования» – Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317;

«зонирование» – процедуры, осуществляемые компетентным органом или уполномоченным органом для определения на территории субпопуляций животных, обладающих определенным эпизоотическим статусом, определяемым, главным образом, на основании географического критерия;

«инспектор» – официальное уполномоченное лицо уполномоченного органа государства-члена или компетентного органа третьей страны;

«инспектор-аудитор» – сотрудник государственного органа или государственного учреждения, обладающий соответствующими знаниями и опытом в сфере аудита и (или) проверки (инспекции);

«карантин» – режим специальных и организационных мероприятий, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию карантинных и особо опасных болезней животных, определяемых в соответствии с законодательством государств-членов;

«компартментализация» – процедуры, осуществляемые компетентным органом или уполномоченным органом во взаимодействии с изготовителями (производителями) продукции на территории страны для определения субпопуляций животных и организаций, участвующих в обращении продуктов животного происхождения, получаемых из животных этих субпопуляций, имеющих определенный эпизоотический статус, определяемый системой управления и практикой ведения животноводства, связанными с обеспечением биобезопасности;

«компетентный орган» – государственный орган третьей страны, обладающий полномочиями по разработке правовых актов и (или) применению законодательства (или обеими функциями) по проведению проверок (инспекций);

«мониторинг» – осуществление планируемых и последовательных наблюдений или измерений в целях определения общего представления о безопасности подконтрольных товаров (продукции) и их соответствии установленным требованиям;

«объект контроля» – организация или лицо, участвующие в изготовлении (производстве), переработке, транспортировке и (или) хранении подконтрольных товаров (продукции);

«подконтрольные товары (продукция)» – животные и продукция животного происхождения, включенные в Единый перечень товаров;

«реестр предприятий Таможенного союза» – реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров (продукции), перемещаемых с территории одного государства-члена на территорию другого государства-члена;

«реестр предприятий третьих стран» – реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров (продукции), ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза;

«сырье» – товары (продукция), предназначенные для дальнейшей переработки;

«требования Таможенного союза» – международные стандарты, руководства и рекомендации в понимании Решения Комиссии Таможенного союза от 22 июня 2011 г. № 721 «О применении международных стандартов, рекомендаций и руководств», связанные с ветеринарно-санитарными требованиями к подконтрольным товарам, технические регламенты Таможенного союза, Единые ветеринарные требования и (или) различные требования государств-членов, согласованные с третьими странами в ветеринарных (импортных) сертификатах в соответствии с разделом «Заключительные и переходные положения» Единых ветеринарных требований, а также обязательные национальные требования государств-членов к товарам;

«уполномоченный орган» – государственный орган государства-члена, обладающий полномочиями по разработке правовых актов и

(или) применению законодательства (или обеими функциями) по проведению проверок (инспекций);

«эксперт» – сотрудник государственного органа или государственного учреждения, оказывающий содействие уполномоченным органам государств-членов в проведении проверок (инспекций) объектов и отборе проб товаров (продукции).

III. Общие принципы обеспечения безопасности подконтрольных товаров (продукции) при их изготовлении (производстве), переработке, транспортировке и (или) хранении

6. Основным принципом, используемым государствами-членами для обеспечения безопасности подконтрольных товаров (продукции) при их производстве, переработке, транспортировке и (или) хранении в третьих странах, является проведение аудита зарубежной официальной системы надзора.

7. В случае если аудит зарубежной официальной системы надзора завершен успешно, включение предприятий (лиц) в реестр предприятий третьих стран, если это предусмотрено правовыми актами Таможенного союза, должно осуществляться в соответствии с перечнем, представляемым компетентным органом.

8. В случае если аудит зарубежной официальной системы надзора не проводился или не завершен или если в результате такого аудита зарубежная официальная система надзора не была признана способной обеспечить уровень защиты, как минимум, эквивалентный, уровню защиты, установленному требованиями Таможенного союза, государства-члены могут согласовать включение организации (организаций) в реестр предприятий третьих стран на основании результатов совместной проверки (инспекции) или гарантий,

предоставленных компетентным органом, когда требуется включение в этот реестр.

9. В ходе подготовки и утверждения результатов совместной проверки (инспекции) объектов контроля и при аудите зарубежной официальной системы надзора государства-члены обеспечивают доступность их результатов (включая возможность предварительного ознакомления с ними) для компетентного органа третьей страны и объектов контроля.

В целях защиты конфиденциальной информации и обеспечения отсутствия конфликта интересов в отношении проверяемых (инспектируемых) объектов контроля окончательный отчет, опубликованный уполномоченными органами, не должен содержать номер (идентификатор) и наименования организаций и лиц, участвующих в изготовлении (производстве), переработке, транспортировке и (или) хранении подконтрольных товаров.

10. При проведении совместной проверки (инспекции) объектов контроля должны использоваться принципы зонирования и компартментализации, а также данные, полученные в ходе мониторинга подконтрольных товаров (продукции), производимых данным объектом контроля (организацией, предприятием, лицом) и, в случае если он находится на территории третьей страны, – данные аудита зарубежной официальной системы надзора.

11. При проведении совместной проверки (инспекции) объектов контроля в соответствии с настоящим Положением инспектор должен проверять и оценивать объект контроля в соответствии с приложением № 3, как определено в настоящем Положении, и, если объект контроля соответствует международным стандартам, руководствам и рекомендациям, он на основании принципа

эквивалентности должен быть признан соответствующим требованиям Таможенного союза. В случае если правовой акт Таможенного союза или обязательное требование национального законодательства государства-члена носит более ограничительный характер, чем международный стандарт, инспектор при отсутствии надлежащего научного обоснования должен оценивать соответствие на основе международных стандартов, руководств и рекомендаций, предусмотренных Соглашением по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации от 15 апреля 1994 года (далее – Соглашение ВТО по СФС) для более строгих мер. При наличии указанного акта инспектор предоставляет его компетентному органу в целях предоставления возможности предложить эквивалентные меры в соответствии с Соглашением ВТО по СФС. Если какое-либо предприятие включено в реестр предприятий третьих стран на основании гарантий компетентного органа, инспектор также проверяет и оценивает, выполняются ли гарантии, применяемые для экспортной сертификации.

12. Инспекторы-аудиторы и эксперты уполномоченного органа должны быть беспристрастными. Инспекторы-аудиторы и эксперты уполномоченного органа должны иметь соответствующую квалификацию, опыт и обладать знаниями в соответствующих областях. При оценке инспекторы-аудиторы и эксперты уполномоченного органа должны обеспечивать безопасность конфиденциальной информации.

IV. Аудит зарубежных официальных систем надзора

13. Инспекторы-аудиторы, проводящие аудит зарубежной официальной системы ветеринарного надзора, должны различать две ситуации:

а) в отношении стран, из которых не осуществлялся импорт подконтрольных товаров (продукции) на таможенную территорию Таможенного союза;

б) в отношении стран, из которых осуществлялся импорт подконтрольных товаров (продукции) на таможенную территорию Таможенного союза.

14. Для того чтобы инициировать процедуру проведения аудита, компетентный орган направляет в уполномоченный орган обращение, в котором указывается область проведения аудита, включая группы подконтрольных товаров (продукции) и виды деятельности объектов контроля.

15. На официальном сайте Евразийской экономической комиссии в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее соответственно – официальный сайт Комиссии, Комиссия) размещается информация о планах проведения уполномоченными органами аудита зарубежных официальных систем надзора и совместных проверок (инспекций) предприятий третьих стран, которая представляется уполномоченными органами и обновляется не менее 2 раз в год.

16. При оценке зарубежной официальной системы надзора инспекторы должны учитывать историю торговли с соответствующей страной и информацию, которой обладает в настоящее время уполномоченный орган, по следующим вопросам:

а) организация, структура и полномочия компетентного органа;

б) обеспеченность персоналом;

в) материальные ресурсы (включая финансовые);

г) нормативная документация и функциональные возможности;

д) система контроля здоровья животных и системы защиты здоровья людей;

е) формальные системы обеспечения качества, включая политику управления качеством;

ж) оценка производительности системы и программы надзора.

17. При оценке зарубежной официальной системы надзора инспекторы должны следовать принципам, указанным в приложении № 2 к настоящему Положению и пользоваться критериями оценки, как определено соответствующими статьями Кодекса здоровья наземных животных и Кодекса здоровья водных животных Международного эпизоотического бюро (далее – МЭБ), а также документами Комиссии Кодекс Алиментариус, другими международными стандартами и руководствами, признаваемыми Всемирной торговой организацией.

18. Первым этапом оценки является документарный анализ. Для этих целей уполномоченный орган направляет компетентному органу запрос о предоставлении законодательных и иных, связанных с ними, документов, необходимых для проведения оценки.

19. В компетентный орган может быть направлен вопросник для получения дополнительной информации о структуре, полномочиях и приемах практической работы компетентного органа.

20. После завершения анализа документов уполномоченные органы государств-членов на основании результатов анализа принимают решение о том, является ли зарубежная официальная система надзора в отношении соответствующих товаров (продукции) способной обеспечить в целом уровень защиты, как минимум, эквивалентный требованиям Таможенного союза.

21. Если этот этап успешно завершен, уполномоченные органы государств-членов могут запланировать проверки (инспекции) для верификации надлежащего применения соответствующего законодательства данной третьей страны.

22. Уполномоченный орган государства-члена, запланировавший аудит, не позднее 2 месяцев (в случае если не установлен меньший период, согласованный государствами-членами) перед началом запланированного визита в третью страну, которая запросила проведение аудита, должен проинформировать об этом уполномоченные органы других государств-членов о предстоящем посещении для формирования группы инспекторов и координации времени проведения визита.

23. Уполномоченные органы других государств-членов не позднее 2 недель после получения информации о предстоящем визите направляют ответ, содержащий отказ от участия в проведении визита или согласие на такое участие и данные о должностных лицах государства-члена, которые примут участие в визите. Если уполномоченный орган не направляет ответ в установленный срок, это означает отказ от участия в визите.

24. Визит может быть осуществлен инспекторами-аудиторами одного из государств-членов, если другие уполномоченные органы государств-членов не направили ответ или сообщили об отказе от участия. Уполномоченные органы государств-членов, не принимавших участие в аудите, признают решение, основанное на результатах, полученных уполномоченным органом, осуществлявшим визит.

25. Первичный аудит проводится группой инспекторов-аудиторов.

26. Уполномоченные органы могут привлекать экспертов, являющихся сотрудниками государственных органов и учреждений

(за исключением переводчиков), для содействия инспекторам-аудиторам по следующим вопросам:

законодательство соответствующей третьей страны;

организация компетентного органа соответствующей третьей страны, его полномочия и независимость, руководство и полномочия, которыми он обладает в отношении эффективного применения или обеспечения применения законов;

обучение персонала проведению проверок (инспекций);

ресурсы, включая средства диагностики;

существование и применение отражаемых в документах процедур контроля и систем мониторинга;

ситуация по здоровью животных и процедуры уведомления государств-членов и соответствующих международных организаций о вспышках болезней животных, подлежащих уведомлению МЭБ.

Эксперты связаны теми же обязательствами и ответственностью, как и инспекторы-аудиторы, в отношении защиты конфиденциальной информации и обеспечения отсутствия конфликта интересов в отношении продукции проверяемых (инспектируемых) предприятий. Уполномоченный орган гарантирует беспристрастность и принципиальность экспертов.

27. Область аудита включает в себя подтверждение системных сведений, таких как законы страны, правила, директивы, предписания и другие документы, имеющие отношение к реализации программы аудита; сведения о деятельности предприятия, результатах проверок (инспекций) предприятия и другой деятельности, обеспечивающей применение законодательства; контроль остаточных количеств химических веществ на технологическом отрезке от ферм до боен; программа микробиологических и химических исследований,

лабораторное обеспечение, программа отбора проб, методы исследований и другие требования, связанные с экспортом на таможенную территорию Таможенного союза, включая сокращение уровней содержания патогенов и внедрение системы анализа рисков и критических контрольных точек.

28. При проведении выездной проверки (инспекции) предприятия, являющейся частью аудита, инспекторы-аудиторы государства-члена (государств-членов) сопоставляют документацию по системе контроля третьих стран с их наблюдениями в части применения этой программы контроля.

29. Целью визита на предприятие как части аудита является подтверждение того, что в рамках зарубежной системы надзора, связанной с производством, переработкой, транспортировкой и (или) хранением подконтрольных товаров (продукции), все законы, правила и другие требования по проверкам и сертификации, которые признаны на этапе анализа документации уполномоченным органом государства-члена (государств-членов) способными обеспечить уровень защиты, как минимум, эквивалентный, уровню защиты, установленному требованиями Таможенного союза, применяются правильно.

30. По завершении этапа документарного анализа и этапа выездных проверок (инспекций) уполномоченный орган государства-члена готовит предварительный отчет об аудите с учетом положений Приложения С к Соглашению ВТО по СФС и направляет в уполномоченные органы других государств-членов письмо с приложением этого отчета. В отчете содержится предварительное заключение о наличии или отсутствии эквивалентности и определяется четкая правовая основа в случаях несоответствия официальной системы

контроля по результатам аудита, а также рекомендации по устранению таких несоответствий.

31. Уполномоченные органы (в том числе не принимавшие участие в аудите) могут направлять дополнительные данные и разъяснения относительно информации и выводов, содержащихся в предварительном отчете в течение 2 месяцев считая с даты электронного уведомления о получении предварительного отчета на официальный адрес электронной почты.

32. Уполномоченный орган оценивает дополнительные данные и разъяснения и при необходимости вносит изменения в предварительный отчет.

33. Уполномоченный орган готовит дополненный предварительный отчет об аудите, учитывая положения Приложения С к Соглашению ВТО по СФС, и направляет в компетентный орган письмо с его приложением.

34. Компетентный орган наряду с другими заинтересованными лицами данной третьей страны может направлять дополнительные данные и разъяснения относительно информации и выводов предварительного отчета в течение 2 месяцев после получения предварительного отчета об аудите считая с даты электронного уведомления о его получении на официальный адрес электронной почты уполномоченного органа.

35. Уполномоченный орган оценивает полученную информацию, готовит, публикует, а также направляет в Комиссию окончательный отчет в течение 2 месяцев после получения официального письма от компетентного органа с комментариями к предварительному отчету.

36. Окончательный отчет, подготовленный уполномоченным органом (уполномоченными органами) государства-члена (государств-

членов), который (которые) участвовал (участвовали) в проведении аудита, должен содержать заключение о том, обеспечивает ли зарубежная официальная система надзора уровень защиты, как минимум, эквивалентный уровню защиты в соответствии с требованиями Таможенного союза (далее – заключение об эквивалентности).

37. После представления в Комиссию окончательного отчета об аудите, содержащего заключение об эквивалентности, Комиссия без необоснованных задержек публикует на официальном сайте Комиссии отчет, указанный в пункте 36 настоящего Положения. Уполномоченный орган публикует информацию об этом на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

38. После публикации информации, указанной в пункте 37 настоящего Положения, компетентный орган формирует список предприятий, планирующих поставлять подконтрольные товары в Таможенный союз, в том числе для их включения в реестр предприятий третьих стран.

39. Компетентный орган, осуществляющий подготовку указанного в пункте 38 настоящего Положения списка предприятий для их включения в реестр предприятий третьих стран, должен направить в уполномоченный орган, организовавший проведение аудита, письмо с указанным списком предприятий.

40. Уполномоченный орган должен обновить реестр предприятий третьих стран, включив в него предприятия из обновленного списка, и опубликовать обновленный реестр предприятий третьих стран в течение 10 рабочих дней после получения соответствующего письма от компетентного органа.

41. Компетентный орган должен проинформировать Комиссию об изменениях в законодательстве своей страны, влияющих на систему официального надзора в отношении соответствующих подконтрольных товаров (продукции). Комиссия без необоснованных задержек информирует уполномоченные органы об этих изменениях.

42. Уполномоченный орган государства-члена (государств-членов) может принять решение о проведении повторного аудита зарубежной официальной системы надзора третьей страны, но не чаще 1 раза в год, за исключением случая, указанного в пункте 44 настоящего Положения. Решение о проведении повторного аудита должно приниматься с учетом целесообразности повторной оценки, а также необходимости уменьшить по возможности количество информации, которая должна представляться компетентным органом.

43. На основании окончательного отчета, содержащего отрицательное заключение об эквивалентности, государства-члены могут рассмотреть вопрос о предоставлении компетентному органу права предоставлять гарантии о соответствии подконтрольных товаров (продукции), производимых конкретным предприятием (предприятиями), или проинформировать компетентный орган о том, что предприятия данной третьей страны могут быть включены в реестр предприятий третьих стран исключительно на основании положительных результатов проверки (инспекции) производства таких предприятий инспекторами Таможенного союза.

Это решение должно быть принято на основании опыта торговли с данной страной, знаний о структуре и полномочиях компетентного органа данной третьей страны и другой соответствующей информации.

44. В случае если официальная система контроля третьей страны не признана способной обеспечить уровень защиты, как минимум,

эквивалентный уровню защиты, установленному требованиями Таможенного союза, компетентный орган этой страны может повторно обратиться в уполномоченный орган для проведения аудита в любое время после проведения мероприятий по устранению выявленных недостатков. Уполномоченный орган должен принять такое обращение и для уменьшения объема необходимых работ до минимума провести процедуру признания эквивалентности с использованием информации, полученной во время предыдущего аудита. В случае незначительных проблем, выявленных в ходе первого аудита, анализ мероприятий по исправлению выявленных недостатков может быть достаточным, в этом случае решение может быть принято без проведения повторного аудита. Процедура проведения повторного аудита аналогична процедуре, описанной выше.

45. В случае если аудит зарубежной официальной системы надзора начат, но не завершен, или если аудит зарубежной системы надзора не осуществлялся, государства-члены могут рассмотреть принятие гарантий или проведение совместной проверки (инспекции), когда требуется включение в реестр предприятий третьих стран.

V. Гарантии

46. Компетентный орган может направлять в уполномоченный орган запрос на принятие его гарантии о соответствии подконтрольных товаров (продукции), производимых конкретным предприятием (предприятиями) с приложением информации согласно подпунктам «а», «в», «г», «е», «ж» и «к» пункта 48 настоящего Положения, которую компетентный орган считает необходимой для оценки данного запроса, включая список предприятий с наименованием производимой продукции по кодам единой Товарной номенклатуры

внешнеэкономической деятельности Таможенного союза (далее – ТН ВЭД ТС) и видов деятельности. Гарантия компетентного органа, принимается по каждой группе товаров (продукции) в соответствии с кодами ТН ВЭД ТС, которые указываются в запросе компетентного органа.

47. При получении запроса, указанного в пункте 46 настоящего Положения, уполномоченный орган рассматривает приложенную и другую доступную информацию в разумные сроки, но не более 2 месяцев.

В течение этого периода при необходимости уполномоченный орган может запросить дополнительную информацию у компетентного органа для проведения оценки по критериям, указанным в пункте 48 настоящего Положения. В таком случае срок рассмотрения запроса продлевается на 15 рабочих дней со дня получения дополнительной информации.

48. Рассмотрение заявки осуществляется уполномоченным органом и основывается на следующих критериях в зависимости от рассматриваемого товара:

а) уровень развития компетентного органа;

б) соблюдение гарантий, ранее предоставленных компетентным органом;

в) риск заноса на территорию третьей страны и дальнейшего распространения возбудителей заразных болезней животных, включая болезни, общие для животных и человека;

г) эпизоотическая ситуация в третьей стране;

д) результаты мониторинговых исследований подконтрольных товаров (продукции), ввозимых на таможенную территорию

Таможенного союза из третьей страны, проведенных государствами-членами (при наличии);

е) данные мониторинга подконтрольных товаров (продукции), проводимого компетентным органом (при наличии). Отсутствие таких данных не может быть причиной отказа в принятии гарантий;

ж) подтверждение того, что компетентный орган проверил (проинспектировал) предприятия, запрашиваемые для включения в реестр предприятий третьих стран, и признал их соответствующими требованиям Таможенного союза, в соответствии с приложением № 3 к настоящему Положению;

з) результаты проверок (инспекций) уполномоченными органами предприятий на территории третьей страны (при наличии);

и) опыт торговли с третьей страной (при наличии);

к) перечень предприятий, запрашиваемый для включения в реестр предприятий третьих стран, с видами продукции.

49. После завершения оценки запроса уполномоченный орган готовит проект окончательного решения в течение 10 рабочих дней. Решение должно учитывать уровень риска и должно быть основано на критериях, указанных в пункте 48 настоящего Положения.

50. Уполномоченный орган отправляет проект окончательного решения, включая информацию, предоставленную компетентным органом, уполномоченным органам других государств-членов для согласования.

Уполномоченные органы других государств членов, получившие проект окончательного решения для согласования, могут отправить ответ уполномоченному органу, подготовившему проект окончательного решения, в течение 10 рабочих дней после его получения. В случае если уполномоченный орган, получивший проект

окончательного решения для согласования, не отправил ответ в течение указанного срока, это означает, что он согласовывает проект окончательного решения.

Ответ может представлять собой согласование или содержать комментарии и (или) предложение или возражение.

51. В случае возражения против заключения, сделанного в проекте окончательного решения, уполномоченный орган должен указать в ответе причины. Эти причины должны быть основаны на критериях, указанных в пункте 48 настоящего Положения, и должны явно указывать, какие элементы не соответствуют в этих критериях, учитывая принцип пропорциональности риску. Эти временные рамки также используются для обмена дополнительной информацией между государствами-членами для разрешения разногласий.

52. Уполномоченный орган, подготовивший проект окончательного решения, после получения ответов от уполномоченных органов других государств-членов подготавливает окончательное решение в течение 10 рабочих дней.

53. После подготовки окончательного решения уполномоченный орган направляет его в письменной форме компетентному органу.

54. Окончательное решение может содержать одно (положительное или отрицательное) заключение или разные (положительные и отрицательные) заключения в отношении групп продукции, выпускаемых конкретным предприятием.

55. При положительном решении уполномоченный орган обновляет реестр предприятий третьих стран в течение 10 рабочих дней с даты принятия решения.

При отрицательном решении причины отказа, указанные в окончательном решении, должны быть основаны на критериях,

указанных в пункте 48 настоящего Положения, и отражать конкретный элемент, который не соответствует этим критериям, с учетом принципа пропорциональности риску. Такое решение может быть пересмотрено после предоставления компетентным органом дополнительной информации.

56. Компетентный орган, гарантии которого были приняты в установленном порядке, в последующем может направлять в уполномоченный орган запрос о внесении изменений в перечень предприятий, включая запрос о добавлении новых предприятий в реестр предприятий третьих стран.

57. Уполномоченный орган, получивший такой запрос, проводит его оценку и готовит проект решения в соответствии с положениями настоящего раздела.

58. Уполномоченный орган в дальнейшем может проводить проверки (инспекции) репрезентативной части предприятий, включенных в реестр предприятий третьих стран. В случаях получения неудовлетворительных результатов в ходе проверки (инспекции) более 60 процентов предприятий из числа подвергавшихся проверке (инспекции), что свидетельствует о значительных недостатках официальной системы надзора, уполномоченный орган может принять решение об отказе в принятии гарантий компетентного органа и потребовать обязательного проведения совместных проверок (инспекций) предприятий третьей страны.

59. В случае осуществления корректирующих мероприятий в отношении проблем, которые явились причиной лишения права предоставлять гарантии, компетентный орган может обратиться к уполномоченному органу с запросом о предоставлении права предоставлять гарантии о соответствии предприятий этой третьей

страны требованиям Таможенного союза. Заявка будет рассмотрена в порядке, указанном выше.

VI. Совместные проверки (инспекции) предприятий третьих стран

60. Совместная проверка (инспекция) предприятия (предприятий) может проводиться в следующих целях:

1) для включения предприятия (предприятий) в реестр предприятий третьих стран (далее в настоящем разделе – случай 1);

2) для совместной проверки (инспекции) предприятия (предприятий), которое было ранее включено в реестр предприятий третьих стран и импорт из которого разрешен:

по результатам проведения совместных проверок (инспекций) (далее в настоящем разделе – случай 2);

на основе принятия гарантий компетентного органа (далее в настоящем разделе – случай 3);

по результатам успешно проведенного аудита (далее в настоящем разделе – случай 4);

на основе информации о несоответствии требованиям Таможенного союза (далее в настоящем разделе – случай 5);

3) для совместных проверок (инспекций) предприятия (предприятий) третьих стран, которое было ранее включено в реестр предприятий третьих стран и импорт товаров (продукции) из которого временно ограничен (далее в настоящем разделе – случай 6).

61. Совместная проверка (инспекция) в случаях 1 и 6 проводится по запросу компетентного органа, в случаях 2 – 5 – по запросу уполномоченного органа.

62. В случаях 1 и 6 уполномоченный орган может отложить проведение совместной проверки (инспекции) в случае недостатка ресурсов (финансовых, людских или иных). В этих случаях уполномоченный орган должен принять все возможные меры для того, чтобы такая задержка не создала ситуации, сопровождающейся чрезмерно длительными проблемами для экспорта на таможенную территорию Таможенного союза с данного предприятия.

63. Расходы, связанные с проведением совместных проверок (инспекций) в указанных в пункте 60 настоящего Положения случаях, осуществляются за счет средств соответствующих бюджетов государств-членов, если в каждом конкретном случае не согласовано иное.

64. Срок проведения совместной проверки (инспекции) предприятия не должен превышать срок, согласованный с компетентным органом, и не может превышать 5 рабочих дней.

65. Уполномоченный орган, планирующий совместную проверку (инспекцию) (далее в этом разделе – инициатор), не позднее чем за 3 месяца до ее проведения (если с компетентным органом не согласован более короткий срок) направляет в компетентный орган список нормативных правовых актов, в которых закреплены соответствующие нормы и требования, а также список документов, которые должны быть представлены на русском или другом согласованном языке компетентным органом и (или) проверяемым (инспектируемым) предприятием во время проведения проверки (инспскции).

66. Инициатор не позднее чем за 3 месяца до проведения совместной проверки (инспекции) (если с компетентным органом не согласован более короткий срок) может направить в компетентный орган запрос о представлении предварительной информации на русском

или другом согласованном языке, необходимой для проведения проверки (инспекции) или оценки ее результатов, включая:

а) сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа;

б) сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за проверяемое (инспектируемое) предприятие;

в) сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа, ответственного за проверяемое (инспектируемое) предприятие;

г) сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети третьей страны, участвующей в оценке безопасности производимой проверяемым (инспектируемым) предприятием продукции и используемого им сырья;

д) тексты нормативных правовых актов третьей страны, устанавливающие обязательные требования к продукции, производимой проверяемым (инспектируемым) предприятием, используемому им сырью и методам контроля;

е) национальный план действий третьей страны по контролю (надзору) в чрезвычайных ситуациях и при распространении возбудителей заразных болезней животных, имеющих отношение к продукции проверяемого (инспектируемого) предприятия;

ж) сведения о наличии и распространении соответствующих болезней животных и зоонозных болезней в третьей стране;

з) национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю (надзору);

и) результаты процедур контроля (надзора), проводимого компетентным органом в отношении подконтрольных товаров

(продукции), производимых проверяемым (инспектируемым) предприятием, в части обеспечения контроля (надзора) за соответствием требованиям Таможенного союза, если это предприятие ранее поставляло подконтрольные товары на таможенную территорию Таможенного союза (указанная информация может быть предоставлена до или во время проведения совместной проверки (инспекции));

к) результаты процедур контроля (надзора), проводимого компетентным органом в отношении подконтрольных товаров (продукции), производимых проверяемым (инспектируемым) предприятием, направленного на обеспечение надзора за соответствием требованиям третьей страны, если это предприятие ранее не поставляло подконтрольные товары на таможенную территорию Таможенного союза или если отсутствовали результаты контроля (надзора), указанные в подпункте «и» настоящего пункта (указанная информация может быть предоставлена до или во время проведения совместной проверки (инспекции)).

67. Инициатор не позднее чем за 2 месяца до начала проверки (инспекции) (если государствами-членами не согласован более короткий срок) должен проинформировать уполномоченные органы других государств-членов о предстоящей проверке (инспекции) в целях формирования группы инспекторов и координации сроков проведения совместной проверки (инспекции).

68. Уполномоченные органы других государств-членов не позднее чем через 2 недели после получения от инициатора информации о предстоящей проверке (инспекции) могут направить ответ, в котором содержится отказ от участия в проверке (инспекции) или согласие на участие в проверке (инспекции) и сведения об инспекторах (экспертах), которые примут в ней участие. Отсутствие такого ответа по истечении

установленного срока означает отказ от участия в совместной проверке (инспекции).

69. Совместная проверка (инспекция) может проводиться инспекторами одного из государств-членов, если другие государства-члены не представили ответ или заявляют, что не будут участвовать в проверке (инспекции). Государства-члены, не участвующие в совместной проверке (инспекции), признают решение, основанное на результатах, полученных инициатором.

70. Инициатор и другие участвующие уполномоченные органы могут привлекать экспертов, являющихся сотрудниками государственных органов и учреждений (за исключением переводчиков), по следующим вопросам:

а) законодательство третьей страны;

б) организация компетентного органа третьей страны, его полномочия и независимость, руководство и полномочия, которыми он обладает в отношении эффективного применения или обеспечения применения законов;

в) обучение персонала проведению проверок (инспекций);

г) ресурсы, включая средства диагностики;

д) существование и применение отражаемых в документах процедур контроля и систем мониторинга;

е) ситуация по здоровью животных и процедуры уведомления государств-членов и соответствующих международных организаций о вспышках болезней животных, подлежащих уведомлению МЭБ.

71. Эксперты связаны теми же обязательствами и ответственностью, как и инспекторы, в отношении защиты конфиденциальной информации и обеспечения отсутствия конфликта интересов в отношении продукции проверяемых (инспектируемых)

предприятий. Уполномоченный орган гарантирует беспристрастность и принципиальность экспертов.

72. Инициатор не позднее чем за 2 месяца до начала проверки (инспекции) (если меньший срок не согласован с компетентным органом) направляет в компетентный орган следующую информацию:

а) о целях совместной проверки (инспекции);

б) государства-члены, участвующие в проверке (инспекции);

в) список инспекторов и экспертов;

г) список проверяемых (инспектируемых) предприятий;

д) список и количество объектов контроля, поставляющих соответствующее сырье проверяемым (инспектируемым) предприятиям;

е) список и количество других предприятий, участвующих в изготовлении (производстве) и (или) контроле соответствующих подконтрольных товаров (продукции), производимых проверяемыми (инспектируемыми) предприятиями;

ж) список документов, которые компетентный орган и (или) проверяемые (инспектируемые) предприятия должны предоставить при проведении совместной проверки (инспекции) на русском или ином согласованном языке.

73. Если компетентный орган в случаях 2 – 5 отказывает в проведении проверки (инспекции) одного или более отобранных предприятий, это может быть основанием для инициатора приостановить экспорт продукции с этих предприятий, если инициатор не расценивает причины такого отказа, представленные компетентным органом, как уважительные.

74. По прибытии на предприятие инспектор должен провести анализ документов о:

а) виде деятельности;

б) проекте предприятия;

в) производственных потоках и контроле продукции;

г) структурных и технологических характеристиках предприятия;

д) объемах производства и выработки подконтрольных товаров (продукции);

е) существовании и применении официального контроля и производственного контроля для обеспечения безопасности изготавливаемых подконтрольных товаров (продукции);

ж) эпизоотической ситуации на административной территории в месте размещения предприятия.

75. При проведении проверки (инспекции) инспектор должен:

а) посетить строения и другие объекты инфраструктуры проверяемого (инспектируемого) предприятия;

б) изучить их соответствие требованиям Таможенного союза с учетом принципа эквивалентности в случаях 1 – 3, 5 и 6 или обеспечить уровень защиты, как минимум, эквивалентный требованиям Таможенного союза, в случае 4;

в) проверить методы и оборудование, используемые при государственном контроле и производственном контроле;

г) осуществить иные действия, необходимые для достижения целей настоящего Положения.

76. Во время проведения проверки (инспекции) инспекторы должны изучить соответствие технологических процессов, реализуемых предприятием, требованиям Таможенного союза, учитывая соответствующие руководства, признаваемые ВТО, и принцип эквивалентности, как предусмотрено пунктом 11 настоящего Положения, в случаях 1 – 3, 5 и 6 или обеспечить уровень защиты, как минимум, эквивалентный требованиям Таможенного союза, в случае 4.

77. При проведении проверки (инспекции) могут быть посещены другие предприятия, которые поставляют сырье проверяемому (инспектируемому) предприятию, и (или) организации, участвующие в официальном и (или) производственном контроле, если компетентный орган дал согласие на такое посещение при согласовании плана проверки (инспекции).

78. По запросу компетентного органа при проведении проверки (инспекции) инспекторы Таможенного союза могут производить отбор проб подконтрольных товаров (продукции), производимых проверяемым (инспектируемым) предприятием, и используемого им сырья.

79. В случае обнаружения в ходе проверки (инспекции) предприятий, включенных в реестр предприятий третьих стран, несоответствий, которые представляют значительную угрозу жизни и здоровью человека или животного, группа инспекторов (инспектор) должна незамедлительно информировать инициатора об этом и инициатор может незамедлительно приостановить экспорт товаров (продукции) из этого предприятия.

80. В случае повторных неудовлетворительных результатов совместной проверки (инспекции) предприятий уполномоченный орган может принять решение о приостановлении экспорта товаров (продукции) с этих предприятий.

81. По завершении визита на предприятие инспекторы по запросу представителя компетентного органа или руководства предприятия представляют сведения о выявленных несоответствиях с учетом принципа эквивалентности, как это предусмотрено пунктом 11 настоящего Положения. Руководство предприятия может проинформировать участников проверки (инспекции) прямо или через

компетентный орган до их отбытия из данной третьей страны об осуществлении мер, принятых для устранения выявленных недостатков. Участники проверки (инспекции) могут принять эту информацию к сведению и учесть ее перед составлением предварительного отчета.

82. По завершении проверок (инспекций) инициатор готовит предварительный отчет. Предварительный отчет должен содержать конкретную правовую основу в отношении несоответствий, которые были обнаружены в ходе проверок (инспекций), а также включать рекомендации для компетентного органа и (или) конкретного предприятия по устранению таких несоответствий. Инициатор не позднее 2 месяцев после завершения проверок (инспекций) в третьей стране должен подготовить и направить в уполномоченные органы государств-членов, участвовавших в проверках (инспекциях), проект предварительного отчета. Уполномоченные органы других государств-членов не позднее чем через 2 недели после получения проекта (считая с даты получения электронного уведомления) предварительного отчета направляют инициатору ответ. Отсутствие ответа по истечении установленного срока означает согласие с проектом предварительного отчета.

83. Инициатор с учетом ответов уполномоченных органов других государств-членов, участвовавших в проверках (инспекциях), в течение 3 месяцев после завершения совместной проверки (инспекции) в третьей стране должен направить в компетентный орган предварительный отчет о совместной проверке (инспекции). Компетентный орган в течение 2 месяцев может направить ответ, содержащий комментарии, дополнительные сведения (включая сведения об осуществленных мерах по исправлению выявленных недостатков), а также разъяснения для инициатора. Если компетентный

орган не направил ответ в течение установленного времени, это означает, что он полностью согласен с предварительным отчетом.

84. После получения ответа от компетентного органа или по истечении установленного срока, если ответ не был направлен, инициатор, не позднее 1 месяца должен подготовить и направить в уполномоченные органы государств-членов, участвовавших в проверках (инспекциях), проект окончательного отчета. Уполномоченные органы других государств-членов не позднее чем через 2 недели после получения проекта окончательного отчета (считая с даты получения электронного уведомления) направляют инициатору ответ. Отсутствие ответа по истечении установленного срока означает согласие с проектом предварительного отчета.

Инициатор с учетом ответов уполномоченных органов других государств-членов, участвовавших в проверках (инспекциях), в течение 2 недель после получения ответов от уполномоченных органов должен направить в компетентный орган окончательный отчет о совместных проверках (инспекциях).

85. Окончательный отчет должен содержать заключения в отношении каждого проверенного (проинспектированного) предприятия, включенного или не включенного в реестр предприятий третьих стран, и рекомендации по корректирующим мерам, которые должны быть предприняты предприятиями для включения в реестр предприятий третьих стран.

86. Заключение может быть одним из следующих:

а) предприятие включается в реестр предприятий третьих стран и может начать экспортировать;

б) предприятие не может быть включено в реестр предприятий третьих стран;

в) предприятие может продолжить экспортировать и сохраняет его нынешний статус в реестре предприятий третьих стран;

г) предприятие может продолжить экспортировать и сохраняет его нынешний статус в реестре предприятий третьих стран, но корректирующие действия необходимы;

д) экспорт из предприятия временно ограничен;

е) предприятие может возобновить экспорт, статус «временно ограничено» отменен;

ж) предприятие не может возобновить экспорт, статус «временно ограничено» сохранен;

з) предприятие может продолжить экспорт при условии выполнения «специальных требований», предложенных инициатором.

87. В случае 1 предприятия, которые были включены в реестр предприятий третьих стран в результате проверки (инспекции), могут экспортировать подконтрольные товары на таможенную территорию Таможенного союза с даты опубликования обновленного реестра предприятий третьих стран. Товары не могут быть произведены до даты проведения проверки (инспекции), если только в заключении не указано иное.

88. Инициатор публикует окончательный отчет на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и направляет его уполномоченным органам и компетентному органу в течение 5 рабочих дней после завершения подготовки окончательного отчета.

89. Опубликованный окончательный отчет не должен содержать официальные номера, имена и точное местоположение предприятий третьих стран.

90. Инициатор должен обновить реестр предприятий третьих стран в течение 10 рабочих дней после подготовки окончательного отчета и направить уведомление об этом компетентному органу.

VII. Совместные проверки (инспекции) предприятий Таможенного союза для включения их в реестр предприятий Таможенного союза

91. Совместная проверка (инспекция) предприятия (предприятий) осуществляется с целью включения в реестр предприятий Таможенного союза, кроме случая, указанного в пункте 107 настоящего Положения.

92. Совместная проверка (инспекция) должна проводиться по запросу предприятия.

93. Запрос предприятия должен быть адресован в уполномоченный орган. Расходы, связанные с проведением совместной проверки (инспекции), должны покрываться за счет соответствующих бюджетов государств-членов, если законодательство государства-члена, на территории которой расположено предприятие, не предписывает иного.

94. Продолжительность выездной проверки (инспекции) на предприятии не должна превышать 5 рабочих дней.

95. Уполномоченный орган, планирующий совместную проверку (инспекцию), не позднее чем за 1 месяц до ее начала (если более короткий срок с уполномоченными органами не согласован) направляет уполномоченным органам других государств-членов письмо с извещением о планирующейся проверке (инспекции) с целью формирования группы инспекторов и согласования даты проведения совместной проверки (инспекции). Уполномоченные органы других государств-членов не позднее чем через 2 недели после получения информации о предстоящей совместной проверке (инспекции) отправляют ответ, который содержит отказ от участия в проверке

(инспекции) или согласие принимать в ней участие и данные об инспекторах (экспертах), которые будут принимать участие в проверке (инспекции), или не посылает в указанный срок ответ, что означает отказ от участия в проверке (инспекции).

96. Предприятия, расположенные на территории государства-члена, могут быть включены в реестр предприятий Таможенного союза без проведения совместной проверки (инспекции) в соответствии с согласованным решением уполномоченных органов всех государств-членов в случае, если риск, связанный с поставками подконтрольных товаров (продукции), произведенных данным предприятием, оценен ими как приемлемый риск.

97. Совместная проверка (инспекция) предприятия может быть проведена инспекторами одного из государств-членов, если уполномоченные органы других государств-членов не направляют ответ на запрос о проведении проверки (инспекции) или заявляют о том, что не будут участвовать в проверке (инспекции). Уполномоченные органы, не принимающие участие в совместной проверке (инспекции), признают решение, основанное на результатах проверки (инспекции), проведенной уполномоченным органом.

98. По прибытии на предприятие инспектор должен провести анализ документов о:

а) виде деятельности;

б) проекте предприятия;

в) производственных потоках и контроле продукции;

г) структурных и технологических характеристиках предприятия;

д) объемах производства и выработки подконтрольных товаров (продукции);

е) существовании и применении официального контроля и производственного контроля для обеспечения безопасности изготавливаемых подконтрольных товаров (продукции);

ж) эпизоотической ситуации на административной территории в месте размещения предприятия.

99. При проведении выездной проверки (инспекции) инспектор должен:

а) посетить строения и другие объекты инфраструктуры проверяемого (инспектируемого) предприятия;

б) изучить их соответствие требованиям Таможенного союза;

в) проверить методы и оборудование, используемые при государственном контроле и самоконтроле;

г) осуществить иные действия, необходимые для достижения целей настоящего Положения.

100. Во время проведения выездной проверки (инспекции) инспекторы должны изучить соответствие технологических процессов, реализуемых предприятием, требованиям Таможенного союза.

101. Если это согласовано с уполномоченным органом государства-члена в ходе планирования совместной проверки (инспекции), могут быть посещены другие предприятия, которые поставляют сырье проверяемому (инспектируемому) предприятию, и (или) организации, участвующие в официальном и (или) производственном контроле.

102. По запросу уполномоченного органа инспекторы могут производить отбор проб подконтрольных товаров (продукции), производимых проверяемым (инспектируемым) предприятием, и используемого указанным предприятием сырья.

103. По завершении визита на предприятие инспекторы по запросу руководства предприятия должны представить сведения о выявленных несоответствиях и рекомендации по принятию мер по их исправлению.

104. После завершения совместной проверки (инспекции) уполномоченный орган, осуществивший проверку (инспекцию), публикует отчет о проведенной проверке (инспекции) и направляет уполномоченным органам государств-членов письмо с приложением этого отчета.

105. Предприятие может направить дополнительные сведения и разъяснения по содержащейся в предварительном отчете информации и сделанным в нем выводам в течение 2 недель.

106. Уполномоченный орган должен провести оценку полученной информации и принять решение по включению предприятия в реестр предприятий Таможенного союза, известить предприятие, другие государства-члены и Комиссию о принятом решении в течение 1 месяца.

107. В случае если Решением Комиссии Таможенного союза система проверок (инспекций) объектов ветеринарного контроля (надзора) одного из государств-членов признана эквивалентной, предприятия, расположенные на территории этого государства-члена, включаются уполномоченным органом государства-члена в реестр предприятий Таможенного союза без проведения совместной проверки (инспекции).

108. Комиссия должна опубликовать обновленный реестр предприятий Таможенного союза на основании информации уполномоченного органа государства-члена без необоснованных задержек.

109. Предприятия, вновь включенные в реестр предприятий Таможенного союза, могут осуществлять поставки подконтрольных

товаров (продукции) на территорию других государств-членов с даты публикации обновленного реестра предприятий Таможенного союза. Продукция должна быть при этом произведена начиная с даты начала выездной проверки (инспекции), а в случае, указанном в пункте 107 настоящего Положения, – с даты представления в Комиссию уполномоченным органом государства-члена информации о включении предприятия в реестр предприятий Таможенного союза.

VIII. Совместные проверки (инспекции) предприятий, внесенных в Реестр предприятий Таможенного союза, на территориях государств-членов

110. Совместная проверка (инспекция) на предприятии (предприятиях), внесенном в реестр предприятий Таможенного союза, может осуществляться по необходимости и взаимной договоренности государств-членов в случаях:

а) повторного выявления несоответствия подконтрольных товаров (продукции), произведенных на объектах контроля, Единым ветеринарным требованиям;

б) снятия карантина с территории, на которой расположен объект контроля;

в) нахождения объекта контроля на территории, граничащей с территорией (зоной), на которой установлен карантин.

111. Расходы, связанные с проведением совместной проверки (инспекции), должны покрываться из соответствующих бюджетов государств-членов, если иное не предусмотрено законодательством государства-члена, на территории которого расположено предприятие.

112. Продолжительность выездной проверки (инспекции) на предприятии не должна превышать 5 рабочих дней.

113. Проверка (инспекция) должна проводиться в порядке, установленном разделом VII настоящего Положения.

114. Уполномоченный орган, который ведет реестр предприятий Таможенного союза данного государства-члена, предоставляет информацию, которая должна содержаться в реестре предприятий Таможенного союза, в Комиссию для того, чтобы сделать ее доступной в рамках интегрированной информационной системы внешней и взаимной торговли Таможенного союза (далее – ИИСВВТ), в порядке и формате, устанавливаемых Комиссией.

115. После включения предприятия в реестр предприятий Таможенного союза, уполномоченный орган может осуществлять мониторинг подконтрольных товаров (продукции) этого предприятия. Мониторинг проводится в соответствии с нормативными актами Таможенного союза и законодательством государства-члена и должен включать в себя лабораторный мониторинг, клинический мониторинг (только при поставках животных), мониторинг правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов и правильности маркировки подконтрольных товаров (продукции), находящихся в обороте на таможенной территории Таможенного союза.

IX. Отбор проб подконтрольных товаров (продукции), произведенных на таможенной территории Таможенного союза

116. Отбор проб подконтрольных товаров (продукции), произведенных на таможенной территории Таможенного союза, может осуществляться по запросу производителя или владельца данного товара или по решению государственного ветеринарного инспектора в ходе:

а) осуществления государственной программы мониторинга, проводимой в рамках государственного ветеринарного контроля (надзора) за безопасностью подконтрольных товаров (продукции), которые находятся в обороте на таможенной территории Таможенного союза;

б) осуществления государственного ветеринарного контроля (надзора) подконтрольных товаров (продукции) с целью их экспортной сертификации;

в) осуществления усиленного лабораторного контроля безопасности подконтрольных товаров (продукции), произведенных предприятием, в случае обнаружения нарушения соответствующих требований Таможенного союза (в отношении подконтрольных товаров (продукции), предназначенных для обращения на таможенной территории Таможенного союза) или третьей страны (в отношении подконтрольных товаров (продукции), предназначенных для экспорта). Усиленный лабораторный контроль в этих случаях является мерой, вводимой в качестве альтернативы временному запрету на перемещение товаров (продукции), произведенных данным предприятием, на территорию других государств-членов или на экспорт;

г) государственного ветеринарного контроля (надзора) в отношении предприятия.

117. Целью отбора проб является получение образцов для последующего лабораторного исследования.

118. Отбор проб должен осуществляться инспектором, обладающим соответствующими знаниями и опытом, позволяющими правильно применять требования Таможенного союза к процедурам отбора проб, их упаковки и транспортировки с тем, чтобы избежать их

повреждения, подмены или контаминации, которые могут исказить результаты лабораторных анализов.

119. Отбор проб, его документирование и перевозка отобранных образцов должны быть организованы так, чтобы предотвратить их повреждение, порчу, контаминацию, а также подмену и другие виды правонарушений.

120. В случаях, указанных в подпунктах «а» (за исключением случая, указанного в пункте 121 настоящего Положения) и «г» пункта 116 настоящего Положения, отбор проб, транспортировка отобранных образцов в лабораторию и их лабораторное исследование осуществляются без взимания платы с владельца подконтрольного товара.

121. В случае выявления нарушений Единых ветеринарных требований при проведении документарного или физического контроля владелец подконтрольных товаров (продукции) несет расходы по отбору проб подконтрольных товаров (продукции), транспортировке отобранных образцов в лабораторию и их лабораторному исследованию.

122. В случае, указанном в подпункте «в» пункта 116 настоящего Положения, владелец подконтрольного товара несет расходы по отбору проб подконтрольных товаров (продукции), транспортировке этих проб в лабораторию и их лабораторному исследованию.

123. В случае, указанном в пункте 121 настоящего Положения, лабораторные исследования образцов должны проводиться по всем показателям безопасности в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения конкретной партии подконтрольных товаров (продукции).

124. В случае отбора проб по запросу производителя или владельца они имеют право определить лабораторию вне зависимости от того, на территории какого государства-члена она находится. В других случаях инспектор в решении об отборе проб указывает лабораторию, если она не была определена в распоряжении, согласно которому он проводит отбор проб.

125. Отбор проб должен документироваться путем оформления акта об отборе проб (образцов) по форме в соответствии с приложением № 1. Первая копия акта должна быть предоставлена инспектором производителю или владельцу подконтрольного товара. Вторая копия должна быть предоставлена главному государственному ветеринарному инспектору территории, где производился отбор проб. Третья копия должна быть направлена в лабораторию, где будет производиться исследование проб. Четвертую копию инспектор должен сохранять в течение не менее чем 1 года.

126. По прибытии образцов в лабораторию они должны быть проверены персоналом лаборатории для того, чтобы выявить их пригодность для исследования (на отсутствие порчи) и правильность упаковки и оформления сопроводительных документов. В случае нарушения проба не должна подвергаться исследованию, а извещение о нарушении должно быть направлено инспектору, производившему отбор проб.

127. Лаборатория должна быть аккредитована органом по аккредитации государства-члена и иметь оборудование, позволяющее правильно провести лабораторное исследование, включая обеспечение чувствительности определения, позволяющей выявить максимально допустимую концентрацию организма или соединения, на наличие которого проводится исследование.

128. В случае установления несоответствия образца требованиям Таможенного союза лаборатория должна сохранять контрольные пробы до истечения срока использования данной партии подконтрольного товара, но не более чем в течение 3 месяцев после извещения заинтересованных лиц о результатах лабораторных исследований.

129. В случае, указанном в подпункте «в» пункта 116 настоящего Положения, отбор проб должен осуществляться от 10 партий производимых товаров (продукции) и в течение не более чем 3 месяцев. Отбор проб должен осуществляться только от товаров (продукции) того же типа, в котором было выявлено нарушение. Лабораторные исследования должны проводиться только по тому показателю (показателям), по которому ранее было выявлено несоответствие.

130. Уполномоченный орган должен информировать владельцев данного подконтрольного товара, производителя, инспекторов административной территории и уполномоченные органы остальных государств-членов о нарушениях, выявленных в ходе мониторинга или усиленного лабораторного контроля, как можно скорее, но не более чем в течение 10 рабочих дней. В этой информации должны быть указаны данные о методе отбора проб, его месте и цели, об использованном аналитическом методе, если используются аналитические методы, о лаборатории, где осуществлялись лабораторные исследования и о результатах исследования.

131. Документарное оформление результатов исследования и извещение об их результатах должны осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами Таможенного союза.

X. Отбор на таможенной территории Таможенного союза проб подконтрольных товаров (продукции), произведенных в третьей стране

132. Отбор на таможенной территории Таможенного союза проб подконтрольных товаров (продукции), произведенных в третьей стране, может быть произведен по запросу производителя или владельца данного товара или по решению государственного ветеринарного инспектора в ходе:

а) осуществления государственной программы мониторинга, проводимой в целях государственного ветеринарного контроля (надзора) за безопасностью подконтрольных товаров (продукции), которые находятся в обороте на таможенной территории Таможенного союза;

б) осуществления государственного пограничного ветеринарного контроля (надзора) в отношении подконтрольных товаров (продукции) (кроме случая, указанного в подпункте «в» настоящего пункта) в пунктах пропуска через государственную границу, в местах полного таможенного оформления или в иных местах, где проводится карантин импортированных животных;

в) осуществления усиленного лабораторного контроля безопасности подконтрольных товаров (продукции), произведенных предприятием (лицом) третьей страны в случае обнаружения нарушения соответствующих требований Таможенного союза. Усиленный лабораторный контроль в этих случаях является мерой, вводимой в качестве альтернативы временному запрету на импорт подконтрольных товаров (продукции), произведенных данным предприятием;

г) осуществления контроля партий подконтрольных товаров (продукции) предприятий-изготовителей, на ввоз которых введены

временные ограничения, но отгруженных до даты введения временных ограничений;

д) осуществления контроля подконтрольных товаров (продукции), произведенных предприятием, включенным в реестр предприятий третьих стран под гарантии компетентного органа, которые находились под временным ограничением после повторного нарушения и временные ограничения были сняты под гарантии компетентного органа.

133. Целью отбора проб является получение образцов для последующего лабораторного исследования.

134. Отбор проб должен осуществляться инспектором, обладающим соответствующими знаниями и опытом, позволяющими правильно применять требования Таможенного союза к процедурам отбора проб, их упаковки и транспортировки, с тем, чтобы избежать их повреждения, подмены или контаминации, которые могут исказить результаты лабораторных анализов.

135. Отбор проб, его документирование и перевозка отобранных образцов должны быть организованы так, чтобы предотвратить их повреждение, порчу, контаминацию, а также подмену и другие виды правонарушений.

136. В случаях, указанных в подпунктах «а» и «б» пункта 132 настоящего Положения, отбор проб, транспортировка отобранных образцов в лабораторию и их лабораторное исследование осуществляются без взимания платы с владельца подконтрольного товара.

137. В отношении случаев, указанных в подпункте «б» пункта 132 настоящего Положения, в случае выявления нарушений Единых ветеринарных требований при проведении документарного или

физического контроля ввозимых подконтрольных товаров (продукции) в пунктах пропуска через государственную границу или в местах полного таможенного оформления владелец подконтрольных товаров (продукции) может запросить проведение лабораторных исследований для таких товаров (продукции) с целью подтверждения их безопасности. В этом случае владелец несет расходы по отбору проб подконтрольных товаров (продукции), транспортировке отобранных образцов в лабораторию и их лабораторному исследованию.

138. В случае, указанном в пункте 137 настоящего Положения, лабораторные исследования образцов должны проводиться по всем показателям безопасности в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения конкретной партии подконтрольных товаров (продукции).

139. В случаях, указанных в подпунктах «в» – «д» пункта 132 настоящего Положения, владелец подконтрольного товара несет расходы по отбору проб от подконтрольных товаров (продукции), транспортировке этих проб в лабораторию и их лабораторному исследованию.

140. В случае, указанном в подпункте «г» пункта 132 настоящего Положения, отбор проб должен осуществляться от всех партий импортируемых товаров (продукции), отгруженных до даты введения временных ограничений в отношении конкретного предприятия-изготовителя. Лабораторные исследования должны проводиться только по тому показателю (показателям), по которому ранее было выявлено несоответствие.

141. В случае, указанном в подпункте «д» пункта 132 настоящего Положения, отбор проб должен осуществляться от первых 10 партий

импортируемых товаров (продукции) конкретного предприятия-изготовителя.

142. Лаборатория должна быть аккредитована органом по аккредитации государства-члена и иметь оборудование, позволяющее правильно провести лабораторное исследование, включая обеспечение чувствительности определения, позволяющей выявить максимально допустимую концентрацию организма или соединения, на наличие которого проводится исследование.

143. В случае установления несоответствия образца требованиям Таможенного союза лаборатория должна сохранять контрольные пробы до истечения срока использования данной партии подконтрольного товара, но не более чем в течение 3 месяцев после извещения заинтересованных лиц о результатах лабораторных исследований.

144. В случае отбора проб по запросу производителя или владельца они имеют право определить лабораторию вне зависимости от того, на территории какого государства-члена она находится. В других случаях инспектор в решении об отборе проб указывает лабораторию, если она не была определена в распоряжении, согласно которому он проводит отбор проб.

145. В случае, указанном в подпункте «в» пункта 132 настоящего Положения, после однократного выявления какого-либо нарушения, отбор проб должен осуществляться от 10 партий импортируемых товаров (продукции) и в течение не более чем 3 месяцев. Отбор проб должен осуществляться только от товаров (продукции) того же типа, в котором было выявлено нарушение. Лабораторные исследования должны проводиться только по тому показателю (показателям), по которому ранее было выявлено несоответствие.

146. Уполномоченный орган должен проинформировать компетентный орган страны, в которой был произведен подконтрольный товар, и компетентный орган страны, из которой подконтрольный товар был экспортирован на таможенную территорию Таможенного союза, владельца товара, производителя, инспекторов административной территории, уполномоченные органы других государств-членов о нарушениях, выявленных при проведении мониторинга и (или) усиленного лабораторного контроля подконтрольных товаров (продукции), как можно скорее, но не более чем в течение 10 рабочих дней после получения от лаборатории результатов лабораторного исследования. В этой информации должны быть указаны данные о методе отбора проб, его месте и цели, об использованном методе, если используются лабораторные методы, о лаборатории, где осуществлялись лабораторные исследования, и о результатах исследования.

147. Документальное оформление результатов лабораторного исследования и извещение об их результатах должны осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами Таможенного союза.

XI. Отбор проб на территориях третьих стран в рамках проведения аудита зарубежной официальной системы надзора или совместной проверки (инспекции)

148. Отбор проб подконтрольных товаров (продукции) для лабораторного исследования на территориях третьих стран в рамках проведения аудита зарубежной официальной системы надзора или совместной проверки (инспекции) должен проводиться по запросу компетентного органа и в соответствии с требованиями, установленными настоящим разделом.

149. Отбор проб должен проводиться инспектором государства-члена, или государственным (определенным государством) инспектором (ветеринаром) третьей страны, или представителем производителя либо владельца подконтрольного товара по согласованию компетентного органа и уполномоченного органа.

150. По согласованию компетентного органа и уполномоченного органа отбор проб должен проводиться в соответствии с нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством третьей страны.

151. Лицо, осуществляющее отбор проб, должно обладать соответствующими знаниями и опытом, позволяющими правильно применять установленные, как указано в пункте 149 настоящего Положения, требования Таможенного союза или третьей страны в отношении процедуры отбора проб, их упаковки и транспортировки с тем, чтобы избежать их повреждения, подмены или контаминации, которые могут исказить результаты лабораторных анализов.

152. Отбор проб, его документирование и перевозка отобранных образцов должны быть организованы так, чтобы предотвратить их повреждение, порчу, контаминацию, а также подмену и другие виды правонарушений.

153. Лаборатория должна быть аккредитована органом по аккредитации государства-члена, или образцы должны быть исследованы в лаборатории третьей страны, предложенной компетентным органом и согласованной уполномоченным органом.

154. В случае установления несоответствия образца требованиям Таможенного союза лаборатория должна сохранять контрольные пробы до истечения срока использования данной партии подконтрольного

товара, но не более чем в течение 3 месяцев после извещения заинтересованных лиц о результатах лабораторных исследований.

155. В зависимости от того, где находится лаборатория, компетентный орган или уполномоченный орган должен известить соответственно уполномоченный орган или компетентный орган о результатах лабораторного исследования подконтрольного товара как можно скорее и в течение не более чем 10 рабочих дней после получения от лаборатории результатов лабораторного исследования. В этой информации должны быть указаны данные о методе отбора проб, его месте и цели, об использованном аналитическом методе, если используются аналитические методы, о лаборатории, где осуществлялись лабораторные исследования, и о результатах исследования.

156. Правила оформления документов о результатах лабораторных исследований должны быть согласованы компетентным органом и уполномоченным органом.

XII. Ведение реестра предприятий третьих стран

157. Реестр предприятий третьих стран должен быть опубликован на официальном сайте Комиссии.

158. Интернет-доступ к реестру предприятий третьих стран осуществляется без взимания платы.

159. Реестр предприятий третьих стран содержит следующую информацию на русском языке (если иное не указано ниже) о предприятиях третьих стран, которые экспортируют и (или) имеют право экспортировать подконтрольные товары на таможенную территорию Таможенного союза:

а) наименование предприятия на английском и (или) ином государственном языке;

б) номер (идентификатор) предприятия, присвоенный компетентным органом;

в) перечень подконтрольных товаров (продукции), которые это предприятие имеет право экспортировать на таможенную территорию Таможенного союза;

г) ветеринарно-санитарный статус (далее – статус) предприятия в реестре предприятий третьих стран и дату его изменения;

д) адрес предприятия;

е) регион (область, провинция, земля, штат и т. д.).

160. В случаях, установленных приложением № 1 к Единым ветеринарным требованиям, предприятия, которые не включены в реестр предприятий третьих стран, не имеют права осуществлять экспорт этих товаров (продукции) на таможенную территорию Таможенного союза.

161. Статусом предприятия в реестре предприятий третьих стран может быть один из следующих:

а) «без ограничений» – в настоящее время предприятие может экспортировать подконтрольные товары на таможенную территорию Таможенного союза без каких-либо запретов и дополнительных обременений;

б) «временно ограничен» – экспорт подконтрольных товаров (продукции) с данного предприятия в настоящее время временно приостановлен;

в) «усиленный лабораторный контроль» – экспорт возможен, но каждая партия экспортируемого товара должна быть подвергнута отбору проб для их лабораторного контроля;

г) «предупреждение» – компетентный орган предупрежден уполномоченным органом о выявленных нарушениях в отношении товаров (продукции), произведенных этим предприятием, но в настоящее время эти нарушения не привели к временным ограничениям или введению режима усиленного лабораторного контроля;

д) «специальные требования» – необходимо использовать замещающие (дополнительные) меры для того, чтобы экспорт подконтрольных товаров (продукции), произведенных этим предприятием, на таможенную территорию Таможенного союза мог продолжаться, а без использования этих мер он должен быть приостановлен. В этом случае реестр предприятий третьих стран должен содержать ссылку на документ, поясняющий, какого рода специальные требования должны применяться.

162. Предприятие может быть включено в реестр предприятий третьих стран по результатам:

а) предоставления компетентным органом данных об этом предприятии в извещении о разрешении экспорта подконтрольных товаров (продукции) на таможенную территорию Таможенного союза, выданном компетентным органом, – в случае если эта страна успешно прошла процедуру аудита зарубежной официальной системы надзора, установленную разделом IV настоящего Положения;

б) предоставления компетентным органом гарантий о том, что подконтрольные товары, произведенные этим предприятием, и процессы их производства соответствуют требованиям Таможенного союза, – в случае если компетентному органу предоставлено право предоставлять гарантии в порядке, установленном разделом V настоящего Положения;

в) решения уполномоченного органа, принятого в результате совместной проверки (инспекции) предприятия в порядке, установленном разделом VI настоящего Положения.

163. Предприятие может быть исключено из реестра предприятий третьих стран по запросу данного предприятия или компетентного органа.

164. За исключением чрезвычайных ситуаций, временное ограничение ввоза с предприятия может быть применено только в одном из следующих случаев:

а) по запросу предприятия или компетентного органа;

б) основываясь на повторном выявлении несоответствий требованиям Таможенного союза, зарегистрированным либо в ходе выездной проверки (инспекции), либо в результате мониторинга и усиленного лабораторного контроля подконтрольных товаров (продукции), произведенных этим предприятием, о которых был извещен компетентный орган, если выявленные несоответствия представляют собой значительную угрозу жизни и здоровью людей или животных.

В исключительных случаях Комиссия может принять решение по введению ограничений в отношении группы предприятий или всех предприятий третьей страны при выявлении серьезных нарушений в официальной системе надзора третьей страны, если меры по исправлению ситуации не были приняты и эти временные ограничения пропорциональны риску для здоровья людей и животных, вызванному этими нарушениями.

165. Изменение статуса предприятия в реестре предприятий третьих стран возможно по результатам:

а) запроса предприятия;

б) запроса компетентного органа;

в) запроса импортера, желающего импортировать подконтрольные товары, произведенные этим предприятием;

г) выездной проверки (инспекции) предприятия, осуществленной уполномоченным органом;

д) выявления на таможенной территории Таможенного союза нарушений требований Таможенного союза в отношении подконтрольных товаров (продукции), произведенных предприятием;

е) окончания периода усиленного лабораторного контроля подконтрольных товаров (продукции), произведенных предприятием;

ж) отказа от дальнейшего приема гарантий компетентного органа;

з) восстановления права компетентного органа предоставлять гарантии;

и) отрицательного заключения об эквивалентности по результатам повторного аудита официальной системы надзора третьей страны;

к) положительного заключения об эквивалентности по результатам повторного аудита официальной системы надзора третьей страны.

166. Компетентный орган и уполномоченные органы других государств-членов должны извещаться уполномоченным органом о любом изменении статуса, причинах такого изменения, включая информацию, относящуюся к подтвердившим несоответствие требованиям Таможенного союза лабораторным исследованиям, если такие лабораторные исслсдования послужили причиной изменения статуса.

167. По получении отчета о нарушениях компетентный орган должен провести изучение ситуации и определить меры ее исправления, если таковые необходимы, и, если необходимо, подтвердить

реализацию таких мер. По результатам упомянутого изучения ситуации компетентный орган может сделать запрос об изменении статуса предприятия в реестре предприятий третьих стран.

168. Любые изменения должны вноситься в реестр предприятий третьих стран без необоснованных задержек, но не более 10 рабочих дней после принятия соответствующего решения или получения соответствующего запроса в случаях, когда принятия решения уполномоченным органом не требуется.

XIII. Ведение реестра предприятий Таможенного союза

169. Реестр предприятий Таможенного союза представляет собой базу данных с доступом по сети Интернет. Содержимое реестра предприятий Таможенного союза отражается на официальных сайтах уполномоченных органов и Комиссии.

170. Интернет-доступ к реестру предприятий Таможенного союза осуществляется без взимания платы.

171. Реестр предприятий Таможенного союза содержит следующую информацию о предприятиях государств-членов, имеющих право перемещать подконтрольные товары с территории одного государства-члена на территорию другого государства-члена:

а) государство-член;

б) регистрационный номер предприятия, выданный уполномоченным органом государства-члена;

в) название предприятия;

г) регион (область, провинция, земля, штат, воеводство, аймак, уезд);

д) адрес предприятия;

е) вид деятельности;

ж) ветеринарно-санитарный статус предприятия;

з) основание для включения предприятия в реестр предприятий Таможенного союза.

Реестр предприятий Таможенного союза может содержать иную информацию о включенных в него предприятиях.

172. Предприятия могут иметь в реестре предприятий Таможенного союза следующий статус:

а) «без ограничений» – в настоящее время предприятие может поставлять подконтрольные товары с территории одного государства-члена на территорию другого государства-члена без каких-либо запретов и дополнительных обременений;

б) «временно ограничено» – в настоящее время подконтрольные товары, произведенные предприятием, не могут перемещаться с территории одного государства-члена на территорию других государств-членов;

в) «усиленный лабораторный контроль» – подконтрольные товары, произведенные предприятием, могут перемещаться с территории одного государства-члена на территории других государств-членов, но каждая партия должна при этом подвергаться отбору проб для последующего лабораторного контроля;

г) «предупреждение» – уполномоченный орган того государства-члена, где расположено предприятие, предупрежден уполномоченным органом другого государства-члена либо предприятие предупреждено уполномоченным органом того государства-члена, где оно расположено, о нарушениях, связанных с подконтрольными товарами, произведенными предприятием, но эти нарушения в настоящее время не привели к ограничениям или дополнительным обременениям;

д) «специальные требования» – необходимо использовать замещающие (дополнительные) меры для того, чтобы подконтрольные товары, произведенные предприятием, могли перемещаться по территориям других государств-членов. Причем без реализации таких мер такое перемещение должно быть запрещено. В этом случае реестр предприятий Таможенного союза должен содержать ссылку на документ, поясняющий, какого рода специальные требования должны применяться.

173. Предприятие может быть включено в реестр предприятий Таможенного союза:

а) по представлению уполномоченного органа – в случае, предусмотренном пунктом 107 настоящего Положения;

б) в результате совместной проверки (инспекции) предприятия.

174. Предприятие может быть исключено из реестра предприятий Таможенного союза по его запросу.

175. Причинами изменения статуса предприятия в реестре предприятий Таможенного союза могут быть:

а) запрос предприятия;

б) решение уполномоченного органа государства-члена;

в) выездная проверка (инспекция) предприятия;

г) выявление на территории одного из государств-членов нарушений, связанных с подконтрольными товарами, произведенными предприятием;

д) окончание периода усиленного лабораторного контроля подконтрольных товаров (продукции), произведенных предприятием.

176. Любые изменения должны вноситься в базу данных о предприятиях Таможенного союза без необоснованных задержек, но не более 10 рабочих дней после принятия соответствующего решения или

получения соответствующего запроса в случаях, когда принятия решения уполномоченным органом не требуется.

XIV. Заключительные и переходные положения

177. Введение в действие настоящего Положения не изменяет статуса предприятий государств-членов и предприятий третьих стран в реестре предприятий Таможенного союза и в реестре предприятий третьих стран соответственно.

178. До введения в действие модуля ИИСВВТ, поддерживающего функционирование реестров, уполномоченные органы должны публиковать указанные в пункте 177 настоящего Положения реестры на своих официальных сайтах в сети Интернет.

179. Компетентный орган может обжаловать заключение по результатам аудита официальной системы надзора или проверки (инспекции), если у этого компетентного органа имеются замечания к процедуре, которым следовали инспекторы-аудиторы или методу составления заключения. Такая жалоба может быть направлена в уполномоченный орган государства-члена (государств-членов) и Комиссию. Уполномоченный орган и Комиссия должны оценить жалобу и, возможно, внести изменение в заключение в течение разумного короткого периода времени, как правило, не превышающего 6 месяцев.

ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к Положению о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

(форма)

Акт
отбора проб (образцов)

№ от « » 20 г.

Областное (городское) территориальное подразделение ведомства уполномоченного органа по _____ области (городу)

Наименование предприятия _____

Наименование перемещаемого (перевозимого) объекта _____

Место отбора проб _____
(наименование и адрес объекта)

Мною (нами) _____
(Ф.И.О., должность представителя(ей) уполномоченного органа, осуществляющего отбор проб)

в присутствии _____
(указать должность, Ф.И.О. представителя(ей) владельца перемещаемого

_____
(перевозимого) объекта, юридического или Ф.И.О. физического лица)

проведен осмотр _____
(наименование перемещаемого (перевозимого) объекта)

_____

Размер партии _____, дата поступления _____
(вес нетто, количество мест)

_____
(указать наименование, количество единиц и номер транспортных средств)

Сопроводительные документы _____
(перечислить виды документов, № и дату выдачи)

Отсутствие документов _____
(указать каких)

Продукция изготовлена _____
(страна происхождения)

_____

Срок годности, изготовитель, дата изготовления _____

_____

Результаты осмотра продукции _____
(внешний вид, запах, целостность упаковки, соответствие

_____
маркировки, температура внутри продукта и т.д.)

Основание для проведения лабораторных исследований продукции и кормов:

_____

(в порядке планового контроля и наблюдения; подозрение на опасность в ветсанотношении; получении информации о недоброкачественности; нарушении условий хранения, при обращении владельца перемещаемого (перевозимого объекта)

Пробы отобраны в _____ часов _____ минут

Согласно _____

(указать наименование документа)

в количестве _____, пронумерованы и опломбированы _____

(опечатаны) _____

направляются в _____

(указать наименование ветеринарной лаборатории)

для _____

(указать виды лабораторных исследований)

Дата отправки проб (образцов) _____

Государственный ветеринарно-санитарный инспектор, проводивший отбор проб: _____ _____

(подпись) (Ф.И.О.)

Владелец продукции или его представитель: _____ _____

(подпись) (Ф.И.О.)

Отметки о получении проб (образцов):

Пробы принял: _____

(подпись, указать должность, Ф.И.О. специалиста ветлаборатории)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к Положению о едином порядке
проведения совместных проверок
объектов и отбора проб товаров
(продукции), подлежащих
ветеринарному контролю (надзору)

РУКОВОДСТВО

для инспекторов по определению эквивалентности ветеринарных мер, применяемых в третьих странах при проведении проверок объектов, подлежащих ветеринарному контролю, и аудите официальных систем контроля третьих стран

Настоящее Руководство устанавливает процедуры по оценке эквивалентности ветеринарных мер, применяемых в третьих странах при проведении проверок объектов, подлежащих ветеринарному контролю, и аудите официальных систем контроля третьих стран, а также принципы действий инспекторов и экспертов уполномоченных органов стран-импортеров и компетентных органов стран-экспортеров.

Принципы действий инспекторов в процессе оценки:

Принцип А. Процедуры проведения оценки должны быть сконцентрированы на результате, они должны быть прозрачными, конструктивными и должны проводиться согласованно, этично и профессионально, с уважением к конфиденциальной информации (при необходимости использования такой информации).

Принцип Б. Страна-импортер и страна-экспортер должны согласованно рассматривать вопросы, возникающие в ходе проведения оценки.

Принцип В. Страна-импортер и страна-экспортер согласовывают метод проведения оценки до ее начала, основываясь на согласованной области действия и целях.

Принципы процесса оценки

Принцип Г. Процесс проведения оценки должен быть распланирован, он должен быть систематичным, прозрачным, последовательным, полностью документально оформленным и информационно освещенным.

Принцип Д. План, включающий обоснование, цели, область действия, методы оценки и требования, по которым оценивается система государственного инспектирования и сертификации, должен быть определен страной-импортером, сообщен в компетентные органы страны-экспортера и согласован с ними в пределах разумного срока до начала оценки.

Принципы отчетности об оценке

Принцип Е. Согласованные корректирующие действия, временные рамки и процедуры подтверждения должны быть четко установлены и зафиксированы в документах.

Принцип Ж. Окончательный отчет по оценке должен быть точным и прозрачным и может быть опубликован с учетом конфиденциальности информации, где это применимо.

Принцип А

Процедуры проведения оценки должны быть сконцентрированы на результате, они должны быть прозрачными, конструктивными и должны проводиться согласованно, этично и профессионально, с уважением к конфиденциальной информации (при необходимости использования такой информации).

1. Инспекторы и эксперты уполномоченного органа страны-импортера должны иметь возможность подтвердить, что результаты оценки, заключения и рекомендации отражают вероятность достижения системой требуемых результатов, а также подтверждаются объективными данными или данными, которые утверждены как точные и надежные.

2. Вопросы, возникающие в ходе проведения оценки, должны решаться инспекторами и экспертами уполномоченных органов согласованно, этично и профессионально.

3. Инспекторы и эксперты уполномоченных органов страны-импортера должны соблюдать непредвзятость. Инспекторы и эксперты должны иметь соответствующие квалификацию и опыт.

4. Инспекторы и эксперты страны-импортера должны гарантировать защиту конфиденциальной информации при проведении оценки.

Принцип Б

Страна-импортер и страна-экспортер должны согласованно рассматривать вопросы, возникающие в ходе проведения оценки.

5. До начала оценки следует согласовать ключевые элементы процесса рассмотрения вопроса, которые могут возникнуть в ходе рассмотрения вопроса. Уполномоченные органы страны-импортера и компетентные органы страны-экспортера должны стремиться разрешить все вопросы, возникающие в ходе проведения оценки, совместно, согласованно открытым и прозрачным образом. В случае если какие-либо вопросы остаются нерешенными, их следует указать в отчете об оценке с надлежащими пояснениями.

Принцип B

Уполномоченный орган страны-импортера и компетентный орган страны-экспортера согласовывают метод проведения оценки до ее начала, основываясь на согласованной области действия и целях.

6. При этом выбирается наиболее действенный и эффективный метод, который может оценить эффективность системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера, включая возможность компетентных органов страны-экспортера организовывать и проводить контроль, а также обеспечивать необходимые гарантии стране-импортеру.

7. При выборе метода оценки важно учесть причину проведения оценки. Например, оценки могут быть составной частью анализа риска, проводимого перед началом торговли, они могут оценивать систему государственного инспектирования и сертификации или контроля отдельного элемента (например, остатки химических веществ) или конкретные экспортирующие предприятия.

8. При выборе метода оценки следует учитывать опыт работы, уровень знаний и надежности (параграфы 9 – 14 приложения к Руководству по оценке эквивалентности санитарных мер, связанных с системой инспектирования и сертификации пищевых продуктов (CAC/GL 53-2003) содержат определение понятий «опыт», «знания» и «надежность», а также расширяют информацию, представленную в параграфах 9 – 12 указанного Руководства), который страна-импортер имеет относительно системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера.

Методы аудита

9. Метод аудита («системный аудит») должен быть сконцентрирован на оценке того, отвечает ли своим целям действующая

в стране-экспортере система государственного инспектирования и сертификации или ее компоненты.

10. В отличие от исследования всех процедур, системный аудит основывается на исследовании примера системных процедур, документов или регистрационных записей и, если требуется, ряда участков в сфере действия системы, подвергающейся аудиту.

11. Системный подход сконцентрирован на системе (системах) контроля и согласно ему все выявленные соответствия (несоответствия) должны рассматриваться в контексте всей системы.

12. Проводимый системный аудит может включать исследование элементов законодательной базы, средств контроля, процедур, помещений, оборудования, лабораторий, транспортных средств, средств связи, персонала и процессы подготовки для достижения целей программы по инспектированию и сертификации или, при необходимости, других элементов.

Метод инспектирования

13. В некоторых случаях для подтверждения эффективности контрольных проверок, проведенных компетентным органом в стране-экспортере, может быть использован метод инспектирования.

14. Инспекции могут включать исследование следующего:

а) как предприятие выполняет требования, включая рассмотрение специальной деятельности и спецификаций продукта, наблюдение и рассмотрение действий предприятия и соответствующих регистрационных записей о деятельности;

б) численность персонала на предприятии, если это особо указано в требованиях;

в) возможности инспекторов, если это особо указано в требованиях.

Принцип Г

Процесс проведения оценки должен быть распланирован, он должен быть систематичным, прозрачным, последовательным, полностью документально оформленным и информационно освещенным.

15. Документы, подтверждающие результаты, заключения и рекомендации, следует оформлять так, чтобы оценка и представление ее результатов были едиными, прозрачными и надежными.

16. В целях подготовки и проведения оценки между уполномоченными органами страны-импортера и компетентными органами страны-экспортера проводятся консультации по всем пунктам процесса, от разработки плана оценки до итогового отчета и решений по всем вопросам, возникающим в ходе проведения оценки. Для обеспечения регулярности и прозрачности коммуникационного взаимодействия уполномоченные органы страны-импортера и компетентные органы страны-экспортера назначают ответственных контактных лиц или контактные пункты по оценке.

Принцип Д

План, включающий обоснование, цели, область действия, методы оценки и требования, по которым оценивается система государственного инспектирования и сертификации, должен быть определен страной-импортером, сообщен в компетентные органы страны-экспортера и согласован с ними в пределах разумного срока до начала оценки.

17. При определении обоснования, цели, области действия, частоты оценки и методов оценки уполномоченный орган страны-импортера должен учесть установленный уровень опыта, знаний,

надежности наряду с историей предыдущих оценок за период с момента последней оценки, а также все прочие значимые факторы.

18. Процедура оценки, при ее проведении, должна применяться на основании предварительно определенной и структурированной программы в соответствии с целью оценки.

Уведомление

19. В начальном запросе и перед началом оценки действующей в стране-экспортере системы государственного инспектирования и сертификации уполномоченные органы страны-импортера и компетентные органы страны-экспортера обмениваются следующей информацией:

а) обоснование необходимости проведения оценки. Причинами возникновения необходимости могут быть правовые обязательства страны-импортера, необходимость понимания соответствующих ролей уполномоченных органов страны-импортера и компетентных органов страны-экспортера, необходимость подтверждения способности системы страны-экспортера или предприятий по производству (переработке) пищевой продукции обеспечивать соблюдение требований и иные причины;

б) цель оценки (например, подтверждение того, что меры страны-экспортера обеспечивают надлежащий уровень защиты страны-импортера). При необходимости может быть проведен аудит компонента оценки риска системы контроля пищевой безопасности страны-экспортера для поддержки метода управления рисками;

в) область применения оценки (распространяется ли оценка на всю систему или только на ее отдельные компоненты, меры, технические требования или продукты);

г) предполагаемый метод оценки, включая требования, в отношении которых будет проводиться оценка системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера.

20. Во всех случаях уполномоченный орган страны-импортера должен уведомить компетентный орган страны-экспортера о предполагаемом проведении оценки, чтобы компетентный орган мог организовать все необходимые мероприятия, такие как логистика и сбор информации. В случае если обоснованием необходимости проведения оценки служит проблема здравоохранения, в уведомлении должна быть отражена срочность, связанная с риском для здоровья людей.

Подготовка к оценке

21. Необходимо подготовить план проведения оценок, включая методы оценки, временные рамки и обмен необходимой информацией, и передать его в компетентный орган страны-экспортера в течение разумного периода времени. План должен включать следующее:

а) цели и область проведения оценки, включая информацию о том, является ли она отдельной оценкой или связана с другой оценкой (например, контроль предыдущей оценки) или является серией оценок;

б) области (элементы) для рассмотрения исследования (анализа), которые могут включать записи и оценки контрольных листов;

в) ожидаемый период, в течение которого будет проводиться оценка и составляться отчет;

г) критерии, по которым будет проводиться оценка системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера;

д) контактное лицо для членов группы оценки, которое может обговаривать подробности плана оценки и, при необходимости, членов группы оценки, включая иностранных аудиторов (инспекторов),

главного аудитора (инспектора), технических экспертов и переводчиков;

е) язык, который будет использоваться во время проведения оценки, включая письменный перевод, доступность незаинтересованного и компетентного устного перевода и ресурсы.

ж) указание типа или, если возможно (необходимо), – места визитов (например, офисы, лаборатории или другие объекты), сроков и ответственности за уведомление на места (при необходимости);

з) дата проведения оценки, дата вступительного и итогового совещания и ожидаемая дата сообщения замечаний по оценке;

и) маршрут и мероприятия, связанные с логистикой, необходимые для визита лиц, проводящих оценку;

к) способы защиты конфиденциальной информации.

22. Поскольку необходимо обеспечить соблюдение плана оценки, он должен быть составлен гибко, чтобы в него можно было вносить изменения с учетом информации, собранной перед проведением или во время проведения оценки. Предлагаемые значительные изменения в план оценки следует вносить только при смягчающих обстоятельствах и как можно скорее сообщать о них соответствующему компетентному органу.

23. Необходимо заранее согласовать язык, который будет использоваться во время оценки, включая письменный перевод, доступность незаинтересованного и компетентного устного перевода и ресурсы.

24. Насколько это возможно, документальную информацию, требуемую для планирования, проведения и завершения оценки, следует запрашивать и предоставлять до начала проведения оценки, используя по возможности электронные средства связи.

В запросе на подготовку проведения оценки должны быть указаны область оценки и ее цели.

В случае если планируется проведение контрольной оценки, стране-экспортеру потребуется предоставить только информацию, которая изменилась с момента предыдущей оценки или которая не была запрошена во время предыдущей оценки.

В случае если цель запроса на предоставление информации стране-экспортеру не ясна и (или) есть проблемы, связанные с предоставлением запрашиваемой информации, страна-экспортер может потребовать от страны-импортера предоставить пояснения по цели запроса и планируемому использованию такой информации.

В случае если в качестве метода проведения оценки предложен визит на объект, перед началом визита необходимо провести анализ документов, описывающих систему, включая законодательство.

25. В некоторых случаях оценку можно приостановить или завершить до визита на объект в зависимости от характера информации, предоставленной компетентным органом страны-экспортера, и в таком случае уполномоченный орган страны-импортера должен четко сообщить компетентному органу страны-экспортера причину. Компетентный орган страны-экспортера должен иметь возможность получить пояснения по предоставленной информации, если это будет признано необходимым.

Стартовое (вступительное) совещание по оценке

26. Если оценка включает визит, необходимо провести стартовое (вступительное) совещание.

Совещание должно быть проведено в месте, назначенном компетентным органом страны-экспортера.

На совещании должны быть рассмотрены все аспекты плана оценки, включая окончательные корректировки; цель совещания – сделать обзор системы государственного инспектирования и сертификации в стране и подтвердить параметры и логистику оценки.

Необходимо согласовать способы обеспечения постоянного взаимодействия и сообщения между группами во время проведения оценки.

Завершающее (итоговое) совещание

27. В случае если проведение оценки включает визит, необходимо провести завершающее (итоговое) совещание.

Совещание должно быть проведено в месте, назначенном компетентным органом страны-экспортера.

Группа, проводившая оценку, должна подвести итоги визита и представить основные результаты и предварительные выводы по проведенной оценке. Необходимо указать любые несоответствия и привести объективные доказательства в поддержку заключений. Исправление несоответствий должно быть возложено на компетентный орган страны-экспортера и проверено уполномоченным органом страны-импортера, включая контрольную оценку (при необходимости).

На совещании компетентному органу страны-экспортера предоставляется возможность задать вопросы и получить пояснения по результатам и замечаниям, высказанным на совещании.

Принцип E

Согласованные корректирующие действия, временные рамки и процедуры подтверждения должны быть четко установлены и зафиксированы в документах.

Принцип Ж

Окончательный отчет по оценке должен быть точным и прозрачным и может быть опубликован с учетом конфиденциальности информации, где это применимо.

28. Стране-экспортеру, в которой проводилась оценка, должна быть предоставлена возможность рассмотреть проект отчета в течение согласованного срока, представить комментарии и исправить фактические ошибки до составления окончательной версии отчета. Окончательный отчет должен включать или сопровождаться комментариями компетентного органа страны-экспортера.

29. В отчете по оценке должны быть представлены объективные результаты и содержаться выводы и рекомендации, основанные на этих результатах. Отчет должен:

а) содержать цель, область действия и результаты;

б) содержать критерии и процесс оценки;

в) содержать результаты оценки с подкрепляющими доказательствами по каждому заключению вместе со значимостью, обсуждавшейся на итоговом совещании;

г) быть доступным по предварительному согласованию с компетентным органом страны-экспортера, включая комментарии от компетентного органа страны-экспортера, сделанные с целью повышения точности отчета;

д) учитывать временные рамки для составления окончательного варианта отчета и для ответных мер, согласованных между уполномоченным органом страны-импортера и компетентным органом страны-экспортера;

е) включать описание того, как будут сообщаться и согласовываться корректирующие действия, а также того, как будет проводиться контрольная проверка;

ж) включать контрольный лист элементов, подлежащих оценке, для подкрепления выводов (при необходимости);

з) включать перечисление результатов оценки;

и) включать основные вопросы и проблемы, возникшие во время оценки, если нет договоренности о выводах и корректирующих действиях;

к) включать возникшие неопределенности и (или) любые препятствия, которые могли повлиять на объективность заключения по оценке;

л) содержать описание областей, не охваченных в отчете по оценке, хотя подпадающих под область действия, и причины такого отклонения от согласованной области действия.

30. Необходимо указывать сроки и протокол для контрольной проверки. Подтверждение корректирующих действий может включать:

а) гарантии, предоставленные компетентным органом страны-экспортера;

б) документы, представленные компетентным органом страны-экспортера; или

в) заявленные корректирующие действия с последующей оценкой.

31. При составлении итогового отчета по оценке и его последующем опубликовании должна учитываться конфиденциальность информации.

32. После составления окончательной версии отчета уполномоченный орган страны-импортера и компетентный орган страны-экспортера должны согласовать, будет ли опубликован отчет, и

как это должно быть сделано, с учетом конфиденциальности информации, если таковая имеется.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к Положению о едином порядке
проведения совместных проверок
объектов и отбора проб товаров
(продукции), подлежащих
ветеринарному контролю (надзору)

РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ
по инспектированию подконтрольных ветеринарному контролю (надзору) объектов

Раздел А. Руководящие принципы по инспектированию предприятий, судов по добыче и переработке водных животных, включая рыбу

I. Общие положения

1. Настоящие Руководящие принципы устанавливают подходы и принципы оценки предприятий, судов по добыче и переработке водных животных, включая рыбу, осуществляющих свою деятельность на таможенной территории Таможенного союза и третьих стран, применяемые при осуществлении их инспектирования.

2. Инспекторы и эксперты уполномоченных органов при осуществлении инспектирования предприятий, судов государств – членов Таможенного союза (далее – государства-члены) и третьих стран по добыче и переработке водных животных, включая рыбу, должны руководствоваться настоящими Руководящими принципами.

3. Предприятия, суда государств-членов и третьих стран по добыче и переработке водных животных, включая рыбу, инспектируются на предмет соответствия их требованиям Таможенного союза, в том числе

основываясь на принципе эквивалентности в отношении предприятий третьих стран.

4. С использованием критериев, установленных Руководящими принципами по инспектированию предприятий, судов по добыче и переработке водных животных, включая рыбу, инспектор должен установить, достигается ли на предприятии по производству водных животных, включая рыбу, должный уровень защиты, установленный требованиями Таможенного союза (как это определено в приложении № 2 к Положению о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)) и ветеринарными требованиями государств-членов в случае если такие требования не предусмотрены нормативными правовыми актами Таможенного союза.

5. Настоящие Руководящие принципы публикуются в целях обеспечения общедоступности и содействия развитию добросовестной практики.

6. В настоящих Руководящих принципах используются понятия, которые означают следующее:

«анализ рисков» – процесс сбора и оценки информации об опасностях и условиях, приводящих к их появлению, для принятия решений, имеющих значение для продовольственной безопасности и, следовательно, которые должны быть учтены в плане ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек) (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points);

«анализ рисков и критических контрольных точек» (ХАССП) – система, которая определяет, оценивает и контролирует риски, имеющие большое значение для безопасности пищевых продуктов;

«биотоксины» – ядовитые вещества, естественным образом присутствующие в рыбе и рыбной продукции или накопленные животными, питающимися водорослями, производящими токсины, или в воде, содержащей токсины, вырабатываемые организмами такого уровня;

«дезинфекция» – снижение с помощью химических веществ и (или) физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, который не ставит под угрозу продовольственную безопасность и пригодность;

«дефект» – состояние, встречающееся в продукте, который не соответствует существенным условиям качества, состава и (или) маркировки продукта согласно соответствующим стандартам Кодекса Алиментариус;

«загрязнение» – введение или появление загрязняющего вещества в рыбе и других водных животных и продукции из них;

«загрязняющее вещество» – любое биологическое или химическое вещество, посторонние вещества или другие вещества, не намеренно добавленные в пищевой продукт, которые могут поставить под угрозу продовольственную безопасность и пригодность;

«корректирующее действие» – действие, которое должно быть предпринято, когда результаты мониторинга на ККТ (критическая контрольная точка) показывают потерю контроля;

«критическая контрольная точка» (ККТ) – этап, на котором можно применять контроль и который является значимым для предотвращения или устранения опасности для безопасности пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня;

«меры контроля» – любые действия и деятельность, которые могут быть использованы для предупреждения или устранения опасности

загрязнения пищевых продуктов или ее снижения до приемлемого уровня;

«мониторинг» – действие по проведению запланированной последовательности наблюдений или измерений контрольных параметров для оценки того, находится ли под контролем ККТ (критическая контрольная точка);

«объект» – любое помещение, где рыба, другие водные животные и продукты из них готовятся, обрабатываются, охлаждаются, замораживаются, упаковываются или хранятся;

«опасность» – наличие биологического, химического или физического вещества в пищевой продукции, или состояние пищевой продукции, способное вызывать неблагоприятные последствия для здоровья;

«охлаждение» – процесс охлаждения рыбы и других водных животных до температуры, близкой к температуре таяния льда;

«охлажденная вода» – чистая вода, охлажденная с помощью подходящей системы охлаждения;

«очистка» – очистка от грунта, остатков пищи, грязи, жира и других нежелательных веществ;

«питьевая вода» – пресная вода, годная для потребления человеком;

«разделанный» – та часть рыбы, которая осталась от обезглавления и потрошения;

«разложение» – порча рыбы, других водных животных и продукции из них, включая разрыв структуры, вызывающая стойкие и различные неприятные запахи или вкусы;

«рыба» – любое из хладнокровных (эктотермных) водных позвоночных, за исключением земноводных и пресмыкающихся;

«срок годности» – период, в течение которого продукт сохраняет свою микробиологическую и химическую безопасность и органолептические свойства при определенной температуре хранения. Он основан на выявленных опасностях для продукта, теплообработке или других процедурах для сохранения, способах упаковки и других препятствиях или факторах, которые могут быть использованы;

«сырье» – свежая или замороженная рыба и другие водные животные и (или) их части, которые могут быть использованы для производства продуктов, предназначенных для потребления человеком;

«чистая вода» – вода из любого источника, где не присутствуют вредные микробиологические загрязнения, вещества и (или) токсичные планктоны в таких количествах, которые могут повлиять на здоровье рыбы и других водных животных, а также на безопасность продуктов их переработки.

II. Проектирование и конструкция судов по добыче и переработке водных животных, включая рыбу

При оценке проектирования и строительства судов, используемых для добычи (сбора) и переработки водных животных, включая рыбу (далее – водные животные), учитывается следующее:

1) возможность легкой очистки и дезинфекции. Суда должны быть спроектированы и построены с учетом:

минимизации острых внутренних углов и выступов во избежание скопления в них грязи;

должно быть предусмотрено достаточное снабжение чистой водой или питьевой водой при соответствующем давлении;

конструкция должна обеспечивать достаточный дренаж, а также исключать встречные или перекрестные потоки сырья и пищевой

рыбной продукции, а также исключать встречные или перекрестные потоки пищевой рыбной продукции с отходами производства;

внутренняя поверхность трюмов и емкостей должна быть водонепроницаемой, выполнена из гладкого материала или быть гладкокрашеной, легко подвергаться мойке и дезинфекции. Покрытия не должны загрязнять рыбную продукцию веществами, вредными для здоровья человека;

2) сведение к минимуму загрязнения:

все поверхности в зоне переработки водных животных должны быть нетоксичными, гладкими и водонепроницаемыми, легко доступными в части удаления рыбных слизи, крови, чешуи и внутренностей с целью снижения риска физического и микробиологического загрязнения;

в случае необходимости должны быть предусмотрены соответствующие помещения для обработки и мойки водных животных, а также достаточный запас холодной питьевой воды или чистой воды для этих целей. Соответствующие помещения при необходимости должны быть оснащены оборудованием для мойки и дезинфекции;

место забора чистой воды должно быть расположено так, чтобы избежать ее загрязнения;

все водопроводы и спускные линии должны обеспечивать работу с параметрами, характерными для пиковой нагрузки;

трубопроводы не питьевой воды должны быть четко обозначены и отделены от питьевой воды во избежание загрязнения;

нежелательные вещества, в число которых могут входить трюмные воды, дым, мазут, смазочные материалы, дренажные и другие отходы, не должны загрязнять водных животных и продукцию из них;

контейнеры для отходов должны быть четко обозначены, соответственно сконструированы с оборудованной крышкой и должны быть выполнены из водонепроницаемого материала;

должны быть предусмотрены отдельные и надлежащие участки (помещения) для хранения: ядовитых или вредных веществ, сухого хранения материалов, упаковки и т.д., хранения отходов и мусора;

в случае необходимости должно иметься соответствующее помещение для мойки рук и санузел, отделенные от зоны обработки водных животных;

должно быть обеспечено предотвращение проникновения птиц, животных, насекомых и других вредителей.

3) снижение частоты механических повреждений водных животных при обработке:

на участках обработки поверхности должны иметь наименьшее возможное количество острых углов и выступов;

рыболовные снасти и их использование должны обеспечивать минимизацию повреждений и ухудшения качества водных животных;

на участках фасовки и хранения конструкция оборудования должна препятствовать чрезмерному давлению, которому подвергаются водные животные;

лотки и конвейеры должны быть разработаны с учетом минимизации механических повреждений от падений водных животных с большой высоты или разрывания, дробления и т.п.

4) снижение частоты повреждений во время сбора выращиваемых рыбы и водных беспозвоночных (объектов аквакультуры):

при вылове и сборе объектов аквакультуры с использованием неводов и сетей или других средств и перевозке их живыми средства лова должны быть тщательно подобраны, чтобы обеспечить

минимальные повреждения во время вылова и сбора, а участки заготовки и все оборудование для промысла (сбора), сортировки, конвейерной подачи и транспортировки живой продукции должны обеспечивать ее быструю и эффективную обработку без механических повреждений;

поверхности, оборудование и материалы, с которыми контактируют рыба, водные беспозвоночные и продукция из них, должны быть изготовлены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными и выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией;

если рыба транспортируется живой, следует соблюдать осторожность во избежание переполнения транспортных емкостей и сокращения образования у рыбы кровоподтеков и механических повреждений;

если рыбу хранят или транспортируют живой, следует обратить внимание на соблюдение факторов, влияющих на качество рыбы (например, на концентрацию CO_2, O_2, азотистых отходов и на соблюдение оптимальной температуры и т.д.).

III. Проектирование и строительство рыбоперерабатывающих предприятий

Территория рыбоперерабатывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

Размещение рыбоперерабатывающего предприятия должно исключать возможность неблагоприятного воздействия на него других предприятий.

Рыбоперерабатывающее предприятие должно иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

Устройство и планировка предприятий должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и изолировать «грязные» и «чистые» зоны.

Рыбоперерабатывающие предприятия должны быть сконструированы с учетом:

исключения встречных или перекрестных потоков сырья и пищевой рыбной продукции;

исключения встречных или перекрестных потоков пищевой рыбной продукции с отходами производства;

сведения к минимуму задержек, которые могут привести к ухудшению качества водных животных и продукции из них.

Водные животные являются скоропортящейся продукцией, поэтому следует обращаться с ними с осторожностью и охлаждать без задержки.

По этим причинам предприятия должны быть сконструированы с учетом необходимости быстрой обработки и последующего холодильного хранения.

При оценке проектирования и строительства предприятий принимать во внимание следующее:

1) возможность легкой очистки и дезинфекции:

поверхности стен, перегородок и полов должны быть изготовлены из водонепроницаемых, нетоксичных материалов;

все поверхности, с которыми водные животные и продукция из них могут соприкасаться, должны быть изготовлены из коррозионно-стойких, непроницаемых материалов, должны быть окрашены в светлые цвета, должны быть гладкими и легко очищаемыми;

стены и перегородки должны иметь гладкую поверхность;

полы должны быть сконструированы под определенным уклоном для обеспечения правильного дренажа;

потолки и подвесные приспособления должны быть сконструированы и отделаны так, чтобы сократить накопление грязи и конденсата и механическое загрязнение посторонними частицами;

окна должны быть сконструированы так, чтобы сократить накопление грязи, при необходимости окна должны быть оснащены съемными моющимися москитными сетками;

двери должны иметь гладкие, неабсорбирующие поверхности;

стыки между полом и стенами должны быть спроектированы так, чтобы обеспечивать их легкую очистку;

2) уменьшение загрязнений:

планировка помещений должна быть направлена на снижение перекрестного загрязнения продукции сырьем, что может быть осуществлено путем физического или временного разделения их потоков;

все поверхности на участке обработки должны быть нетоксичными, гладкими и водонепроницаемыми, в хорошем состоянии, чтобы сократить накопление слизи, крови, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения;

рабочие поверхности, которые вступают в непосредственный контакт с водными животными и продукцией из них, должны быть в исправном состоянии, долговечными и простыми в обслуживании. Они

должны быть изготовлены из гладких, неабсорбирующих и нетоксичных материалов и должны быть нейтральными к водным животным и продуктам их переработки, моющим и дезинфицирующим средствам при нормальных условиях эксплуатации;

должны быть предусмотрены соответствующие технические средства для обработки и мойки водных животных и продуктов их переработки и достаточный запас охлажденной питьевой воды или чистой воды, предназначенной для этих целей;

должны быть предусмотрены пригодные и надлежащие средства для обеспечения производства и (или) хранения льда;

потолочное освещение должно быть закрыто или иным надлежащим образом защищено, чтобы предотвратить загрязнение продукции стеклом или другими посторонними предметами;

должна быть обеспечена вентиляция достаточная для того, чтобы удалить излишки пара, дыма и неприятные запахи и обеспечить защиту от перекрестного загрязнения через аэрозоли;

должно быть обеспечено соответствующее хранение средств для мойки и дезинфекции помещений, оборудования;

водопроводы для непитьевой воды должны быть четко обозначены и отделены от водопроводов для питьевой воды во избежание загрязнения;

все трубопроводы канализации и сточных вод должны обеспечивать работу с параметрами максимальной нагрузки;

необходимо сократить накопление твердых, полутвердых или жидких отходов во избежание загрязнения продукции;

в соответствующих случаях контейнеры для отходов и мусора должны быть четко обозначены, иметь соответствующую конструкцию,

быть оборудованы крышками и сделаны из водонепроницаемого материала;

должны быть предусмотрены отдельные и надлежащие участки (помещения) для хранения ядовитых или вредных веществ, сухого хранения материалов, упаковки и т.д., отходов и мусора с целью предотвращения загрязнения ими;

должны иметься помещение для мытья рук и санузел, отделенные от участка обработки, оборудование для предотвращения проникновения птиц, насекомых и других вредителей и животных, линии водоснабжения, оборудованные устройствами обратного потока, где это необходимо;

бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть оборудованы по типу санпропускников и при входе снабжены приспособлениями для мытья рук и для очистки и дезинфекции обуви;

3) обеспечение правильного освещения:

все рабочие поверхности должны быть обеспечены достаточным освещением.

IV. Конструкция оборудования и оснасток

Состояние оборудования и оснасток должно быть таким, чтобы снизить и предотвратить их загрязнение.

Проектирование и конструкция оборудования и оснасток должны учитывать следующее:

1) санитарная обработка и дезинфекция:

оборудование должно быть прочным, подвижным и (или) с возможностью демонтажа для обеспечения технического обслуживания, санитарной обработки, дезинфекции;

конструкция и сборка оборудования, контейнеров и оснасток, контактирующих с водными животными и продукцией из них, должны обеспечивать правильный дренаж и соответствующую очистку, дезинфекцию и условия содержания во избежание загрязнения;

на участках обработки поверхности должны иметь наименьшее возможное количество острых углов и выступов во избежание физического повреждения продукции в ходе обработки и для уменьшения возможности скопления загрязнений;

должен иметься достаточный запас подходящих зарегистрированных официальным учреждением моющих средств и инструментов для мойки.

2) уменьшение загрязнений:

все поверхности на участке обработки должны быть нетоксичными, гладкими и водонепроницаемыми, в хорошем состоянии, чтобы сократить накопление слизи, крови, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения;

накопление твердых, полутвердых или жидких отходов должно быть сведено к минимуму, чтобы предотвратить загрязнение рыбы;

должен быть правильный дренаж контейнеров и оборудования для хранения;

должен отсутствовать риск загрязнсния продукции из дренажа.

3) сокращение повреждения:

поверхность должна иметь минимум острых углов и выступов;

лотки и конвейеры должны быть разработаны так, чтобы предотвратить их механическое повреждение по причине падения с высоты или раздавливания;

оборудование для хранения должно быть пригодным для своего назначения и не приводить к раздавливанию продукта.

V. Программа санитарного обеспечения

Программа санитарного обеспечения должна учитывать потенциальные последствия сбора и обработки продукции, транспортировки на борту судна или производственных работ на предприятии для безопасности и пригодности водных животных и полученной из них продукции.

В частности она должна включать в себя осуществление контроля во всех точках, где может иметь место загрязнение или заражение обрабатываемой продукции, и систему осуществления конкретных мер для обеспечения производства безопасного и полезного продукта. Тип необходимого контроля и надзора зависит от объема операций и характера работ.

Меры санитарного обеспечения должны осуществляться для:

предотвращения образования либо своевременного удаления отходов и мусора;

защиты водных животных и продукции из них от загрязнения и заражения;

утилизации всего отбракованного материала согласно санитарным нормам;

мониторинга личной гигиены персонала и соблюдения им санитарных норм;

надзора за правильным осуществлением программы контроля вредителей;

мониторинга программы санитарной обработки и дезинфекции;

контроля качества и безопасности источника воды и льда.

Программа санитарного обеспечения должна учитывать следующее:

1) график постоянной санитарной обработки и дезинфекции. График текущей санитарной обработки и дезинфекции должен быть составлен с учетом того, что все части судна или предприятия по переработке и используемого оборудования должны соответствующим образом и регулярно подвергаться санитарной обработке. График должен пересматриваться в случае внесения конструкционных изменений на судне или в помещениях предприятия по переработке в используемое оборудование. Часть этого графика должна включать принцип «чистить на ходу»;

2) процесс санитарной обработки и дезинфекции может включать в себя следующие стадии:

предварительная очистка (подготовка участка и оборудования для очистки) включает в себя такие меры, как удаление перерабатываемых водных животных и полученной из них продукции с участка, защита чувствительных компонентов и упаковочных материалов от влаги, удаление вручную или шваброй отходов, мусора и т. д.

предварительное полоскание – промывание водой с целью удаления остатков больших кусков рыхлого материала;

очистка – удаление засоряющих материалов, остатков пищи, грязи, жира или других нежелательных веществ;

смывание – полоскание питьевой водой или чистой водой (при необходимости) с целью удаления всех остатков загрязняющих материалов и моющих средств;

дезинфекция – применение утвержденных официальным органом химических веществ, обладающих дезинфицирующими свойствами, и (или) высокой температуры с целью уничтожения микроорганизмов на поверхностях;

завершающее ополаскивание – в случае необходимости окончательное ополаскивание питьевой водой или чистой водой с целью удаления всех остатков дезинфицирующего средства;

3) хранение – очищенное и дезинфицированное оборудование, контейнеры и инструменты должны храниться таким способом, чтобы предотвратить их загрязнение;

4) проверка эффективности очистки – эффективность очистки должна контролироваться по мере необходимости;

5) сортировщики или персонал по очистке в соответствующих случаях должны быть хорошо подготовлены для использования специальных инструментов и веществ, применяемых при очистке, методов демонтажа оборудования с целью очистки и должны быть хорошо осведомлены о значении рисков, связанных с некачественным осуществлением очистки и дезинфекции.

Определение персонала для очистки – на каждом предприятии по переработке или судне ответственным за санацию предприятия по переработке или судна и оборудования назначается хорошо подготовленный человек;

6) содержание помещений, оборудования и оснастки:

здания, материалы, оснастка и все оборудование на судне или предприятии, в том числе дренажные системы, должны содержаться в хорошем состоянии;

оборудование, оснастка и другие материальные средства судна должны содержаться в чистоте и в исправном состоянии;

при необходимости, должны быть установлены порядки технического обслуживания, ремонта, наладки и калибровки. Эти порядки должны включать описание используемых методов для каждого типа оборудования, а также лиц, ответственных за их применение и частоту его осуществления;

7) система борьбы с вредителями:

во избежание создания благоприятных условий для вредителей должна использоваться надлежащая санитарная практика;

программа борьбы с вредителями может включать в себя предотвращение их доступа, исключение условий для создания колоний на производстве, а также создание системы их обнаружения и ликвидации;

физические, химические и биологические вещества для борьбы с вредителями должны применяться квалифицированным персоналом с соблюдением установленных правил;

8) поставка воды, льда и пара:

вода – должен иметься достаточный запас холодной и горячей питьевой воды и (или) чистой воды под приемлемым давлением там, где это необходимою. Везде, где нсобходимо, во избежание загрязнения должна использоваться питьевая вода;

лед должен изготавливаться с использованием питьевой или чистой воды и быть защищен от загрязнения;

пар – для операций, где требуется пар, следует иметь его достаточный запас под достаточным давлением. Пар, используемый в непосредственном контакте с рыбой, другими водными животными или поверхностями, контактирующих с пищевыми продуктами, не должен представлять угрозу безопасности и пригодности пищевых продуктов;

9) утилизация отходов:

отходы после переработки продукции и мусор должны регулярно удаляться из помещений рыбоперерабатывающего предприятия или судна;

средства для сбора и удаления отходов переработки и мусора должны содержаться надлежащим образом;

сброс сточных вод из судна не должен загрязнять системы забора воды судна или улов.

VI. Личная гигиена и санитария

Личная гигиена и средства должны быть такими, чтобы обеспечить надлежащий уровень личной гигиены во избежание контаминации продукции.

1) помещения и оборудование должны включать:

надлежащие средства гигиенического мытья и сушки рук;

туалет и раздевалки для персонала должны быть соответствующим образом расположены и обозначены;

2) гигиена персонала:

человек, который страдает от инфекционного заболевания или является его носителем, имеет инфицированную рану или открытые поражения, не должен быть задействован в подготовке, обработке или транспортировке;

в случае необходимости следует носить надлежащие защитные одежду, головной убор и обувь;

все лица, работающие на объекте, должны поддерживать высокую степень личной гигиены и принимать все необходимые меры предосторожности для предотвращения загрязнения.

Мытье и дезинфекция рук должны осуществляться всем персоналом, работающим на участке обработки:

в начале работ по обработке водных животных и при повторном входе на участок обработки;

сразу же после пользования туалетом.

На участке транспортировки и переработки запрещается курить, плевать, отхаркивать, употреблять пищу, чихать или кашлять в непосредственной близости от незакрытой продукции,

носить личные вещи, такие как ювелирные украшения, часы, запонки или другие элементы, которые могут попасть в продукцию и вызвать угрозу безопасности и пригодности продукции.

VII. Обучение

Санитарная подготовка по работе с водными животными принципиально важна. Все сотрудники должны быть осведомлены об их роли и ответственности в деле защиты водных животных от заражения и порчи.

Сортировщики должны иметь необходимые знания и навыки, позволяющие им обработать водных животных в соответствии с гигиеническими правилами.

Те, кто работает с сильнодействующими чистящими химическими веществами и другими потенциально опасными химическими

веществами, должны быть проинструктированы о безопасных методах работы с ними.

На всех предприятиях, судах, где производится обработка водных животных и продукции из них, каждый работник должен получить надлежащую и соответствующую данному объекту подготовку в области структуры и правильного применения принципов ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек) и управления технологическими процессами.

Обучение персонала использованию системы ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек) имеет основополагающее значение для успешного внедрения и реализации этой системы на объектах (судах) по обработке водных животных.

Успех практического применения этой системы будет более вероятен, если лицо, ответственное на предприятии за реализацию принципов ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек), успешно завершило соответствующий курс подготовки.

Менеджеры должны также организовать надлежащую подготовку и периодическую переподготовку каждого задействованного на объекте сотрудника для надлежащего понимания принципов ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек).

VIII. Общие положения по обработке свежих водных животных

Если стало известно, что партия или часть партии водных животных содержит паразитов, инфицирована нежелательными микроорганизмами, контаминирована пестицидами, ветеринарными препаратами, содержит примеси токсинов, содержит разложившийся материал, контаминирована иными веществами, о которых известно,

что они могут принести вред здоровью человека, и это загрязнение не может быть устранено либо снижено до приемлемого уровня обычной сортировкой, то данная партия не должна поступать на переработку.

Если обнаружены непригодные для потребления человеком водные животные, они должны быть утилизированы и храниться отдельно от улова либо переработаны и (или) утилизированы надлежащим образом.

Все водные животные, пригодные для потребления человеком, должны быть обработаны должным образом, уделяя особое внимание контролю времени обработки и температуре ее проведения.

IX. Контроль времени и температуры

Температура является наиболее важным фактором, влияющим на скорость порчи водных животных и продукции из них и интенсивность размножения микроорганизмов.

Охлаждение является наиболее эффективным методом по обеспечению безопасности пищевых продуктов, получаемых из водных животных. По этим причинам очень важно, чтобы свежие водные животные и получаемая из них продукция как можно быстрее охлаждались и постоянно хранились при температуре как можно более близкой к 0°С.

Минимальное время до обработки – залог снижения вероятности порчи.

Для снижения вероятности порчи важно как можно скорее начать охлаждение и постоянно держать в холоде свежих водных животных. Они должны как можно быстрее обрабатываться и перемещаться, оставаясь все время в охлажденном состоянии.

Постоянный контроль температуры – средство предотвращения порчи.

В целях обеспечения контроля температуры:

системы охлаждения холодной водой, где это необходимо, должны обеспечивать хранение рыбы и других водных животных при температуре, близкой к 0°С;

рыба и другие водные животные должны храниться в неглубоких емкостях в измельченном таящем льду;

живая рыба и другие водные животные должны перевозиться при пониженной температуре, соответствующей их биологическому виду;

оборудование и устройства для подачи охлажденной или холодной воды и (или) системы холодного хранения должны быть сконструированы и поддерживаться так, чтобы обеспечивать даже при максимальной загрузке правильное охлаждение;

рыба не должна храниться в системах водяного охлаждения в таком количестве, которое снижает их работоспособность;

мониторинг и контроль времени, температуры и однородности охлаждения должны выполняться регулярно.

X. Щадящие приемы обработки как средство предотвращения порчи

Ненадлежащие приемы обработки могут привести к существенным механическим повреждениям свежих водных животных. Наличие таких повреждений может увеличить скорость их порчи и разложения, приведя тем самым к ненужным потерям после промысла.

Повреждения при обработке можно свести к минимуму, используя следующие приемы:

пока водные животные находятся на палубе, воздействие неблагоприятных факторов должно быть сведено к минимуму для того, чтобы предотвратить ненужное обезвоживание;

водные животные должны обрабатываться и перемещаться на конвейере с осторожностью, особенно во время перемещения и сортировки во избежание механических повреждений, таких как прокол, повреждение и т.д.;

если рыба и водные беспозвоночные хранятся или перевозятся живыми, следует соблюдать оптимальное значение тех параметров, которые могут повлиять на их состояние (например, концентрация CO_2, O_2, температура, наличие и количество азотистых веществ и т.д.);

нельзя наступать на рыбу и других водных животных и ходить по ним;

если для хранения рыбы и других водных животных используются ящики (контейнеры), они не должны переполняться или быть слишком глубокими, или складываться в штабель таким образом, чтобы верхние ящики слишком сильно давили на содержимое нижних;

при охлаждении по возможности следует использовать мелко измельченный лед, поскольку его мелкие куски сводят к минимуму порчу рыбы и моллюсков и увеличивают эффективность охлаждения;

в холодильных камерах, охлаждаемых водой, плотность рыбы должна быть под контролем во избежание повреждения.

XI. Обработка сырья

Потенциальные риски: патогенные микроорганизмы, жизнеспособные паразиты, биотоксины, химические вещества (в том

числе остатки ветеринарных лекарственных препаратов) и физическое загрязнение.

Потенциальный ущерб: разложение, паразиты, физическое загрязнение.

Технические характеристики рыбного сырья могут включать в себя следующее:

органолептические показатели, такие как внешний вид, запах, консистенция и т.д.;

химические показатели разложения и (или) заражения (например, триметиламин, азот летучих оснований, гистамин (для гистидинсодержащих видов рыб), тяжелые металлы, пестициды, нитраты и т.д.);

микробиологические показатели сырья, инородные вещества;

физические характеристики (например, размер рыбы);

однородность видового состава партии.

С целью обеспечения безопасности входящего рыбного сырья обработчики рыбы должны пройти обучение приемам идентификации видов рыбы и получить информацию о спецификации продуктов, о чем должны составляться письменные протоколы. При этом особое внимание должно уделяться приемам и методам сортировки тех видов рыб, с которыми связана опасность наличия биотоксинов, таких как сигуатоксин (ciguatoxin) в больших плотоядных тропических и субтропических рифовых рыбах или гистамин (в гистидинсодержащих видах), а также приемам идентификации паразитов.

Навыки обнаружения признаков замора рыбы при визуальном осмотре партии должны иметься у обработчиков рыбы и соответствующего персонала, чтобы обеспечить соответствующий уровень безопасности сырья.

Рыбу, которую необходимо потрошить немедленно по прибытии на перерабатывающее предприятие (судно), потрошат без лишних задержек и с осторожностью, чтобы избежать загрязнения.

Партия рыбы не должна приниматься на переработку, если установлено, что она содержит примеси вредных или инородных веществ и гнилостного материала, и если при помощи обычной процедуры сортировки и подготовки они не могут быть удалены или их уровень не может быть снижен до приемлемого.

Органолептическая оценка рыбы

Лучшим методом оценки свежести или порчи рыбы являются методы органолептической оценки.

Рекомендуется использование соответствующих критериев, по которым можно сделать вывод о годности рыбы или о необходимости ее утилизации.

Например, образцы свежей белой рыбы считаются неприемлемыми при наличии следующих характеристик:

чешуя (слизь) мутная, песчаного цвета, со слизью, с желто-коричневыми точками;

глаза вогнутые, непрозрачные, запавшие, обесцвеченные;

жабры серо-коричневые или обесцвеченные;

слизь непрозрачная, желтая, густая со сгустками;

запах трупный, аммиачный, мясной, молочный, сульфидный, фекальный, гнилостный, протухшей рыбы.

1) Хранение в охлажденном состоянии.

Потенциальные опасности: микробиологические патогены, биотоксины, гистамин (для гистидинсодержащих рыб).

Потенциальные дефекты: разложение, механическое повреждение.

Технические приемы:

рыба без промедления должна быть перенесена в помещение или емкости для холодного хранения;

предприятие (судно) должно быть оснащено средствами для поддержания температуры рыбы в диапазоне от 0°С до 4°С;

для холодильных емкостей, холодильников, холодильных комнат должна быть предусмотрена возможность замера температуры с необходимой периодичностью;

планы оборота запасов сырья, продукции и материалов должны обеспечить быстрое использование рыбного сырья для переработки;

до обработки рыба должна храниться в неглубоких емкостях с достаточным количеством мелкоизмельченного льда или смеси льда и воды, или охлажденной воды;

рыба должна храниться так, чтобы не подвергаться механическим повреждениям от чрезмерного глубокой укладки или переполнения контейнеров;

в случае необходимости количество льда в рыбе должно пополняться или должна соответствующим образом изменяться температура в помещении для хранения.

2) Контроль размораживания.

Потенциальные опасности: микробиологические патогены, биотоксины и гистамин.

Потенциальный дефект: разложение.

Технические приемы: метод размораживания должен быть чстко определен и подобран с учетом времени и температуры размораживания и должен предусматривать использование прибора для измерения температуры, который должен быть размещен подходящим способом. Желательно иметь систему регистрации времени и температуры

размораживания. График размораживания (параметры времени и температуры) должен быть тщательно выверен.

Выбор метода размораживания должен учитывать:

толщину и степень неоднородности размораживаемого продукта в зависимости от его размера;

время, температура размораживания и критические пределы температуры рыбы должны выбираться таким образом, чтобы контролировать образование микроорганизмов, гистамина (для видов с высоким риском его образования) и предотвратить появление устойчивых и характерных неприятных запахов и вкуса, которые свидетельствуют о разложении;

если вода непосредственно используется в качестве среды для оттаивания, она должна быть питьевой водой;

если при оттаивании используется рециркулируемая вода, необходимо принять меры против накопления в ней микроорганизмов;

если при оттаивании используется вода, должна быть достаточная интенсивность ее циркуляции, чтобы осуществить равномерное оттаивание;

при оттаивании в соответствии с используемым методом продукция не должна подвергаться воздействию слишком высоких температур;

особое внимание должно быть уделено контролю за образованием конденсата и аэрозолей, должен быть предусмотрен эффективный дренаж;

после размораживания рыба должна быть немедленно обработана или охлаждена и храниться при соответствующей температуре;

схема размораживания должна пересматриваться по мере необходимости и быть изменена в случае необходимости.

3) Мытье и потрошение.

Потенциальные опасности: микробиологические патогены, биотоксины и гистамин (для гистидинсодержащих рыб).

Потенциальные дефекты: наличие внутренних органов, кровоподтеки, неприятный запах, неправильная резка.

Техническое руководство:

потрошение считается законченным, когда органы желудочно-кишечного тракта и внутренние органы полностью удалены;

для мытья должен иметься достаточный запас чистой воды или питьевой воды;

до потрошения должна быть проведена сортировка целой рыбы для удаления инородного мусора и снижения бактериальной нагрузки;

выпотрошенная рыба должна быть обработана и промыта для удаления крови и остатков внутренностей из брюшной полости;

поверхность рыбы должна быть обработана для полного удаления чешуи (при необходимости);

должны иметься и правильно использоваться оборудование и инструменты для потрошения для того, чтобы снизить накопление слизи, крови и отходов;

отдельные и надлежащим образом оборудованные помещения для хранения должны быть обеспечены для рыбы, икры, молок и печени, если они подлежат хранению для последующего использования.

4) Филетирование, обесшкуривание, обрезка и просвечивание.

Потенциальные опасности: жизнеспособные паразиты, микробиологические патогены, биотоксины, гистамин, наличие костей.

Потенциальные дефекты: паразиты, наличие костей, нежелательные примеси (например кожа, чешуя и т.д.), разложение.

Технические приемы:

сведение к минимуму временных задержек, проекты линии филетирования и линии просвечивания (при необходимости) должны позволять реализовать непрерывный и поступательный поток обрабатываемой продукции, без остановок или замедлений, а также непрерывное удаление отходов;

должен быть обеспечен достаточный запас чистой воды или питьевой воды для мытья перерабатываемой продукции, включая рыбу до филетирования, особенно рыбы, с которой снята чешуя, филе после филетирования и снятия кожи или обрезки, чтобы удалить следы крови, чешую или внутренние органы;

регулярная мойка оборудования и инструментов для филетирования с целью сокращения накопления слизи и крови;

обеспечение персонала, работающего с бескостным филе, предназначенным для реализации или для дальнейшей переработки, соответствующими методами проверки и необходимыми инструментами для удаления костей;

обеспечение квалифицированного персонала необходимым оборудованием для просвечивания филе без кожи отдельных видов рыб в подходящем по условиям и параметрам освещенности месте. Данный метод является эффективным для удаления паразитов из свежей рыбы;

стол для просвечивания следует часто мыть во время работы в целях сокращения микробной активности на контактных поверхностях и во избежание подсушивания рыбы и продукции за счет тепла, выделяемого лампой.

XII. Производство рыбного фарша

Рубка рыбы с использованием механического процесса отделения мяса от костей

Потенциальные опасности: микробиологические патогенные организмы, биотоксины, гистамин, физические загрязнения (металл, кость, каучук от ремня сепаратора и т.д.).

Потенциальные дефекты: неправильное разделение (т.е. попадание нежелательных веществ в продукцию), разложение, наличие костей и паразитов.

Технические приемы:

сырье в сепаратор должно подаваться непрерывно, но не в излишнем количестве;

просвечивание рекомендуется для видов или партий рыб, в отношении которых есть подозрение на высокую зараженность паразитами;

разделанную рыбу или филе необходимо подавать в сепаратор так, чтобы разрезаемая поверхность касалась перфорированной поверхности;

рыба должна подаваться в сепаратор кусками с размером, с которым он в состоянии справиться;

для того, чтобы избежать трудоемкой настройки машины и различия

в уровне качества готовой продукции, сырье различных видов и типов должно быть отделено, и необходимо запланировать обработку различающихся видов сырья в составе отдельных партий;

размер перфораций в поверхности сепаратора, а также давление на сырье должны быть подобраны в соответствии с характеристиками желаемого конечного продукта;

отделенные остатки материала должны тщательно удаляться непрерывно или достаточно часто и не должны попадать на следующий этап обработки;

замороженные продукты следует переместить в холодильную камеру немедленно;

основную температуру замораживаемой рыбы следует регулярно контролировать для полноты процесса замораживания;

для обеспечения правильности процедуры замораживания должны проводиться частые проверки;

в случае необходимости проводится мониторинг для подтверждения того, что форсунки не засорены;

для уничтожения вредных для здоровья человека паразитов температура замерзания и контроль продолжительности замораживания должны сочетаться для обеспечения достаточной обработки холодом.

XIII. Обработка рыбы, выпускаемой в вакуумной упаковке или упаковке с модифицированной газовой средой

1. Взвешивание

Весы должны периодически калибровать с использованием стандартной массы для обеспечения точности.

2. Вакуумная или модифицированно-газовая упаковка

Процесс упаковки должен строго контролироваться. Должен проводиться контроль:

объема газа на единицу массы продукции;

видов и соотношения газов в используемой газовой смеси;

типа используемой для упаковки пленки;

температуры продукции во время хранения;

создания надлежащего вакуума и надлежащей упаковки;

того, что продукт из рыбы не находится в контакте с областью шва;

упаковочный материал должен быть проверен перед использованием, чтобы убедиться, что он не поврежден и не заражен;

целостность упаковки готовой продукции должна периодически проверяться соответствующим образом подготовленным персоналом с целью проверки эффективности герметизации и правильности работы упаковочной машины;

после герметизации продукция в упаковке с модифицированной газовой или вакуумной средой должна быть перемещена с осторожностью и без задержек в холодильные камеры хранения;

должно быть обеспечено достижение надлежащего вакуума и отсутствие повреждения упаковки.

XIV. Производство замороженной рыбы

1. Процесс замораживания:

рыбная продукция должна сразу же подвергаться замораживанию, так как ненужные задержки перед замораживанием вызывают повышение температуры рыбной продукции, ухудшение качества и уменьшение срока хранения в связи с активностью микроорганизмов и нежелательных химических реакций;

должен быть создан оптимальный временной и температурный режим для замораживания, в котором должны быть учтены свойства и производительность используемого морозильного оборудования и

необходимые параметры замораживания, определяемые характером рыбной продукции, включая их теплопроводность, толщину, форму, исходную температуру, объем их производства. Такой режим должен гарантировать, что диапазон температур максимальной кристаллизации воды в продукции преодолевается насколько возможно быстро с целью снижения уровня повреждения структуры продукта образующимися кристаллами льда;

толщина, форма и температура рыбного продукта, попадающего на замораживание, должны быть как можно более равномерными;

загрузка производственных линий перерабатывающего завода должна быть ориентирована на возможности морозильников;

замороженные продукты следует перемещать в холодильные камеры как можно быстрее;

температуру замораживаемой продукции из рыбы следует постоянно контролировать до завершения процесса замораживания;

должны проводиться частые проверки для обеспечения правильного замораживания;

должен вестись точный учет всех операций при замораживании;

для уничтожения паразитов, вредных для здоровья человека, требования к температуре замораживания и контроль продолжительности замораживания должны сочетаться с техническими характеристиками оборудования для обеспечения правильной обработки холодом.

2. Глазирование:

глазирование считается законченным, если вся поверхность замороженного рыбного продукта покрыта надлежащим защитным слоем льда. При этом должны отсутствовать не покрытые льдом

участки продукции в результате возможного обезвоживания сублимацией (ожог при замораживании);

если в составе воды для глазирования используются добавки, следует учитывать необходимость соблюдения их правильных пропорций и применять их с учетом характеристик продукта;

если проводится маркировка продукции, то сведения о размере или пропорциях глазури, которой покрывается продукция, и сведения о производственном цикле должны сохраняться и использоваться при определении и указании веса нетто без глазури;

в случае необходимости проводится мониторинг для подтверждения того, что форсунки не засорены;

там, где для глазирования используется окунание, важно обеспечить периодическую смену раствора для глазирования, чтобы снизить его бактериальную обсемененность и уменьшить накопление белковых веществ из рыбы в растворе, поскольку их накопление может мешать процессу глазирования.

3. Расфасовка и упаковка

Потенциальные опасности: патогенные микроорганизмы.

Потенциальные дефекты: последующее обезвоживание, разложение.

Технические приемы:

упаковочный материал должен быть чистым, целым, прочным, в количестве, достаточном для использования по назначению, иметь необходимые качества для использования в прямом контакте с пищевыми продуктами;

упаковка должна проводиться для сокращения риска заражения и разложения;

продукция должна отвечать соответствующим стандартам по маркировке и весу.

4. Хранение в замороженном состоянии

Потенциальные опасности: микробиологические патогены, токсины, жизнеспособные паразиты.

Потенциальные дефекты: обезвоживание, прогорклый запах, потеря питательных свойств.

Технические приемы:

предприятие (судно) должно быть оснащено средствами для поддержания температуры рыбы минус 18 С и ниже с минимальными колебаниями температуры;

холодильный склад должен быть оснащен калиброванным термометром с установленным терморегистратором или должны быть предусмотрены другие методы, позволяющие осуществлять постоянный контроль и регистрацию температуры;

должен быть разработан и соблюдаться план систематического складского оборота продукции;

продукция должна быть глазирована и (или) упакована пленочными материалами для защиты от обезвоживания;

партия рыбы не должна приниматься на переработку, если установлено, что она содержит дефекты, и если при помощи повторной процедуры обработки сортировки и подготовки они не могут быть удалены или их уровень снижен до приемлемого.

XV. Транспортирование

1. Транспортные средства должны быть спроектированы и построены с учетом следующего:

стены, полы и потолки должны изготавливаться из подходящего коррозионно-стойкого материала с гладкой невпитывающей поверхностью;

полы должны иметь надлежащие стоки (где это необходимо);

должны иметь оборудование для охлаждения во время транспортирования, предназначенное для поддержания водных животных охлажденными до температуры как можно ближе к 0°С, а для замороженных водных животных и полученной из них продукции - для поддержания температуры минус 18°С и ниже (за исключением замороженной в рассоле рыбы, предназначенной для консервирования, которая может перевозиться при минус 9°С или ниже);

2. Транспортные средства должны обеспечивать:

перевозку живой рыбы и других водных животных при температуре, соответствующей данным биологическим видам;

защиту перевозимой рыбы или других водных животных от заражения, воздействия экстремальных температур, прямых лучей солнца и ветра;

свободный поток охлажденного воздуха вокруг груза при наличии механических средств охлаждения.

Руководства транспортирования (перемещения) относятся к разделам XI - XIV. Они являются этапом технологической блок-схемы. Персонал, который ее реализует, должен обладать специальными навыками. Транспортирование следует рассматривать с той же тщательностью, как и другие этапы технологического процесса. В настоящем разделе приводятся примеры потенциальных опасностей и дефектов, описаны технологические рекомендации, которые могут быть использованы для разработки мер контроля и корректирующих действий.

Особенно важно во всех отношениях транспортирование свежих охлажденных и замороженных водных животных и продукции из них. В ходе транспортирования необходимо принимать меры, чтобы сократить риск повышения температуры продукта и поддерживать ее в установленных пределах. Кроме того, должны применяться соответствующие меры для снижения риска повреждения продукции и ее упаковки.

3. Свежая, охлажденная и замороженная продукция

Потенциальные опасности: нежелательные биохимические процессы (гистамин), рост микроорганизмов, загрязнения.

Потенциальные дефекты: разложение, физическое повреждение, химическое загрязнение (например, топливом).

Технические приемы:

должна осуществляться проверка температуры продукции перед загрузкой;

необходимо избегать ненужного воздействия повышенных температур во время погрузки и выгрузки водных животных и продукции из них;

погрузка должна осуществляться таким образом, чтобы обеспечить хороший поток воздуха между продукцией и стенами, полом и кровельными панелями, рекомендуется использование устройств стабилизации нагрузки;

необходимо обеспечить наблюдение за температурой воздуха внутри грузового отсека при транспортировании, рекомендуется использование записывающего термометра;

во время транспортирования замороженные продукты должны находиться при температуре около минус 18°С или ниже (допустимы колебания в пределах ±3°С);

свежих (охлажденных) водных животных и продукцию из них следует хранить и транспортировать при температуре как можно ближе к 0°С.

свежая целая рыба должна храниться в мелких контейнерах в мелкоизмельченном таящем льду, должен быть обеспечен соответствующий дренаж для того, чтобы обеспечить отсутствие загрязнения водой от тающего льда из одних контейнеров содержимого других контейнеров;

при наличии возможности можно использовать перевозку свежей рыбы в контейнерах с сухими морозильными агентами, а не во льду;

в случае необходимости транспортировки рыбы в ледяной суспензии, охлажденной морской воде, охлажденная морская вода или замороженная морская вода (лед) должны использоваться таким образом, чтобы обеспечивать безопасность в ветеринарно-санитарном отношении транспортируемой рыбы;

температура транспортирования охлажденной продукции должна поддерживаться на уровне, заданном технологическим процессом, но в целом не должна превышать 4°С;

необходимо обеспечить надлежащую защиту водных животных и продукции из них от загрязнений, пыли, воздействия высоких температур и высушивания под воздействием солнца или ветра.

Перед загрузкой необходимо проверить чистоту, пригодность и санитарное состояние транспортного средства. Погрузка и транспортировка должны осуществляться так, чтобы избежать повреждения и загрязнения продукции и обеспечить целостность упаковки.

Раздел Б. Руководящие принципы по инспектированию предприятий молочной промышленности

I. Общие положения

1. Настоящие Руководящие принципы устанавливают подходы и принципы оценки предприятий по производству молока и молочной продукции, осуществляющих свою деятельность на таможенной территории Таможенного союза и третьих стран при осуществлении их инспектирования.

2. Инспекторы и эксперты уполномоченных органов при осуществлении инспектирования предприятий молочной промышленности государств-членов и третьих стран должны руководствоваться положениями настоящих Руководящих принципов.

3. Предприятия молочной промышленности государств-членов и третьих стран инспектируются на предмет соответствия их требованиям Таможенного союза, в том числе основываясь на принципе эквивалентности в отношении предприятий третьих стран.

4. С использованием критериев, установленных настоящими Руководящими принципами, инспектор должен установить, достигается ли на предприятии молочной промышленности должный уровень безопасности, установленный требованиями Таможенного союза (как это определено в приложении № 2 к Положению о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)) и ветеринарными требованиями государств-членов в случаях, когда такие требования не предусмотрены нормативными правовыми актами Таможенного союза.

5. Настоящие Руководящие принципы публикуются в целях обеспечения общедоступности и содействия развитию добросовестной практики.

6. В настоящих Руководящих принципах используются понятия, которые означают следующее:

«анализ рисков» – процесс, состоящий из трех взаимосвязанных компонентов: оценка риска, управление риском и передача риска;

«коммуникация риска» – интерактивный обмен информацией и мнениями в ходе всего процесса анализа риска в отношении опасностей и рисков, факторов, связанных с риском, и восприятия риска между оценщиком риска, риск-менеджерами, потребителями, предприятиями кормовой и пищевой промышленности, научными кругами и другими заинтересованными сторонами, в том числе с целью разъяснения результатов оценки риска и обоснования для решений по управлению рисками;

«конечный потребитель» – потребитель продуктов питания, который не будет использовать продукт питания как часть любой операции или деятельности предприятия пищевой промышленности;

«обработка» – любое действие, которое существенно изменяет исходный продукт, в том числе нагрев, копчение, вяление, выдержка, сушка, маринование, экстракция, экструзия или комбинация этих процессов;

«обработанные продукты» – продукты питания, являющиеся результатом обработки необработанных продуктов. Эти продукты могут содержать компоненты, которые необходимы для их изготовления или придания им определенных свойств;

«опасность» – наличие биологического, химического или физического фактора в продукции или состояние пищевой продукции

или корма, способные вызывать неблагоприятные последствия для здоровья;

«оператор продовольственного сектора» – физическое или юридическое лицо, ответственное за обеспечение того, чтобы требования пищевого законодательства выполнялись субъектами продовольственного сектора, которые находятся под его контролем;

«оценка риска» – научно обоснованный процесс, состоящий из четырех этапов: выявление опасности, выявление свойств опасности, оценка воздействия и характеристика риска;

«предприятие продовольственного сектора» – любое государственное или частное предприятие, осуществляющее с целью получения прибыли или без такой цели деятельность, связанную с любой стадией производства, переработки и распределения продуктов питания;

«прослеживаемость» – способность отслеживать продукты питания, корма, животных, дающих продукты, а также вещества, предназначенные или планируемые для включения в продукты питания или корма, на всех этапах производства, переработки и распределения;

«размещение на рынке» – размещение продуктов питания с целью продажи, в том числе предложение к продаже или любые другие формы передачи (бесплатно или нет) и продажи, распределение и другие формы передачи;

«риск» – вероятность неблагоприятного воздействия на здоровье и степень данного воздействия, которое может привести к опасности;

«розничная торговля» – магазины, центры дистрибуции по супермаркетам и центры оптовой торговли, предприятия общественного питания, в том числе рестораны и другие подобные предприятия общественного питания;

«срок годности» – период, в течение которого продукт сохраняет свою микробиологическую безопасность и пригодность в пределах указанной температуры хранения и, при необходимости, при указанных условиях хранения и обращения;

«стадии производства, переработки и распределения» – любая стадия, в том числе импорт, с первичного производства продукта питания вплоть до ее хранения, транспортировки, продажи или поставки до конечного потребителя и, в соответствующих случаях, ввоз, производство, изготовление, хранение, транспортировка, распределение, продажа и поставка кормов;

«сырое молоко» – молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40°С или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

«управление риском» – процесс, отличный от оценки рисков, заключающийся в определении политических альтернатив в консультации с заинтересованными сторонами, принимая во внимание оценку риска и другие значимые факторы и, в случае необходимости, выбора соответствующих мер профилактики и борьбы.

II. Прослеживаемость

Прослеживаемость молочной продукции, предназначенной в пищу людям, должна быть обеспечена на всех стадиях производства и оборота этой продукции.

При этом предприятие по производству молочной продукции или предприятие, участвующее в её обороте, обязано обеспечить возможность идентификации любого поставщика сырья и

происхождения любого компонента, входящего в состав продукции, а также всех получателей продукции данного предприятия.

Предприятия, участвующие в обороте продукции, должны располагать системами и процедурами, позволяющими предоставить доступ к этой информации компетентным органам по их запросу.

Пищевая продукция, размещенная или приготовленная для размещения на рынке, должна быть промаркирована или идентифицирована таким образом, чтобы облегчить ее прослеживаемость по документации, или должна содержать информацию, соответствующую требованиям к конкретным видам продовольствия.

III. Общие правила гигиены для предприятий

Все операции по сбору и обработке молока должны производиться таким образом, чтобы свести к минимуму возможность загрязнения продуктов какими-либо контаминантами.

Следующие требования являются необходимыми для осуществления надлежащей санитарной подготовки технологического процесса:

1) поверхность пола должна содержаться в чистоте, легко поддаваться очистке и дезинфекции. В связи с этим для полового покрытия необходимо использовать водонепроницаемые, неабсорбирующие, моющиеся и нетоксичные материалы. В местах, где это необходимо, в полу должны присутствовать дренажные стоки. В конце каждого рабочего дня (или смены) поверхность пола должна быть вымыта;

2) поверхность стен должна содержаться в чистоте, легко поддаваться очистке и дезинфекции. В связи с этим для облицовки стен

необходимо использовать водонепроницаемые, неабсорбирующие, моющиеся и нетоксичные материалы. Поверхность стен должна быть гладкой;

3) иные поверхности (включая поверхности оборудования) в зонах, где пищевая продукция подвергается обработке (переработке), в частности поверхности, которые вступают в непосредственный контакт с пищевой продукцией должны содержаться в чистоте, легко поддаваться очистке и дезинфекции. Для этого необходимо использовать гладкие, моющиеся, коррозиестойкие и нетоксичные материалы. В конце каждого рабочего дня (или смены) все поверхности должны быть вымыты;

4) для удаления производственных жидких отходов в здании должны быть оборудованы дренажные стоки надлежащего размера, правильно расположенные, снабженные крышкой и продуваемые. Поверхность пола во всех помещениях должна находиться под уклоном к дренажным стокам;

5) потолок (при его отсутствии – внутренняя поверхность крыши) и верхние крепления должны быть устроены таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, снизить вероятность образования конденсата, роста нежелательной плесени (плесени, наличие которой не предусмотрено технологическим процессом) и осыпания частиц;

6) окна и другие проемы должны быть устроены таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи. Окна, которые открываются на улицу, должны быть оснащены противомоскитными сетками, легко снимаемыми для очистки. Окна, через которые в помещение могут попасть загрязнители, должны оставаться закрытыми во время производства;

7) двери должны легко поддаваться очистке и дезинфекции. Для этого необходимо использовать гладкие и неабсорбирующие материалы. Деревянные двери и дверные проемы должны быть покрыты металлом с плотно спаянными швами;

8) водоснабжение: независимо от используемого источника воды (скважины, колодцы, ручьи, коммунальное водоснабжение и др.) вода должна отвечать требованиям к питьевой воде. Холодная и горячая вода должна подаваться в достаточных количествах на все участки производства.

IV. Места хранения молока и молочной продукции

Места хранения молока и молочной продукции должны поддерживаться в чистоте и надлежащем виде.

Помещения для хранения продукции должны:

позволять осуществление эффективного обслуживания, уборки и дезинфекции, предотвращать или минимизировать загрязнение воздуха и обеспечивать достаточное рабочее пространство для санитарно-гигиенических работ;

предотвращать накопление грязи, контакт сырья и продукции с токсичными материалами, осыпание частиц с потолка, формирование конденсата или нежелательной плесени (плесени, наличие которой не предусмотрено технологическим процессом) на поверхностях;

обеспечивать надлежащее соблюдение гигиены, включая защиту помещений от загрязнений, грызунов и насекомых;

при необходимости обеспечивать надлежащие условия терморегуляции при обработке и хранении продукции, при этом терморегулирующие системы должны обеспечивать постоянный мониторинг температур и, в случае необходимости, их регистрацию;

иметь условия для переодевания персонала, а при необходимости – для его санитарно-душевой обработки перед входом в производственные помещения.

Туалеты

На предприятии должны быть в достаточном количестве туалеты, соединенные с канализационной системой. При этом они не должны находиться в непосредственной близости от помещений, в которых производится обработка (переработка) молочной продукции.

В туалетах должна присутствовать надлежащая естественная или механическая система вентиляции.

Умывальники

На предприятии должны быть в достаточном количестве присутствовать надлежащим образом расположенные и обозначенные умывальники для мытья рук. Умывальники должны снабжаться горячей и холодной водой, должны быть укомплектованы средствами для мытья и гигиенической сушки (вытирания) рук. Умывальниками должны быть укомплектованы туалетные комнаты, раздевалки и производственные помещения. Они должны быть устроены таким образом, чтобы для включения и выключения воды не требовалось использование рук до локтя.

Умывальники для мытья продукции должны быть расположены отдельно от умывальников для мытья рук.

Вентиляция

Помещения должны быть обеспечены надлежащими средствами естественной или искусственной вентиляции, исключающими попадание воздуха из загрязненной (сырьевой) зоны (среды) в чистую зону (зона производства и хранения продукции). Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы фильтры и другие

детали, требующие регулярной очистки или замены, можно было в любой момент удалить.

Освещение

Освещение должно иметь интенсивность, позволяющую персоналу предприятия и службы технического контроля оценить санитарные условия предприятия и наличие загрязнения продукции.

Дренаж

Дренажные устройства должны исправно выполнять свои функции. Они должны быть разработаны и сконструированы таким образом, чтобы свести риск загрязнения продукции к минимуму.

В местах, в которых дренажные каналы полностью или частично открыты, они должны быть сконструированы таким образом, чтобы сточные воды гарантированно не попали из загрязненной зоны в чистую, в частности в чистую зону, в которой происходит обработка (переработка) пищевых продуктов, представляющих высокую степень риска для конечного потребителя.

Раздевалки

Раздевалки должны быть расположены отдельно от помещений, в которых готовятся, хранятся или обрабатываются (перерабатываются) продукты.

Раздевалки должны быть расположены отдельно от туалетов.

Необходимо предоставить отдельные раздевалки для мужчин и женщин, если на предприятии работают и те, и другие.

В раздевалках должно быть достаточное и надлежащим образом распределенное освещение.

Желательно наличие отдельных раздевалок для работающих в «грязной» и «чистой» зонах.

Емкость для загрязненной одежды должна быть смежной со служебными раздевалками.

V. Оборудование

Все детали, инструменты и оборудование, с которыми пищевые продукты входят в непосредственный контакт, должны:

подвергаться тщательной очистке, а в случае необходимости – дезинфекции. Очистка и дезинфекция оборудования должны осуществляться с регулярностью, исключающей любой риск загрязнения продукции;

быть сконструированы таким образом, из таких материалов и поддерживаться посредством регулярных ремонтов в таком состоянии, чтобы свести к минимуму любой риск загрязнения;

за исключением не подлежащих возврату контейнеров и упаковок, быть сконструированы таким образом, из таких материалов и поддерживаться посредством регулярных ремонтов в таком состоянии, чтобы они оставались чистыми и дезинфицировались лишь по мере необходимости;

быть установлены таким образом, чтобы сделать возможной надлежащую очистку оборудования и окружающей зоны.

В случае необходимости оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольными устройствами. Если для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров требуется использовать химические вещества, последние необходимо использовать в соответствии с надлежащими методиками, обеспечивающими безопасность.

VI. Водоснабжение

Водоснабжение предприятия, в том числе обеспечение питьевой водой, должно быть постоянным и должно быть организовано таким образом, чтобы гарантированно исключить загрязнение пищевой продукции.

Непригодная для питья вода (техническая вода), использующаяся, например, в системе пожаротушения, для производства пара, в охладительной системе и в других подобных целях, должна циркулировать в отдельной водопроводной системе. Непригодная для питья вода (техническая вода) не должна смешиваться с питьевой водой или просачиваться в систему подачи питьевой воды.

Вода, используемая при обработке сырья или продукции или в качестве необходимого компонента при изготовлении продукции, не должна привносить риск загрязнения продукции. Она должна соответствовать стандарту на питьевую воду, если компетентный орган не сочтет, что ее качество не может повлиять на санитарное состояние пищевых продуктов.

Лед, контактирующий с пищевой продукцией или способный ее загрязнить, должен быть изготовлен из питьевой воды. Лед должен быть изготовлен, обработан и храниться в условиях, исключающих его загрязнение.

Пар, непосредственно контактирующий с пищевой продукцией, не должен содержать веществ, представляющих угрозу здоровью человека или способных загрязнить пищевую продукцию.

При применении термообработки сырья или продукции в герметично закрытых контейнерах необходимо убедиться в том, что

вода, используемая для охлаждения контейнеров после термообработки, не является источником загрязнения пищевых продуктов.

VII. Личная гигиена

Соблюдение личной гигиены необходимо для предотвращения общего и перекрестного загрязнения пищевой продукции болезнетворными микроорганизмами, способными вызвать пищевые заболевания людей.

Каждый работник, производящий обработку пищевых продуктов, должен соблюдать надлежащую степень личной гигиены и носить соответствующую чистую и, в случае необходимости, защитную одежду. Любой заболевший работник должен немедленно доложить о своей болезни или об ее признаках начальству.

В список заболеваний и симптомов, о которых следует докладывать начальству для рассмотрения вопроса о необходимости проведения медосмотра и (или) возможном отстранении от обработки (переработки) пищевых продуктов, входят желтуха, диарея (понос), рвота, жар (температура), ангина, лихорадка (озноб), явные повреждения кожи (нарывы, порезы и т.д.), неестественные выделения из ушей, глаз или носа.

Персонал, производящий непосредственную обработку молока, также должен соблюдать надлежащую степень личной гигиены и, в случае необходимости, носить соответствующую защитную одежду, головные уборы и обувь. На порезы и раны, при наличии которых персоналу разрешается продолжать работу, необходимо наложить соответствующую водонепроницаемую повязку.

Персонал обязан мыть руки в любых случаях, когда личная гигиена может повлиять на безопасность пищевых продуктов, например:

в начале работы по обработке (переработке) пищевых продуктов;

сразу после посещения туалета;

после обработки сырых пищевых продуктов или какого-либо другого загрязненного материала. Это может привести к загрязнению других продуктов, поэтому работникам данной категории следует избегать контактов с готовой продукцией.

Работникам, занимающимся обработкой пищевых продуктов, следует в рабочее время воздерживаться от курения, плевания, жевания или потребления пищи, чихания или кашля рядом с незащищенной пищевой продукцией.

Нельзя надевать или приносить в зоны обработки пищевых продуктов драгоценности, часы, булавки или какие-либо иные подобные вещи.

VIII. Обучение

Руководители предприятия по производству пищевых продуктов должны проверять персонал, занятый в обработке пищевой продукции, а также проводить инструктажи и (или) тренинги по вопросам пищевой безопасности и гигиены, соответствующие по своей программе основным направлениям их трудовой деятельности.

Программы обучения должны:

предоставить персоналу знания, навыки и способности, которые позволят ему выполнять конкретные задачи, связанные с гигиеной молочного производства, и проверку статистического контроля производства, ХАССП или система аналогичная ХАССП;

обеспечить практическое обучение до требуемой степени;

в случае необходимости предусматривать проведение тестирования персонала;

гарантировать, что персонал, задействованный в технологическом контроле, обладает соответствующими навыками;

быть аттестованными и основываться на требованиях к профессиональному образованию;

предусматривать получение дальнейшего образования для компетентных лиц.

IX. Анализ риска и критические контрольные точки (ХАССП)

Системы ХАССП или системы, аналогичные ХАССП, на молочном производстве – это средство управления производственным процессом в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Утверждение плана ХАССП или плана аналогичной ХАССП системы по производству молочной продукции должно гарантировать соответствие этого плана целям или критериям обеспечения производства безопасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции, принимая во внимание степень изменчивости наличия угроз и рисков, которая обычно связана с различным состоянием здоровья животных, сырье от которых поставлено на переработку.

Частота проверок в соответствии с планом ХАССП или аналогичной ХАССП системы может варьироваться в зависимости от эксплуатационных аспектов контроля производства, а также от непосредственных результатов предыдущих проверок.

Компетентный орган может лично одобрять планы ХАССП или аналогичной ХАССП системы и устанавливать частоту проверок.

Микробиологическое исследование с целью проведения проверки в рамках системы ХАССП или системы, аналогичной ХАССП (например, для проверки критических пределов и статистического контроля производства), для многих пищевых продуктов является важнейшей характеристикой эффективности планов ХАССП или системы, аналогичное ХАССП.

X. Стандартные рабочие процедуры санитарного контроля (СРПСК)

Эксплуатационные и предшествующие эксплуатации стандартные рабочие процедуры санитарного контроля (СРПСК) призваны снизить прямое и косвенное загрязнение молока до минимума.

Должным образом реализованная система СРПСК должна гарантировать, что перед началом работы все инструменты и оборудование очищены и подвергнуты санитарной обработке, а во время производства соблюдаются соответствующие требования гигиены.

Компетентный орган может предоставить инструкции по СРПСК, включающие в себя минимальные обязательные требования к общему санитарному контролю.

Особенности стандартных рабочих процедур санитарного контроля (СРПСК):

разработка учреждением письменной программы СРПСК с описанием задействованных процедур и установлением частоты их применения;

назначение в приказном порядке из персонала предприятия лиц, ответственных за осуществление и контроль СРПСК;

документация по мониторингу и любым предпринятым корректирующим и (или) профилактическим действиям, доступ к которой предоставляется компетентному органу в целях проверки;

корректирующие действия, включающие соответствующее размещение продукции;

периодическая оценка эффективности системы руководителем учреждения.

При санитарном контроле участка производства, где осуществляются операции с готовой продукцией, предназначенной в пищу людям, тесты на микробиологическую чистоту поверхностей, контактирующих и не контактирующих с пищевыми продуктами, в рамках СРПСК должны иметь более высокую интенсивность, чем для иных случаев и для иных типов продукции.

XI. Борьба с грызунами и насекомыми

Грызуны и насекомые представляют собой главную угрозу безопасности и пригодности пищевых продуктов. Пораженность сельскохозяйственными вредителями может произойти там, где есть условия для их размножения и в изобилии имеется пища.

Чтобы избежать создания среды, благоприятной для грызунов и насекомых, необходимо использовать надлежащие методы гигиенического контроля.

Эффективная профилактика, осмотр поступающих материалов и тщательный контроль могут свести к минимуму вероятность пораженности и таким образом ограничить потребность в применении родентицидов и инсектицидов.

Здания должны быть отремонтированы: это поможет предотвратить доступ грызунов и насекомых и устранить потенциальные места их размножения.

Отверстия, водоотводы и другие места, через которые грызуны и насекомые могут проникнуть в помещения, следует закрыть механическим способом. Соответствующие сетки на открытых окнах, дверях и форточках снизят угрозу попадания вредителей.

Везде, где это возможно, с территории молокоперерабатывающего предприятия следует удалить животных, кроме служебных собак.

Доступность пищи и воды способствует вторжению и заселению территории предприятия грызунами и насекомыми.

Потенциальные источники пищи должны храниться в контейнерах, надежно защищенных от проникновения вредителей, и (или) их необходимо размещать над поверхностью земли и вдали от стен.

Предприятие и окружающие его территории необходимо регулярно обследовать на наличие признаков жизнедеятельности грызунов и насекомых. При обнаружении указанных признаков необходимо реагировать незамедлительно и без нанесения ущерба безопасности или пригодности пищевых продуктов.

Необходимо регулярно надлежащим образом производить обработку помещений и территории химическими, физическими или биологическими средствами.

Системы санитарного контроля необходимо проверять на предмет эффективности, периодически проводя проверочные предэксплуатационные осмотры или, где это применимо, собирая микробиологические образцы из окружающей среды и с поверхностей,

контактирующих с пищей, а также регулярно пересматривать и адаптировать их к меняющимся обстоятельствам.

XII. Принципы первичной переработки молока

Поставляемое потребителю молоко не должно содержать загрязнителей, создающих угрозу для здоровья людей.

Из-за значительного влияния первых стадий производства молочных продуктов на их безопасность потенциальное микробиологическое загрязнение из всех источников должно быть минимизировано до предела.

Чтобы иметь гарантии надлежащего состояния здоровья молочных животных, необходимо о них заботиться и использовать соответствующие методы животноводства.

Неудовлетворительные условия содержания, недостаточное или некачественное кормление животных, недостатки ветеринарного обслуживания, неудовлетворительная гигиена доярок и используемого ими оборудования, ненадлежащие способы доения – все это может быть причиной загрязнения пищевой продукции остатками химических веществ и другими контаминантами на первых этапах производства молочной продукции.

Контаминация молока биологическими и химическими агентами, происходящими от животных и окружающей среды, должна быть сведена к минимуму на начальных стадиях производства (контаминант – это любой биологический или химический агент, инородное тело или какие-либо другие вещества, непреднамеренно занесенные в пищевую продукцию и способные поставить под угрозу ее безопасность или пригодность).

Содержание микроорганизмов-контаминантов в молоке необходимо удерживать на как можно более низком уровне, используя качественные методы производства молока и принимая во внимание технологические требования к его последующей обработке.

С целью повышения уровня безопасности на начальных стадиях производства необходимо предпринимать меры по снижению до допустимого уровня начальной концентрации в молоке микроорганизмов-контаминантов, включая патогенные микроорганизмы и микроорганизмы, влияющие на безопасность и пригодность пищевой продукции.

Для гарантии безопасности и пригодности продукта целесообразно использовать такую технологию подготовки молока, которая позволит использовать менее строгие меры микробиологического контроля по сравнению с другими используемыми технологиями.

XIII. Организация производства продукции на предприятии

1. Приемка молока

При поступлении молока на молокоперерабатывающее предприятие (при условии, что дальнейшая обработка не предусматривает иных действий) его необходимо охладить и по мере необходимости дальше держать при пониженной температуре, чтобы минимизировать всякую возможность увеличения количества содержащихся в нем микробов.

Необходимо применять принцип, согласно которому молоко, поступившее первым, должно первым пройти обработку.

2. Промежуточные продукты переработки, которые хранятся до дальнейшей обработки (переработки), следует держать в условиях, ограничивающих (предотвращающих) рост микробов, или же подвергнуть обработке (переработке) в кратчайшее время.

Максимальная безопасность и пригодность молока и молочных продуктов, а также интенсивность мер контроля, которые требуется применять во время обработки, зависят не только от начального содержания микробов в поступившем на молокоперерабатывающее предприятие сырье, но и от эффективности предотвращения роста микроорганизмов в этом сырье.

Использование надлежащего температурного режима хранения и соответствующее обращение с сырыми продуктами являются главными факторами снижения роста микробов.

Соответствие продукта намеченным целям безопасности пищевых продуктов и (или) связанным с ними целям и критериям зависит от надлежащего применения мер контроля, включая контроль времени и температуры.

На предприятии должен осуществляться адекватный оборот запасов сырья и продукции, основанный на принципе «первым получен – первым отправлен».

3. Хранение и расположение готовой продукции

Молоко и молочные продукты должны храниться при температуре, позволяющей сохранить их безопасность и пригодность в пищу с момента упаковки и до употребления в пищу или приготовления пищи.

Температура хранения должна обеспечить безопасность и пригодность в пищу молока и молочных продуктов в течение всего установленного производителем срока годности. Температура хранения

может варьироваться в зависимости от того, является продукт скоропортящимся или нет.

Для скоропортящихся продуктов должна быть разработана система распределения, обеспечивающая их хранение в условиях низких температур, чтобы гарантировать безопасность и пригодность в пищу данных продуктов.

При работе с пищевыми продуктами, разработанными для длительного хранения в условиях температуры окружающей среды, следует избегать экстремальных температур прежде всего для того, чтобы гарантировать, что продукты содержались в соответствующих условиях.

При разработке стандартных моделей распределения и обработки следует принимать во внимание ожидаемые нарушения температурного режима.

XIV. Организация мер обеспечения безопасности при обработке (переработке) и после нее

Важно, чтобы меры обеспечения безопасности применялись как во время начального периода производства, так и во время переработки. Это позволит минимизировать или предотвратить микробиологическое, химическое или физическое загрязнение молока. Кроме того, во время обработки различных молочных продуктов необходимо уделять особое внимание тому, чтобы по небрежности не произошло взаимное загрязнение, в том числе компонентами, которые могут содержать аллергены.

Примечание: можно провести четкое различие между двумя типами мер обеспечения безопасности, используемыми в отношении

загрязнителей микробиологического характера и для загрязнителей химической и физической природы.

Меры обеспечения безопасности, используемые для химических и физических загрязнителей в пищевой продукции, в основном являются профилактическими. Они направлены на то, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов химическими или физическими загрязнителями. Вместе с тем, есть несколько исключений, например, использование фильтров, защитных сеток и детекторов металла для устранения определенных физических загрязнителей.

Обеспечение микробиологической безопасности пищевых продуктов осуществляется посредством применения соответствующих выбранных мер, которые применяются в ходе начальных этапов производства в сочетании с мерами обеспечения безопасности, используемыми при обработке и после нее.

Результат применения любой бактерицидной меры обеспечения безопасности в значительной степени зависит от содержания микробов и концентрации микробиологических загрязнителей в подвергшемся загрязнению продукте.

Поэтому важно применять профилактические меры как на начальных этапах производства для того, чтобы снизить изначальное содержание патогенных микроорганизмов, так и во время переработки, чтобы предотвратить загрязнение в процессе производства.

Изначальное содержание микробов оказывает значительное воздействие на показатели, необходимые для осуществления мер обеспечения микробиологической безопасности, применяемых при переработке и после нее, а также на показатели, которые требуются для признания продукта пригодным к употреблению в пищу. Безопасность и пригодность конечного продукта зависят не только от изначального

содержания микробов и эффективности процесса, но и от последующего роста выживших организмов и загрязнения на последующих этапах производства и оборота продукции.

Необходимо отобрать индивидуальные меры обеспечения безопасности и применять их в такой комбинации, которая позволит достигнуть соответствующих показателей и снизить риск опасности конечного продукта до приемлемого уровня.

Приемлемые уровни загрязнения в конечном продукте должны быть идентифицированы на основе целей обеспечения безопасности пищевых продуктов, критериев пригодности конечного продукта и других подобных критериев.

Конкретные меры обеспечения микробиологической безопасности можно классифицировать в соответствии с их первичными функциями следующим образом:

бактерицидные меры – это меры, направленные на снижение содержания микробов, например, посредством их уничтожения, подавления их роста или их физического удаления. Эти меры можно применять как во время обработки в ходе реализации соответствующего технологического процесса (как, например, при микрофильтрации, термостатировании, пастеризации), так и после нее в качестве внутренних факторов (как, например, при окислении);

микробостатические меры – это меры, предотвращающие, ограничивающие или тормозящие рост микроорганизмов при помощи химических или физических средств. Меры данного типа используются для того, чтобы сделать продукт устойчивым к деятельности болезнетворных микроорганизмов и микрофлоры, вызывающей гниение продуктов. Они могут применяться после производства молока, во

время его обработки (например, в качестве промежуточных этапов переработки) и после нее.

Тем не менее, микробостатические меры обеспечения безопасности допускают вероятность возобновления роста микробов, хотя и снижают ее. Такие меры, являющиеся эффективными после обработки, можно применять к продукту в качестве внешних факторов (контроль температуры или времени) или же внедрить в продукт в качестве внутренних факторов (консерванты, pH фактор).

Микробостатические меры обеспечения безопасности, предотвращающие прямое загрязнение продукта, – это меры, направленные на физическое предотвращение микробной контаминации продукта либо на снижение степени такой контаминации. Они реализуются, например, посредством создания замкнутого производственного цикла, специальных технологий или при помощи соответствующей упаковки, призванной защитить продукт.

Использование одношаговой обработки может иметь существенные последствия для уровня микробной контаминации (например, уменьшение pH или содержания воды), в то время как другие микробиологические меры обеспечения безопасности только снижают количество микроорганизмов, загрязняющих продукт (или среду, где он производится) на том конкретном этапе производственного процесса, к которому они применены.

Сочетание микробиологических мер обеспечения безопасности

Как правило, требуется применение более чем одной меры микробиологического обеспечения безопасности для того, чтобы контролировать содержание микробов, затормозить или предотвратить гниение и возникновение пищевых заболеваний.

Можно разработать соответствующие комбинации мер, которые позволили бы снизить количество определенных опасных организмов и (или) сделать продукт непригодным для их дальнейшего роста (жизнедеятельности). Такие комбинации иногда именуются в молочной промышленности «барьерной технологией».

Комбинации мер обеспечения безопасности преследуют две основные цели:

во время обработки – обеспечить гарантию того, что уровень содержания опасных болезнетворных микроорганизмов и (или) микрофлоры, вызывающей гниение, не будет увеличиваться или будет снижен до приемлемого уровня.

после обработки (упаковки, распространения и хранения) – гарантировать, что приемлемые уровни содержания опасных болезнетворных микроорганизмов и (или) микрофлоры, вызывающей гниение, достигнутые во время обработки, находятся под контролем в течение всего срока годности продукта.

Могут потребоваться гарантии того, что рост микроорганизмов перед обработкой между различными ее этапами и после нее сведен к минимуму.

Используемые микробостатические меры обеспечения безопасности должны быть адаптированы к потребностям, связанным с конкретным продуктом в конкретной ситуации.

Итоговый результат в плане обеспечения безопасности и пригодности конечного продукта зависит не только от изначального содержания микробов и эффективности процессов обеспечения безопасности, но и от успешности реализации методов последующего предотвращения роста выживших микроорганизмов, а также от эффективности предотвращения новых этапов загрязнения.

Поэтому все комбинации мер обеспечения микробиологической безопасности должны сопровождаться соответствующими профилактическими мерами до и после процесса, если их совместное применение будет сочтено необходимым.

В зависимости от источника и возможных путей микробной контаминации, угрозу можно контролировать при помощи профилактических мер, реализованных на начальных этапах производства и (или) в производственной среде.

Производя оценку эффективности мер, направленных на профилактику микробной контаминации, особенно важно знать, на какие виды угроз могут оказывать влияние такие меры и до какой степени они уменьшают вероятность загрязнения молока во время доения или молочных продуктов в процессе их обработки и (или) реализации.

Микробиологические угрозы, не поддающиеся воздействию профилактических и микробостатических мер обеспечения безопасности, следует предотвращать при помощи соответствующих бактерицидных мер, скомбинированных с какими-либо другими мерами.

Меры предупреждения микробной контаминации, действующие только на этапе их применения, необходимо использовать в соответствующих комбинациях с другими микробиологическими мерами.

Комбинация мер наиболее эффективна в том случае, если она является многоцелевой, то есть когда разные конкретные меры отбираются

с таким расчетом, чтобы воздействовать на различные факторы, от

которых зависит выживание микробов, например, pH фактор, активность воды, доступность питательных веществ и т.д.

Как правило, многоцелевая комбинация мер является гораздо более эффективной, нежели любая отдельная мера, применяемая с высокой интенсивностью.

Использование нескольких мер, сдерживающих рост микроорганизмов или снижающих их количество, может иметь синергический эффект, когда суммарный эффект от их совместного применения гораздо лучше, чем можно было бы ожидать исходя из применения этих же мер по отдельности.

XV. Микробиологические и другие показатели пригодности сырья

После поступления на переработку молоко должно быть подвергнуто органолептическому контролю.

С целью выявления непригодного для производства сырого молока следует использовать и другие критерии, например, такие как температура, кислотность, уровень микробной контаминации и химического загрязнения.

Любое несоответствие поступившего молока указанным критериям (особенно по болезнетворным микроорганизмам) должно влечь за собой незамедлительное внесение изменений на ферме и на предприятии перерабатывающей промышленности. Примерами последних являются:

отказ в использовании данной партии молока для выработки сырых молочных продуктов;

изменение процедуры доения (процедуры по очистке доильного оборудования, вымени и т.д.);

улучшение качества кормления животных на ферме, откуда поступило молоко;

улучшение гигиенических качеств воды, предназначенной для поения животных;

изменение технологии содержания животных;

индивидуальные обследования животных для выявления особи (или особей), которая может являться переносчиком заболевания; изоляция этой особи из стада при необходимости.

Вносимые изменения необходимо обозначить и реализовать, при этом молочным фермам может потребоваться дополнительная специализированная помощь.

В некоторых случаях, когда используется более широкий комплекс мер, гарантирующих безопасность и пригодность молока, как, например, в случае, когда сырое молоко планируется использовать в производстве сырых молочных продуктов, может возникнуть необходимость в классификации ферм на две группы – подходящие для производства сырого молока и неподходящие, а также в установлении дополнительных требований для молока, используемого для изготовления молочных продуктов, не подвергавшихся тепловой термической обработке.

В зависимости от результатов анализа угроз, осуществленного производителем, и комбинации мер обеспечения безопасности, примененной в ходе обработки молочных продуктов и после нее, может возникнуть необходимость в установлении дополнительных специальных критериев микробиологической чистоты.

XVI. Меры обеспечения микробиологические безопасности

Примечание: Меры обеспечения безопасности, описанные в настоящем разделе, представлены исключительно в качестве наглядных примеров и применять их можно только после подтверждения их эффективности и безопасности.

Рост микробов зависит от множества факторов окружающей среды, таких как: ингредиенты, питательные вещества, активность воды, pH, наличие консервантов, конкурентных микроорганизмов, газовой атмосферы, окислительно-восстановительный потенциал, температура и срок хранения.

Контролируя данные факторы, можно ограничивать, замедлять или предотвращать рост микробов.

Меры обеспечения микробиологические безопасности, как и меры, защищающие продукт от прямого загрязнения микробами из окружающей среды, исполняют микробостатические функции.

Многие микробостатические меры воздействуют на гомеостатические механизмы микроорганизмов, позволяющие им размножаться или сохраняться, чтобы пережить воздействие окружающей среды.

Поддержание гомеостаза внутренней среды требует от микроорганизма существенных энергетических и пластических затрат. Поэтому когда микробиологическая мера нарушает гомеостаз, микроорганизм начинает испытывать недостаток энергии для размножения и будет пребывать в латентной фазе. Некоторые микробные клетки могут при этом погибнуть, прежде чем их гомеостаз восстановится.

Примеры типичных микробостатических мер:

Углекислый газ	добавление и (или) образование углекислого газа

(CO_2)	в ходе технологических процессов переработки для получения долговременного микробостатического эффекта, включая создание анаэробных условий путем замещения им кислорода, снижение pH, ингибирование определенных внутриклеточных ферментов (декарбоксилирования) и сдерживания транспортировки растворимых в воде питательных веществ сквозь мембрану (посредством дегидратации клеточной мембраны). Эффективность зависит главным образом от точки приложения. В созревшем сыре выделение углекислого газа из сыра во внешнюю среду часто используется для обеспечения анаэробных условий в свободном пространстве упаковки сыра
Нанесение покрытия	создание физического барьера, защищающего продукты от микробной контаминации. В покрытие могут быть внедрены антибактериальные вещества, позволяющие достигнуть постепенного удаления микроорганизмов с поверхности
Замораживание	понижение температуры ниже точки замерзания продукта одновременно со снижением активности воды. Замораживание обладает как микробостатическим, так и микробоцидным воздействиями
Лактоферрин	торможение развития микробов при помощи естественных гликопротеинов (с наивысшей концентрацией в молозиве), позволяющее продлить латентные фазы бактерий на 12 – 14 часов, посредством связывания ионов железа в присутствии бикарбонатов
Лактопероксидазная система	активация системы лактопероксидазы, или тиоцианата, или перекиси водорода (внутренней системы в молоке), нацеленная на инактивацию нескольких метаболических ферментов, жизненноважных для бактерий, приводящей к многоточечной блокировке их метаболизма и способности размножаться
Модифицированная	создание газовой среды (с низким содержанием

атмосфера	кислорода и (или) высоким содержанием углекислого газа или азота) для сдерживания роста аэробных микроорганизмов путем ослабления действия биохимических механизмов обмена бактериальных клеток. Упаковка в модифицированной атмосфере (УМА) – это технология упаковки продукта, при которой внутри упаковки создается модифицированная газовая среда. Необходимо учитывать, что создание анаэробной среды для сдерживания роста аэробных микроорганизмов может вызвать бурный рост определенных анаэробных патогенных микроорганизмов
Упаковка	упаковка обеспечивает физический барьер, который защищает продукцию от доступа микроорганизмов из внешней среды
Понижение pH	создание кислой среды, приводящей к проникновению дополнительного количества ионов водорода в цитоплазму микроорганизмов, тем самым нарушая механизмы поддержания постоянства внутриклеточного pH, ответственного за поддержание функциональных возможностей ключевых компонентов клетки, которые являются жизненно необходимыми для продолжения роста и жизнедеятельности. Низкие значения pH можно получить путем брожения или добавления кислот (органических или неорганических). Значение pH, достаточно низкое для предотвращения роста микробов, разнится для каждого конкретного болезнетворного микроорганизма, но обычно находится в диапазоне 4,0 – 5,0 pH. При низком pH микроорганизмы становятся более чувствительными и к другим антимикробным мерам. Возможна синергическая связь понижения pH с солью, активностью воды, органическими кислотами, лактопероксидазной системой и антибактериальными веществами
Использование консервантов	добавление в продукт определенных присадок для увеличения его сохранности и устойчивости посредством прямого или косвенного действия

	антибактериального и (или) антисептического характера. Большинство консервантов довольно специфичны и действуют только на определенные виды микроорганизмов
Контроль окислительно-восстановительного потенциала	окислительно-восстановительный потенциал (ОВП) – количественная мера окисляющей или восстанавливающей способности питательной среды, определяющая, какие организмы способны расти в данных условиях (аэробные или анаэробные). Повлиять на ОВП можно, удалив кислород и (или) добавив вещества – восстановители (например, аскорбиновую кислоту, сахарозу, и т. д.)
Охлаждение	понижение температуры продукта для сдерживания активности микробов
Время	практика организации очень коротких периодов сбора (хранения), ограничивающих срок годности продуктов, или же осуществление незамедлительной обработки сырого молока для обеспечения гарантии того, что все присутствующие микроорганизмы находятся в латентной фазе, потому неактивны и более восприимчивы к другим антимикробным мерам
Контроль водной активности	контроль водной активности (АВ) в продукте (имеется в виду доступность воды для микроорганизмов, а не содержание воды в пищевых продуктах), выражаемый в виде соотношения давления водяного пара, присутствующего в пищевом продукте, и давления пара чистой воды. Значение АВ, достаточное для предотвращения роста микробов, разнится для каждого конкретного болезнетворного микроорганизма, но обычно находится в диапазоне между 0,90 и 0,96. Контролировать активность воды можно посредством: концентрирования, испарения и высушивания, что также увеличивает буферную емкость молока (синергия) засолки (добавления поваренной соли), что

	также уменьшает сопротивление клетки воздействию углекислого газа и сказывается на растворимости кислорода (синергия) подслащивания (добавления сахара), что при показателе АВ ниже 0,90 – 0,95 также приводит к антибактериальному воздействию, в зависимости от типа сахара (синергия)

Бактерицидные меры или меры фактического устранения снижают содержание микробов, например, посредством их уничтожения, деактивации или удаления.

Многие меры обеспечения микробиологической безопасности обладают целым рядом функций. Некоторые из них, например, снижение pH, охлаждение, замораживание, использование консервантов и внутренних систем антибактериальной защиты, также обладают бактерицидным действием, степень которого часто зависит от интенсивности их применения.

Пастеризация и другие методы тепловой обработки молока, обладающие, по крайней мере, эквивалентной эффективностью, применяются настолько интенсивно (при соответствующих комбинациях времени и температуры), что фактически уничтожают некоторые болезнетворные микроорганизмы. По этой причине данные методы традиционно использовались в качестве ключевых бактерицидных мер при изготовлении молочных продуктов. Нетепловые бактерицидные меры с аналогичной эффективностью пока еще не применяются так интенсивно, чтобы обеспечить безопасность молочного продукта на этапе применения.

Примеры типичных бактерицидных мер:

Центрифугирование	удаление из молока микробных клеток с высокой плотностью при помощи центробежных сил. Эта мера наиболее эффективна против микробных клеток с высокой плотностью, особенно бактериальных спор и соматических клеток
Коммерческая стерилизация	высокотемпературная обработка молока и молочных продуктов в течение времени, достаточного, чтобы сделать их коммерчески стерильными, тем самым позволяя им оставаться безопасными и микробиологически стабильными при комнатной температуре
Конкурентная микрофлора	сокращение количества нежелательных микроорганизмов посредством снижения pH, поглощения питательных веществ и производства антибактериальных веществ (таких как низин, другие бактериоциды и перекись водорода). Как правило, эта микробиологическая мера применяется при выборе закваски. Эффективность определяется множеством факторов, включая скорость, уровень снижения pH и изменения при данном уровне pH
Приготовление сырной массы	высокотемпературная обработка сырной массы главным образом в технических целях. Такая тепловая обработка менее интенсивна, чем термизация, но позволяет сделать микроорганизмы более восприимчивыми к другим микробиологическим мерам
Обработка электромагнитной энергией:	электромагнитную энергию порождают электрические поля высокого напряжения, в которых частота меняется миллионы раз в секунду (< 108 МГц), например – микроволновая энергия (тепловой эффект), радиочастотная энергия (нетепловые эффекты) или электрические импульсы высокого напряжения (10 – 50 кВ/см, нетепловые эффекты). Такая обработка разрушает клетки, создавая поры в их оболочках за счет формирования электрических зарядов в клеточной мембране
Обработка высоким	применение высокого гидростатического

давлением	давления для нанесения необратимых повреждений мембранам бесспоровых клеток
Микрофильтрация	удаление микробов, их скоплений и соматических клеток посредством пропускания продукта через микрофильтр. Обычно размер пор фильтра составляет примерно 0,6 – 1,4 μм., и этого достаточно для того, чтобы отфильтровать большую часть бактерий. Данный метод можно применять в комбинации с термообработкой
Пастеризация	высокотемпературная обработка молока и жидких молочных продуктов, нацеленная на сокращение количества любых патогенных микроорганизмов до уровня, на котором они не составляют существенной опасности для здоровья человека
Пульсирующий свет высокой интенсивности	обработка (например, упаковочного материала, оборудования и воды) высокоинтенсивными широкополосными световыми импульсами в ультрафиолетовом, видимом и инфракрасном спектре (примерно в 20 000 раз интенсивнее солнечного света) для уничтожения микроорганизмов. Из-за неспособности проникать сквозь непрозрачные вещества данная технология эффективна только при работе с открытыми поверхностями (например, после удаления биопленки) и позволяет таким образом предотвращать взаимное загрязнение
Сквашивание (созревание)	хранение продукта в течение определенного количества времени при определенной температуре и в определенных условиях, которые приводят к биохимическим и физическим изменениям, необходимым для изготовления сыра. Когда данный процесс применяется в качестве бактерицидной меры, многофакторная, сложная система, развивающаяся в сыре (кислотность, враждебная флора, сниженная активность воды, метаболизм бактериоцидов и органических кислот), используется для воздействия на микросреду в пищевых продуктах и, как следствие, – на состав присутствующей в них микрофлоры

Термизация	высокотемпературная обработка молока, менее интенсивная, чем пастеризация, и нацеленная на сокращение количества микроорганизмов. Ожидаемое общее уменьшение количества бактерий может достигать 3 – 4 порядков. Выжившие микроорганизмы под воздействием высоких температур станут более уязвимыми для последующих микробиологических мер
Обработка ультразвуком	обработка ультразвуком высокой интенсивности (18 – 500 МГц), вызывающим циклы сжатия, расширения и кавитации в микробных клетках. Имплозия микроскопических пузырьков газа приводит к образованию областей с очень высоким давлением и температурами, способными привести к разрушению клетки. Этот метод может быть более эффективным, если применять его в комбинации с другими микробиологическими мерами обеспечения безопасности. Когда он применяется при высоких температурах, такую обработку часто называют «температурно-ультразвуковой»
Термосклеивающаяся упаковка	высокотемпературная (80 – 95 С) обработка твердого конечного продукта, связанная с упаковочным процессом, например, для того, чтобы удерживать продукт в состоянии вязкости для надлежащей упаковки. Данный процесс может быть осуществлен как в поточной системе, так и при периодических процессах. Продукт запечатывается в условиях упаковочной температуры и охлаждается для дальнейшего хранения (распространения). В сочетании с низким pH фактором в продукции (например, ниже 4,6) продукт, запечатанный в термосклеивающуюся упаковку, может быть коммерчески стерильным, поскольку вполне возможно, что все выжившие микроорганизмы будут лишены способности к дальнейшему росту. Дополнительные микробостатические меры должны гарантировать соответствующие нормы охлаждения упакованных продуктов, чтобы минимизировать потенциал роста у

	бактерий вида Bacillus cereus

XVII. Пастеризация молока и жидких молочных продуктов

Минимальные условия пастеризации – это условия, обладающие бактерицидным воздействием, эквивалентным нагреванию молока до 72°С в течение 15 секунд (пастеризация непрерывного потока) или до 63°С в течение 30 минут (периодическая пастеризация). Аналогичных условий можно достичь, следуя за линией, соединяющей эти точки на диаграмме соотношения времени и температуры.

Требуемая продолжительность обработки стремительно сокращается одновременно с минимальным повышением температуры. Экстраполяцию температур за пределами диапазона 63 – 72°С и, в частности, обработку при температурах свыше 72° С необходимо осуществлять с предельной осторожностью, поскольку данная техника еще не была экспериментально изучена.

Например, было бы чрезвычайно трудно (если вообще возможно) определить эффективность пастеризации при 80°С, потому как в этом случае экстраполируемая продолжительность обработки составляла бы приблизительно 0,22 секунды, для достижения по крайней мере 5-кратного сокращения численности бактерий.

Чтобы гарантировать, что каждая частица разогрета в достаточной степени, течение молока в теплообменниках должно быть турбулентным.

Когда выдвигается предложение о внесении изменений в состав, процесс обработки и использование продукта, необходимо внести соответствующие изменения и в запланированную термообработку, после чего компетентное лицо должно оценить ее эффективность.

Например, содержание жира в сливках вызывает необходимость в минимальных условиях, превышающих таковые для молока: как минимум – 75°С в течение 15 секунд.

Жидкие молочные продукты с высоким содержанием сахара или высокой вязкостью также требуют условий пастеризации в дополнение к минимальным условиям, определенным для молока.

1Проверка процесса

В соответствии с приемлемым методом, продукты, подвергнутые пастеризации, должны сразу же после термообработки продемонстрировать отрицательную реакцию на щелочную фосфатазу. Также можно использовать и другие методы, чтобы показать, что была применена соответствующая термообработка.

Во многих молочных продуктах (сливках, сыре, и т. д.) щелочную фосфатазу можно восстановить. Кроме того, микроорганизмы, используемые в изготовлении продукта, могут произвести микробную фосфатазу и другие вещества, которые могут исказить результаты тестов на наличие остаточной фосфатазы. Поэтому данный специфический метод проверки следует выполнять сразу же после термообработки, чтобы результаты были достоверными.

Раздел В. Руководящие принципы по инспектированию пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности

I. Общие положения

1. Настоящие Руководящие принципы устанавливают подходы и принципы оценки пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности, осуществляющих свою деятельность на таможенной

территории Таможенного союза и третьих стран при осуществлении их инспектирования.

2. Инспектора и эксперты уполномоченных органов государств-членов, при осуществлении инспектирования предприятий Таможенного союза и третьих стран должны руководствоваться положениями настоящих Руководящих принципов.

3. Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности государств-членов Таможенного союза и третьих стран инспектируются на предмет их соответствия требованиям Таможенного союза, в том числе основываясь на принципе эквивалентности в отношении предприятий третьих стран.

4. С использованием критериев, установленных настоящими Руководящими принципами, инспектор должен установить, достигается ли на пункте убоя животных и предприятии мясной промышленности должный уровень защиты, установленный требованиями Таможенного союза (как это определено в приложении 2 этого Положения) и ветеринарными требованиями государств-членов, в случаях, когда такие требования не предусмотрены нормативными правовыми актами Таможенного союза.

5. Настоящие Руководящие принципы публикуются в целях обеспечения общедоступности и содействия развитию добросовестной практики.

6. В настоящих Руководящих принципах используются понятия, которые означают следующее:

«анализ рисков» – процесс, состоящий из трех взаимосвязанных компонентов: оценка риска, управление риском и передача риска;

«внутренние органы (потроха)» – органы грудной, брюшной и тазовой полостей, а также трахея и пищевод у птиц и животных;

«домашние копытные животные» – домашний крупный рогатый скот (в том числе виды буйволов и бизонов), свиньи, овцы и козы, а также домашние непарнокопытные;

«загрязнение» – присутствие или введение опасного вещества;

«коммуникация риска» – интерактивный обмен информацией и мнениями в ходе всего процесса анализа риска в отношении опасностей и рисков, факторов, связанных с риском, и восприятия риска между оценщиком риска, риск-менеджерами, потребителями, предприятиями кормовой и пищевой промышленности, научными кругами и другими заинтересованными сторонами, в том числе разъяснения результатов оценки риска и обоснования для решений по управлению рисками;

«конечный потребитель» – потребитель продуктов питания, который не будет использовать продукт питания как часть любой операции или деятельности предприятия пищевой промышленности;

«мясные продукты» – обработанная продукция, полученная в результате переработки мяса или дальнейшей обработки таких продуктов переработки, так что поверхность среза показывает, что продукт больше не имеет характеристик свежего мяса;

«мясные субпродукты» – продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (их частей), мясной обрези, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней;

«мясо» – продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой и соединительной тканей с включением костной ткани или без нее;

«мясо механической обвалки» (ММО) – бескостное мясо в виде пастообразной массы с массовой долей костных включений не более 0,8 процента, получаемое путем отделения мышечной, соединительной

и (или) жировой тканей (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой тканей) от кости механическим способом, без добавления немясных ингредиентов;

«обработанные продукты» – продукты питания, являющиеся результатом обработки необработанных продуктов. Эти продукты могут содержать компоненты, которые необходимы для их изготовления или придания им определенных свойств;

«обработка» – тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

«опасность» – наличие биологического, химического или физического вещества в продукции или состояние пищевой продукции или корма, способные вызывать неблагоприятные последствия для здоровья;

«оператор продовольственного сектора» – физическое или юридическое лицо, ответственное за обеспечение того, чтобы требования пищевого законодательства выполнялись субъектами продовольственного сектора, которые находятся под его контролем;

«оценка риска» – научно обоснованный процесс, состоящий из четырех этапов: выявление опасности, свойств опасности, оценка воздействия и характеристика риска;

«предприятие продовольственного сектора» – любое предприятие с целью получения прибыли или нет, государственное или частное, осуществляющее деятельность, связанную с любой стадией производства, переработки и распределения продуктов питания;

«прослеживаемость» – способность отслеживать продукты питания, корма, животных, дающих продукты питания или вещества,

предназначенные или планируемые для включения в продукты питания или корма, на всех этапах производства, переработки и реализации;

«птица» – выращиваемая птица, в том числе птица, которая не считается домашней, но которая разводится как домашнее животное, за исключением бескилевых;

«размещение на рынке» – размещение продуктов питания с целью продажи, в том числе предложение к продаже или любые другие формы передачи, бесплатно или нет и продажи, распределение и другие формы передачи;

«риск» – вероятность неблагоприятного воздействия на здоровье и степень данного воздействия, которое может привести к опасности;

«розничная торговля» – магазины, центры дистрибуции по супермаркетам и центры оптовой торговли, предприятия общественного питания, в том числе рестораны и другие подобные предприятия общественного питания;

«рубленое мясо» – мясо с костями, которое было измельчено на фрагменты;

«свежее мясо» – мясо, которое не подверглось процессам консервации, кроме охлаждения, замораживания или быстрого замораживания,
в том числе мясо, которое упаковано в вакуумную упаковку или упаковано
в контролируемой атмосфере;

«стадии производства, переработки и распределения» – любая стадия, в том числе импорт, с первичного производства продукта питания вплоть до ее хранения, транспортировки, продажи или поставки до конечного потребителя и, в соответствующих случаях, ввоз,

производство, изготовление, хранение, транспортировка, распределение, продажа и поставка кормов;

«туша» – тело животного после убоя и разделки;

«упаковка» – размещение пищевого продукта в упаковку или контейнер в прямом контакте с пищевыми продуктами, и обертку или сам контейнер;

«управление риском» – процесс, отличный от оценки рисков, заключающийся в определении политических альтернатив в консультации с заинтересованными сторонами, принимая во внимание оценку риска и другие значимые факторы и, в случае необходимости, выбора соответствующих мер профилактики и борьбы;

«цех по резке мяса» – помещение, используемое для удаления костей и (или) резки мяса.

II. Прослеживаемость

Прослеживаемость мяса и мясных продуктов должна быть установлена на всех этапах производства, переработки и распространения.

В пунктах убоя животных и на предприятиях мясной промышленности должна быть возможность определения лица, у которого были приобретены животные, сырье или вещество, предназначенное для пищевых целей. Для этого они должны иметь системы и процедуры, которые позволяют предоставлять подобную информацию компетентным органам по запросу.

Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности должны иметь системы и процедуры для выявления лиц, которым были

поставлены их мясо и мясные продукты. Эта информация должна быть доступна компетентным органам по первому требованию.

Мясо и мясные продукты, которые размещаются на рынке или могут быть там размещены, должны быть помечены или обозначены соответствующим образом, чтобы облегчить их отслеживание, через соответствующую документацию или информацию, в соответствии с требованиями более конкретных положений.

III. Общие правила гигиены для производственных помещений пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности

Важно, чтобы все мясоперерабатывающие процессы, разделка или дальнейшая обработка мяса осуществлялись в чистой зоне, и мясные продукты, насколько это, возможно, были защищены от загрязнения из всех источников.

Когда мясоперерабатывающие процессы осуществляются на объекте специально построенном и содержащемся для переработки мяса, источники загрязнения должны контролироваться. Для надлежащей санитарной подготовки требуется следующее:

Поверхность пола

Поверхность пола пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должна содержаться в хорошем состоянии, легко очищаться и при необходимости дезинфицироваться. Для этого необходимо использовать непроницаемые, не впитывающие влагу, моющиеся и нетоксичные материалы. Там, где это уместно, полы должны иметь поверхностный дренаж.

Стоки

Для избавления от сточных жидкостей должно быть достаточно стоков нужного размера, которые расположены правильно, закреплены и вентилируются. Все полы должны иметь уклон в сторону стоков.

Поверхности стен

Поверхность стен пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть ровными, содержаться в хорошем состоянии, легко очищаться и при необходимости дезинфицироваться. Для этого необходимо использовать непроницаемые, не впитывающие влагу, моющиеся и нетоксичные материалы.

Потолки

Потолки пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности (или там, где нет потолков, внутренняя сторона крыши) и подвесные конструкции должны быть спроектированы и установлены так, чтобы предотвратить накопление грязи и снизить конденсацию, рост нежелательной плесени и падение частиц.

Окна

Окна и другие отверстия пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть сконструированы так, чтобы предотвратить накопление грязи. Окна, которые могут быть открыты наружу, в случае необходимости должны быть оснащены сетками от насекомых, которые можно легко снимать для чистки. Там, где открытые окна могут привести к загрязнению, они должны оставаться закрытыми в процессе производства.

Двери

Двери пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны легко чиститься и при необходимости дезинфицироваться. Для этого нужно использовать материалы с гладкой невпитывающей поверхностью. Деревянные двери и дверные проемы

должны быть непроницаемыми, не впитывающими влагу, моющиеся и из нетоксичных материалов.

Поверхности

Поверхности (включая поверхности оборудования) в местах, где обрабатывается мясо и мясные продукты, в частности поверхности, соприкасающиеся с ними, должны поддерживаться в хорошем состоянии, легко очищаться и при необходимости дезинфицироваться. Для этого требуется использование гладких, моющихся, коррозионностойких и нетоксичных материалов. Все поверхности должны быть тщательно вымыты в конце каждого дня.

Водоснабжение

Независимо от источника (скважины или муниципальной системы) водоснабжение должно быть питьевым, горячая и холодная вода

(в достаточном объеме) должна подаваться на все участки производства пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности.

IV. Помещения пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности

Помещения пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть чистыми и поддерживаться в исправном состоянии.

Планировка, конструкция и размеры помещений должны:

быть пригодными для надлежащего технического обслуживания, уборки и (или) дезинфекции, предотвращать или минимизировать заражения, переносимые по воздуху, обеспечивать достаточное рабочее пространство для гигиеничного выполнения всех работ;

защищать от скопления грязи, контактов с токсичными веществами, попадания частиц в продукты питания и образования конденсата или нежелательной плесени на поверхностях;

позволять применять надлежащие практики гигиены мяса и мясных продуктов, включая защиту от загрязнения и, в частности, борьбу с вредителями;

в случае необходимости обеспечить подходящие условия для терморегулируемой обработки и хранения с достаточными возможностями для поддержания мяса и мясных продуктов при соответствующей температуре и спроектированные так, чтобы изменения этой температуры можно было отслеживать и при необходимости записывать.

Туалеты

На предприятии должны быть в достаточном количестве туалеты, соединенные с канализационной системой. Туалеты не должны открываться непосредственно в помещения, в которых обрабатываются мясо и мясные продукты. В туалетах должна присутствовать надлежащая естественная или механическая система вентиляции.

Умывальники

Должно быть достаточное количество умывальников, расположенных соответствующим образом и предназначенных для мытья рук. Умывальники для мытья рук должны быть снабжены горячей и холодной водой. Рядом с умывальником должны располагаться средства для очистки рук и гигиенической сушки. Умывальники должны быть расположены в туалетах, раздевалках и производственных помещениях. Они должны быть устроены таким образом, чтобы для включения и выключения воды не требовалось использование рук до локтя.

В случае необходимости приспособления для мытья мяса и мясных продуктов должны быть отделены от приспособлений для мытья рук.

Вентиляция

Вентиляционные системы пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть спроектированы, построены и содержаться так, чтобы постоянно обеспечивать благополучие животных с учетом ожидаемых изменений погодных условий.

Должны иметься подходящие и достаточные средства естественной или механической вентиляции. Следует избегать проникновения воздушного потока из загрязненной зоны в чистую зону. Вентиляционные системы должны быть сконструированы таким образом, чтобы фильтры и другие детали, требующие очистки или замены, были легкодоступны.

Санитарные узлы должны иметь естественную или механическую вентиляцию.

Освещение

Осветительные приборы в помещениях пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности, где обрабатываются мясо и мясные продукты, должны обеспечивать максимальную безопасность, чтобы исключить попадание в мясо и мясные продукты битого стекла и предотвратить скопления грязи и мусора на поверхности ламп.

Освещение должно быть достаточно ярким, чтобы работники и проверяющий персонал могли видеть санитарные условия и загрязнения мяса и мясных продуктов.

Помещения, в которых обрабатывается мясо, должны иметь достаточное естественное и (или) искусственное освещение.

Дренажная система

Дренажные приспособления пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны соответствовать назначению. Они должны быть спроектированы и построены так, чтобы предотвратить риск заражения животных и загрязнения мяса и мясных продуктов.

Дренажные каналы должны быть полностью или частично открыты и должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы отводились из загрязненных зон, в частности мест, где обрабатываются мясо и мясные продукты, которые могут представлять большую опасность для конечного потребителя.

Раздевалки

Раздевалки для персонала пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть отделены от помещений или отсеков, где готовится, хранится или обрабатывается продукция.

Раздевалки должны быть отделены от туалетов.

Для мужчин и женщин должны быть предусмотрены отдельные раздевалки.

В раздевалках должно быть хорошее освещение.

Отдельные раздевалки для тех, кто работает с сырыми продуктами, и работников других цехов, способствуют предотвращению перекрестного загрязнения продуктов.

Рядом с раздевалками должны быть корзины для грязной одежды.

V. Оборудование

Все изделия, приборы и оборудование пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности, с которыми соприкасаются мясо и мясные продукты, должны быть:

хорошо очищены и при необходимости продезинфицированы с частотой достаточной, чтобы избежать любого риска загрязнения;

сконструированы, сделаны из таких материалов и содержаться в таком состоянии, чтобы свести к минимуму риск заражения;

сконструированы, сделаны из таких материалов и содержаться в таком состоянии, чтобы их можно было чистить и в случае необходимости дезинфицировать, за исключением невозвратной тары и упаковки;

установлены таким образом, чтобы можно было производить очистку оборудования и прилегающей зоны.

При необходимости оборудование должно быть оснащено соответствующим устройством управления. Там, где необходимо использовать химические добавки для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров, они должны быть использованы в соответствии с надлежащей практикой гигиены.

VI. Водоснабжение

Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности должны иметь соответствующее снабжение питьевой водой, которая должна использоваться в случае необходимости для предотвращения загрязнения мяса и мясных продуктов. Там, где используется непитьевая вода, например, в системе пожаротушения, для выработки пара, охлаждения и для других подобных целей, она должна циркулировать в отдельной и должным образом идентифицированной системе. Непитьевая вода не должна соединяться или сливаться в систему питьевой воды.

Рециркуляционная вода, используемая в работе или в качестве составной части, не должна представлять риск заражения. Она должна быть того же стандарта, что и питьевая вода, если только компетентный орган не считает, что качество воды не повлияет на качество мяса и мясных продуктов в готовом виде.

Лед, который вступает в контакт с мясными продуктами или может загрязнить мясные продукты, должен быть изготовлен из питьевой воды или из чистой воды, если он используются для охлаждения неразделанного мяса. Он должен изготавливаться, обрабатываться и храниться в условиях, которые защищают его от загрязнений.

Пар, используемый при прямом контакте с мясом и мясными продуктами, не должен содержать опасных для здоровья веществ и не должен загрязнять пищу.

В случае когда к мясным продуктам в герметично закрытых упаковках применяется термическая обработка, важно, чтобы вода, используемая для охлаждения, не являлась источником заражения для мясных продуктов.

VII. Личная гигиена

Обработка и проверка мяса открывают широкий спектр возможностей для перекрестного заражения. Соблюдение личной гигиены персонала пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности призвано предотвратить чрезмерное загрязнение в целом, а также заражение человека, вызванное возбудителями заболеваний, результатом чего могут стать болезни пищевого происхождения.

Лицам при перемещении из помещений или территорий, где хранится сырое мясо, в помещения или на территории, где хранятся мясные полуфабрикаты и готовые мясные изделия (особенно если эти продукты приготовлены), следует тщательно мыть защитную одежду либо надевать новую, по мере необходимости производить дезинфекцию, в противном случае следует максимально снизить возможность перекрестного загрязнения.

Лица, работающие в сфере обработки мяса и мясных продуктов, должны поддерживать личную гигиену на высоком уровне и носить соответствующие защитные одежду, головные уборы и обувь. На порезы и раны, при наличии которых сотрудники имеют право продолжать работать, необходимо наложить соответствующую водонепроницаемую повязку.

Заболевшие лица должны немедленно доложить руководству пункта убоя животных или предприятия мясной промышленности о заболевании или о его симптомах.

Руководство принимает решение относительно необходимости медицинского осмотра и (или) возможного отстранения больного от обработки пищевых продуктов, исходя из состояния его здоровья.

Персонал должен всегда мыть руки, в случае, если это может повлиять на безопасность мяса и мясных продуктов, например:

приступая к обработке мяса и мясных продуктов;

непосредственно после использования туалета;

после контакта с сырыми продуктами или любым загрязненным материалом, если это может привести к загрязнению других продуктов питания, сотрудники должны по возможности избегать обработки готовой к употреблению пищи.

Во время работы, лица, занимающиеся обработкой мяса и мясных продуктов, не должны курить, плевать, отхаркивать, употреблять пищу, чихать или кашлять в непосредственной близости от незакрытой продукции.

В местах, где происходит обработка мяса и мясных продуктов, не допускается иметь при себе или надевать на себя такие личные вещи как ювелирные изделия, часы, заколки и другие предметы.

VIII. Обучение персонала

Управляющие пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности должны обеспечить надзор, инструктаж и (или) обучение по вопросам пищевой гигиены лиц, занимающихся обработкой мяса и мясных продуктов, в зависимости от характера производимых ими работ.

Учебные программы должны:

обеспечивать приобретение сотрудниками знаний, навыков и возможности выполнять конкретные задания, касающиеся гигиены при работе с мясными продуктами, например, послеубойное обследование, проверка статистического контроля, ХАССП;

в нужном объеме обеспечивать практическую подготовку;

при необходимости, предусматривать формальное тестирование сотрудников;

гарантировать, что сотрудники, задействованные в процессе обучения, имеют соответствующие навыки;

быть направлены на распознавание и повышение профессиональной квалификации персонала.

IX. Анализ рисков и критические и контрольные точки (ХАССП)

Системы ХАССП для производства мяса и мясных продуктов представляют собой эффективные схемы управления технологическими процессами в целях обеспечения безопасности мясного сырья и мясных продуктов.

Проверка плана ХАССП в отношении мяса и мясных продуктов должна установить эффективность исполнения технических требований и технических критериев, принимая во внимание степень изменчивости при наличии факторов риска, которые обычно соотносятся с множеством разных животных, представленных для исследования.

Частота проведения проверок может варьироваться в зависимости от рабочих аспектов контроля процессов, исторических показателей учреждения касательно применения плана ХАССП, а также результатов самой проверки. Рекомендуется применять микробиологические тесты для проверки систем ХАССП, например, для проверки критических пределов и статистического контроля над процессами, являющимися важной составляющей ХАССП в отношении многих продуктов.

Руководящие принципы должны различать и учитывать категории обработки, например:

сырые, рубленные или измельченные, например, свиная колбаса;

мясо с вторичными ингибиторами – непригодное для длительного хранения, например, вяленая говяжья солонина;

термически обработанные – неполной готовности, непригодные для длительного хранения, например, котлеты-полуфабрикаты;

полной готовности – непригодные для длительного хранения, например, вареная ветчина;

не обработанные термически – пригодные для длительного хранения, например, сухое салями;

термически обработанные – пригодные для длительного хранения, например, вяленая говядина;

термически обработанные – стерильные, например, мясные консервы.

При разработке планов ХАССП для термически обработанных мясных полуфабрикатов и мясных изделий, управляющие пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны вести полную документацию в соответствии с требованиями, предъявляемыми к процессу, относительно всех тепловых параметров процесса, посттермической обработки и дополнительных процедур консервирования в зависимости от желаемого результата процесса, например, пастеризованный продукт. Технологические параметры для охлаждения термически обработанных мясных продуктов могут включать в себя быстрое, медленное или прерывистое охлаждение в зависимости от продукта. Нагретые ранее мясные продукты не должны быть упакованы при температуре выше минимальной, например 4°С, если нет возможности доказать, что охлаждение после упаковки не ставит под угрозу безопасность продукции.

Планы ХАССП для мясных полуфабрикатов и мясных изделий, которые подверглись готовке, должны включать в себя мониторинг и документирование параметров, с помощью которых обеспечивается соответствие внутренней температуры.

X. Стандартные санитарные операционные процедуры (ССОП)

Стандартные санитарные операционные процедуры (ССОП), относящиеся к деятельности и подготовке к ней, призванные свести к

минимуму прямое и косвенное заражение мяса насколько это возможно с практической точки зрения. Надлежащим образом внедренная система ССОП должна обеспечивать чистку и дезинфекцию оборудования и материально-технической базы до начала работ, а также соблюдение правил гигиены во время работ. Пособия по ССОП предоставляются компетентным органом и могут содержать минимум нормативных требований для общего улучшения санитарных условий.

К характеристикам ССОП относятся:

совершенствование письменной программы ССОП путем описания пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности используемых процедур и частоты их применения;

установление работников пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности, ответственных за исполнение и контроль ССОП;

ведение документации по контролю и устранению недостатков и (или) профилактическим действиям, к которым нет доступа у компетентного органа, осуществляющего контроль;

устранение недостатков, включая соответствующее размещение продукции;

периодическая оценка эффективности системы управляющими пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности.

Микробиологическая проверка ССОП должна предусматривать ряд прямых и косвенных методов. Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности должны применять статистический контроль процессов или другие методы контроля санитарного состояния.

Для продуктов, готовых к употреблению, микробиологическая проверка ССОП поверхностей, контактирующих или не

контактирующих с продуктами питания, должна проводиться с большей тщательностью, чем для любых других продуктов.

XI. Борьба с грызунами

Грызуны представляют большую угрозу безопасности и пригодности продуктов питания. В местах их размножения и питания есть высокая вероятность заражения. Поддержание гигиены на должном уровне призвано предотвратить образование среды, благоприятной для грызунов.

Строения пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности необходимо поддерживать в состоянии, препятствующем проникновению грызунов и возникновению мест их размножения. Все отверстия, куда могут проникнуть грызуны, должны быть запечатаны. Сетка, установленная на открытых окнах, дверях и системах вентиляции, призвана снизить возможность проникновения вредителей. По возможности необходимо исключить возможность проникновения животных на территорию пунктов убоя животных или предприятий мясной промышленности.

Наличие воды и продуктов питания увеличивает риск размножения вредителей и заболеваний, вызываемых ими. Потенциальные источники пищи должны храниться в контейнерах, защищенных от грызунов, и (или) в отдалении от пола и стен. Помещения, имеющие отношение к продуктам питания, должны содержаться в чистоте как внутри, так и снаружи. По возможности пищевые отходы должны храниться в закрытых контейнерах, защищенных от грызунов.

Пункты убоя животных, предприятия мясной промышленности и прилегающие к ним территории должны регулярно проверяться на

предмет наличия грызунов. Нашествия грызунов должны быть устранены незамедлительно, не причиняя при этом вреда безопасности и пригодности мяса и мясных продуктов.

XII. Информация, касающаяся пищевой цепочки

Управляющие пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности обязаны в зависимости от необходимости обращаться с просьбой о предоставлении информации, собирать, проверять и обрабатывать информацию, касающуюся пищевой цепочки, определенную в настоящем разделе, в отношении всех животных, кроме промысловых животных, отправляемых или предназначенных для отправки в пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности должны получить информацию заранее – до поступления животных на пункт убоя без ущерба правилам убоя животных этого вида в третьей стране. Соответствующая информация, касающаяся пищевой цепочки, включает в себя, в частности:

статус хозяйства происхождения животных или состояние здоровья животных в регионе;

состояние здоровья животных;

ветеринарные лечебные препараты или другие лечебные средства, которые применялись в отношении животных в соответствующий период, с указанием дат применения и сроков ожидания (для пунктов убоя животных);

наличие болезней, которые могут повлиять на безопасность мяса;

в случае если это имеет значение для общественного здравоохранения, результаты анализов, проведенных на образцах,

взятых от животных, или на других образцах, взятых с целью определения диагноза в отношении болезней, которые могут повлиять на безопасность мяса, включая образцы, взятые в рамках осуществления мониторинга и контроля зоонозов и остатков;

соответствующие отчеты, касающиеся ранее проведенных предубойных и послеубойных исследований животных из того же хозяйства происхождения, включая, в частности, отчеты официального ветеринарного врача;

дата осмотра, если она может указывать на наличие болезни;

фамилию и адрес частного ветеринарного врача, который осуществляет повседневную опеку над хозяйством происхождения.

Если субъект, содержащий пункт убоя животных, уже располагает этой информацией (например, в результате постоянного договора или посредством системы обеспечения качества), то нет необходимости в предоставлении субъекту, содержащему пункт убоя животных, следующей информации:

статус хозяйства происхождения или состояние здоровья животных в регионе;

состояние здоровья животных;

соответствующие отчеты, касающиеся ранее проведенных предубойных и послеубойных исследований животных из того же хозяйства происхождения, включая, в частности, отчеты официального ветеринарного врача;

фамилию и адрес частного ветеринарного врача, который осуществляет повседневную опеку над хозяйством происхождения.

Информация не должна предоставляться в виде дословной выписки из реестра хозяйства происхождения животных. Она может

быть предоставлена посредством обмена данными электронным путем или в виде типового заявления, подписанного производителем.

Управляющие, которые принимают решение о допуске животных в пункты убоя или на предприятия мясной промышленности, после произведения оценки соответствующей информации, касающейся пищевой цепочки, должны предоставить эту информацию официальному ветеринарному врачу немедленно, не позднее или во время поступления животного или партии животных. Управляющий пунктом убоя животных или предприятия мясной промышленности перед предубойным исследованием данного животного предоставляет официальному ветеринарному врачу всю информацию, которая могла бы представлять собой причину опасений в отношении здоровья.

В случае прибытия на бойню животного без информации, касающейся пищевой цепочки, управляющий обязан немедленно поставить в известность официального ветеринарного врача. Животное не подвергается убою без предварительного согласия официального врача.

Если компетентный орган выдал разрешение, информация, касающаяся пищевой цепочки, может сопровождать животных, к которым она относится, в пункты убоя животных либо обязана быть доставлена заранее, до поступления животных на убойный пункт без ущерба правилам убоя животных этого вида в третьей стране. Управляющие пункта убоя животных и предприятия мясной промышленности должны иметь доступ к любой информации, касающейся пищевой цепочки, которая может привести к серьезной проблеме в работе пунктов убоя скота, в достаточный срок (заблаговременно) перед прибытием животных в пункт убоя животных, чтобы внести соответствующие корректировки в план работы.

Животных нельзя подвергать убою и потрошению без предварительного согласия официального ветеринарного врача.

Управляющий пункта убоя животных или предприятия мясной промышленности обязан проверить ветеринарные документы, сопровождающие разводимых в хозяйствах животных, для того, чтобы убедиться, что животное предназначено для убоя в целях употребления в пищу человеком.

XIII. Транспортировка живых животных в пункты убоя животных и на предприятия мясной промышленности

Во время приема и транспортировки с животными следует обращаться осторожно, не причиняя им необоснованную физическую боль.

Животные, имеющие симптомы болезни, или животные, происходящие из стад, которые подвергались заражению агентами, имеющими значение для общественного здравоохранения, допускаются к транспортировке в пункты убоя животных или на предприятия мясной промышленности исключительно с разрешения компетентного органа.

XIV. Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности

Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности должны располагать гигиеническими местами пребывания животных или, если позволяет климат, загонами для животных, которые можно легко чистить и дезинфицировать. Эти объекты должны быть оснащены оборудованием для поения животных, а также в случае необходимости для их кормления. Система отвода сточных вод не должна представлять угрозу безопасности мяса и мясных продуктов.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны быть оборудованы отдельными помещениями для больных животных или животных, подозрительных на наличие болезни, доступ к которым должен быть ограничен, для того, чтобы предотвратить возможное распространение инфекции.

Размер мест пребывания животных должен обеспечивать хорошие условия содержания животных. Их планировка должна облегчать проведение предубойных исследований, в том числе идентификацию животных или групп животных.

Чтобы предупредить загрязнение мяса, пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности должны:

располагать достаточным количеством помещений, пригодных для выполнения определенных действий;

располагать отдельными помещениями для опорожнения, очистки желудков и кишечников, если только компетентный орган не выдаст определенному предприятию разрешение на разделение этих действий по времени в порядке единичных случаев;

обеспечивать отдельные места, а также разделение по времени следующих действий:

оглушения и обескровливания;

ошпаривания, удаления щетины, выскабливания, опаливания (для свиней);

потрошения и дальнейшей очистки;

обработки чистых внутренностей и рубцов;

предварительной обработки и очистки другого голья, в особенности обработки освежеванных голов, если она не производится на линии убоя;

групповой упаковки голья;

отправки мяса;

располагать приспособлениями, препятствующими соприкосновению мяса с полом, стенами и оборудованием;

располагать соответствующим образом спроектированными линиями убоя (в местах применения), обеспечивающими постоянное продвижение процесса убоя и предупреждение перекрестного загрязнения различных частей линии убоя. Если в одних и тех же помещениях работает несколько линий убоя, необходимо обеспечить должное разделение линий убоя, с целью предотвращения перекрестного загрязнения.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны быть оснащены оборудованием для проведения дезинфекции с подачей горячей воды или альтернативной системой, дающей тот же результат.

Устройства для мытья рук работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, должны быть соответствующим образом спроектированы, с целью предотвратить распространение загрязнений.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны располагать помещениями, закрываемыми на ключ, холодильными камерами для хранения оставленного мяса, а также отдельными холодильными камерами для хранения мяса, признанного непригодным для употребления в пищу.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны иметь специально отведенные места для мытья и дезинфекции транспортных средств, перевозящих убойных животных. Данное правило не применяется с разрешения компетентного органа, если вблизи пункта убоя животных в

официальном порядке действует соответствующее оборудование и имеется специально отведенное место для этих целей.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны располагать отдельными помещениями, для больных животных или животных подозрительных на наличие болезни, доступ к которым должен быть ограничен, если только другое место (предприятие) не было официально одобрено для убоя таких животных. Если в пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности хранится навоз или содержимое желудочно-кишечного тракта, для этой цели должны быть выделены специальное место или территория.

В пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности должно иметься соответствующим образом оборудованное, закрывающееся на ключ место или в случае необходимости помещение для исключительного пользования ветеринарных служб.

XV. Гигиена убоя животных

После доставки животных в пункт убоя животных не допускается без имеющихся на то оснований задерживать их убой. Однако перед убоем животным следует дать время на отдых, если такая необходимость возникает по соображениям их состояния.

Мясо животных не может быть использовано для употребления в пищу человеком, если эти животные не были подвергнуты убою в пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности.

В пункты убоя животных и на предприятия мясной промышленности следует доставлять исключительно живых животных, предназначенных для убоя.

Мясо животных, подвергнутых убою вследствие несчастного случая в пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности, можно использовать для употребления в пищу человеком, если исследование не выявит других серьезных повреждений, кроме возникших в следствие несчастного случая.

Животные или в случае необходимости каждая партия животных, отправляемые для убоя, должны быть идентифицированы таким образом, чтобы это позволяло определить их происхождение.

Животные должны быть чистыми.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности обязаны следовать указаниям, данным ветеринарным врачом, назначенным компетентным органом.

Животные, доставленные в убойный цех, должны быть немедленно подвергнуты убою.

Оглушение, обескровливание, свежевание, потрошение и очистку необходимо производить без излишнего промедления, а также таким образом, чтобы предупредить загрязнение мяса, в частности:

во время операции по обескровливанию нельзя повреждать трахею и пищевод, за исключением случаев, когда убой производится в соответствии с ритуальным религиозным обрядом;

во время удаления шкуры и шерсти:

необходимо предупреждать контакт между наружным покровом шкуры и тушей животного;

лица, вступающие в контакт с наружным покровом шкуры и шерстью животного, не должны касаться мяса;

необходимо принять меры, предупреждающие разливание содержимого желудочно-кишечного тракта во время и по окончании

потрошения, а также необходимо обеспечить, чтобы потрошение было произведено как можно быстрее после оглушения;

при удалении вымени нельзя допускать загрязнения туши молоком или молозивом.

Туши и прочие части тела, предназначенные для употребления в пищу человеком, необходимо подвергнуть полному свежеванию, за исключением свиней, а также голов и ног овец, коз и телят.

С головами, включая губы и рыла, и ногами необходимо обходиться таким образом, чтобы предупредить загрязнение остального мяса.

С неосвежеванных свиней необходимо немедленно удалить щетину. Необходимо свести к минимуму риск загрязнения мяса водой для ошпаривания. Затем свиней необходимо тщательно вымыть питьевой водой.

Туши не должны иметь видимых загрязнений отходами. Всякого рода видимые загрязнения необходимо немедленно удалить путем обвалки или при помощи альтернативных средств, дающих эквивалентный результат.

Туши и голье не должны вступать в контакт с полом, стенами или рабочими местами.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности обязаны соблюдать указания компетентного органа в целях обеспечения соответствующих условий для проведения послеубойного исследования всех животных, подвергнутых убою.

До момента проведения послеубойного исследования части животных, подлежащих убою и предназначенных для такого исследования, должны быть распознаваемыми в качестве принадлежащих данной туше и не должны вступать в контакт с какой-

либо другой тушей, гольем или внутренностями, в том числе с теми, которые уже были подвергнуты послеубойному исследованию.

Половой член, у животных мужского пола, можно удалить сразу при условии, что он не обнаруживает каких-либо патологических изменений.

Обе почки должны быть удалены с жирового слоя. В случае крупного рогатого скота, свиней и непарнокопытных животных нельзя удалять околопочечную сумку.

Если кровь или другие отходы нескольких животных скапливаются в одном и том же резервуаре перед проведением послеубойного исследования, а туша одного или нескольких из этих животных была заявлена как непригодная для употребления в пищу человеком, все содержимое такого резервуара заявляется как непригодное для употребления в пищу человеком.

После проведения послеубойного исследования:

миндалины крупного рогатого скота и непарнокопытных животных необходимо удалить с соблюдением требований гигиены;

части, непригодные для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора пункта убоя животных или предприятия мясной промышленности;

оставленное или заявленное как непригодное для употребления в пищу человеком мясо, а также несъедобные побочные продукты не должны вступать в контакт с мясом, заявленным как пригодное для употребления в пищу человеком;

внутренности или части внутренностей, оставшиеся в туше, за исключением почек, необходимо удалить полностью и как можно быстрее, если только компетентные органы не выдадут разрешение поступать иначе.

После проведения послеубойного исследования необходимо немедленно подвергнуть мясо охлаждению в пункте убоя животных. В случае предназначения для дальнейшей обработки:

желудки необходимо ошпарить или очистить;

кишечник необходимо опорожнить и очистить;

головы и ноги необходимо освежевать или ошпарить и удалить с них шерсть.

В случае если пункт убоя животных или предприятие мясной промышленности получили утверждение в отношении проведения убоя различных видов животных или в отношении обработки туш диких животных, содержащихся человеком, а также промысловых животных, необходимым является принятие мер, предупреждающих взаимное загрязнение путем обеспечения отдельных мест и разделения во времени операций, осуществляемых на различных видах. Должно иметься в наличии отдельное оборудование для приема и хранения неосвежеванных туш диких животных, содержащихся человеком, которые были подвергнуты убою в хозяйстве, а также туш промысловых животных.

Если в пункте убоя животных нет закрываемого на ключ оборудования, выделенного для убоя больных или подозрительных на наличие болезни животных, оборудование, используемое для убоя таких животных перед тем, как приступить к убою других животных, необходимо очистить, вымыть и дезинфицировать под официальным надзором.

Разрешено разрубать туши разводимых в хозяйствах копытных животных на полутуши или четверти туш, а полутуши – не более чем на три части. Дальнейшая разделка и отделение туши от костей разрешаются только на предприятии по разделке мяса.

XVI. Аппараты для разделки мяса

Все предметы, приспособления и оборудование, с которыми продукция контактирует, должны быть:

эффективно очищены и если необходимо дезинфицированы. Уборка и дезинфекция должны проходить с частотой, необходимой для недопущения любого риска контаминации;

сконструированы из материалов и содержаться в состоянии, обеспечивающих минимизацию любого риска контаминации;

за исключением невозвратной тары и упаковки, сконструированы из материалов и содержаться в состоянии, при которых они могли бы содержаться чистыми и если необходимо дезинфицированными;

установлены таким образом, чтобы позволить достаточную уборку оборудования и окружающего пространства.

При необходимости оборудование должно быть оснащено любым подходящим устройством управления.

В случае использования химических добавок для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров они должны быть использованы в соответствии с надлежащей практикой (инструкцией производителя).

XVII. Соблюдение гигиены при разделке и обвалке мяса

Пункты убоя животных и предприятия пищевой промышленности должны обеспечить соблюдение следующих требований при резке и обвалке мяса домашних копытных животных:

работа с мясом и мясными продуктами должна быть организована таким образом, чтобы исключить или свести к минимуму заражение;

во время выполнения работ по охлаждению должна обеспечиваться достаточная вентиляция для предотвращения конденсации влаги на поверхности мяса;

мясо, предназначенное для резки, приносят в производственные помещения партиями по мере необходимости;

все процессы резки, обвалки, тримминга и упаковки должны производиться при низких температурах для предотвращения роста микроорганизмов или должны применяться другие меры, ведущие к тем же результатам;

если помещения предназначены для резки мяса различных видов животных, необходимо принять меры предосторожности, чтобы избежать перекрестного заражения в случае необходимости путем разделения операций для разных видов по участкам и по времени.

Мясо также может быть упаковано и нарезано без промежуточного охлаждения, если пространство для нарезки находится в том же месте, что и помещение для убоя. В этом случае мясо может быть перемещено на место нарезки сразу после убоя или после периода ожидания в холодильной камере.

Если мясо расфасовано или упаковано:

упаковочный материал должен быть пригоден для использования, хранения в соответствии с гигиеническими нормами;

обертки или картонные коробки должны иметь соответствующий внутренний слой или другие средства для защиты мяса, кроме тех случаев, когда внутренний защитный слой или другая защита не требуются, если куски мяса (такие как нарезки) обернуты каждый кусок отдельно до упаковки.

Охлаждение и замораживание осуществляются в соответствии с технологическими инструкциями.

XVIII. Хранение и транспортировка мяса

Учитывая вероятность роста патогенных микроорганизмов и порчи продукции при отсутствии надлежащего температурного контроля, мясо следует транспортировать при температуре, отвечающей задачам его безопасности и пригодности. По возможности в транспортных средствах и крупных контейнерах должно находиться оборудование для постоянного мониторинга и регистрации температуры. Кроме того транспорт должен обеспечивать надлежащую защиту груза от внешнего загрязнения и повреждений, что способствует снижению роста патогенных и гнилостных микроорганизмов.

Если мясо случайно подверглось воздействию неблагоприятной температуры или источника загрязнения, потенциально влияющего на его безопасность и пригодность, компетентный работник должен произвести осмотр мяса перед тем, как будет дано разрешение на его дальнейшую транспортировку и поставку.

Кроме того условия перевозки должны обеспечивать адекватную защиту от внешнего заражения и повреждения, а также должны сокращать рост патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов.

Мясо, предназначенное для замораживания, должно быть заморожено без неоправданной задержки с учетом, при необходимости, периода стабилизации перед замораживанием.

Неупакованное мясо должно храниться и перевозиться отдельно от упакованного мяса, в противном случае упаковочный материал и способ хранения или перевозки не должны быть источником загрязнения мяса.

XIX. Фарш, мясные полуфабрикаты и мясо механической обвалки (ММО)

Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности по производству мясного фарша, мясных полуфабрикатов или мяса механической обвалки должны гарантировать, что они:

построены таким образом, чтобы избежать заражения мяса и продуктов, в частности путем:

обеспечения беспрерывной смены операций;

обеспечения разделения производства различных партий продукции;

наличия помещения для раздельного хранения упакованного и неупакованного мяса и мясных продуктов, если только они не хранятся в разное время или таким образом, что упаковочный материал и способ хранения не могут быть источником заражения мяса или продуктов;

наличия оборудования для мытья рук, используемого сотрудниками по обработке неупакованного мяса и продуктов, предназначенного для предотвращения распространения заражения;

наличия оборудование для дезинфекции инструментов горячей водой, или альтернативной системой с аналогичным результатом.

Определение мяса механической обвалки (ММО) должно быть общим, и охватывать все методы механической обвалки. Развитие технологии в этой области подразумевает необходимость гибкого подхода к данному определению. Технические требования для ММО должны быть различны в зависимости от оценки риска и обусловлены различными методами.

При производстве мясного фарша и мясных полуфабрикатов:

замороженное или быстрозамороженное мясо, используемое для приготовления мясного фарша или мясных полуфабрикатов, должно быть обвалено перед замораживанием. Оно может храниться только в течение ограниченного периода.

Для ММО, полученного с использованием методов, которые не изменяют структуру костей, используемых в производстве ММО, и при этом содержание кальция в ММО, незначительно выше, чем в мясном фарше, применимо следующее:

сырые материалы для производства ММО могут храниться ограниченный период времени для предотвращения роста микроорганизмов;

механическое разделение должно осуществляться сразу же после обвалки;

если ММО не используется сразу после получения, оно должно быть расфасовано или упаковано, а затем охлаждено или заморожено для предотвращения роста микроорганизмов. Соответствующая температура должна поддерживаться во время хранения и транспортировки;

если предприятие пищевой промышленности провело анализ, показывающий, что ММО соответствует микробиологическим критериям для фарша, оно может быть использовано в мясных полуфабрикатах, которые явно не предназначены для потребления без предварительного прохождения термической обработки, и мясных продуктах (ММО, не показавшее соответствия этим критериям, может быть использовано только для производства термически обработанных мясных продуктов в утвержденных учреждениях).

Мясо с костями, полученное из замороженных тушек, не должно замораживаться повторно:

если не используется в течение 1 часа после получения, ММО должно быть охлаждено;

если после охлаждения ММО не планируется обрабатывать в течение 24 часов, оно должно быть заморожено как можно скорее, но не позднее 12 часов, чтобы избежать роста микроорганизмов. Замороженное ММО должно быть расфасовано или упаковано до его хранения или транспортировки.

ММО может использоваться только для производства термически обработанных мясных продуктов в утвержденных учреждениях.

Мясной фарш, мясные полуфабрикаты и ММО не должны повторно замораживаться после оттаивания.

Пакеты, предназначенные для поставки конечному потребителю, с мясным фаршем птицы или непарнокопытных животных или мясные полуфабрикаты, содержащие ММО, должны иметь надпись о том, что такие продукты необходимо приготовить перед потреблением.

Условия хранения мясных полуфабрикатов и мясных изделий должны быть четко указаны на упаковке.

Связанная с мясом работа должна быть организована таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму заражение.

Сырье, используемое для приготовления мясного фарша, должно:

соответствовать требованиям к свежему мясу;

быть произведено от скелетных мышц, в том числе прилегающей жировой ткани;

не должно производиться из:

отходов резки и отходов жиловки (кроме целого мышечного отрезка);

ММО;

мяса, содержащего части костей или кожи;

мяса головы (за исключением жевательных мышц), немышечной части белой линии живота, области запястья и предплюсны, соскоба кости и мышц диафрагмы (если не удалена серозная оболочка).

Для приготовления мясных полуфабрикатов может быть использовано следующее сырье:

свежее мясо;

мясо, соответствующее требованиям к сырью, используемому для фарша.

Если мясные полуфабрикаты не предназначены для потребления без предварительного прохождения термической обработки, то для их производства могут быть использованы:

мясо, полученное от рубки или дробления мяса, отвечающего требованиям сырья, используемого для фарша, кроме отходов резки и отходов жиловки (кроме целого куска мышц);

ММО, если предприятие пищевой промышленности провело анализ, показывающий, что ММО соответствует микробиологическим критериям для мясного фарша.

Сырье, используемое для производства ММО, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к свежему мясу.

Для производства ММО не должно быть использовано следующее сырье:

от птицы: ноги, шейная кожа и головы;

от других животных: кости головы, ноги, хвосты, бедра, голени, плечевые, лучевые и локтевые кости.

XX. Мясные продукты

Предприятие должно гарантировать, что в приготовлении мясной продукции в качестве сырья, полученного от животных, не используются:

половые органы животных женского или мужского пола, за исключением яичек;

мочеполовые органы, за исключением почек и мочевого пузыря;

хрящи гортани, трахеи и экстралобулярной бронхи;

глаза и веки;

наружный слуховой проход;

ткани рога.

Предприятие должно гарантировать, что в приготовлении мясной продукции в качестве сырья, полученного от птиц, не используются: голова (кроме гребешка, ушек и сережек), пищевод, зоб, кишечник и половые органы.

Все мясо и мясные продукты, в том числе мясной фарш и мясные полуфабрикаты, используемые для производства мясной продукции, должны соответствовать требованиям для свежего мяса.

XXI. Маркировка мяса

Маркировка мяса осуществляется только после того, как животное подверглось предубойному осмотру, а мясо – послеубойному исследованию, в случае, если нет оснований признать мясо непригодным для употребления в пищу человеком.

Маркировка производится на наружной поверхности туши посредством отпечатывания знака при помощи краски или посредством горячего клеймения и таким образом, чтобы, в случае, если туши будут

разделываться на полутуши или на четверти туш либо полутуши будут разрубаться на три части, на каждой части имелась маркировка.

Краски, используемые при нанесении маркировки, должны быть утверждены в соответствии с правилами применения красящих веществ в продовольственных продуктах.

XXII. Материалы специфического риска

Материалы специфического риска должны быть денатурированы или окрашены сразу после удаления, позднее они подлежат утилизации.

Материалы специфического риска должны удаляться в пунктах убоя скота или при необходимости, в других местах убоя животных или на предприятиях по разделыванию, если речь идет о позвоночниках крупного рогатого скота.

XXIII. Частота отбора проб

Единого метода для определения частоты отбора проб не существует. На предприятиях, где производятся убой животных и разделка туш, она может зависеть от того или иного технологического процесса или от объемов поступления животных. Помимо обеспечения случайности выборки на уровне предприятия следует учитывать такие переменные величины, как источник сырья, вид и характер обработки мяса и объем продукции.

В зависимости от результата исследований отбор проб должен производиться с большей или меньшей частотой. Если результаты мероприятий, основанных на ХАССП, показывают постоянный уровень приемлемости работы предприятия, последующие микробиологические исследования должны проводиться в объеме, достаточном для

подтверждения того, что соблюдается контроль технологических процессов.

XXIV. Транспортировка живой птицы в пункты убоя птицы или предприятия мясной промышленности

Во время приема и транспортировки с птицей следует обращаться осторожно, не причиняя ей необоснованную физическую боль.

Птицы, имеющие симптомы болезни, или птицы, ранее принадлежавшие к группам, которые подвергались заражению агентами, имеющими значение для общественного здравоохранения, допускаются к перевозке в пункты убоя птицы исключительно с разрешения компетентного органа.

Клетки для транспортировки живой птицы в пункты убоя птицы или предприятия мясной промышленности, а также модули, если таковые используются, должны быть изготовлены из металла, устойчивого к коррозии, а также должны позволять легко чистить и дезинфицировать их. Непосредственно после опорожнения, а также в случае необходимости перед повторным использованием все оборудование, предназначенное для приема и доставки живой птицы, должно быть очищено, вымыто и продезинфицировано.

XXV. Пункты убоя птицы и предприятия мясной промышленности

Пункты убоя птицы или предприятия мясной промышленности должны располагать помещением или защищенным навесом участком для приема птиц, а также для предубойных исследований.

Чтобы предупредить загрязнение мяса, пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности должны:

располагать достаточным количеством помещений, пригодных для выполнения определенных действий;

располагать отдельными помещениями для потрошения и дальнейшей обработки, включая добавление пряностей в целые тушки домашней птицы, если только компетентный орган не выдаст определенному предприятию разрешение на разделение этих действий по времени в порядке единичных случаев;

обеспечивать отдельные места, а также разделение во времени для следующих действий:

оглушение и обескровливание;

ощипывание или освежевание и ошпаривание;

отправка мяса;

располагать приспособлениями, препятствующими соприкосновению мяса с полом, стенами и оборудованием;

располагать соответствующим образом спроектированными линиями убоя (в местах применения), обеспечивающими постоянное продвижение процесса убоя птиц и предупреждение перекрестного загрязнения различных частей линии убоя. Если в одних и тех же помещениях работает несколько линий убоя, необходимо обеспечить должное разделение линий убоя с целью предотвращения перекрестного загрязнения.

Пункты убоя птицы и предприятия мясной промышленности должны быть оснащены оборудованием для проведения дезинфекции с подачей горячей воды или альтернативной системой, дающей тот же результат.

Устройства для мытья рук для работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, должны быть соответствующим образом спроектированы с целью предотвратить распространение загрязнений.

Пункты убоя птицы и предприятия мясной промышленности должны располагать помещениями, закрываемыми на ключ, холодильными камерами для хранения оставленного мяса, а также отдельными холодильными камерами для хранения мяса, признанного непригодным для употребления в пищу человеком.

Пункты убоя птицы и предприятия мясной промышленности должны располагать выделенным местом с соответствующим оборудованием для очистки, мытья и дезинфекции оборудования, служащего для транспортировки, например, клеток и транспортных средств.

В пунктах убоя птицы и на предприятиях мясной промышленности должно иметься соответствующим образом оборудованное, закрывающееся на ключ место или в случае необходимости помещение исключительно для использования ветеринарными службами.

XXVI. Гигиена убоя птицы

Мясо птицы не может быть использовано для употребления в пищу человеком, если эти птицы не были подвергнуты убою в пункте убоя птицы или на предприятии мясной промышленности.

В пункты убоя птицы и на предприятия мясной промышленности допускаются только живые птицы, предназначенные для убоя.

Птица, доставленная в помещение, в котором производится убой, должна быть подвергнута убою без необоснованной задержки.

Операции оглушения, обескровливания, освежевания или ощипывания, потрошения и дальнейшей очистки птицы необходимо выполнять без излишнего промедления и таким образом, чтобы

избежать загрязнения мяса. В частности, необходимо принять меры по предупреждению разливания содержимого пищеварительного тракта во время потрошения.

Управляющие пунктами убоя птицы и предприятиями мясной промышленности обязаны соблюдать указания компетентного органа с целью обеспечения соответствующих условий для проведения послеубойных исследований, а, в частности, надлежащего исследования птиц после убоя.

После проведения послеубойного исследования:

части, непригодные для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора предприятия;

оставленное или заявленное как непригодное для употребления в пищу человеком мясо птицы, а также несъедобные побочные продукты не должны вступать в контакт с мясом, заявленным как пригодное для употребления в пищу человеком;

внутренности или части внутренностей, оставшиеся в тушке, за исключением почек, необходимо удалить полностью и как можно быстрее, если только компетентные органы не выдадут разрешение поступать иначе.

После исследования и потрошения птиц, подвергнутых убою, необходимо очистить и как можно быстрее охладить, если только мясо не разрезается парным.

Если тушки птицы подвергаются процессу охлаждения методом погружения, необходимо обратить внимание на соблюдение приведенных ниже мер предосторожности.

Необходимо принять все меры предосторожности, чтобы предупредить загрязнение тушек, с учетом таких параметров, как вес

тушек, температура воды, объем и направление течения воды, а также время охлаждения.

Оборудование должно быть полностью опорожнено, очищено и продезинфицировано всякий раз, когда возникает такая необходимость, но не реже одного раза в день.

В пункте убоя и на предприятии мясной промышленности нельзя производить убой больных или подозрительных на наличие болезни птиц, а также птиц, подвергаемых убою в рамках программы борьбы с болезнью или программы предупреждения болезней, за исключением случаев получения согласия компетентных органов. В такой ситуации убой необходимо проводить под официальным надзором, а также необходимо принять все меры, предупреждающие заражение. Перед повторным использованием в помещениях необходимо произвести уборку и дезинфекцию.

XXVII. Разделочные аппараты мяса птицы

Пункты убоя и предприятия мясной промышленности должны убедиться, что объект построен таким образом, чтобы избежать загрязнения мяса, в частности путем:

обеспечения беспрерывной смены операций;

обеспечения разделения между различными партиями продукции;

наличия помещений для раздельного хранения упакованного и неупакованного мяса;

наличия оборудования для мытья рук с кранами, предназначенными для предотвращения распространения загрязнения, для использования персоналом, участвующим в работе с неупакованным мясом;

обеспечения средствами для дезинфекции инструментов горячей водой или альтернативной системой с аналогичным действием.

XXVIII. Гигиена во время и после разделки и обвалки мяса птицы

Работы, связанные с мясом птицы, должны быть организованы таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму заражение. Для этого пункты убоя и предприятия мясной промышленности должны обеспечить следующее:

мясо птицы, предназначенное для резки, доставляется в производственное помещение постепенно, по мере необходимости;

в процессе резки, обвалки, обрезки, нарезки, фасовки и упаковки температура мяса должна быть достаточно низкой, но не выше 4° С;

в помещениях, предназначенных для резки мяса различных видов животных, приняты меры предосторожности во избежание перекрестного заражения при необходимости путем разделения операций для разных видов мяса по участкам и по времени.

Мясо птицы может отделяться от костей и подвергаться резке до достижения температуры не более 4°С, если помещение для резки находится на том же участке, что и участок убоя, при условии, что оно передается на участок резки:

непосредственно из помещения убоя;

после охлаждения или заморозки.

Как только мясо птицы нарезают и при необходимости упаковывают, оно охлаждается для предотвращения роста микроорганизмов.

Мясо птицы должно достигнуть температуры не более 4°С перед транспортировкой и сохранять эту температуру во время перевозки.

Мясо птицы, предназначенное для замораживания, замораживается в максимально короткие сроки.

Неупакованное мясо должно храниться и перевозиться отдельно от упакованного мяса, в противном случае упаковочный материал и способ хранения или перевозки не должны быть источником загрязнения мяса.

gost.e-ecolog.ru