

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ

**о проведении Россельхознадзором инспекции
предприятий Норвегии по производству
рыбопродукции
на соответствие ветеринарным и
санитарным требованиям и нормам Таможенного
союза
и Российской Федерации.
(30 июня – 7 июля 2013 года)**

Введение

В соответствии с Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 834, Планом заграникомандировок на II полугодие 2013 года, в период с 30.06.2013 по 07.07.2013 состоялась инспекция норвежских предприятий по переработке продукции аквакультуры (лосось, форель), заинтересованных в экспорте продукции на территорию Таможенного союза специалистами Россельхознадзора.

В ходе инспекции делегация ознакомилась:

- с организацией и осуществлением государственного ветеринарного контроля, ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке продукции аквакультуры;
- с правилами соблюдения ветеринарно-санитарных требований при транспортировке рыбы на переработку, утилизации биологических отходов;
- с организацией соблюдения гигиены производственных процессов переработки рыбопродукции;
- с организацией и проведением производственного контроля на предприятиях;
- с выполнением гигиенических требований к процессам охлаждения, заморозки и хранения рыбопродукции;
- с системой принципов и средств санитарной обработки на инспектируемых предприятиях.

Инспекция предприятий

Согласно составленной компетентным ведомством Норвегии (Mattilsynet) программой, в ходе инспекции специалисты Россельхознадзора посетили 10 рыбоперерабатывающих предприятий Норвегии по производству рыбы и рыбопродукции из аквакультуры (лосось, форель), расположенные в различных губерниях страны:

Российская сторона внесла предложение включить в программу инспекции фермы по выращиванию аквакультуры, а также предприятие, осуществляющее поставку охлажденной продукции в Россию. Однако, норвежская сторона отказалась учесть эти пожелания при составлении программы визита без объяснения причин.

Перечень норвежских рыбоперерабатывающих предприятий, проинспектированных в период с 01.07.2013 по 05.07.2013:

Все перечисленные предприятия ранее осуществляли поставки своей продукции на территорию Российской Федерации.

На момент инспекции по результатам мониторинговых лабораторных исследований был ограничен ввоз охлажденной и мороженой рыбопродукции с 4 предприятий, включенных в программу инспекции.

Кроме того, по результатам инспекции, проведенной специалистами Таможенного союза в 2012 году, а также на основании результатов мониторинговых лабораторных исследований был ограничен ввоз охлажденной рыбопродукции с 6-ти предприятий.

При инспекции были выявлены системные нарушения, указанные в приложении 1.

Основные несоответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам, выявленные в ходе инспектирования специалистами Россельхознадзора конкретных предприятий по производству рыбопродукции, прилагаются (приложение 2).

По результатам анализа материалов, полученных в ходе инспекции предприятий по производству и хранению рыбопродукции Норвегии, считаем необходимым принять следующие меры:

В связи с возможностью выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и государств-членов Таможенного союза:

- сохранить право поставок мороженой рыбопродукции четырех (4) норвежских предприятий в Российскую Федерацию:
 - предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
 - предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
 - предприятие, производство рыбы и рыбопродукции - (лосось, форель);
 - предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель).

- отменить временные ограничения на поставку в Российскую Федерацию рыбопродукции (лосось, форель) коды ТНВЭД ТС 0303, 0304810000, 030482, выработанной норвежскими предприятиями с учетом необходимости сертификации продукции указанных предприятий специалистами Mattilsynet на месте после осуществления осмотра грузов в соответствии с международным законодательством, в отношении четырех (4) предприятий
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);

- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель).

В связи с отсутствием возможности выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации ввести временные ограничения в отношении поставок рыбопродукции коды ТНВЭД ТС 0303, 0304810000, 030482, в Российскую Федерацию с двух (2) предприятий:

- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель).

В связи с серьезностью нарушений, выявленных в норвежской системе обеспечения безопасности рыбопродукции, поставляемой на территорию Таможенного союза и Российской Федерации, а также учитывая риски, связанные с ввозом охлажденной рыбопродукции, сохранить ограничения на ввоз охлажденной рыбопродукции с десяти (10) предприятий Норвегии:

- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции - (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель);
- предприятие, производство рыбы и рыбопродукции (лосось, форель).

При этом необходимо отметить, что отдельные норвежские предприятия выразили готовность привести систему внутреннего контроля на предприятиях в соответствие с требованиями Таможенного союза и Российской Федерации.

Выводы и предложения.

1. Выявленные в ходе инспекции нарушения свидетельствуют о том, что Государственной службой по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии продолжает осуществляться недостоверная ветеринарная сертификация продукции животного происхождения, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию.
2. Выявленные нарушения свидетельствуют о формальности гарантий Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии, на основании которых предприятия Норвегии включаются в Реестр предприятий третьих стран, имеющих право на экспорт в Российскую Федерацию.
3. Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии необходимо принять меры по устранению нарушений законодательства Таможенного союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию Таможенного союза.
4. Для продукции, предназначенной для экспорта на территорию Российской Федерации, Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии необходимо внедрить государственный лабораторный мониторинг на показатели согласно требованиям Таможенного Союза.
5. Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии необходимо провести проверку норвежских рыбоперерабатывающих предприятий и судов на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза и Российской Федерации, с учетом замечаний Россельхознадзора.
6. На основании такой проверки Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии необходимо провести актуализацию существующих списков рыбоперерабатывающих предприятий/судов Норвегии, имеющих право поставок своей продукции на территорию Таможенного союза, исключив из него предприятия, не способные обеспечить выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации;
7. Для надлежащего обеспечения выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза при поставках в государства-члены Таможенного союза продукции животного происхождения Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии необходимо организовать подготовку

государственных специалистов и специалистов предприятий по производству такой продукции

8. Для обеспечения безопасности и прослеживаемости продукции Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии рассмотреть предложения Россельхознадзора по созданию общей системы электронной сертификации и прослеживаемости рыбопродукции.

Перечень системных нарушений в норвежской системе обеспечения безопасности рыбопродукции, выявленных в ходе инспекции

При проведении инспекции специалисты Россельхознадзора ознакомились с организацией системы обеспечения безопасности рыбопродукции на примере обеспечения безопасности и соответствия ветеринарно-санитарным требованиям процессов производства и реализации рыбопродукции, поставляемой конкретными норвежскими рыбоперерабатывающими предприятиями.

При этом были выявлены системные нарушения, которые свидетельствуют о неспособности компетентного ведомства Норвегии обеспечивать безопасность продукции аквакультуры при экспорте на территорию Таможенного союза, в том числе:

1. Доведение ветеринарно-санитарных требований ТС до предприятий, заинтересованных в экспорте своей продукции в Таможенный союз:

Ветеринарно-санитарные требования и нормы ТС до инспектируемых предприятий доведены не в полном объеме. На большинстве предприятий отсутствует 299 Решение КТС от 28.05.2010 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», 317 Решение КТС от 18.06.2010г.

На некоторых предприятиях имелся документ на норвежском языке, который, по словам представителей предприятия, содержит информацию о требованиях ТС. Однако, этот документ не содержал ссылки на использованные при его разработке нормативные акты.

2. Проверка соответствия предприятий, заинтересованных в экспорте своей продукции в Таможенный союз, ветеринарно-санитарным требованиям ТС:

Проверки Mattilsynet на соответствие требованиям ТС на ряде предприятий проведены формально. По словам представителей отдельных предприятий, проверка на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям ТС не проводилась.

На всех представленных компетентным ведомством Норвегии к инспекции предприятиях были выявлены нарушения ветеринарно-санитарных требований Таможенного союза.

Неудовлетворительное ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений одного представленного норвежской стороной к инспекции предприятия, стало поводом для заявлений представителями регионального отделения компетентного ведомства Норвегии о введении ограничений на поставку продукции указанного предприятия.

3. Сертификация рыбопродукции, предназначенной для экспорта:

Не все офисы Mattilsynet обладают правом проводить сертификацию грузов, предназначенных для экспорта. Сертификацию осуществляют около 20 региональных офисов Mattilsynet. Сертификат выписывает не курирующий предприятие офис Mattilsynet, а офис, наиболее удобно расположенный с точки зрения логистики груза. При осуществлении сертификации экспортируемой продукции специалисты Mattilsynet не производят 100% осмотр экспортируемых грузов (по словам представителей регионального офиса Mattilsynet по г. Берген, осматривается 1-2% грузов).

4. Осуществление программы мониторинга:

Программа государственного мониторинга не является репрезентативной. Так, по программе мониторинга одного из предприятий, в 2013 году предусмотрено проведение исследований 2 проб на наличие солей тяжелых металлов, 4 – на ПХБ, 2 – на диоксины и т.д. В среднем под программу мониторинга по отдельным показателям подпадает менее 1% продукции. Кроме того, исследования на тетрациклины проводятся не в соответствии с требованиями ТС: нижний предел выявления тетрациклина 50 мкг/кг (0,05 мг/кг), при норме ТС 0,01 мг/кг.

5. Проведение лабораторного контроля продукции по показателям:

а. Листерия (*L. monocytogenes*)

Некоторые предприятия контролируют листерию только в смывах с готовой продукции. При этом сырье (рыба потрошенная, некоторые виды филе) не исследуется на наличие листерий.

Система контроля наличия листерий в продукции основана на добровольном уведомлении предприятием регионального отделения Mattilsynet о выявлении. Сведения о выявлении от частных аккредитованных лабораторий в Mattilsynet не поступают, вследствие чего Mattilsynet не располагает полными сведениями о выявлении листерий в продукции.

В ходе инспекции был установлен случай, когда предприятие не уведомляло Mattilsynet о случаях выявления листерии в продукции.

б. Гистамин

Исследование продукции на гистамин в рамках государственной программы мониторинга, а также собственной программы контроля всех проинспектированных предприятий не проводится.

Таким образом, на всех проинспектированных предприятиях не было представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме лабораторных исследований рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Российской Федерации и Таможенного союза.

6. Контроль над устранением недостатков, выявленных в ходе предыдущих инспекций Россельхознадзора:

Не на всех предприятиях, представленных Mattilsynet к инспекции, были устранены недостатки, выявленные в ходе предыдущих инспекций Россельхознадзора.

7. Контроль клинического состояния предназначенной для убоя рыбы:

На отдельных предприятиях были установлены факты выработки продукции из рыбы с некротическими поражениями кожи. По словам руководства предприятий, продукция предназначена для норвежского рынка. Однако, действующая система отслеживания продукции и оформления ветеринарных сертификатов не позволяет исключить попадание такой продукции в Таможенный союз и Российскую Федерацию.

Результаты инспектирования отдельных рыбоперерабатывающих предприятий

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза (ТС):
 - a. Не представлена документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на норвежском языке на предприятии.
 - b. Не представлено документальное подтверждение ознакомления персонала предприятия с требованиями ТС;
3. Не представлено документальное подтверждение доведения Mattilsynet до представителей предприятия информации о результатах предыдущих инспекций предприятия специалистами ТС;
4. Не представлено документальное подтверждение инспекции предприятия специалистами Mattilsynet на соответствие требованиям ТС;
5. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
6. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. В чистой зоне (упаковка продукции) имеется незапертая дверь, выходящая на улицу, сан. пропускник не предусмотрен;
 - b. Наличие проводов в производственных помещениях, не утопленных либо не закрытых защитными коробами;
 - c. Наличие перфорированного трапа над конвейерной линией с потрошеной рыбой, что может привести к обсеменению продукции микроорганизмами;
 - d. Отмечены случаи недостаточной промывки рыбы: сгустки крови на поверхности и в брюшной полости рыбы;
 - e. Отмечены случаи упаковки рыбы с повреждениями кожных покровов;
 - f. Система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;

- g. В камере для хранения охлажденной продукции выявлена продукция, имеющая двойную маркировку: маркировка на этикетке не соответствовала маркировке на таре;
 - h. В камерах для хранения мороженой продукции не соблюдены отступы паллет с продукцией от стен и отступы между паллетами мороженой продукции, обнаружена обезличенная продукция без упаковки;
 - i. Дверь в комнату для хранения дез. средств не запирается.
7. На момент инспекции отмечено совместное хранение рабочей и повседневной одежды.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);

1. Требования ТС на предприятии не переведены на норвежский язык. Однако, менеджеры предприятия по качеству свободно владеют русским языком и проводят обучение персонала (подтверждено записями в журнале). На момент проведения инспекции обучено 70% персонала;
2. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
3. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. Наличие проводов в производственных помещениях, не утопленных либо не закрытых защитными коробами;
 - b. Наличие конденсата, а также небольших очагов, похожих на плесень, на потолке в цехе сортировки рыбы;
 - c. Отсутствуют бортики на трапах, проходящих над конвейерными линиями с готовой продукцией, что может привести к обсеменению продукции микроорганизмами;
 - d. Застой воды на полу производственных помещений вследствие недостаточного уклона полов в сторону канализационных стоков;
 - e. Отмечены случаи недостаточной промывки рыбы: сгустки крови на поверхности и в брюшной полости рыбы;
 - f. В цехе по производству филе на отдельных пластах рыбы отмечены черные очаги некротической ткани;
 - g. Система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;
 - h. На момент инспекции в камере временного хранения филе, тримминга и голов (готовая пищевая продукция) отмечено наличие контейнеров с производственными отходами;
 - i. В камере для хранения мороженой продукции не соблюдены отступы паллет с продукцией от стен и отступы между паллетами мороженой продукции, обнаружена обезличенная продукция, продукция с поврежденной упаковкой; стены камеры для хранения мороженой продукции сделаны из дерева;

j. На момент инспекции в коридоре возле морозильных камер находилась паллета с замороженной продукцией без маркировки.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза:
 - a. Предприятием не представлена документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на норвежском языке;
 - b. Не представлено документальное подтверждение ознакомления персонала предприятия с требованиями ТС;
3. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. Наличие проводов в производственных помещениях, не утопленных либо не закрытых защитными коробами;
 - b. Потолок производственных помещений состоит из неплотно состыкованных блоков, в щелях между которыми возможно развитие плесневых организмов. На потолке имеется конденсат и следы от потеков воды. Наличие конденсата на потолочных покрытиях может привести к развитию грибков и плесеней в производственных помещениях и контаминации продукции;
 - c. Застой воды на полу цеха потрошения вследствие недостаточного уклона полов в сторону канализационных стоков;
 - d. Следы коррозии на металлических элементах технологического оборудования цехов по производству потрошенной рыбы и погрузчиках;
 - e. Отмечены случаи недостаточной промывки и потрошения рыбы: сгустки крови на поверхности и остатки кишечника в брюшной полости рыбы;
 - f. Система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;
 - g. В камере хранения охлажденной продукции наличие незакрытых баков с отходами производства, наличие обезличенной продукции;
 - h. Вход в камеру мороженой продукции осуществляется с улицы, на площадку перед входом стекают органические отходы, дез. барьер на входе не предусмотрен; в камере хранения мороженой продукции наледь,

потолочные и часть стеновых покрытий выполнены из дерева, не соблюдены отступы паллет с продукцией от стен и отступы между паллетами, обнаружена продукция с поврежденной упаковкой;

i. Вход в помещение для упаковки замороженной рыбопродукции осуществляется с улицы, на площадку перед входом стекают органические отходы, дез. барьер на входе не предусмотрен; на стенах и потолке помещения по упаковке мороженой продукции обнаружены плесень и грибок, а также зеленые водоросли; помещение захламлено производственным мусором, обнаружены органические отходы; шланги для проведения обработки помещения лежат на полу;

j. Помещение для мойки тары находится в антисанитарном состоянии, стеновые и потолочные покрытия с отслоившейся краской и участками плесени, полы с выбоинами;

5. Территория предприятия в антисанитарном состоянии: на площадку перед входом в камеру хранения мороженой продукции и помещение для упаковки мороженой продукции выливаются органические отходы из переполненных баков.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза: отсутствует документальное подтверждение ознакомления персонала предприятия с требованиями ТС;
3. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации
4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. Стены производственных помещений имеют повреждения, потолок производственных помещений состоит из неплотно состыкованных блоков, в щелях между которыми возможно развитие плесневых организмов.
 - b. Наличие проводов в производственных помещениях, не утопленных либо не закрытых защитными коробами;
 - c. Застой воды на полу цеха потрошения вследствие недостаточного уклона полов в сторону канализационных стоков;
 - d. Наличие деревянных элементов в цехах, сан. пропускниках, что препятствует проведению их дезинфекции;
 - e. Следы коррозии на металлических элементах технологического оборудования и на стальных балках в производственных помещениях;
 - f. Отмечены случаи недостаточной промывки и потрошения рыбы: сгустки крови на поверхности и остатки кишечника в брюшной полости рыбы;
 - g. Часть паллет с охлажденной продукцией на момент инспекции находилась в помещении, не предназначенном для хранения продукции;
 - h. В холодильной камере на полу большое количество воды, желоба для стока воды отсутствуют. Температурный режим не соблюдается. В камере – неприятный запах; на графиках регистрации регулярно отмечался подъем температуры выше +2°C, однако замеренная температура в мышцах лосося во время инспекции была в пределах допустимой (1,7°C);
5. Наличие рыбы, предназначенной для промышленной переработки, в незакрытых ящиках и на полу в камере хранения мороженой продукции; наличие картонных упаковочных материалов в камере хранения мороженой продукции.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
3. Территория предприятия частично лишена твердого покрытия в связи с проводимой реконструкцией;
4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. На трубе, по которой осуществляется подача льда в чистую зону, обнаружены следы плесени;
 - b. Отмечены случаи недостаточной промывки и потрошения рыбы: сгустки крови на поверхности и остатки кишечника в брюшной полости рыбы;
 - c. Система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;
 - d. В чистой зоне на производственном инвентаре (лопата), предназначенном для работы со льдом, обнаружены брызги крови, что говорит о его использовании в других помещениях;
 - e. Отсутствие контроля за сроками хранения и очередностью использования сырья (рыбы потрошенной) для производства филе; обнаружены обезличенные контейнеры с сырьем для производства филе;
5. В камере хранения мороженой продукции ящики с продукцией складированы в проходе.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза:
 - a. не доведены до предприятия ветеринарно – санитарные требования и нормы Таможенного союза;
 - b. - персоналом предприятия не изучены и не используются в работе ветеринарно–санитарные требования и нормы Таможенного союза.
3. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. производственные помещения, как «чистых», так и «грязных зон» имеют несколько входов, которые сообщаются системами коридоров между собой, а также имеют непосредственные входы/выходы на улицу, которые открыты;
 - b. Шланги в производственных помещениях снабжены устройствами для хранения, однако концы шлангов соприкасаются с полом.
 - c. Система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза:
 - a. Не доведены до предприятия ветеринарно – санитарные требования и нормы Таможенного союза;
 - b. Персоналом предприятия не изучены и не используются в работе ветеринарно–санитарные требования и нормы Таможенного союза.
3. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. При входе в производственные помещения отсутствуют дезбарьеры для обработки обуви.
Концы некоторых шлангов в производственных помещениях не оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев).

2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза:

а. не доведены до предприятия ветеринарно – санитарные требования и нормы Таможенного союза;

б. персоналом предприятия не изучены и не используются в работе ветеринарно–санитарные требования и нормы Таможенного союза.

3. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;

4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

а. Отсутствуют дезинфицирующие коврики при входе в производственные помещения;

б. Незначительный застой воды с остатками внутренностей, чешуей, сгустками крови и др. на полах производственных помещений вследствие недостаточного уклона полов в сторону канализационных стоков.

При проведении инспекции предприятия 03 июля 2013 года была обнаружена продукция, упакованная в ящики, на которые нанесена маркировка изготовителя с указанием даты выработки – 04 июля 2013 года.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза
 - a. компетентным ведомством Норвегии не доведены до предприятия ветеринарно – санитарные требования и нормы Таможенного союза;
3. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. Над транспортной лентой, по которой движется рыба, имеются трапы для персонала, что может привести к обсеменению продукции микроорганизмами;
 - b. В производственных помещениях не предусмотрена установка раковин для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования. Система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию.

Предприятие

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель))

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без осмотра продукции (осмотр осуществляется в 1% случаев);
2. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза:
 - a. Госветслужбой Норвегии не изучены, не используются в работе, в том числе официальными инспекторами, оформляющими ветеринарные сертификаты на экспортируемую в Российскую Федерацию (Таможенный союз) рыбу и рыбопродукцию, а также не доведены до предприятия ветеринарно – санитарные требования и нормы Таможенного союза;
 - b. персоналом инспектируемого предприятия не изучены и не используются в работе ветеринарно–санитарные требования и нормы Таможенного союза.
3. Не представлено документальное подтверждение исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации. Национальный план мониторинга по контролю остатков вредных и запрещенных веществ нерепрезентативен и не предусматривает исследование рыбы, рыбопродукции и сырья на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации;
4. На момент инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны Mattilsynet и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:
 - a. На предприятии отсутствует разделение на «чистые» и «грязные» зоны, убой рыбы, ее обескровливание осуществляется в одном помещении с упаковкой рыбы;
 - b. Недостаточная мощность вентиляции, конденсат на потолках в производственных помещениях. Наличие конденсата на потолочных покрытиях может привести к развитию грибков и плесеней в производственных помещениях и контаминации продукции;
 - c. Нарушение целостности строительных конструкций в производственных помещениях (повреждения в виде сколов и выбоин и др.),
 - d. Следы коррозии на металлических конструкциях производственных помещений и технологическом оборудовании;
 - e. Застой воды с остатками внутренностей, чешуей, сгустками крови и др. на полах производственных помещений вследствие недостаточного уклона полов в сторону канализационных стоков;
 - f. Трубы и кабели в производственных помещениях не утеплены в поверхности стены либо не защищены, на потолках имеются выступающие

элементы (трубы, балки), при этом дополнительно не устроены подвесные потолки с целью их укрытия.

g. Концы некоторых шлангов в производственных помещениях не оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом.

h. Мусорные контейнеры установлены в непосредственной близости к производственной линии и ящикам для укладки разделанной пищевой рыбы.

i. Система маркировки тары на предприятии не позволяет идентифицировать пищевую и непищевую продукцию;

5. Представлен акт Mattilsynet об устранении нарушений, выявленных в ходе инспекции в 2012 году. Фактически нарушения не устранены. Контроль со стороны компетентного ведомства носит формальный характер.