

**Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации**



**Федеральная служба по ветеринарному и  
фитосанитарному надзору**

**Окончательный отчет  
о служебной командировке  
специалистов Россельхознадзора  
в Турецкую Республику**

**20.07.2015 – 31.07.2015 г.**

**Москва, 2016 год**

## Содержание

<b>Введение</b>	4
<b>1. Административное деление Турции</b>	4
<b>2. Информация о структуре центральных и региональных органов ветеринарного надзора</b>	4
2.1. Структура ветеринарной службы Турции	5
<b>3. Информация о полномочиях соответствующих органов Турции, предусмотренных законодательством</b>	7
3.1. Законодательство	7
3.2. Полномочия ветеринарных служб	8
3.3. Взаимодействие ветеринарных органов различных уровней	9
3.4. Контроль за соблюдением законодательства в области ветеринарного контроля	9
3.5. Практические решения, принимаемые ветеринарной службой Турции в случае выявления нарушений при экспорте на территорию государств-членов Евразийского экономического союза	11
<b>4. Информация о подготовке и переподготовке персонала для компетентного органа Турции, в юрисдикции которой находятся инспектируемые предприятия</b>	11
4.1. Системы подготовки ветеринарных врачей	11
4.2. Проведение обучения специалистов компетентного органа и специалистов предприятий нормативным актам ЕАЭС и Российской Федерации	11
<b>5. Информация о животноводстве в Турции</b>	121
5.1. Общее количество сельскохозяйственных животных (по видам животных)	12
5.2. Система идентификации животных	12
5.3. Эпизоотическая ситуация	14
5.4. Национальные программы по борьбе с болезнями животных	16
5.5. Нормы и требования, связанные с транспортировкой животных	16
5.6. Мероприятия по утилизации биоотходов	17
5.7. Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для животных	18
<b>6. Информация о развитии и оснащённости лабораторной сети Турции, осуществляющей оценку безопасности продукции предприятий, подлежащих проверкам и используемого ими сырья</b>	19
6.1. Структура сети лабораторий	19
6.2. Система аккредитации лабораторий	20
6.4. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному надзору	20
<b>7. Ветеринарный контроль товаров, перемещаемых внутри страны, экспортируемых или импортируемых, подлежащих ветеринарному контролю</b>	25
7.1. Правовая база	25
7.2. Организация сертификации	26

<b>8. Инспекция предприятий Турции</b>	<b>27</b>
<b>9. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспектирования предприятий Турции по производству продукции животного происхождения</b>	<b>28</b>
<b>10. Список несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Турции по производству продукции животного происхождения</b>	<b>31</b>
<b>11. Список несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Турции по производству инкубационного яйца и суточных цыплят</b>	<b>63</b>
<b>12. Выводы и предложения</b>	<b>64</b>
<b>13. Принятые решения</b>	<b>66</b>

## Введение

В период с 20 по 31 июля 2015 специалистами Россельхознадзора была проведена инспекция 26 предприятий Турецкой Республики на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и Российской Федерации.

Представители уполномоченных органов республик Армения, Беларусь и Казахстан от участия в указанной проверке отказались, делегировав свои полномочия по принятию решения российской стороне.

Кроме того, специалисты ознакомились с работой Национальной референтной лаборатории в г. Анкара и Ветеринарно-контрольного института в г. Измир, а также посетили 9 ферм по выращиванию крупного рогатого скота молочного направления и ознакомились с работой 8 птицеводческих ферм.

### 1. Административное деление Турции

Турция разделена на 81 провинцию. Каждая провинция в свою очередь разделена на районы. По состоянию на 2015 год в Турции насчитывается 957 районов. Некоторые из районов делятся на подрайоны. В целях ведения статистики провинции сгруппированы в 7 групп.



- Эгейский регион
- Черноморский регион
- Центрально-Анатолийский регион
- Восточно-Анатолийский регион
- Регион Мраморного моря
- Средиземноморский регион
- Юго-Восточный Анатолийский регион

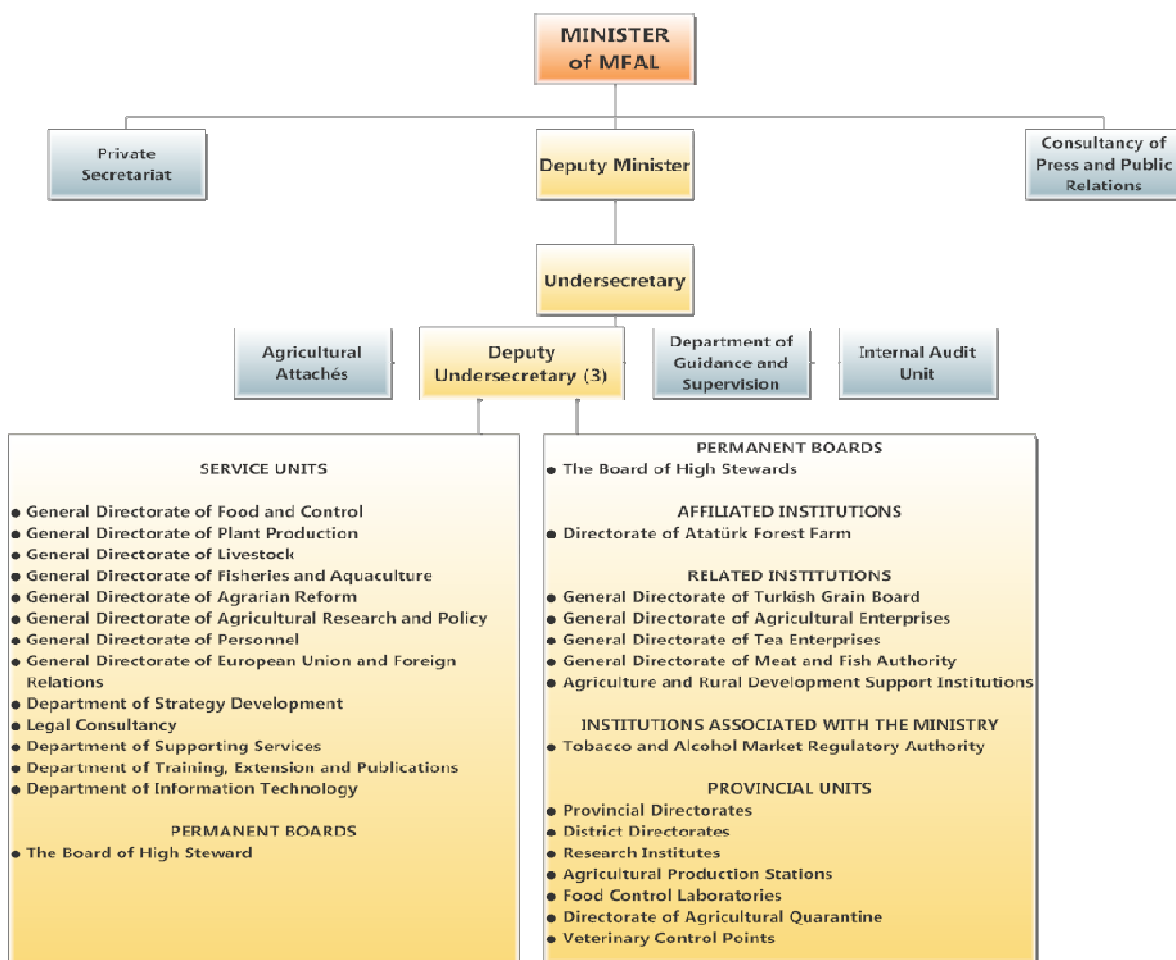
### 2. Информация о структуре центральных и региональных органов ветеринарного надзора

Министерство продовольствия, сельского хозяйства и животноводства Турецкой Республики осуществляет лицензирование деятельности по производству, контролю, уничтожению, импорту и экспорту поголовья скота, продуктов животноводства, побочных продуктов животноводства, сельскохозяйственной продукции, продуктов для ветеринарии и сельского хозяйства.

## 2.1. Структура ветеринарной службы Турции

Компетентным органом Турции в области ветеринарного надзора является Главное управление питания и контроля при Министерстве продовольствия, сельского хозяйства и животноводства (далее - Министерство). В Турции нет отдельного органа, отвечающего за ветеринарные службы. Ветеринарный надзор осуществляется Министерством.

### *Структура Министерства продовольствия, сельского хозяйства и животноводства*



Мероприятия, связанные с животноводством и продуктами животного происхождения, проводятся Областными управлениями продовольствия, сельского хозяйства и животноводства (Отдел продовольствия и кормов, Отдел животноводства и рыбного хозяйства), расположенными в 81 провинции (области), а также их районными подразделениями.

Содействие мероприятиям по надзору и контролю оказывают 41 областная лаборатория контроля, одна национальная референтная лаборатория пищевых продуктов и Центральный научно-исследовательский институт контроля пищевых продуктов и кормов.

Главное управление контроля питания осуществляет ветеринарный и фитосанитарный надзор/контроль для обеспечения качества производства пищевых продуктов.

В структуре управления 11 Департаментов, отвечающих за различные направления. Форма подчиненности вертикальная (подчиненная структура / руководящая структура). Учреждения и подразделения, подчиняющиеся министерству:

- Региональные управления,
- 7 региональных институтов ветеринарного контроля подчиняющихся Ветеринарному институту,
- Институт по борьбе с ящуром (Анкара),
- Научно-исследовательский институт контроля качества мяса,
- 23 пограничных пункта ветеринарного контроля,
- 12 дирекций сельскохозяйственного карантина,
- Национальная референтная лаборатория пищевых продуктов,
- Центральный научно-исследовательский институт контроля пищевых продуктов и кормов (Бурса),
- 41 областная лаборатория контроля.

В соответствии с Постановлением № 639 (имеющим силу закона) полномочным органом, регулирующим все вопросы, касающиеся производства, потребления и переработки гидробионтов, молока и молокопродуктов, является Главное управление питания и контроля.

Однако, вопросы регулирования рыбного и водного хозяйств находятся в компетенции Главного управления рыбоводства и водного хозяйства.





### 3. Информация о полномочиях соответствующих органов Турции, предусмотренных законодательством

#### 3.1. Законодательство

- Директива «О предварительном уведомлении и ветеринарном контроле животных и продуктов животного происхождения при ввозе в страну».
- Директива «О защите животных во время перевозки».
- Директива «Об организации ветеринарного контроля ввозимых в страну живых животных».
- Директива «О животных и продуктах, подлежащих ветеринарному контролю при ввозе в страну».
- Директива «О перевозке живых животных и продуктов животного происхождения внутри страны».
- Директива «О порядке и принципах работы и контроля предприятий, реализующих живых животных».
- Указ «О документах, необходимых для оформления Акта осмотра при ввозе в страну живых животных, не являющихся племенными».
- Указ «О правилах ввоза в страну продуктов животного происхождения для личных нужд».

- Указ «О документах, предоставляемых для утверждения Акта осмотра при импорте продуктов животного происхождения и на этапе операции по импорту».
- Указ «Об условиях получения Акта осмотра при ввозе в страну крупного рогатого скота и овец для убоя или откорма».
- Циркуляр «О мерах, принимаемых при выявлении негативных фактах в продукции, экспортируемой с объектов водного хозяйства».
- Директива ЕС 96/23 «О мерах по мониторингу определенных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения».
- Указ «О мерах по мониторингу определенных веществ и их остатков в живых животных и первичных продуктах животного происхождения», принятый параллельно с Постановлением ЕС 1997/7.
- Закон №5996 «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и кормах».
- Турецкий Продовольственный кодекс (ТПК).
- Директива «О гигиене пищевых продуктов».
- Директива «О специальных правилах гигиены для пищевых продуктов животного происхождения».
- Директива «О государственном контроле пищевых продуктов и корма».
- Директивы, определяющие специальные правила проведения контроля пищевых продуктов животного происхождения.
- Постановление «Микробиологические критерии» к Турецкому Продовольственному кодексу (ТПК)».
- Директива «О контаминантах» к Турецкому Продовольственному кодексу и иные нормативные акты.

### **3.2. Полномочия ветеринарных служб**

Полномочия ветеринарных врачей определяются в соответствии с 5-м разделом Директивы, регулирующей специальный порядок проведения контроля пищевых продуктов животного происхождения, разработанной на основе Закона № 5996 «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и кормах».

Обязанности государственного или уполномоченного ветеринара по Статье 8:

(1) В дополнение к общим требованиям по проведению экспертизы надлежащих практик гигиены, упомянутых в четвертом параграфе статьи 6-й, государственный или уполномоченный ветеринарный врач обязан на постоянной основе подтверждать соответствие разработанного пищевым предприятием порядка сбора, перевозки, хранения, переработки, использования и утилизации побочных продуктов животного происхождения, в том числе материалов специфического риска, находящихся под ответственностью пищевого предприятия.



(2) Государственный или уполномоченный ветеринарный врач, помимо общих требований, указанных в пятом и шестом параграфах статьи 6-й, касающихся порядка проведения экспертизы, основанной на анализе опасных ситуаций и критических контрольных точек НАССР, проверяет и гарантируют ли методы, разработанные пищевым предприятием, отсутствие патологических нарушений или изменений в мясе, отсутствие контаминации экскрементами или иными веществами, а также отсутствие материалов специфического риска.

Обязанности государственного или уполномоченного ветеринарного врача по проведению экспертизы и инспекции:

Статья 9 - (1) Государственный или уполномоченный ветеринарный врач при проведении экспертизы и инспекции в соответствии с требованиями настоящей статьи, учитывает результаты осмотра, проведенного в соответствии со статьями 6 и 8. Государственный или уполномоченный ветеринарный врач в зависимости от этого определяет приоритетные задачи при проведении экспертизы и инспекции.

### **3.3. Взаимодействие ветеринарных органов различных уровней**

Координация действий между центральным органом и региональными (областными) подразделениями осуществляется посредством официальной переписки. Кроме того, существует программное обеспечение с базой данных в электронном формате, используемое Министерством и его региональными подразделениями, которое оказывает поддержку контактам по телефону, факсу и электронной почте.

Таким образом, взаимодействие ветеринарных органов различных уровней осуществляется по вертикальной схеме подчинения (руководящая структура → подчиненная структура).

### **3.4. Контроль за соблюдением законодательства в области ветеринарного контроля**

Определены работы и операции, проводимые в рамках «Директивы, регулирующей специальный порядок проведения контроля пищевых продуктов животного происхождения».

Для стран, предъявляющих требование включения в список экспортеров:

Группа, состоящая из сотрудников-контролеров областных и районных управлений Министерства продовольствия, сельского хозяйства и животноводства, имена которых включены в «Список контролеров», в течение 10 рабочих дней со дня подачи заявки, проведя проверку предприятия по Контрольной Форме и Официальной Форме проверки системы НАССР, на месте контролирует работу НАССР. В отношении предприятий, признанных соответствующими и получивших от областного управления оценку «Соответствует», применяется следующая процедура:

- В министерство направляется официальное письмо, содержащее положительный отзыв областного управления, Контрольная Форма (акт проверки) и копия Плана НАССР на компакт-диске.

- Министерством изучаются документы досье с заявкой на получение экспортной лицензии и включение предприятия в список.

- В течение 30 дней после подачи заявки на включение в список предприятия, получившего экспортную лицензию, уполномоченными контролерами Министерства проводится проверка предприятия на месте.

- По результатам проведенной проверки в течение 15 рабочих дней со дня проверки, составляется «Акт оценки», который через областное управление направляется предприятию. Областным управлением проводится проверка на предмет устранения в установленный срок недостатков и нарушений, указанных в «Акте оценки», о результатах проверки Министерство информируется официальным письмом. Предприятиям, не устранившим в установленный срок недостатки и нарушения, отказывают в получении экспортной лицензии. В случае, если предприятие повторно подаст заявку на получение экспортной лицензии, все этапы процедуры, описанные в данном разделе повторяются. По предприятиям, устранившим в установленный срок недостатки и нарушения, Министерством выдается лицензия, о которой информируются соответствующие органы. В соответствующее областное управление и предприятию, получившему экспортную лицензию, направляется официальное письмо, информирующее о выдаче экспортной лицензии и последующих шагах.

- В такие государства, как Европейский союз, Российская Федерация и Китайская Народная Республика, требующие наличия экспортных лицензий, предприятие может осуществлять экспортные операции только после включения соответствующего предприятия в списки экспортеров, публикуемые на официальных веб-страницах указанных стран.

Действия, осуществляемые на этапе оформления Санитарного сертификата:

- контроль продукции,

- контроль соответствующих документов (инвойс, информация о дате производства, анализ опасных ситуаций и критических контрольных точек (НАССР),

- упаковочные материалы,

- данные по условиям хранения и температурному режиму,

- соответствие транспортных средств, используемых для перевозки продукции и контроль гигиены,

- проверка информации, содержащейся на этикетке.

Министерство обязало все предприятия, прошедшие сертификацию, использовать в критических контрольных точках систему анализа опасных ситуаций (НАССР). Областное управление перед оформлением Сертификата проводит проверку данных, информации и документации предприятия.

### **3.5. Практические решения, принимаемые ветеринарной службой Турции в случае выявления нарушений при экспорте на территорию государств-членов Евразийского экономического союза**

В случаях нарушения ветеринарного законодательства, в зависимости от характера нарушения применяются меры и принимаются решения в рамках положений Закона № 5996. Министерством определяется размер денежных штрафов.

## **4. Информация о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Турции, в юрисдикции которой находятся инспектируемые предприятия**

### **4.1. Системы подготовки ветеринарных врачей**

Персонал, назначенный Министерством в областные управления, в рамках программы повышения квалификации по месту работы, разрабатываемой на год, проходит обучение по месту работы. Такие программы обучения, организуемые по всем направлениям деятельности Министерства, проходят в различные даты с участием соответствующего персонала.

Кроме того, Министерством продовольствия, сельского хозяйства и животноводства Турецкой Республики в областные управления переданы и применяются соответствующая информация и документация по законодательству страны-импортера.

### **4.2. Проведение обучения специалистов компетентного органа и специалистов предприятий нормативным актам ЕАЭС и Российской Федерации**

По информации компетентного органа, в рамках Меморандума, подписанного между двумя странами, Министерством продовольствия, сельского хозяйства и животноводства Турецкой Республики в областные управления переданы нормы, касающиеся безопасности пищевых продуктов и продукции водного хозяйства. После такого информирования в рамках указанного законодательства предприятия подверглись проверке.

Однако в ходе инспекции установлено, что обучение государственных врачей, осуществляющих ветеринарный контроль, требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилось. Соответственно проведенные турецкой ветеринарной службой проверки предприятий не представляется возможным оценить как эффективные.

## 5. Информация о животноводстве в Турции

### 5.1. Общее количество сельскохозяйственных животных (по видам животных)

Согласно информации, предоставленной компетентным органом, на сегодняшний день в Турции насчитывается 485 000 молочных ферм, 14,2 млн голов крупного рогатого скота и 41,4 млн голов овец.

Таблица 1

*Общее количество сельскохозяйственных животных  
(динамика за последние 2 года)*

Количество животных по видам						
Год	Поголовье домашнего КРС	Поголовье помесного КРС	Поголовье местных пород КРС	Общее поголовье КРС	Буйволы	Всего
	Поголовье	Поголовье	Поголовье	Поголовье	Поголовье	Поголовье
<b>2013</b>	5.954.333	6.112.437	2.348.487	14.415.257	117.591	14.532.848
<b>2014</b>	6.139.810	6.005.089	1.977.948	14.122.847	121.826	14.244.673

### 5.2. Система идентификации животных

Для регистрации крупного рогатого скота в соответствии с требованиями Директивы «Идентификация, учет и отслеживание жвачного крупного рогатого скота», создана компьютерная база данных.

Процесс паспортизации и учета крупного рогатого скота в Турции был начат в рамках Ветеринарной Информационной Системы (**VETBIS**) в сентябре 2001 г.

Директива «Идентификация, учет и отслеживание жвачного крупного рогатого скота» опубликована в 24829 номере «Официальной газеты» от 28.07.2002 года.

С 24.07.2006 года вместо программного обеспечения VETBIS началось использование программы **TÜRKVET**, в которую была перенесена информация из базы данных VETBIS.

04.07.2009г. информационная система **TÜRKVET** была полностью обновлена для обеспечения более надежной, быстрой и эффективной работы, и приведена в полном соответствии с требованиями ЕС.

Директива «Идентификация, учет и отслеживание жвачного крупного рогатого скота», а также Директива «Идентификация, учет и отслеживание коз и овец», разработанные на основе Закона №5996 «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и корме», после публикации в 28130 номере «Официальной газеты» от 02.12.2011 года, вступили в силу.

В настоящее время крупный рогатый скот учитывается в базе данных **TÜRKVET**, а мелкий рогатый скот в Системе регистрации овец и коз (**KKKS**).

Идентификация крупного рогатого скота должна быть осуществлена в течение 3 месяцев после рождения. Однако, если животное должно покинуть

объект, на котором родилось, до окончания трехмесячного срока, идентификация проводится до вывоза животного с объекта.

В информационную базу данных крупного рогатого скота (TÜRKVET) вносится следующая информация:

- индивидуальный идентификационный номер;
- информация о предприятии (координаты GPS, адрес);
- информация о владельце предприятия или владельце животного, несущую ответственность (идентификационная и контактная информация);
- информация о животном (вид, порода, пол, дата рождения, информация о перевозке с одного объекта на другой, индивидуальный идентификационный номер, индивидуальный идентификационный номер матери животного);
- информация о проведенных вакцинациях и перенесенных болезнях;
- информация о смене владельцев.

Только государственные органы уполномочены выдавать бирки. Кроме того, компетентным государственным органом некоторым частным организациям предоставляется право на изготовление и биркование животных (например, Союз племенных хозяйств, Палата ветеринарных врачей).

Каждое лицо в течение 7 дней после приобретения животного обязано сообщить об этом в соответствующее учреждение.

В случае смены владельца животного, животному оформляется новый паспорт, в котором содержится предыдущая идентификационная информация.

Перевозка животных без бирок в пределах страны не допускается.

Упомянутая система учета обеспечивает прослеживаемость животного от момента рождения до бойни и переработки.

Идентификация мелкого рогатого скота должна быть осуществлена максимум в течение 6 месяцев после рождения. Если животное должно покинуть объект до окончания шестимесячного срока, идентификация проводится до вывоза животного с объекта.

Владельцы, использующие отгонно-пастбищное животноводство, могут осуществлять идентификацию и регистрацию овец и коз в течение 9 месяцев с даты их рождения, при условии предварительного информирования областных/районных управлений.

В информационной базе данных KKKS содержится следующая информация:

- GPS координаты предприятия и место нахождения;
- информация о предприятии (адрес, контактная информация владельца, идентификационный номер);
- информация о животном (порода, пол, дата рождения, индивидуальный идентификационный номер матери животного);
- система отслеживания образцов (СОБ) (используется для всех видов животных).

### 5.3. Эпизоотическая ситуация

В список болезней, уведомление о вспышках которых обязательно, включена 51 болезнь: 34 болезни наземных животных, 17 болезней рыб, остальные – прочих водных животных. Уведомление и мониторинг указанных болезней осуществляется в соответствии с требованиями информационных систем TÜRKVET и KKKS.

Необходимо отметить, что не смотря на неоднократные запросы специалистов Россельхознадзора о предоставлении информации об эпизоотической обстановке на территории Турции за период 2013-2015 гг. компетентный орган так и не представил запрашиваемую информацию.

#### Болезни птиц

Согласно данным МЭБ в мае 2015 г. на территории страны зарегистрировано 3 очага высокопатогенного гриппа подтипа H5N1(последний случай в мае): 1 случай – в ЛПХ и 2 случая – на промышленном поголовье.

Территория Турции является эндемичной по ньюкаслской болезни. В 2013 г. на территории Республики было выявлено 115 очагов, в 2014 г. количество случаев сократилось до 35. Согласно данным, представленным Турцией в МЭБ (полугодовой отчет за период январь-июнь 2015 г), в 2015 году болезнь Ньюкасла в Турции не выявлялась.

Следует отметить, что все случаи НБ имели место исключительно в личных подворных хозяйствах граждан, заноса вируса в промышленное птицеводство не выявлено. При проведении инспекции птицеводческих хозяйств по содержанию родительского стада (репродукторы второго порядка) и инкубаторов в провинциях Bolu, Eskisehir, Izmir и Sakarya установлено, что данные регионы страны являются благополучными по гриппу птиц и ньюкаслской болезни.

#### Ретроспективный анализ эпизоотической ситуации по инфекционным болезням птиц в Турции (данные МЭБ за 2012 г. - 2015 г.)

Таблица 2

Год	Заболевание	Кол-во случаев (дом. птица)	Примечание
2012	Ньюкаслская болезнь	139	
2013	Ньюкаслская болезнь	115	2 - случая среди диких и синантропных птиц (кольчатая горлица, кеклик) в провинциях Burdur и Zonguldak
2014	Ньюкаслская болезнь	35	2 - случая среди синантропных птиц (сизый голубь) провинция Kocaeli
2015	Высокопатогенный грипп птиц, подтип H5N1	1	Провинция Kastamonu, Ikizciler (ЛПХ, пало 35 гол, уничтожено – 172 гол.)
		1	Провинция Belikiesir, Edincik (ферма - пало 150гол, уничтожено – 1877726 гол.)

		1	Провинция Manisa, Moralilar (ферма - пало 137 гол, уничтожено –170000 гол.)
--	--	---	--

### Болезни КРС и МРС

По данным официальной информации МЭБ (2013-2014 гг.) в Турецкой Республике зарегистрированы случаи ящура (Азия1, О, А, н/т), блютанга (4 серотип), бруцеллёза, нодулярного дерматита, оспы овец и коз, туберкулёза крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных, сибирской язвы, бешенства.

Количество очагов бруцеллёза КРС, вызванного *Brucella abortus*, снизилось с 1319 (2013 г.) до 596 очагов (2014 г.). В первом полугодии 2015 года зарегистрировано 183 очага, бруцеллёза КРС, вызванного *Brucella abortus*.

Несомтря на то, что количество очагов ящура сократилось с 1195 (в 2013 г.) до 253 (в 2014 г.) только в первом полугодии 2015 года на территории Турции было зарегистрировано 65 вспышек ящура типов А, О, Asia-1, а также нетипированного.

Однако туберкулёз КРС продолжает оставаться актуальным заболеванием. Так в 2013 г. зафиксировано 1610 случаев, в 2014 г. - 1672. В первом полугодии 2015 года в Турции зарегистрировано 638 очагов туберкулеза.

Число зарегистрированных очагов нодулярного дерматита на территории Турции возросло с 18 случаев в 2013 г. до 784 случаев в 2014 г. В первом полугодии 2015 года зарегистрировано 139 случаев нодулярного дерматита.

Так, для проведения обследования были предложены молочно-товарные фермы в провинциях Сакарья, Кырklarели, Бурса, Измир, Айдын, Анталья и Конья. По представленным данным в МЭБ (ОИЕ) указанные провинции имеют неблагоприятное по ряду инфекционных заболеваний:

Таблица 3

Провинция	2014				2015 (за I полугодие)			
	Туберк улез КРС	Ящур*	Бруцеллез		Туберк улез КРС	Ящур*	Бруцеллез	
			<i>Brucella melitensis</i>	<i>Brucella abortus</i>			<i>Brucella melitensis</i>	<i>Brucella abortus</i>
Сакарья	20	3	-	-	23	-	-	-
Кырklarели	28	-	1	1	3	-	-	-
Бурса	21	10	3	-	17	1	3	-
Измир	37	11	6	-	12	1	-	1
Айдын	33	-	-	2	13	6	-	-
Анталья	9	2	-	1	2	-	4	-
Конья	16	10	2	3	13	5	4	1

\*Во время вспышек были выделены изоляты вируса ящура типа А, О, Азия-1. Кроме того в ряде случаев вирус ящура не был типирован.

Необходимо отметить, что в ходе проверки молокоперерабатывающих предприятий инспекторами Россельхознадзора установлено, что на большинство

проинспектированных предприятий молоко-сырье, поступает в переработку с молочных ферм, находящихся на территории Турции, неблагополучных по ящуру, бруцеллезу, туберкулезу.

### **Инфекционные болезни, общие для человека и животных**

В Турции зарегистрированы случаи следующих антропозоонозных заболеваний: сибирская язва, конго-крымская лихорадка, бруцеллез, эхинококкоз, лейшманиоз, лептоспироз, токсоплазмоз, туляремия, лихорадка западного Нила, бешенство. Наибольшее количество летальных исходов регистрируется среди человек заболевших конго-крымской лихорадкой и бешенством.

В 2006 г. было зарегистрировано 12 случаев заболевания человека гриппом птиц, 4 из которых закончились летальным исходом.

#### **5.4. Национальные программы по борьбе с болезнями животных**

Министерством каждый год на регулярной основе в рамках борьбы с заболеваниями животных разрабатывается циркуляр «Борьба с заболеваниями животных и контроль за перемещением животных». Мероприятия проводятся в соответствии с этим циркуляром, а также с другими подзаконными актами.

В стране разработан национальный план по контролю за чрезвычайными ситуациями и распространением возбудителей инфекционных болезней животных. Любая вспышка инфекционных заболеваний у животных подотчетна. Для борьбы с такими заболеваниями, как ящур, птичий грипп, болезнь Ньюкасла и чума мелких жвачных существуют программы немедленного реагирования.

В соответствии с законом № 5996 «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и корме» в Турции на 2015 год утверждена Директива «Борьба с болезнями животных и управления движения животных» (№ 71037622-010.06.02/3155).

Вместе с тем, в ходе инспекции ветеринарная служба Турции не представила специалистам Россельхознадзора указанные выше программы, а также документы о результатах исполнения обозначенных мероприятий.

#### **5.5. Нормы и требования, связанные с транспортировкой животных**

##### **Требования, предъявляемые к порядку перевозки животных и транспортным средствам**

В соответствии с Директивой «О защите животных во время перевозки», опубликованной 24.12.2011 года в № 28152 «Официальной газеты», все перевозчики и водители, в том числе лица, сопровождающие животных к месту транспортировки, до начала 2014 года в обязательном порядке должны были пройти специальное обучение, получить сертификат аттестации и зарегистрировать его в базе данных. Для осуществления перевозки все транспортные средства должны быть приведены в соответствие с требованиями



по обеспечению защиты животных при перевозке. Если время транспортировки превышает 8 часов, животным должна быть обеспечена возможность отдыха, ухода и питания. Положения Директивы, касающиеся данных перевозок, длительность которых превышает 8 часов, вступают в силу с 2016 года.

### **Перевозка живых животных и продуктов животного происхождения внутри страны**

В соответствии с Директивой «О перевозке живых животных и продуктов животного происхождения внутри страны», перевозка живых животных и продуктов животного происхождения из одной провинции в другую, возможна только после получения разрешения, оформленного государственным ветеринаром.

В ветеринарно-санитарном документе содержится информация о предприятии, с которого убывает животное и предприятие, на которое прибывает.

Владелец животного не может отправлять животных в место, отличное от указанного в ветеринарном сертификате.

### **Перевозка крупного и мелкого рогатого скота**

При перевозке животных одной провинции (области), наличие паспортов перевозимых животных обязательно. При перевозке животных между провинциями, помимо паспортов перевозимых животных оформляется ветеринарно-санитарный документ, выдаваемый на основании осмотра животного и проведения необходимых тестов.

## **5.6. Мероприятия по утилизации биоотходов**

**Предприятия, осуществляющие деятельность по переработке:** деятельность, связанная с побочной продукцией животного происхождения, осуществляется в соответствии с Директивой «О побочной продукции животноводства, не используемой для потребления человеком», разработанной в соответствии с Директивой ЕС 1069/2009.

Предприятия, осуществляющие деятельность по переработке, обязаны получать лицензии и как минимум 2 раза в год подвергаться проверкам. Основным сырьем для предприятий, осуществляющих деятельность по переработке, является carcass и части туши животного, убитого на бойне с проведением предубойного и послеубойного ветеринарного контроля на предмет соответствия требованиям, признанные не пригодными для употребления в пищу (материал 3 категории). Части умерших и заболевших животных ни при каких условиях не могут использоваться в качестве основного сырья.

Запрещено кормление жвачных животных животными протеинами, произведенными на предприятиях по переработке.

Таблица 4

Количество предприятий, осуществляющих деятельность по переработке

(Июль 2015)

Предприятия, производящие мясо-костную муку	28
Предприятия, производящие куриную муку	35
Предприятия, производящие рыбную муку	12
<b>ВСЕГО</b>	<b>75</b>

### **5.7. Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для животных**

С целью адаптации национального законодательства к законодательству ЕС был принят Закон «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и кормах». В базу указанного закона были внесены необходимые изменения такие, как Директива «О гигиене кормов», Директива «О предложении на рынке кормов и их использовании», Директива «О методах забора проб и анализа для государственного контроля кормов», Директива «О государственном контроле пищевых продуктов и кормов».

В соответствии с внесенными изменениями предприятия по производству кормов не могут осуществлять деятельность без регистрации/утверждения и получения лицензии.

Предприятия по производству кормов обязаны создать, внедрить и применять письменную процедуру, основанную на принципах анализа опасных ситуаций и критических контрольных точек (НАССР).

Если корм является безопасным и не оказывает прямого негативного влияния на благополучие животных и окружающей среды, он может поступать на рынок и использоваться. Небезопасный корм не может поступать на рынок для реализации.

Предприятия по производству кормов обязаны соблюдать требования законодательства, связанные с обеспечением прослеживаемости кормов, отзыва с рынка и гигиеной, и обеспечить контроль и соответствие требованиям законодательства на всех этапах его производства, переработки и реализации.

Корм, реализуемый на рынке для использования в питании животных, не может содержать запрещенные к использованию вещества, а вещества, использование которых ограничено, использовать только в указанных количествах.

## **6. Информация о развитии и оснащенности лабораторной сети Турции, осуществляющей оценку безопасности продукции предприятий, подлежащих проверкам и используемого ими сырья**

### **6.1. Структура сети лабораторий**

В Турции функционирует 41 государственная и 82 частные лаборатории. 62 из них получили аккредитацию Турецкого агентства по аккредитации (Türkak). В этих лабораториях применяется стандарт ISO/IEC 17025 (GKLDB). Указанные лаборатории осуществляют контроль пищевых продуктов и проводят анализ безопасности животного корма.

Государственные лаборатории контроля пищевых продуктов создаются Постановлением Кабинета министров, а частные лаборатории в соответствии с Директивой «О создании, функциях, полномочиях и ответственности пищевых лабораторий, а также порядке и принципах их работы». Кроме того, частные лаборатории, для получения лицензии Главного управления продовольствия и продовольственного контроля, обязаны подготовить необходимые документы и получить разрешение на осуществление контрольной деятельности.

В Турецкой лаборатории пищевого контроля помимо основного персонала, для проведения анализа привлекается технический персонал, имеющий специальную квалификацию. Создается команда из числа сельскохозяйственных инженеров, инженеров-химиков, ветеринарных врачей, биологов, наделенная полномочием проведения анализов, которая осуществляет деятельность в соответствии с Директивой «О создании, функциях, полномочиях и ответственности пищевых лабораторий, а также порядке и принципах их работы».

Финансирование государственных лабораторий пищевого контроля осуществляется за счет доходов лабораторий, в рамках Проекта безопасности пищевых продуктов, Проекта развития служб контроля пищевых продуктов и других реализуемых проектов. Такая форма финансирования присутствует в 27 лабораториях, имеющих собственные оборотные средства. Благодаря таким источникам финансирования лаборатории могут оплачивать расходы на приобретение приборов, оборудования, химических реактивов, отопление, электричество и природный газ, выделять бюджет для ремонта и обслуживания зданий. Текущий бюджет государственных лабораторий пищевого контроля определяется Министерством финансов, а бюджеты Проектом безопасности пищевых продуктов, Проектом развития служб контроля пищевых продуктов, Министерством развития.

В Турции 42 лаборатории, осуществляющие анализ продуктов на содержание ГМО, из них 10 государственных (аккредитованных), 32 частные (аккредитованные).

Из 64 лабораторий, осуществляющих анализ на наличие пестицидов, 22 государственные (16 аккредитованных), 42 частные (35 аккредитованных). 80

лабораторий осуществляет анализ на наличие микотоксинов, из них 34 государственные (21 аккредитованных), 46 частные (44 аккредитованных) лаборатории. Из 41 лаборатории, осуществляющей контроль рыбы и продукции аквакультуры, 39 являются областными лабораториями контроля и 2 научно-исследовательских института.

## **6.2. Система аккредитации лабораторий**

Национальным органом аккредитации лабораторий в Турции является Турецкое агентство по аккредитации (**TÜRKAK**). Деятельность по аккредитации лабораторий начата агентством в 2001 году. Начиная с 2008 года, когда были подписаны соглашения о взаимном признании аккредитации во всех областях с Европейским аккредитационным Советом, Турецкое агентство по аккредитации получило статус полноправного члена таких организаций, как Европейский аккредитационный Совет (EA), Международный аккредитационный форум (IAF) и Международная организация по аккредитации лабораторий (ILAC).

Свидетельство об аккредитации, выдаваемое Турецким агентством по аккредитации, действует в течение 4-х лет. В течение трех лет после прохождения процедуры аккредитации проводятся инспекционные проверки на предмет соответствия требованиям, предъявляемым во время подачи заявки на аккредитацию.

## **6.4. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному надзору**

Параллельно с Директивой Совета ЕС 96/23 и Решением Комиссии ЕС 1997/7, в Турции разработана Программа мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ. Так, не позднее 31 марта в Генеральный директорат по здравоохранению и безопасности пищевой продукции ЕС направляется годовой план и отчет за предыдущий год.

Основные задачи национального плана мониторинга продукции:

- Сохранение здоровья животных и повышение производительности; контроль сроков хранения ветеринарных препаратов;
- Недопущение выпуска продукции, содержащей запрещенные препараты;
- Обеспечение прослеживаемости за наличием веществ, оказывающих нежелательное или отравляющее воздействие на продукт в процессе производства.

Принимая за основу показатели национального производства, для каждого региона страны составляется годовой план.

Реализация Национального плана в фермерских хозяйствах и предприятиях по производству первичной продукции, осуществляется путем участия в программах проверки и инспекций, опирающихся на Директиву.

Законодательство:

- Закон №5996 «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и кормах».

- Директива ЕС 96/23 «О мерах по мониторингу определенных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения».

- Решение комиссии Европейского союза 1997/7/ЕС от 27.11.1997 «Об уровне выборки и определении частоты выборки образцов в некоторых продуктах животного происхождения».

- Директива «О мерах по мониторингу определенных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения», разработанная параллельно с вышеупомянутым Решением.

Группы веществ, на содержание которых проводится контроль живых животных, животных кормах, питьевой воде, первичной продукции животного происхождения:

- Группа А – Запрещенные вещества с анаболическим действием,
- Группа В – Ветеринарные лекарственные препараты, ветеринарная медицинская продукция и контаминанты (загрязнители).

Таблица 5

#### Программа мониторинга остатков в 2012 г.

Наименование продукта	Запланированное количество образцов	Фактическое количество образцов	Процент выполнения
Коровье молоко	634	632	99,7
Иные виды молока	291	220	75,6
Мясо курицы	2385	2346	98,4
Мед	363	350	96,4
Продукция водного хозяйства	1640	1617	98,6
Яйцо	658	646	98,2
Мясо индейки	107	107	100,0
Красное мясо (говядина, баранина)	84	88	104,8
<b>Всего</b>	<b>6162</b>	<b>6006</b>	<b>97,5</b>

Таблица 6

**Программа мониторинга остатков в 2013г.**

Наименование продукта	Запланированное количество образцов	Фактическое количество образцов	Процент выполнения
Коровье молоко	1153	1544	99.4
Иные виды молока	373	374	100.3
Мясо птицы	2801	2716	97.0
Мед	383	382	99.7
Продукция водного хозяйства	2251	2221	98.7
Яйцо	2069	2053	99.2
Красное мясо (говядина, баранина)	92	95	103.3
<b>Всего</b>	<b>9522</b>	<b>9385</b>	<b>98.5</b>

Таблица 7

**Программа мониторинга остатков в 2014 г.**

Наименование продукта	Запланированное количество образцов	Фактическое количество образцов	Процент выполнения
Коровье молоко	1446	1454	100.5
Иные виды молока	444	408	91.9
Мясо птицы	3094	3045	98.4
Мед	415	414	99.8
Продукция водного хозяйства	2250	2237	99.4
Яйцо	2613	2610	99.9
Красное мясо (говядина, баранина)	111	124	111.7
<b>Всего</b>	<b>10373</b>	<b>10292</b>	<b>99.2</b>

**Программа мониторинга остатков в 2015г.**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Запланированное количество образцов</b>
Коровье молоко	1124
Иные виды молока	300
Мясо птицы	3384
Мед	432
Продукция водного хозяйства	2330
Яйцо	1132
Красное мясо (говядина, баранина)	122
<b>Всего</b>	<b>8824</b>

В рамках Национального плана (программы) государственными лабораториями проводятся инспекционные проверки на предмет безопасности пищевых продуктов животного происхождения, а результаты публикуются раз в 5 лет.

В соответствии с Директивой «О создании, функциях, полномочиях и ответственности пищевых лабораторий, а также порядке и принципах их работы», государственные лаборатории контроля пищевых продуктов как минимум раз в два года подвергаются проверке.

Сами планы государственного мониторинга продукции на показатели пищевой безопасности, их результаты за 2012-2015 гг., несмотря на запросы, инспекционной группе не представлены.

В целях ознакомления с системой лабораторного ветеринарного контроля, ветеринарной службой Турции специалисты Россельхознадзора посетили Институт ветеринарного контроля, расположенного в провинции Измир, район Борнова.

Инспекционная группа ознакомилась со структурой Института ветеринарного контроля (далее - Институт), направлениями его деятельности и лабораториями. Институт является одним из государственных научно-исследовательских институтов Турции.

Измирский институт основан в 1933 году. В своей деятельности Институт руководствуется следующими нормативными актами:

- Постановление «Организационная структура и задачи Министерства продовольствия, сельского хозяйства и животноводства», имеющее силу закона, опубликованное в 27958 номере «Официальной газеты от 08.06.2011 года,

- Закон №5996 «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и корме», опубликованный в 27610 номере «Официальной газеты от 13.06.2010,
- Закон № 6343 «О профессиональной деятельности ветеринарных врачей, организационной форме и выполняемых функциях Турецкого Союза и Палат ветеринарных врачей», опубликованный 8661 номере «Официальной газеты от 18.03.1954 года.

Турция находится в процессе гармонизации законодательства со стандартами ЕС, ее законодательство соответствует большинству правил ЕС. Кроме того, Турция соответствует критериям методов диагностики болезней животных Международного эпизоотического бюро (МЭБ).

Основная задача организации – контроль болезней животных. В вопросе заболевания рыб Институт является национальной референтной лабораторией.

Институт аккредитован в системе TÜRKAK на соответствие требованиям ISO/IEC 17025:2005.

#### Функции Института:

##### *1. Диагностика и контроль*

- Лабораторная диагностика болезней животных, в том числе водных животных.
- Контроль производимых в стране и импортируемых вакцин и ветеринарных биологических продуктов, применяемых ветеринарными службами Турции.
- Участие в Национальных программах по борьбе с болезнями животных.
- Химический анализ, анализ остатков и микробиологические испытания продукции животного происхождения.

##### *2. НИОКР*

- Исследования в области ветеринарной медицины.

##### *3. Обучение персонала и увеличение числа подготовленных кадров*

- Организация учебных мероприятий, семинаров, конференций и форумов.

##### *4. Консалтинг*

- Рекомендации принимающим решения лицам и обмен мнениями.
- Предоставление консультаций фермерам, ветеринарным врачам и техникам.
- Оказание юридической консультации.

В институте работает 258 человек, из них:

Таблица 9

Группы персонала	Количество
АДМИНИСТРАЦИЯ	90



Административный персонал	18
Технический персонал	72
РАБОЧИЕ	39
Постоянные рабочие	34
Временные рабочие	5
<b>ВСЕГО</b>	<b>258</b>

Таблица 10

Группы персонала	Количество
Ветеринарные врачи	44
Инженеры водного хозяйства;	2
Химики	5
Биологи	4
Техники	17
<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>

Бюджет института составляет 3 миллиона долларов в год. Финансирование 1/3 части бюджета осуществляется из государственного бюджета, оставшаяся часть – из источников, полученных в результате выполнения платных услуг.

## **7. Ветеринарный контроль товаров, перемещаемых внутри страны, экспортируемых или импортируемых, подлежащих ветеринарному контролю**

### **7.1. Правовая база**

#### Законодательство государства

Законодательство государства применяется при перевозке продукции, подлежащей надзору, в том числе при ее импорте и экспорте.

- Закон №5996 «О ветеринарной службе, фитосанитарии, продовольствии и кормах».
- Директива «О предварительном уведомлении и ветеринарном контроле животных и продуктов животного происхождения при ввозе в страну».
- Директива «О защите животных во время перевозки».
- Директива «Об организации ветеринарного контроля ввозимых в страну живых животных».
- Директива «О животных и продуктах, подлежащих ветеринарному контролю при ввозе в страну».
- Директива «О перевозке живых животных и продуктов животного происхождения внутри страны».

- Директива «О порядке и принципах работы и контроля предприятий, реализующих живых животных».
- Директива «О специальных правилах гигиены для пищевых продуктов животного происхождения».
- Директива, определяющая специальные правила проведения контроля пищевых продуктов животного происхождения.
- Указ «О документах, необходимых для оформления Акта осмотра при ввозе в страну живых животных, не являющихся племенными».
- Указ «О правилах ввоза в страну продуктов животного происхождения для личных нужд».
- Указ «О документах, предоставляемых для утверждения Акта осмотра при импорте продуктов животного происхождения и на этапе операции по импорту».
- Указ «Об условиях получения Акта осмотра при ввозе в страну крупного рогатого скота и овец для убоя или откорма».
- Циркуляр «О мерах, принимаемых при выявлении негативных факторов в продукции, экспортируемой с объектов водного хозяйства».

## **7.2. Организация сертификации**

При экспорте живых животных и продукции животного происхождения оформление сертификата о прохождении ветеринарного контроля обязательно.

Для оформления Министерством ветеринарного сертификата при экспорте продукции водного хозяйства пищевому предприятию, имеющему разрешение на осуществление деятельности, необходимо получить экспортную лицензию. Предприятия, имеющие регистрационный номер, ежемесячно проверяются Министерством. Если по результатам проверки на предприятии, производящем продукцию на экспорт, не будет обнаружено негативных фактов, указанное предприятие обращается с заявлением в областное управление, на территории которого находится объект. После обращения фирмы на предприятии проводится проверка на предмет возможности отслеживания и соответствия требованиям законодательства. Предприятиям, признанным соответствующими Областным управлением, оформляется ветеринарный сертификат.

При оформлении ветеринарного сертификата проверяется:

- план контроля,
- контроль соответствующих документов (инвойс, информация о дате производства, документы, касающиеся НАССР),
- контроль упаковочных материалов,
- документы об условиях хранения и температурном режиме,
- соответствие транспортных средств и контроль гигиены,
- контроль информации на этикетке продукта.

## 8. Инспекция предприятий Турции

В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора было проверено 26 турецких предприятия:

- предприятие (производство готовой молочной продукции),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки),
- предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы),
- предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки, производство готовой продукции из мяса птицы),
- предприятие (разделка и хранение говядины, производство говяжьего фарша, производство и хранение готовой мясной продукции из говядины и мяса птицы),
- предприятие (разделка и хранение говядины и мяса МРС, производство и хранение фарша КРС, МРС, готовой мясной продукции из мяса КРС, МРС, птицы),
- предприятие (производство, хранение готовой мясной продукции из мяса КРС, МРС и птицы),
- предприятие (разделка и хранение говядины, производство говяжьего фарша, производство и хранение готовой мясной продукции из говядины и мяса птицы),
- предприятие (производство рыбы и рыбопродукции свежей, охлажденной, мороженой (в том числе аквакультура: сибас, дорадо, серебристый горбыль)),

- предприятие (переработка свежей и замороженной рыбы и замороженной морепродукции),
- предприятие (производство кормов для рыб, кошек и собак),
- предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят),
- предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят),
- предприятие (производство инкубационного яйца индеек и суточных цыплят),
- предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят),
- предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят).

### **9. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспектирования предприятий Турции по производству продукции животного происхождения**

1. В ходе инспекции установлено, что ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации доведены до проинспектированных предприятий компетентным органом Турции не в полном объеме. В связи с этим, специалисты предприятий, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, с указанными требованиями не ознакомлены.

2. Обучение государственных врачей, осуществляющих ветеринарный контроль, требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилось.

3. В ходе инспекции отмечено, что все предприятия, участвующие в инспекции, ранее проверялись компетентным органом Турции. На основании данных проверок турецкая ветеринарная служба сделала вывод, что указанные предприятия соответствуют требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации. Это нашло свое отражение в представленных актах с заключением о выполнении предприятиями требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации в полном объеме.

Однако учитывая замечания Россельхознадзора, указанные в пунктах №№ 1,2, а также выявленные в ходе настоящей нарушения, проведенные турецкой ветеринарной службой проверки предприятий не представляется возможным оценивать как эффективные.

4. Исследования сырья/готовой молочной/мясной/рыбной продукции как в рамках государственного, так и в рамках производственного контроля проводится не по всем показателям безопасности, предусмотренным ветеринарно-санитарными требованиями и нормам ЕАЭС и Российской Федерации (не проводятся исследования на остаточное содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов; радионуклидов, нитрозаминов, микотоксинов и др.). При этом для исследования показателей безопасности допускается использование неаккредитованных методов исследования, что ставит под сомнение достоверность получаемых результатов.

5. На всех предприятиях производственные лаборатории не имеют аттестат об аккредитации. При этом основной объем исследований сырья и готовой продукции по показателям безопасности проводится в производственных лабораториях.

6. Применяемые на молокоперерабатывающих и рыбоперерабатывающих предприятиях тест-системы для определения остаточного содержания антибиотиков:

а. не охватывают все необходимые группы антибиотиков;

б. пределы обнаружения этих тест-систем не могут обеспечить контроль уровня содержания остатков антибиотиков, в соответствии с требованиями и нормам ЕАЭС и Российской Федерации.

7. На всех молокоперерабатывающих предприятиях допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом).

8. На молокоперерабатывающие предприятия молоко-сырье поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается следующая информация:

а. эпизоотическое благополучие сырьевой зоны;

б. показатели идентификации сырого коровьего молока;

с. дата и время отгрузки, номера партии сырого молока.

9. При этом молокоперерабатывающие предприятия используют сырье для приготовления молочной продукции с территориями Турции, неблагополучных по ящуру, по бруцеллезу, туберкулезу при минимальном режиме пастеризации.

Кроме того в ходе инспекции предприятий отмечены следующие факты:

а. предприятием представлено письмо, которое было направлено компетентным органом Турции в адрес предприятия от 19.03.2015 с уведомлением о выявлении туберкулеза КРС на одной из ферм - поставщиков *без указания даты введения ограничительных мер*. Со слов представителя фирмы прекращение поставок сырого молока произошло только после получения уведомления от компетентного органа.

б. На территории предприятия расположена ферма по выращиванию коз молочного направления. Представлен сертификат от 31.07.2014 о благополучии данной фермы только по бруцеллезу. Диагностические исследования на туберкулез на ферме не проводятся. Согласно информационной системы регистрации МРС КККС (аналога системы TURKVET) территория региона не благополучна по бешенству, блютангу и туберкулезу животных.

10. На рыбоперерабатывающие предприятия сырьё поступает с сопроводительными документами без указания эпизоотического благополучия района вылова, а также информации о применяемых лекарственных средствах. Входящий контроль паразитарной чистоты сырья не организован.

11. На некоторых молокоперерабатывающих/мясоперерабатывающих предприятиях при маркировке готовой продукции указывается только конечная дата использования продукта, без даты изготовления.

11. Установлены факты нанесения заочных дат выработки продукции:

- предприятие - в ходе упаковки сыра, на конвейере, установлен факт нанесения заочной даты выработки сыра (на упаковке установлена дата выработки 26.07.2015, дата проверки 21.07.2015),

- предприятие - в ходе проверки (30.07.2015) установлено, что на складе готовой продукции находился упакованный паллет с готовой молочной продукцией (йогурт) с заочной датой выработки 28.08.2015

12. Система оформления и выдачи ветеринарных сертификатов недостаточно прозрачна. Так, в рамках инспекции при посещении предприятия установлено, что инспектируемое предприятие, которое не включено в Реестр предприятий третьих стран, производит продукцию под видом другого предприятия, аттестованного на право поставок на территорию ЕЭАС.

Инспекционной группе во время проверки предприятия был предоставлен ветеринарный сертификат от 13.07.2015 г., оформленный государственным ветеринарным врачом для экспорта в Россию мяса механической обвалки замороженного (фарша куриного) в количестве 25 тонн. Предприятие, указанное в ветеринарном сертификате - аттестовано на право поставок на территорию ЕАЭС. Следует отметить, что в ходе проверки предприятия осуществлялось производство фарша куриного (мясо механической обвалки) и при посещении камеры хранения готовой продукции, установлено наличие замороженного фарша куриного в картонных коробках с маркировочными этикетками, на которых нанесена информация (есть перевод на русский язык) о предприятии-изготовителе. Дата выработки продукции (07.2015) совпадает с месяцем ее отправки, который указан в предъявленном ветеринарном сертификате для экспорта в Россию.

В ходе выяснения указанного факта, компетентный орган Турции не смог дать разъяснений относительно того каким образом, где и как выдавался данный сертификат, что говорит о формальном процессе выдачи сертификата.

12. На различных этапах производственного процесса предприятия (цех по производству масла, склад хранения готовой продукции) допускается наличие обезличенной продукции (без маркировок) – масло, сыр. Данное обстоятельство не позволяет достоверно идентифицировать продукцию, что нарушает принципы прослеживаемости.

Кроме того на складе хранения готовой продукции данного предприятия хранится готовая молочная продукция в ржавой таре, выработанная другими предприятиями, которые не включены в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза.

13. В подавляющем большинстве случаев система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятиях:

- идентифицированы не все риски, связанные с загрязнением пищевой продукции;

- оценка рисков проведена не корректно;

- программа НАССР своевременно не актуализируется;
- члены рабочей группы не в полной мере владеют программой НАССР;
- сотрудники, отвечающие за производственный контроль, не смогли дать разъяснений о мероприятиях, проводимых в ККТ, что в свою очередь не может гарантировать качество и безопасность выпускаемой продукции на каждом этапе производства.

14. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов (более подробно указано в нарушениях по отдельным предприятиям).

## **10. Список несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Турции по производству продукции животного происхождения**

### **1. Предприятие**

**(производство готовой молочной продукции: молоко УВТ; йогурты; сливки; айран; сухое молоко; сливочное масло; сыры, молочные десерты, спред)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение Комиссии Таможенного союза (КТС) №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации.

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания), дата и время (часы минуты) отгрузки, номера партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

5. Производственная лаборатория предприятия, не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в

производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

6. Для проведения исследований каждой партии сырого молока на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест определения только качественного показателя тетрациклинового ряда, чувствительность которого (2-4 мг/л - по MRLBL3-005 Charm Rosa) не может обеспечить выполнение требований ЕАЭС (ТР ТС 033/2013 – менее 0,01 мг/л).

7. В рамках программ государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть),
- антибиотики (левомецетин, пенициллин, стрептомицин),
- пестициды (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты),
- диоксины,
- радионуклиды (цезий-137, стронций-90),
- микотоксины (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

8.1. На конвейере цеха упаковки установлен факт нанесения заочной даты выработки сыра (на упаковке установлена дата выработки 26.07.2015, дата проведения инспекции данного предприятия - 21.07.2015).

8.2. На предприятии не соблюдаются условия температурного режима хранения заквасок готовых к применению. Хранение осуществляется в холодильной камере, не оборудованной термометром (датчиком), учет температуры не осуществляется (ТР ТС 033/2013 п.41).

8.3. При входе в заквасочный цех отсутствует:

- а. Тамбур для смены санитарной одежды.
- б. Дезинфицирующий коврик, раздевалка для смены санитарной одежды (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.3).
- с. Отсутствует бактерицидная лампа (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 8.7).

8.4. Отсутствует маркировка тары, предназначенной для приготовления заквасок. Не производится мойка тары после каждого применения (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.9, п. 13.10).

8.5. В производственной лаборатории установлено наличие готовых питательных сред без указания даты приготовления. Температурный режим хранения сред не контролируется (в бытовом холодильнике термометр отсутствует).

8.6. В производственной лаборатории состояние автоклава неудовлетворительное (подтеки), что может затруднять проведение автоклавирования. Стерилизация и обеззараживание питательных сред осуществляется в одном автоклаве.



8.7. В производственной лаборатории отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зоны.

8.8. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами - имеется свободный доступ с улицы в производственный коридор, сообщающийся со всеми производственными цехами, минуя санпропускник.

## **2. Предприятие**

### **(производство готовой молочной продукции: сыры, сливочное масло, сухая сыворотка)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания), дата и время (часы минуты) отгрузки, номера партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска, на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

5. В производстве используется импортное сливочное масло из Швейцарии, предприятие, которое не включено в Реестр предприятий третьих стран.

6. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть),
- антибиотики (левомецетин, стрептомицин),
- пестициды,
- диоксины,
- радионуклиды (цезий-137, стронций-90),
- микотоксины (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

7. Производственная лаборатория предприятия, не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

8. Для проведения исследований каждой партии сырого молока на наличие остаточного содержания антибиотиков в производственной лаборатории используют экспресс-тест Twin sensor для определения содержания тетрациклина и  $\beta$ -лактамов (пенициллин), чувствительность которого по показателю тетрациклин (0,08-0,1 мг/л) не позволяет гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (тетрациклин - менее 0,01 мг/л).

7. В ходе инспекции предприятием представлено письмо, направленное компетентным органом Турции в адрес предприятия от 19.03.2015 с уведомлением о выявлении туберкулеза КРС на одной из ферм - поставщика *без указания даты введения ограничительных мер*. Со слов представителя фирмы прекращение поставок сырого молока произошло после получения уведомления от компетентного органа (Инструкция о мероприятиях по профилактике и ликвидации туберкулеза животных п.5 пп. 5.1.5).

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

8.1. Не соблюдаются условия температурного режима хранения заквасок, готовых к применению. Сухие закваски хранятся в нерабочем холодильнике (выключен), а также с нарушением температурного режима. В ходе инспекции температуры составила +17°C, при норме хранения -18°C (ТР ТС 033/2013 п.41).

8.2. Установлен факт хранения и использования заквасок для производства продуктов переработки молока, упаковка которых вскрыта/повреждена (ТР ТС 033/2013 гл. 8 п. 41).

8.3. При входе в заквасочный цех отсутствует тамбур для смены санитарной одежды, дезинфицирующий коврик, раздевалка для смены санитарной одежды (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.3).

8.4. Отсутствует маркировка тары, предназначенной для приготовления заквасок, при этом не производится мойка тары после каждого применения (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.9, п. 13.10).

8.5. При маркировке готовой продукции указывается только дата окончания срока годности молочного продукта, дата изготовления не указывается (ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1).

8.6. При входе в санпропускник отсутствует дезковрик. В санитарно-бытовом помещении (санпропускник для работников производственных цехов предприятия) отсутствуют: отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, умывальники, сушилка для одежды и

обуви, комната медосмотра, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря (СанПиН 2.3.4.551-96 п.6.2, п. 6.4).

8.7. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока не промаркированы (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 12.10).

### **3. Предприятие**

**(производство готовой молочной продукции: молоко, йогурты, айран, сметана, кефир, сыры, масло сливочное, сливки, молочные десерты)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания), даты время (часы минуты) отгрузки, номера партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска, на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

5. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- токсичные элементы (мышьяк, кадмий, ртуть),
- антибиотики (левомицетин, стрептомицин),
- диоксины,
- радионуклиды (цезий-137, стронций-90),
- микотоксины (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

6. Производственная лаборатория предприятия, не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

7. Для проведения исследований каждой партии сырого молока и готовой продукции на наличие остаточного содержания антибиотиков используют экспресс-тест Twin sensor (KIT020) для определения содержания тетрациклина и  $\beta$ -лактамов (пенициллин), чувствительность которого по показателю тетрациклин (0,08-0,1 мг/л) не позволяет гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (тетрациклин -менее 0,01 мг/л).

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

8.1. Контроль эффективности пастеризации молока микробиологическим методом не проводится (норма - не реже 1 раза в 10 дней вне зависимости от качества готовой продукции) (СанПиН 2.3.4.551-96 п.12.15).

8.2. На предприятии не соблюдаются условия температурного режима хранения заквасок готовых к применению. Так, закваски хранятся при температуре  $-23^{\circ}\text{C}$  (при норме  $-45^{\circ}\text{C}$ ), а также при температуре окружающей среды  $+19^{\circ}\text{C}$  (при норме хранения максимум  $+4^{\circ}\text{C}$ ) (ТР ТС 033/2013 п.41).

8.3. Установлено наличие готовых питательных сред без указания даты приготовления. Температурный режим хранения сред не контролируется (в холодильнике отсутствует термометр).

8.4. В производственной лаборатории отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зоны.

8.5. При маркировке готовой продукции указывается только дата окончания срока годности молочного продукта, дата изготовления не указывается (ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1).

#### **4. Предприятие**

**(производство готовой молочной продукции: ультрапастеризованное молоко, сливки, мороженное, сливочное масло, сыр BURGER, молочный сахар)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации.

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания), даты время (часы минуты) отгрузки, номера партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска, на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

5. Производственная лаборатория предприятия, не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

6. Для проведения исследований каждой партии сырого молока и готовой продукции на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест Twin sensor (KIT020) для определения содержания тетрациклина и  $\beta$ -лактамов (пенициллин), чувствительность которого по показателю тетрациклин (0,08-0,1 мг/л) не позволяет гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (тетрациклин -менее 0,01 мг/л).

7. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- на токсические элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть),
- антибиотики (левомицетин, тетрациклин),
- пестициды,
- радионуклиды,
- диоксины (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

8.1. При входе в заквасочное отделение отсутствует тамбур для смены санитарной одежды, дезинфицирующий коврик, раздевалка для смены санитарной одежды (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.3).

8.2. Отсутствует маркировка тары, предназначенной для приготовления заквасок, при этом не производится мойка тары после каждого применения (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.9, п. 13.10).

8.3. При входе в санпропускник отсутствует дезковрик. В санитарно-бытовом помещении (санпропускник для работников производственных цехов предприятия) отсутствуют: отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, умывальники, сушилка для одежды и обуви, комната медосмотра, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря (СанПиН 2.3.4.551-96 п.6.2, п. 6.4).

8.4. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока не промаркированы (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 12.10).

## 5. Предприятие

### (производство готовой молочной продукции: козий сыр, творог)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Сырье (сырое козье молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания), дата и время (часы минуты) отгрузки, номер партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска, на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

5. На территории предприятия расположена ферма по выращиванию коз молочного направления. Представлен сертификат от 31.07.2014 о благополучии данной фермы только по бруцеллезу. Диагностические исследования на туберкулез на ферме не проводятся (решение КТС № 317 от 18.06.2010 гл.27). Согласно информационной системы регистрации МРС КККС (аналога системы TURKVET) территория региона не благополучна по бешенству, блютангу и туберкулезу животных.

Предприятием используется сырье для приготовления молочной продукции с территорий Турции, неблагополучных по ящуру, по бруцеллезу МРС, при минимальном режиме пастеризации.

6. Производственная лаборатория предприятия, не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции. Кроме того санитарное состояние производственной лаборатории неудовлетворительное (столы и лабораторная посуда грязные, покрытые коррозией), отсутствуют бактерицидные лампы (СанПиН 2.3.4.551-96 п.8.7, 14).

7. Для проведения исследований каждой партии сырого молока на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест Twin sensor определения только качественного показателя тетрациклиновой группы (80-100 мкг/л), чувствительность которого не позволяет гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (менее 10 мкг/л).

8. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть),
- антибиотики (левомецетин, стрептомицин, пенициллин),
- пестициды (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты),
- диоксины,
- радионуклиды (цезий-137, стронций-90),
- микотоксины (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

9. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

9.1. На предприятии не соблюдаются условия температурного режима хранения заквасок готовых к применению. Хранение осуществляется без учета температурного режима в холодильнике производственной лаборатории, а также установлен факт хранения заквасочных культур на складе готовой продукции с нарушением температурного режима (норма  $-18^{\circ}\text{C}$ ) по факту  $+4^{\circ}\text{C}$  (ТР ТС 033/2013 п.41).

9.2. Обособленное помещение для хранения заквасок отсутствует (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.3).

9.3. Отсутствует маркировка тары, предназначенной для приготовления заквасок, при этом не производится мойка тары после каждого применения (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.9, п. 13.10).

9.4. Установлено наличие готовых питательных сред без указания даты приготовления. Температурный режим не контролируется (в бытовом холодильнике термометр отсутствует).

9.5. В производственной лаборатории отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зоны, автоклав отсутствует.

9.6. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами - имеется свободный доступ с улицы в производственный коридор, сообщающийся со всеми производственными цехами, минуя санпропускник.

9.7. При входе в санпропускник отсутствует дезковрик. В санитарно-бытовом помещении (санпропускник для работников производственных цехов предприятия) отсутствуют: отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, умывальники, сушилка для одежды и обуви, комната медосмотра, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря (СанПиН 2.3.4.551-96 п.6.2, п. 6.4).

9.8. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока не промаркированы (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 12.10).

## **6. Предприятие (производство готовой молочной продукции: сыры)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания, дата и время (часы, минуты) отгрузки, номер партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Предприятием используется сырье для приготовления молочной продукции с территорий Турции, неблагополучных по ящуру, по бруцеллезу МРС, при минимальном режиме пастеризации.

5. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска, на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

6. Производственная лаборатория предприятия не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

7. Для проведения исследований каждой партии сырого молока на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест тест Twin sensor определения только качественного показателя тетрациклиновой группы (80-100 мкг/л), чувствительность которого не может гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (менее 10 мкг/л).

8. Лабораторный контроль молока сырья и готовой продукции проводятся не по всем показателям безопасности, предусмотренным



ветеринарно-санитарными требованиями и нормам ЕАЭС и Российской Федерации:

а. В 2014 году предприятием выработано 163 тонны молочной продукции, при этом в рамках программы государственного контроля проведены исследования: E.coli – 16 проб, сальмонелла – 15 проб, листерия– 14 проб, стафилококк -15 проб, токсические элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть по 1 пробе), афлатоксины -2 пробы, пестициды -1 проба, пенициллин и тетрациклин по 1 пробе.

Исследования на радионуклиды (цезий-137, стронций-90), диоксины, микотоксины не проводились.

б. В рамках программы производственного лабораторного контроля в 2014 году исследования молочной продукции не проводились (сальмонелла, листерия, стафилококк, КМАФАнМ, БГКП, токсические элементы (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий), антибиотики (левомицетин, стрептомицин, тетрациклин), пестициды, диоксины, радионуклиды (цезий-137, стронций-90), микотоксины) (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

В тоже время информация о результатах исследований сырья/продукции за период 2015 года инспекторам не представлена.

9. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

8.1. Оборудование в производственных цехах имеют участки коррозии (ТР ТС 021/2011 ст.10 п.8).

8.2. Не соблюдаются условия температурного режима хранения стерильных сред (норма +2...+8°C) по факту +12°C (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.10).

8.3. Отсутствует маркировка тары, предназначенной для приготовления заквасок, при этом не производится мойка тары после каждого применения (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.9, п. 13.10).

8.4. При маркировке готовой продукции указывается только дата окончания срока годности молочного продукта, дата изготовления не указывается (ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1).

8.5. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока не промаркированы (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 12.10).

## **7. Предприятие**

**(производство готовой молочной продукции: йогурты, пахта, пастеризованное молоко, сыры, масло сливочное)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации.

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания, дата и время (часы минуты) отгрузки, номер партии сырого молока) (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Предприятием используется сырье для приготовления молочной продукции с территорий Турции, неблагополучных по ящуру, по бруцеллезу МРС, при минимальном режиме пастеризации.

5. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

6. Для проведения исследований каждой партии сырого молока и готовой продукции на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест тест Twinsensor определения только качественного показателя тетрациклиновой группы, чувствительность которого (80-100 мкг/л) не может гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (менее 10 мкг/л).

7. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- антибиотики (левомецетин, стрептомицин, пенициллин),
- диоксины,
- радионуклиды,
- сальмонелла, листерия (ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011).

8. Производственная лаборатория предприятия не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

9. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

9.1. На предприятии не соблюдаются условия температурного режима хранения заквасок готовых к применению. Хранение осуществляется без учета

температурного режима в холодильнике. Установлен факт хранения заквасочных культур с нарушением температурного режима (норма  $-45^{\circ}\text{C}$ ) по факту  $-25,2^{\circ}\text{C}$  (ТР ТС 033/2013 п.41).

9.2. Отсутствует маркировка тары, предназначенной для приготовления заквасок, при этом не производится мойка тары после каждого применения (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.9, п. 13.10).

9.3. В холодильной камере с сухими культурами хранятся ингредиенты с истекшим сроком годности (Premix, срок годности до 11.2013). Сроки годности не контролируются.

9.4. При маркировке готовой продукции указывается только дата окончания срока годности молочного продукта, дата изготовления не указывается (ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1).

9.5. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока не промаркированы (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 12.10).

## **8. Предприятие (производство готовой молочной продукции: сыры)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013, Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания, дата и время (часы минуты) отгрузки, номера партии сырого молока) (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска, на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

5. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- на КМАФАнМ,
- БГКП (ТР ТС 033/2013).

6. Для проведения исследований каждой партии сырого молока и готовой продукции на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест тест Twin sensor определения только качественного показателя тетрациклиновой группе (80-100 мкг/л), которого не может гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (менее 10 мкг/л).

7. Производственная лаборатория предприятия не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

8.1. На предприятии не соблюдаются условия температурного режима хранения заквасок готовых к применению. Хранение осуществляется без учета температурного режима в холодильнике. В холодильной камере с заквасками хранится замороженная сыворотка (обрат) (ТР ТС 033/2013 п.41).

8.2. Отдельное помещение для хранения заквасок и ингредиентов отсутствует (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.3).

8.3. Отсутствует маркировка тары, предназначенной для приготовления заквасок, при этом не производится мойка тары после каждого применения (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 13.9, п. 13.10).

8.4. При маркировке готовой продукции указывается только дата окончания срока годности молочного продукта, дата изготовления не указывается (ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1).

8.5. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока не промаркированы (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 12.10).

## **9. Предприятие**

**(производство готовой молочной продукции: ультрапастеризованное молоко, пастеризованное молоко, ароматизированное молоко, сухое молоко, йогурт, айран, сухое обезжиренное молоко, дименарилизованная сухая сыворотка, сыры)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации.

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания), дата и время (часы минуты) отгрузки, номер партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Предприятием используется сырье для приготовления молочной продукции с территорий Турции, неблагополучных по ящуру, по бруцеллезу МРС, при минимальном режиме пастеризации.

5. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска, на основании нормативного акта Турции - директива «Гигиена продукции животноводства от 27.12.2011 №28155 раздел «Использование сырого молока и молозива», что не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 п.14.

6. Производственная лаборатория предприятия, не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена. При этом большой процент исследований продукции по показателям безопасности проводится в производственной лаборатории (СанПиН 2.3.4.551-96 п.14.13), в связи с чем не представляется возможным подтвердить достоверность полученных результатов исследований и, соответственно, подтвердить безопасность выпускаемой продукции.

7. Для проведения исследований каждой партии сырого молока и готовой продукции на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест Twin sensor определения только качественного показателя тетрациклиновой группе (80-100 мкг/л), чувствительность которого не позволяет гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (менее 10 мкг/л).

8. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

- токсические элементы (мышьяк, кадмий, ртуть),
- диоксины,
- радионуклиды,
- антибиотики (левомицетин, стрептомицин, пенициллин),
- пестициды (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

8.1. При маркировке готовой продукции указывается только дата окончания срока годности молочного продукта, дата изготовления не указывается (ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1).

8.2. В ходе проверки (30.07.2015) установлено, что на складе готовой продукции находился упакованный паллет с готовой молочной продукцией (йогурт) с заочной датой выработки 28.08.2015г.

8.3. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока не промаркированы (СанПиН 2.3.4.551-96 п. 12.10).

## **10. Предприятие (производство готовой молочной продукции: сливочное масло, кисломолочные продукты, сыры)**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, 021/2011, 022/2011, 033/2013 Решение КТС №317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Сырье (сырое молоко) поступает на предприятие по товарным накладным, в которых не указывается информация об эпизоотическом благополучии сырьевой зоны, показатели идентификации сырого коровьего молока (массовая доля белка, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, консистенция, кислотность, плотность, температура замерзания), дата и время (часы минуты) отгрузки, номер партии сырого молока (ТР ТС 033/2013 п. 85).

4. Предприятием используется сырье для приготовления молочной продукции с территорий Турции, неблагополучных по ящуру, по бруцеллезу МРС при минимальном режиме пастеризации.

5. Для проведения исследований каждой партии сырого молока и готовой продукции на наличие остаточного содержания антибиотиков используется экспресс-тест Twin sensor определения только качественного показателя тетрациклиновой группе (80-100 мкг/л), чувствительность которого не позволяет гарантировать выполнение требований и норм ТР ТС 033/2013 (менее 10 мкг/л).

6. В ходе инспекции отмечено, что на различных этапах производственных процессов допускается наличие обезличенной продукции без маркировки, что не позволяет достоверно идентифицировать продукцию по дате выработки, используемому сырью и обеспечить прослеживаемость.

Так, в цехе по производству масла, а также на складе хранения готовой продукции хранятся обезличенное сливочное масло и сыр (50 % от общего объема продукции находящейся в камерах).

Кроме того на складе хранения готовой продукции хранится готовая молочная продукция в ржавой упаковке, выработанная на предприятиях (ТС ТР 021/2011 ст.13, ст.15, ст.63 глава II раздел 1ЕСТ 299).

7. В рамках государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья/готовой продукции по следующим показателям:

а) сырого молока на тяжелые металлы, колиформы, сальмонеллы, диоксины, меламина, ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и его метаболиты, ингибирующие вещества, антибиотики (хлорамфеникол, стрептомицин), радионуклиды,

- сыра на КМАФАнМ, колиформы, *S.aureus*, антибиотики (хлорамфеникол, тетрациклин, пенициллин, стрептомицин),

- масла сливочного КМАФАнМ, колиформы, *S.aureus*, сальмонеллы, листерии, антибиотики (хлорамфеникол, тетрациклин, пенициллин, стрептомицин), дрожжи, плесени (ТР ТС 021/2011 ст.7, ТР ТС 034/2013 ст.32).

б) Периодичность контроля соматических клеток в сыром молоке установлена минимально 1 раз в месяц, что не соответствует требованиям ЕАЭС – не реже 1 раза в 10 дней (ТР ТС 033/2013 ст.33, ст.36).

с) Кроме того согласно турецким «Техническим условиям забора сырого молока» показатель «точка замерзания» минимум – 0,520, что не соответствует требованиям Российской Федерации (минимум – 0,505), показатель кислотности в пределах 0,135-0,20%, что не соответствует требованиям Российской Федерации (16-21°С).

Согласно представленным в ходе инспекции результатам исследования сырого молока уровень КМАФАнМ допускается  $2,3 \times 10^7$  и  $5,2 \times 10^7$ , что не соответствует требованиям ЕАЭС к безопасности сырого молока ( $3 \times 10^5$  КОЕ/г), а также уровень суммы дрожжи-плесени в масле сливочном допускается в количестве  $2,4 \times 10^5$  КОЕ/г, что не соответствует требованиям безопасности ЕАЭС (100 КОЕ/г).

8. Исследования сырого молока (на соматические клетки, афлатоксины), сыра (стафилококки) и смывы с рук работников (на *E.coli*, колиформы, стафилококк) проводятся как в государственных, так и частных лабораториях, однако используемые при этом методы исследований не аккредитованы, в связи с чем достоверность получаемых результатов не может быть подтверждена.

9. Чувствительность используемой для контроля сырого молока при приемке тест-система BALLYA (Nature Bio) (беталактамы и тетрациклин) не позволяет гарантировать выполнение требований и норм ЕАЭС (ТР ТС 033/2013) по показателю тетрациклин (менее 0,01 мг/кг), при установленном пределе обнаружения LOD=0,02-0,03 мг/л.

10. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, разработана, однако некоторые схемы технологических операций требуют пересмотра и актуализации:

- в технологической схеме производства сыра «корзинка» включен этап «пастеризация», который по факту отсутствует, вместо него проводится «термизация»,

- в технологических схемах производства сыра включен этап «закваска», однако сотрудникам Россельхознадзора не была предоставлена технологическая

схема приготовления закваски и оценка рисков при производстве закваски. Результаты исследований на безопасность закваски не представлены,

- в технологических схемах производства сыров присутствует этап «закваска» с указанием температурного показателя производства +30...+38°C. Со слов представителей предприятия, в производстве используются культуры прямого внесения. Однако, в цехе по производству сливочного масла на хранении в низкотемпературном холодильнике находилась культура «MicroMILK», которая предназначена для приготовления закваски.

Вместе с тем инспекционной группе не представлено к обследованию помещение, инвентарь и оборудование для приготовления закваски. Танков, цехов, оборудования и инвентаря с маркировкой «закваска», а также изолированных помещений с тамбуром и дезковриком, не зафиксировано. Результаты исследований закваски на показатели качества и безопасности также не представлены.

11. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

11.1. Не соблюдаются требования к гигиене персонала на предприятии в части сменной санитарной одежды:

11.2. Допускается совместное хранение личной одежды и спецодежды.

11.3. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятия расположены на втором этаже здания, после смены одежды перемещение персонала осуществляется мимо входа/выхода на улицу, что не исключает вход на производство без спецодежды.

11.4. Допускается беспрепятственный выход/вход персонала предприятия на улицу в сменной спецодежде (брюки, одноразовая шапочка) (ТР ТС 033/2013 ст.33, ст.36, ТР ТС 021/2011 ст.10, ст.13).

11.5. На предприятии отсутствует отдельное помещение для хранения просроченной или бракованной продукции.

11.6. В цехе производства сливочного масла не исключено пересечение путей сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, а также не соблюдение поточности технологических процессов:

11.7. В соответствии с технологической схемой производства сливочного масла включены этапы промывки холодной водой, добавления бета-каротина, вспенивание/взбитие, отжим, охлаждение, металлодетекция, упаковка. Однако в ходе инспекции оборудование для этих этапов в цехе по производству сливочного масла не представлено.

11.8. Место хранения бета-каротина и оборудования для его внесения к осмотру не представлено.

11.9. Отмечено хранение сыра, выработанного в другом отделении предприятия.



11.10.Инвентарь для мойки и уборки оборудования и помещения отсутствует, со слов работников предприятия инвентарь расположен в другом производственном помещении.

11.11.Не представляется возможным осуществлять контроль за соблюдением требований к хранению сырого молока. Так, хранение сырья до начала его обработки осуществляется в 2 основных танках и 2 дополнительных. При этом отсутствует регистрация времени и номера танка при приемке сырья, времени направления сырого молока из танков на переработку, температура сырого молока в каждом танке (ТР ТС 033/2013 ст.27).

11.12.В цехе по производству сливочного масла в низкотемпературном холодильнике при температуре  $-15,6^{\circ}\text{C}$  отмечено хранение мезофильной культуры «MicroMILK» для приготовления закваски. Однако согласно технической документации температурные условия ее хранения должны составлять  $+2...+5^{\circ}\text{C}$ .

11.13.В лаборатории отделения приемки молока хранение тест-системы Nature Bio осуществляется без контроля температурных режимов, в бытовом холодильнике, при этом температурный диапазон в норме должен составлять  $+2...+8^{\circ}\text{C}$ .

11.14.Не представлены сертификаты на используемые в производстве бета-каротин, сухие добавки (травы, томаты, специи и пр.), химозин (BioRen, MAXIREN 600).

11.15.На складе готовой продукции расположена полка с образцами готовой продукции (сыр, нарезанный в упаковке) с не истекшим сроком годности при этом продукт внутри упаковки поражен плесенью. Указанное свидетельствует о нарушении технологического процесса при производстве продукции и неэффективности микробиологического контроля на предприятии.

11.16.При проведении обследования производственной лаборатории в микробиологическом боксе установлены следующие нарушения:

11.17.Отсутствует вентиляция рабочей зоны, контроль температуры и влажности бокса не проводится, допускается застой воды на полу.

11.18.Автоклав не изолирован, рядом расположена вешалка для одежды.

11.19.Хранение готовых питательных сред осуществляется без контроля температуры при температуре окружающей среды (при установленной  $+2...+8^{\circ}\text{C}$ ).

11.20.Культивирование проводится при температуре окружающей среды в навесном шкафу бокса.

11.21.Хранение стеклянных пробирок сомнительной чистоты, используемых для проб сырого молока, осуществляется в шкафу лабораторного стола без уплотнения и закрывающегося ящика.

11.22.Не осуществляется контроль эффективности пастеризации молока (БГКП, фосфатаза), не представлены термограммы пастеризации (САС/РСР 57-2004 приложение Б п.1.2).

## **11. Предприятие**

**(убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки, производство готовой продукции из мяса птицы (нагетсы, котлеты, сосиски, колбасы, шаурма))**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС № 299, Решение КТС № 317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. В ходе проверки данного предприятия сотрудником предприятия инспекционной был предоставлен ветеринарный сертификат от 13.07.2015 г., оформленный государственным ветеринарным врачом для экспорта в Россию мяса механической обвалки замороженного (фарша куриного) в количестве 25 тонн. Предприятие, указанное в ветеринарном сертификате, которое аттестовано на право поставок на территорию ЕАЭС. Следует отметить, что в ходе проверки предприятия осуществлялось производство фарша куриного (мясо механической обвалки) и при посещении камеры хранения готовой продукции, установлено наличие замороженного фарша куриного в картонных коробках с маркировочными этикетками, на которых нанесена информация (есть перевод на русский язык) о предприятии-изготовителе. Дата выработки продукции (07.2015) совпадает с месяцем ее отправки, который указан в предъявленном ветеринарном сертификате для экспорта в Россию.

Таким образом, установлено, что инспектируемое предприятие производит продукцию под видом другого предприятия, включенного в Реестр предприятий третьих стран.

4. В рамках государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- колиформов,
- листерий,
- КМАФАнМ,
- стафилококка,
- ртути и мышьяка.

Не предоставлено документальное подтверждение проведения лабораторных исследований по радиологическим показателям, антибиотики, токсичные элементы, диоксины, пестициды со стороны государственной службы (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

5. В рамках производственного контроля не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- антибиотиков (бацитрацин, гризин, тетрациклиновая группа, левомицетин),

- диоксинов,
- ртути и мышьяка,
- стафилококка,
- листерий.

В неаккредитованной лаборатории предприятия проводятся исследования сырья и готовой продукции по микробиологическим показателям без их подтверждения в аккредитованной лаборатории (кроме сальмонеллы) (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

В соответствии с производственными мощностями предприятия (по убою – 180000 голов в сутки, по разделке – 306 тонн в сутки) проведение микробиологических исследований (сальмонелла 1 раз в месяц) нельзя считать репрезентативным.

6. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

6.1. Не проводится санитарная обработка ходовой части въезжающего на территорию транспорта, пути транспортировки готовой продукции и отходов производства пересекаются (Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов от 6 мая 1987 г. № 4261-87 п. 2.6).

6.2. Допускается пересечение персонала грязных и чистых зон при производственном процессе. Персонал грязной зоны выходит на улицу через чистую зону (Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов от 6 мая 1987 г. № 4261-87 п. 6.13).

6.3. При маркировке готовой продукции указывается только дата окончания срока годности продукта, дата изготовления не указывается (ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1).

6.4. В цехе переработки птицы отсутствуют контейнеры для сбора, упавшей с технологической линии птицы. Тушки без дополнительной обработки (после падения) сразу вешают обратно на вешала (Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов от 6 мая 1987 г. № 4261-87 п. 6.13).

## **12. Предприятие**

**(производство, хранение готовой мясной продукции из мяса КРС, МРС и птицы (сосиски, ветчина, колбасы, котлеты, бекон, полуфабрикаты, шаурма, деликатесы))**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии отсутствуют: ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС № 299, Санитарные правила для

предприятий мясной промышленности от 27 марта 1985 № 3238-85, Решение КТС № 317 от 18.06.2010.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось. Со слов сотрудника предприятия обучение и ознакомление с требованиями будет осуществляться в случае разрешения права поставок на территорию ЕАЭС.

3. В рамках государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- листерий,
- КМАФАнМ,
- стафилококка,
- ртути и мышьяка.

Не предоставлено документальное подтверждение о проведении лабораторных исследований по радиологическим показателям (цезий 137, стронций 90), антибиотикам (левомицетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, гризин), диоксидам, пестицидам (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

4. В рамках производственного контроля не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- ртути и мышьяка,
- цезия 137 и стронция 90,
- антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, гризин),
- диоксинов,
- пестицидов.

В неаккредитованной лаборатории предприятия проводятся исследования сырья и готовой продукции по микробиологическим показателям без подтверждения в аккредитованной лаборатории (кроме сальмонеллы и колиформ) (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013), в связи с чем достоверность полученных результатов не может быть подтверждена.

Протоколы исследований сырья и готовой продукции на гормональные, эстрогенные и синтетические вещества не предоставлены.

5. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. При производстве допускаются пересечение потоков и технологических процессов. Весь технологический процесс осуществляется в одном помещении. Так, готовая продукция из камер хранения поступает в цех упаковки через зону приемки сырья. Упаковка и маркировка готовой продукции осуществляется в том же помещении, куда поступает сырье (ТР ТС 021/2011 ст.14., п/п 1; Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27 марта 1985 г. № 3238-85 п. 6.1).

5.2. В камере хранения замороженной продукции отмечено большое количество наледи на стенах и потолке (ТР ТС 021/2011 ст.14).

5.3. Не проводится санитарная обработка ходовой части въезжающего на территорию транспорта. Пути транспортировки сырья/ готовой продукции/ отходов производства пересекаются (осуществляются через одни ворота) (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 2).

5.4. При входах в производственные цеха не установлены дезинфекционные ванны и дезбарьеры (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27 марта 1985 г. N 3238-85 п. 6.1).

### **13. Предприятие**

**(разделка и хранение говядины, производство говяжьего фарша, производство и хранение готовой мясной продукции из говядины и мяса птицы (колбаса, ветчина, сосиски, котлеты, деликатесы))**

1. Сотрудники предприятия, отвечающие за качество и безопасность выпускаемой продукции, не обладают достаточными знаниями Ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС № 299, Решение КТС № 317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

4. В рамках государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- листерий,
- КМАФАнМ,
- стафилококка,
- ртути и мышьяка.

Не предоставлено документальное подтверждение о проведении лабораторных исследований по радиологическим показателям (цезий 137, стронций 90), антибиотики (левомицетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин), токсичные элементы (мышьяк, ртуть), диоксины, пестициды (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

5. В рамках производственного контроля не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- ртути и мышьяка,
- цезия 137 и стронция 90,
- антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, гризин),

- диоксинов,
- пестицидов.

В неаккредитованной лаборатории предприятия проводятся исследования сырья и готовой продукции по микробиологическим показателям без их подтверждения в аккредитованной лаборатории (кроме сальмонелл и колиформов) (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013), в связи с чем достоверность полученных результатов не может быть подтверждена.

6. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

6.1 В камере хранения замороженной продукции отмечена наледь на стенах и потолке (ТР ТС 021/2011 ст.14).

6.2 Не проводится санитарная обработка ходовой части въезжающего на территорию транспорта. Пути транспортировки готовой продукции и отходов производства пересекаются. Ввоз сырья, вывоз продукции и отходов осуществляется через одни ворота (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 2).

6.3 В ходе проверки при посещении помещения, предназначенного для хранения искусственных оболочек, используемых в производстве готовой мясной продукции, отмечено хранение материалов, сроки годности которых истекли – в одном случае срок годности истек 02/2014, в другом случае 18.07.15.

6.4 Персонал перед началом работы, одев в раздевалке спецодежду и обувь, проходит в производственные помещения через грязную зону (общую лестницу) (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 6.1, 11.8, 11.10).

## **14. Предприятие**

**(разделка и хранение говядины, производство говяжьего фарша, производство и хранение готовой мясной продукции из говядины и мяса птицы (колбаса, ветчина, сосиски))**

1. Сотрудники предприятия, отвечающие за качество и безопасность выпускаемой продукции, не обладают достаточными знаниями Ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС № 299, Решение КТС № 317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

4. В рамках государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- ртути и мышьяка,
- антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, гризин),
- диоксинов,
- пестицидов.

Не предоставлены документы, подтверждающие проведение лабораторных исследований по радиологическим показателям (цезий 137, стронций 90) и токсическим элементам (кадмий, свинец) (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

5. В рамках производственного контроля не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- ртути и мышьяка,
- цезия 137 и стронция 90,
- антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, гризин),
- диоксинов,
- пестицидов.

В неаккредитованной лаборатории предприятия проводятся исследования сырья и готовой продукции по микробиологическим показателям без их подтверждения в аккредитованной лаборатории (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

6. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

6.1 При въезде/выезде с предприятия отсутствует дезбарьер (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 2.6).

6.2 В каждом производственном помещении на полу и стенах имеются небольшие трещины и сколы (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 6.5).

6.3 Санитарный пропускник на входе в цех охлаждения готовой продукции на момент проверки находился в не рабочем состоянии (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 6.1).

6.4 Производственные помещения по первичной переработке поступающего сырья не изолированы. При производстве допускается пересечение технологических процессов (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 8.1).

6.5 Отсутствуют дезванны и дезбарьеры при входе в каждый производственный цех (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 6.1).

6.6 В камере хранения замороженной продукции отмечена наледь по всему периметру на стенах и потолке (ТР ТС 021/2011 ст.14).

6.7 Во время посещения предприятия в морозильной камере было обнаружено, что вместе с сырьем хранится готовая продукция, а именно полуфабрикаты. Несколько коробок были открыты и разорваны (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 8.1), что могло привести к контаминации продукции.

6.8 В камере для хранения охлажденной продукции выявлено, что вместе с конечным готовым продуктом хранится выбракованная продукция (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27.03.1985 г. № 3238-85 п. 8.1).

6.9 Персонал, принимающий участие в производственных процессах, в рабочей одежде и обуви выходит на улицу для отдыха.

## **15. Предприятие**

### **(разделка и хранение говядины и мяса МРС, производство и хранение фарша КРС, МРС, готовой мясной продукции из мяса КРС, МРС, птицы (колбасы, сосиски, шаурма, полуфабрикаты))**

1. Сотрудники предприятия, отвечающие за качество и безопасность выпускаемой продукции, не обладают достаточными знаниями ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС № 299, Решение КТС № 317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

4. В рамках государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- листерий,
- КМАФАнМ,
- стафилококка,
- тяжелые металлы (кадмий, ртуть, свинец, мышьяк).

Не предоставлено документальное подтверждение о проведении лабораторных исследований по радиологическим показателям (цезий 137, стронций 90), антибиотикам (левомецетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин), диоксидам, пестицидам (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

5. В рамках производственного контроля не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- листерий,
- стафилококка,
- солей тяжелых металлов (ртуть, мышьяк, свинец, кадмий),



- цезия 137 и стронция 90,
- антибиотиков (левомецетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, гризин),
- диоксинов,
- пестицидов.

В неаккредитованной лаборатории предприятия проводятся исследования сырья и готовой продукции по микробиологическим показателям без их подтверждения в аккредитованной лаборатории (кроме сальмонелл и колиформ) (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

6. На момент проверки температура в двух камерах хранения готовой мясной продукции составляла +4,7°С и +4,9°С при норме не более +4°С.

## **16. Предприятие**

### **(убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки)**

1. Сотрудники предприятия, отвечающие за качество и безопасность выпускаемой продукции, не обладают достаточными знаниями Ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС № 299, Решение КТС № 317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

4. В рамках государственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- ртуть,
- мышьяк.

Не предоставлено документальное подтверждение проведения лабораторных исследований на антибиотики (гризин, бацитрацин), токсичные элементы (мышьяк, ртуть), диоксины, пестициды (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

5. В рамках производственного контроля не проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции на наличие:

- солей тяжелых металлов (ртуть, мышьяк, свинец, кадмий),
- цезия 137 и стронция 90,
- антибиотиков (левомецетин, тетрациклиновая группа, бацитрацин, гризин),
- диоксинов,
- пестицидов.

5. В неаккредитованной лаборатории предприятия проводятся исследования сырья и готовой продукции по микробиологическим показателям без их подтверждения в аккредитованной лаборатории (кроме сальмонелл и колиформ) (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013).

## **17. Предприятие**

**(убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы (сосиски, колбасы, котлеты, куры в панировке, шаурма)**

1. Сотрудники предприятия, отвечающие за качество и безопасность выпускаемой продукции, не обладают достаточными знаниями Ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии представлены не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, Решение КТС № 299, Решение КТС № 317 (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

4. Недостаточное количество исследования сырья на радионуклиды со стороны государственной ветеринарной службы 1 раз в два года (убой 300 000 гол/сут). Исследования на бацитрацин не проводятся.

5. В производственных помещениях (цех упаковки, цех приготовления специй, помещение формирования конечной продукции на паллеты, для дальнейшей отправки) на полу обнаружено много производственного мусора, полы грязные (Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов от 6 мая 1987 г. № 4261-87 п. 2).

## **18. Предприятие**

**(переработка свежей и замороженной рыбы (сибас, дорадо – потрошенные, филетированные, целиком) и замороженной морепродукции (морская каракатица, осьминог)**

*Производственный процесс на момент инспекции не осуществлялся, ввиду реконструкции предприятия.*

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии отсутствуют (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

2. Не представлены подтверждающие документы о прохождении персоналом предприятия обучения требованиям и стандартам ЕАЭС и Российской Федерации (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР) на предприятии разработана, однако не функционирует в полном объеме, не актуализирована, оценка рисков при производстве охлажденной рыбной продукции проведена некорректно (на технологических схемах обозначения ККТ отсутствуют):

3.1. В документации по плану НАССР в технологической цепочке производства охлажденной потрошеной рыбы (аквакультура) не рассмотрен и не описан физический риск на этапах «очистка чешуи» и «потрошение». Химический риск на этапе потрошения оценен по возможному микробиологическому заражению от воды, химический риск на этапе «взвешивания» оценен по возможному микробиологическому загрязнению при недостаточной мойке и дезинфекции весов. Указанное свидетельствует о некорректной оценке возможных рисков при разработке программы НАССР.

3.2. В технологические схемы производства охлажденной продукции (рыба и аквакультурная рыба целая, охлажденная, нарезанная, филе, морепродукция) включены (в 2014 году) этапы «упаковка», «хранение» «транспортировка» с контрольными параметрами «-18/-20°C». Указанные схемы не пересматривались и не актуализировались с 2014 года разработки системы НАССР.

3.3. При обсуждении программы НАССР с членами рабочей группы установлено незнание группы перечня ККТ:

- лидер рабочей группы описал 1 ККТ на контроль гистамина при поступлении рыбосырья (кроме аквакультуры);

- член рабочей группы (менеджер готовой продукции) указал наличие 3 ККТ без описания контролируемых параметров.

Вышеуказанное свидетельствует о формальной и неработающей системе НАССР данного предприятия.

## **19. Предприятие**

**(производство рыбы и рыбопродукции свежей, охлажденной, мороженой (в том числе аквакультура: сибас, дорадо, серебристый горбыль))**

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют Решение КТС № 299, СанПиН 2.1.4.1074-01, Санитарные правила для холодильников от 29 сентября 1988 г. № 4695-88.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Сырье на предприятие поступает с сопроводительными документами, в которых не указывается эпизоотическое благополучие места (региона) выхода сырья, а также информация о применяемых лекарственных средствах.

4. В ходе инспекции в камере хранения охлажденной продукции отмечено хранение готовой продукции без даты выработки (1 паллет) (со слов владельцев предприятия, предназначенной для внутреннего рынка).

5. В рамках государственного и производственного лабораторного контроля допускаются исследования в аккредитованных лабораториях неаккредитованными методами на показатели безопасности:

- рыба: азот летучих оснований, антибиотики, органические красители, гормоны;

- вода: гидрохимические исследования, клостридии, колиформы, E.coli, энтерококки, мышьяк.

6. В рамках программ государственного и производственного мониторинга не проводятся лабораторные исследования готовой продукции по следующим показателям:

6.1 Не представлены протоколы лабораторных исследований на радионуклиды, паразитарную чистоту, КМАФАнМ, нитрозамины;

6.2 Исследования рыбы на содержание остаточного количества антибиотиков проводится тест-системой CHARM II. Пределы обнаружения указанной тест-системы не обеспечивает возможность определения содержания остатков тетрациклиновой группы антибиотиков, в соответствии с нормами ЕАЭС и Российской Федерации (порог определения тест-системы – 100 мкг/кг, ЕАЭС – 10 мкг/кг).

7. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР) разработана, но на предприятии не функционирует в полном объеме и не актуализирована (разработана 13.08.2013):

7.1 Для процессов производства всех видов продукции установлена процедура металлодетекции. Однако, согласно информации представителя предприятия (лидера группы НАССР), в действительности металлодетекция не проводится в связи с отсутствием необходимости, однако данное решение не оформлено в программе НАССР в соответствии с установленными процедурами.

7.2 Программой производства охлажденной рыбы предусмотрен контроль температуры при приемке, упаковке, которая должна составлять – 0/+4°C. Однако на предприятии допускается прием сырья с температурой +7,9°C. Вместе с тем процедура порядка действий при превышении установленных температурных норм программой НАССР не разработана (CAC/RCP 52-2003, Rev/2-2005 п.3.8, п.4.1).

7.3 Программой НАССР не определены и не описаны температурные пределы в цехе охлаждения и упаковки готовой продукции (в план-схеме установлена температура +10°C, на момент проверки температура +16°C) (CAC/RCP 52-2003, Rev/2-2005 п. 3.8, п.4.1, п.5.3.5).

7.4 Программой НАССР предусмотрен контроль температуры рыбы перед упаковкой (не выше +4°C). Однако в ходе инспекции отмечено, что измерение температуры охлажденной дорадо перед упаковкой не проводится (журнал температуры не заполнен). В присутствии инспекционной группы было проведено измерение температуры в теле дорадо перед упаковкой, которая составила +4,5°C (CAC/RCP 52-2003, Rev/2-2005 п.3.8, п.4.1).

7.5 Программой НАССР предусмотрен контроль паразитарной чистоты (anisakis) рыбной продукции, что не отражается на технологических схемах производства продукции, и не выполняется по факту (САС/РСР 52-2003, Rev/2-2005 п.8.1.1 и п.1.1.1 Приложения).

7.6 Программой НАССР описан контроль органолептических показателей входящего сырья, что не отражается в технологических схемах производства продукции, не выполняется по факту. Также не представлены журналы (формы) регистрации указанных показателей (САС/РСР 52-2003, Rev/2-2005 п.8.1.1).

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

8.1 Входящий контроль паразитарной чистоты сырья не организован. В ходе инспекции установлено отсутствие оборудованного рабочего места для проведения паразитологического контроля входящего сырья (СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.2.1, п.5.1.2.4.1).

8.2 Рыба, транспортируемая на предприятие в пластиковых контейнерах с морской водой, без предварительной мойки направляется на сортировку и охлаждение (п.3.11.2 СанПиН 2.3.4.050-96).

8.3 Сбор и вывоз биоотходов с пункта приема рыбы не организован (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.10.14).

8.4 Предприятием разработана программа по обращению с отходами от производства рыбопродукции, однако емкости для сбора отходов отсутствуют. Также отсутствует специально выделенное место для хранения отходов, что не обеспечивает условия для предотвращения загрязнения вырабатываемой продукции мусором и отходами. Кроме того на территории предприятия не оборудована площадка для сбора мусора с подводом воды и канализационного стока (САС/РСР 52-2003, Rev/2-2005 п.3.4.6; СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.2.10).

8.5 В цеху охлаждения и упаковки выработанной продукции зафиксирован застой сточных вод, что свидетельствует о неэффективности работы канализационной системы и может привести к микробиологической контаминации готовой продукции (САС/РСР 52-2003, Rev/2-2005 п.3.2.1, п.3.4.3; СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.3.12, п. 3.3.13).

8.6 Отмечен неэффективный контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований при перемещении между чистыми и грязными зонами, а также пересечение технологических потоков:

8.6.1 Из цеха охлаждения и упаковки имеется неизолированный проход в грязную зону (отделение мойки тары).

8.6.2 В основном производственном помещении (сортировка, взвешивание, охлаждение, упаковка) допускается хранение использованных контейнеров, слив воды из контейнеров, хранение деревянных поддонов, хранение крышек для тары упаковки на полу, что не исключает перекрестную

контаминацию выработанной продукции микробиологическими агентами (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.3.5).

8.7 В камерах хранения готовой продукции не контролируется влажность (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11.13).

## **20. Предприятие (производство кормов для рыб, кошек и собак)**

*При производстве кормов используется сырьё животного происхождения (куриный и рыбий жир, рыбная мука, креветки, мясо птицы). Также в состав кормов входят: рис, кукуруза, пшеничная мука, сахарная свекла, пивные дрожжи, глюкоза.*

*Поставщики сырья: Великобритания, Греции, Франции, Норвегии и Марокко.*

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС на предприятии имеются не в полном объеме. Отсутствуют ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, Решение КТС № 299, Решение КТС № 317.

2. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, обучение сотрудников не проводилось (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п.2).

3. Отмечено использование в производстве сырья (куриный и рыбий жир, рыбная мука, креветки, мясо птицы) с предприятий других стран (Великобритания, Греция, Франция, Норвегия, Марокко) не включенных в список предприятий разрешенных для экспорта на территорию ЕАЭС.

4. При производстве готовых сухих кормов температура сушки сырья составляет +114°C в течении 20 минут. Данный температурный параметр не соответствует установленным требованиям и нормам ЕАЭС температурной обработки перерабатываемого сырья (Решение КТС № 317 от 18.06.2010 Гл. 37).

## **11 Список несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Турции по производству инкубационного яйца и суточных цыплят**

### **1. Предприятие**

Репродуктор второго порядка (мясной кросс Росс 308)

### **Инкубатор**

(производство инкубационного яйца и суточных цыплят)

1. Наличие строительного мусора на территории основного производства.

2. Излишняя растительность между корпусами (ст. 6.4.5 кодекса МЭБ).

3. В чистой зоне санитарного пропускника часть рабочей одежды находится на открытом хранении (вне индивидуальных шкафов).

## **2. Предприятие**

Репродуктор второго порядка (мясной кросс Росс 308)

### **Инкубатор**

(производство инкубационного яйца и суточных цыплят)

1. Санпропускник в грязной и чистой зоне не оборудован местами индивидуального хранения одежды (шкафами).

2. При осмотре территории основного производства с наружной стороны выявлена поломка канализационного стока, что требует ремонта.

## **3. Предприятие**

Репродуктор второго порядка (мясной кросс Росс 308)

### **Инкубатор**

(производство инкубационного яйца и суточных цыплят)

1. Наличие домашнего животного (кошка) на территории предприятия.

2. Журнал регистрации въезжающего автотранспорта и его дезинфекции не предоставлен (ст. кодекса МЭБ).

## **4. Предприятие**

Репродуктор второго порядка (Big 6)

### **Инкубатор**

(производство инкубационного яйца индеек и суточных цыплят)

1. Складирование мешков с известью около кормового бункера.

## **5. Предприятие**

Репродуктор второго порядка (мясной кросс Кобб)

### **Инкубатор**

(производство инкубационного яйца и суточных цыплят)

1. Наличие строительного мусора на территории предприятия

## **6. Предприятие**

Репродуктор второго порядка (мясной кросс Росс 308)

### **Инкубатор**

(производство инкубационного яйца и суточных цыплят)

1. Наличие домашних животных (собак) на территории предприятия без привязи.

2. Журнал регистрации въезжающего автотранспорта не предоставлен (ст. кодекса МЭБ).

## **12. Выводы и предложения**

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в Разделах №№ 9, 10, 11, 12.

Указанные нарушения свидетельствуют о необходимости усиления контроля со стороны ветеринарной службы Турции по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Ветеринарной службе Турции необходимо продолжить работу по доведению ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации до предприятий-экспортеров на турецком языке, в том числе путем организации семинаров по обучению ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации.

3. Ветеринарной службе Турции необходимо провести работу по устранению нарушений требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

4. Ветеринарной службе Турции необходимо внедрить более четкий порядок проведения проверок предприятий Турции на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации и отражать результаты таких проверок и правовую основу (на выполнение каких нормативных актов осуществлялась проверка) в актах проверок. В указанных актах необходимо также предусмотреть раздел, посвященный оценке наличия и исполнения на предприятиях документации ЕАЭС и Российской Федерации.

5. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, турецким предприятиям и ветеринарной службе Турции необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований такой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, в аккредитованных лабораториях с использованием аккредитованных методов.

6. Ветеринарная служба Турции должна обеспечить прослеживаемость направляемой в Россию продукции. При этом продукция, предназначенная для экспорта в Россию, должна быть выработана из сырья, произведенного на предприятиях Турции и третьих стран, ввоз продукции которых в Российскую Федерацию не запрещен.

Соответственно компетентному органу Турции необходимо обеспечить эффективный контроль за соблюдением требований прослеживаемости и безопасности используемого сырья и выпускаемой продукции. Необходимо



также обеспечить достоверность и прозрачность процесса оформления и подписания экспортного сертификата (для государств-членов ЕАЭС).

7. Ветеринарной службе Турции необходимо обеспечить контроль за тем, чтобы в сопроводительных документах на молоко-сырье и рыбу, подписанных ветеринарным врачом, указывалась соответствующая информация (см. разделы №№ 9, 10).

8. Ветеринарной службе Турции необходимо усилить контроль за эффективным функционированием на предприятиях системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР.

9. Ветеринарная служба Турции должна осуществлять сертификацию продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, только после устранения выявленных в ходе настоящей инспекции нарушений, включая системные.

10. Ветеринарной службе Турции необходимо представить в Россельхознадзор Программу мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ на 2015 год и отчет о ее выполнении за 2014 год.

### **13. Принятые решения.**

Вопрос о включении в Реестр предприятий третьих стран 4 предприятий может быть рассмотрен после устранения нарушений, выявленных в ходе инспекции, включая системные, и предоставления документального подтверждения об их устранении в Россельхознадзор:

- Предприятие (производство готовой молочной продукции),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки).

2. Сохранен статус «Разрешено» в отношении предприятия (производство мяса птицы).

При этом ветеринарная служба Турции, не должна сертифицировать продукцию указанного предприятий в Россию до устранения выявленных нарушений и представления соответствующих подтверждающих материалов в Россельхознадзор и анализа указанных материалов российскими специалистами.

Вопрос о расширении вида аттестованной деятельности указанного предприятия с «производство мяса птицы» на вид аттестованной деятельности «убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы» может быть рассмотрен после устранения нарушений, выявленных в ходе инспекции.

3. Сохранен статус «Разрешено» и расширен вид аттестованной деятельности предприятия с «производство рыбы и рыбопродукции свежей, охлажденной, мороженой (кроме аквакультуры)» на вид аттестованной

деятельности «производство рыбы и рыбопродукции свежей, охлажденной, мороженой (в том числе аквакультура: сибас, дорадо, серебристый горбыль)».

При этом информируем, что сертификацию продукции указанного предприятия следует осуществлять при условии устранения выявленных в ходе инспекции нарушений; кроме того, ветеринарной службе Турции следует представить документальное подтверждение устранения выявленных нарушений в Россельхознадзор.

4. В связи с тем, что выявленные нарушения имеют высокую степень риска, 9 предприятиям Турции отказано в праве экспорта продукции на территорию ЕАЭС:

- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (производство готовой молочной продукции, в том числе сыры),
- Предприятие (убой птицы, разделка, хранение мяса птицы, производство мяса птицы механической обвалки, производство готовой продукции из мяса птицы),
- Предприятие (производство кормов для рыб, кошек и собак).

Вопрос о включении в Реестр предприятий третьих стран указанных предприятий Турции может быть рассмотрен после представления материалов об устранении выявленных в ходе настоящей инспекции несоответствий, их анализа Россельхознадзором, и проведения повторной инспекции.

5. В связи с неблагоприятием Турецкой Республики по ящуру, отказано в праве экспорта на территорию ЕАЭС продукции 4 предприятий:

- Предприятие (разделка и хранение говядины, производство говяжьего фарша, производство и хранение готовой мясной продукции из говядины и мяса птицы)
- Предприятие (разделка и хранение говядины и мяса МРС, производство и хранение фарша КРС, МРС, готовой мясной продукции из мяса КРС, МРС, птицы),
- Предприятие (производство, хранение готовой мясной продукции из мяса КРС, МРС и птицы)
- Предприятие (разделка и хранение говядины, производство говяжьего фарша, производство и хранение готовой мясной продукции из говядины и мяса птицы).

6. Вопрос о возможности включения в Реестр предприятий третьих стран предприятия (переработка свежей и замороженной рыбы и замороженной морепродукции) может быть рассмотрен после завершения реконструкции и повторной инспекции специалистами Россельхознадзора.

7. Ввоз в Российскую Федерацию инкубационного яйца, суточных цыплят и индюшат с 6 турецких ферм должен осуществляться в соответствии с условиями, прописанными в Российско-Турецком протоколе по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок инкубационного яйца, суточных цыплят и индюшат на территорию Российской Федерации:

- Предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят),
- Предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят),
- Предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят),
- Предприятие (производство инкубационного яйца индеек и суточных цыплят),
- Предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят),
- Предприятие (производство инкубационного яйца и суточных цыплят).