

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**Предварительный отчет
о проведении Россельхознадзором инспекции
предприятий Норвегии по производству рыбопродукции
на соответствие ветеринарным и
санитарным требованиям и нормам Таможенного
союза
и Российской Федерации.
(2– 12 декабря 2013 года)**

2013

Содержание

Введение

1.Административное деление территории страны

2 Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия

2.1. Структура Mattilsynet

2.2. Основные направления деятельности по обеспечению безопасности рыбопродукции, в том числе продукции аквакультуры

2.3. Объём экспорта/импорта из/в страну рыбопродукции

3 Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа третьей страны;

3.1. Законодательная база

3.2. Полномочия компетентного органа

3.3. Контроль исполнения законодательства

3.4. Меры, принимаемые компетентным органом страны-экспортера в случае выявления нарушений при экспорте продукции в ТС

4 Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа третьей страны, ответственного за инспектируемые предприятия;

4.1. Система подготовки специалистов

5. Сведения об объектах аквакультуры Норвегии.

5.1. Сведения об объёме выращивания объектов аквакультуры

5.2. Программа мониторинга продукции аквакультуры

5.3. Мониторинг кормов для аквакультуры

5.4. Эпизоотическая ситуация по болезням объектов аквакультуры

6. Сведения о развитии и оснащённости лабораторной сети третьей страны, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья;

6.1. Организация лабораторного контроля

7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории третьей страны, а также при импорте и экспорте.

8. Инспекция предприятий третьей страны

9. Выводы и предложения

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 заграничных командировок на II полугодие 2013 года, в период с 02.12.2013 по 12.12.2013 состоялась инспекция норвежских предприятий по переработке продукции аквакультуры (лосось, форель), заинтересованных в экспорте продукции на территорию Таможенного союза специалистами Россельхознадзора.

Представители компетентных ведомств Республики Беларусь и Республики Казахстан от участия в инспекции отказались, делегировав свои полномочия специалистам 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.

1. Административное деление территории страны.

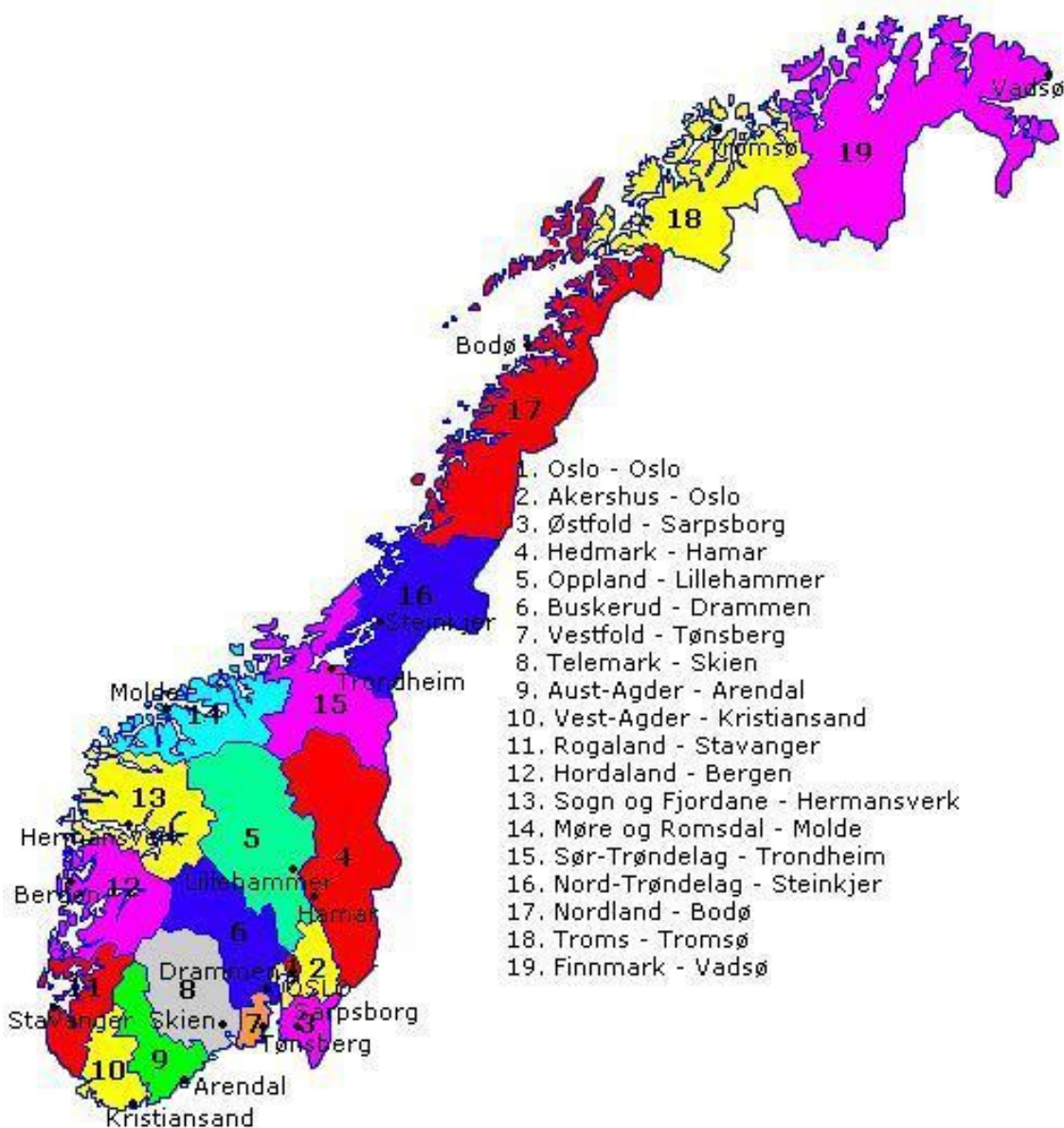
Площадь Норвегии составляет 386 960 кв.км.

Норвегия граничит с тремя государствами: со Швецией — на востоке, с Финляндией и с Россией — на северо-востоке. Страну омывают Баренцево море — на северо-востоке, Норвежское море — на западе и Северное море — на юго-западе.

В Норвегии установлена политико-административная система на трех уровнях:

- Национальный (общегосударственный);
- Губернский;
- Муниципальный (муниципалитеты, или коммуны)

Норвегия поделена на 19 фюльке (губерний).



Северная Норвегия (Нур-Норге):

фюльке Нурланд — административный центр: Будё;

фюльке Тромс — административный центр: Тромсё;

фюльке Финнмарк — административный центр: Вадсё;

Центральная Норвегия (Трэнделаг):

фюльке Нур-Тренделаг — административный центр: Стейнхьер;

фюльке Сёр-Тренделаг — административный центр: Тронхейм;

Западная Норвегия (Вестланн):

фюльке Мёре-о-Румсдал — административный центр: Молде;

фюльке Согн-ог-Фьюране — административный центр: Лейкангер;

фюльке Хордаланн — административный центр: Берген;

фюльке Ругаланд — административный центр: Ставангер;

Восточная Норвегия (Ёстланн):

фюльке Осло — административный центр: Осло;

фюльке Акерхус — административный центр: Акерхус;

фюльке Эстфолл — административный центр: Мосс;

фюльке Бускеруд — административный центр: Драммен;

фюльке Вестфолл — административный центр: Тёнсберг;

фюльке Телемарк — административный центр: Шиен;

фюльке Хедмарк — административный центр: Хамар;

фюльке Оппланн — административный центр: Лиллехаммер;

Южная Норвегия:

фюльке Эуст-Агдер — административный центр: Арендал;

фюльке Вест-Агдер — административный центр: Кристиансанн.

Каждая фюльке подразделяется в свою очередь на несколько коммун. Общее число коммун в Норвегии - 432.

280 из них находятся на побережье.

При этом 80% населения Норвегии проживает в пределах 10 км от береговой линии.

2 Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия

Государственная служба по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (далее - Mattilsynet) организована в 2004 году в результате реформирования государственных органов Королевства Норвегии в целях создания единого органа, осуществляющего надзор и контроль качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах пищевой цепи.

Административным директором Mattilsynet является Харалд Йейн.

Mattilsynet находится в подчинении трёх министерств – Министерства здравоохранения и медицинского обслуживания, Министерства сельского хозяйства и продовольствия и Министерства рыболовства и береговой администрации. Эти министерства являются ответственными за разработку политики и законодательства о безопасности пищевых продуктов и кормов, здоровья животных и их благополучия. При необходимости Министерства могут координировать свою политику.

Министерство рыболовства и береговой администрации несет ответственность за производство первичной продукции из водных животных. В ведении Министерства также находятся рыбодобывающая промышленность, аквакультура, безопасность морепродуктов и рыбы, здоровье и благополучие водных биологических ресурсов, а также контроль за функционированием портов и инфраструктуры морского транспорта. Кроме того, в ведении Министерства находится деятельность, связанная с борьбой с экологическими катастрофами. С 01 января 2014 года Министерство рыболовства и береговой администрации реорганизовано в Министерство торговли, промышленности и рыболовства.

Министерство сельского хозяйства и продовольствия отвечает за формирование продовольственной и сельскохозяйственной политики. Продовольственная политика направлена на предоставление потребителям полезных продуктов питания высокого качества и обеспечения осуществления процесса их производства с соблюдением требований к охране окружающей среды, общественного здоровья и благосостояния животных.

Министерство сельского хозяйства является государственным органом, непосредственно курирующим деятельность Mattilsynet.

Министерство здравоохранения и медицинского обслуживания отвечает за формирование политики в отношении питьевой воды и продуктов питания.

Деятельность Mattilsynet также обеспечивается рядом научно-исследовательских учреждений:

- Национальный институт здоровья;
- Ветеринарный институт;
- Институт биологических исследований;
- Национальный научно-исследовательский институт питания и исследования безопасности морепродуктов.

2.1. Структура Mattilsynet:

Mattilsynet имеет три организационных уровня:

- Центральный офис;
- 8 региональных офисов;
- 52 муниципальных офисов.

Центральный офис возглавляет Генеральный Директор; ему подчиняется персонал по связям с общественностью и персонал по анализу и управлению.

В головном офисе имеются три департамента:

- Департамент регулирования (Осло);
- Департамент контроля (с подразделениями в гг. Берген, Санднес, Осло);
- Департамент администрации (с подразделениями в гг. Брумунддаль, Сортланд, Осло).

Региональные офисы объединяют следующие губернии Норвегии:

- Осло, Акерсхус, Остфолд;
- Хедмарк и Оппланд;
- Бускеруд, Вестфолд и Телемарк;
- Рогаланд и Агдер;
- Хордаланд и Согн ог Фьордане;
- Тронделаг и Море ог Ромсдал;
- Нордланд;
- Тромс и Финнмарк.

Региональные офисы координируют деятельность муниципальных (локальных) офисов. Региональные офисы рассматривают жалобы компаний на решения муниципальных офисов.

Из 54 локальных (местных) офисов 26 офисов расположены в северной части Норвегии, а остальные 28 – в южной части страны. Локальные офисы

организованы на территории всей страны с учётом местонахождения предприятий рыбной промышленности и производства морепродуктов для повышения эффективности контроля и улучшения качества оценки рисков и управления ими.

Региональные офисы отчитываются ежеквартально, отчет за IV квартал является годовым.

Текущие вопросы решаются на встречах глав региональных и центрального офисов.

В своей работе Mattilsynet взаимодействует с рядом других служб Норвегии, в том числе:

- Таможенной службой;
- Полицией;
- Direktoratом рыболовства;
- Агентством по охране окружающей среды;
- Direktoratом здравоохранения;
- Медицинским агентством Норвегии;
- Береговой администрацией;
- Службой сельского хозяйства;
- Службой защиты от радиации и др.

Mattilsynet является ведомством, ответственным за исполнение Регламента ЕС 882/2004.

Ключевой задачей и основной целью деятельности Mattilsynet является обеспечение безопасности питьевой воды и сырья животного происхождения, из которого в дальнейшем осуществляется производство продуктов питания для населения, а также контроль за здоровьем растений, рыб, животных и их содержанием.

В соответствии с международными принципами Кодекса Национальной системы контроля пищевых продуктов Mattilsynet осуществляет свою деятельность, основываясь на таких принципах как:

- защита потребителей от недоброкачественной продукции;
- контроль всей пищевой цепи от начала производства продукта до потребления человеком произведённой продукции;
- учёт рисков на основе научно обоснованных доказательств и принятие решений на основании полученной информации;
- прозрачность и объективность в работе.

Ответственность в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе рыбы и рыбопродукции, распределена следующим образом:

1. Операторы продовольственного бизнеса (перерабатывающие предприятия) – на них возложена основная ответственность по обеспечению эффективного управления безопасностью пищевых продуктов, по соблюдению требований к безопасности пищевых продуктов, которые они производят.

2. Норвежский компетентный орган в сфере обеспечения безопасности продуктов питания (Mattilsynet) несёт ответственность за осуществление эффективного контроля соблюдения требований законодательства в указанной сфере. При этом, требования законодательства должны быть современными, а все риски – научно обоснованным.

Также на Mattilsynet возложены обязанности по обеспечению потребителей соответствующей информацией о пищевых рисках и о том, как их избежать.

3. Потребители также играют определенную роль в управлении рисками в сфере оборота пищевых продуктов под их контролем, и, там где это необходимо, должны иметь информацию о том, как этого достичь.

4. Научные учреждения являются источником научных знаний для поддержания системы учета рисков, при этом используются научные основы национальной системы контроля.

Норвегия не является членом Европейского союза (ЕС), но должна принять и использовать большую часть законодательства ЕС благодаря своему участию в Соглашении о Европейском экономическом пространстве (ЕЭП).

По этой причине большинство действий и правил, которые предписываются национальным законодательством Норвегии, гармонизированы с европейским законодательством ЕЭП.

В соответствии с норвежским Законом о государственном управлении административные решения могут быть обжалованы на следующий административный уровень. Право принимать перечисленные выше решения предоставляется местным офисам Mattilsynet. Апелляции рассматриваются в региональных офисах Mattilsynet.

Любой человек, который умышленно или по неосторожности является нарушителем некоторых положений Закона о пищевых продуктах либо не исполняет решения и предписания, выданные Mattilsynet, подлежит штрафу или в отдельных случаях тюремному заключению.

2.2. Основные направления деятельности по обеспечению безопасности рыбопродукции, в том числе продукции аквакультуры:

1. Управление официальным контролем:

Официальный контроль выполняется муниципальными (локальными) офисами по программе Mattilsynet.

В долгосрочном плане установлена деятельность Mattilsynet на срок 5 лет. Долгосрочный план описывает контроль за безопасностью на государственном уровне. Региональный и муниципальный уровни описаны более детально и могут включать различные приоритетные задачи, основываясь на анализе рисков.

Долгосрочный план регламентирует обязательные действия по контролю со стороны Mattilsynet и обновляется ежегодно.

2. Система контроля здоровья животных.

Ответственность за контроль и мониторинг болезней рыб несет Отдел по здоровью рыб и благосостоянию, Департамент контроля Mattilsynet. Mattilsynet совместно с Директоратом рыболовства проводит совместные инспекции и аудиты.

Mattilsynet также взаимодействует с частными службами ветеринарного контроля здоровья рыб при мониторинге болезней рыб на уровне ферм по разведению аквакультуры.

Регистрация ферм, идентификация и контроль за перемещением.

Для осуществления деятельности в области разведения аквакультуры необходимо приобрести лицензию. Лицензия является разрешением на разведение определенного вида гидробионтов в определенной географической местности.

Перемещения гидробионтов между благополучными фермами, неблагополучными фермами регулируются правилами по недопущению распространению инфекционных заболеваний.

Маршрут передвижения транспорта с зараженной рыбой должен быть утвержден Mattilsynet. Кроме того, применяются правила по дезинфекции воды, в которой транспортировалась больная рыба. При этом компании обязаны сохранять записи о перемещениях рыбы.

Контроль здоровья животных

Директива ЕС 2006/88/ЕС о здоровье рыб внедрена в законодательстве Норвегии рядом национальных требований, Регламентом от 17 июня 2006 года о условиях поступления на рынок и импорта выращенных в аквакультуре животных и продукции их переработки, Регламентом от 17 июня 2008 года № 820 о транспортировке выращенных в аквакультуре животных, Регламентом от 17 июня 2008 года № 821 об использовании дезинфектантов на фермах по выращиванию аквакультуры и на транспортных средствах, Регламентом от 17 июня 2008 года № 822 о деятельности ферм по выращиванию аквакультуры, Регламентом от 17 июня 2008 года № 823 о развитии ферм по разведению аквакультуры и зоомагазинов.

Также в административных процедурах внедрены Директивы ЕС 2001/183/ЕС в части контроля вирусной геморрагической септицемии и инфекционного некроза гемопоэтической ткани лососевых, 2002/878/ЕС по контролю *Bonamia ostreae* и *Marteilia refringens* и 2003/466/ЕС в части планирования мер по борьбе с инфекционной анемией лососевых.

Директива ЕС 2008/946/ЕС о карантине водных животных внедрена Регламентом от 11 ноября 2010 года № 1458 в части введения и соблюдения карантинных мероприятий на фермах по разведению аквакультуры.

Национальное законодательство Норвегии соответствует законодательству Европейской экономической зоны (ЕЭЗ), и даже, в некоторых случаях, является более строгим.

Процедуры уведомления международных сообществ

В соответствии с международными соглашениями, Норвегия информирует о вспышках болезней животных на своей территории другие страны ЕЭЗ.

Кроме того, как член МЭБ, Норвегия информирует МЭБ о вспышках болезней животных.

План действий в случае чрезвычайных ситуаций.

Mattilsynet ответственна за организацию работы в случае возникновения широкого спектра чрезвычайных ситуаций. Для эффективного управления в режиме чрезвычайной ситуации утвержден План управления в случае чрезвычайной ситуации, который предусматривает порядок подчинения, организацию кризисного центра, систему раннего оповещения, собственную систему оповещения и систему коммуникаций.

Управление в критической ситуации осуществляется на двух уровнях: центральном и региональном.

3. Контроль пищевой продукции животного происхождения

Mattilsynet несет ответственность за контроль и мониторинг продукции животного происхождения.

Mattilsynet проводит аттестацию предприятий, подлежащих аттестации согласно Директиве ЕС 853/2004. Заявка на аттестацию подается предприятиями в электронном виде через систему MATS.

Оценка предприятий проводится региональными офисами Mattilsynet, который выдают предприятиями сертификат о полной или частичной аттестации.

Производство рыбной продукции - единственная отрасль пищевой промышленности, ориентированная преимущественно на экспорт. Другие отрасли производят продукцию преимущественно для домашнего рынка.

Производители несут ответственность за маркировку продукции, а официальный контроль проводится в рамках надзора и аудитов предприятий.

Отдел по рыбо- и морепродуктам Департамента контроля Mattilsynet ответственен за выполнение законодательства в области безопасности продуктов питания и здоровья рыб в части, касающейся рыбы и двустворчатых моллюсков. Региональные офисы Mattilsynet осуществляют инспекции, аудиты и аттестацию предприятий.

Список зарегистрированных и аттестованных предприятий генерируется автоматически системой MATS и обновляется ежедневно.

Официальный контроль добычи, выгрузки, транспортировки, переработки, продажи и розничной торговли проводится региональными офисами.

Информация о частоте контроля и зонах особого контроля направляются им ежегодно.

Контроль импортируемых животных и продукции животного происхождения.

Осуществляется Отделом экспорта и импорта Департамента контроля Mattilsynet. Mattilsynet несет ответственность за деятельность контрольно-пропускных пунктов, которые являются частью региональных подразделений.

Отдел экспорта и импорта также является контактной организацией в системах TRACES и RASFF. Все контрольно-пропускные пункты имеют доступ в RASFF и все они используют TRACES

12 из них возглавляются официальным ветеринарным врачом, оставшиеся 5, в зону ответственности которых входит только рыбопродукция, предназначенная в пищу людям - официальным рыбным

инспектором. Число работников контрольно-пропускных пунктов меняется в зависимости от сезона и загруженности.

2.3. Объём экспорта/импорта из/в страну рыбопродукции, 2012 год

Таблица 1. Экспорт рыбопродукции из Норвегии, 2012 год

Страна	Стоимость, тыс. норвежских крон	Количество, тонн
Всего	52 109 321	2 527 582
Россия	5 955 140	323 609
Франция	4 879 938	164 046
Польша	3 854 243	160 208
Дания	3 399 599	211 640
Швеция	2 443 718	75 849
Великобритания	2 403 278	120 619
Китай	2 178 396	155 512
Япония	2 167 510	104 895
Германия	2 119 875	96 744
Португалия	1 938 058	55 251
Испания	1 727 574	63 895
Нидерланды	1 663 225	92 349
Украина	1 416 468	111 511
США	1 349 153	35 588
Италия	1 325 796	36 945
Литва	1 226 622	88 340
Бразилия	1 114 029	29 217
Финляндия	1 106 078	59 189
Гонконг	595 170	20 336
Нигерия	577 242	45 195
Турция	521 165	45 006
Вьетнам	499 826	20 655
Тайвань	494 678	21 257
Беларусь	470 553	25 892
Корея	461 923	22 697
Латвия	458 927	27 163
Израиль	418 065	14 415
Греция	390 585	27 657
Таиланд	386 838	17 312

Канада	351 415	8 786
Бельгия	320 191	11 678
Прочие	284 901	1 333
Сингапур	254 649	8 617
Доминиканская Республика	247 763	8 454
Египет	219 692	27 480
Чехия	203 531	7 971
Швейцария	183 643	3 907
Ирландия	177 816	68 531
Австралия	148 453	2 322
Ангола	147 885	5 017
Казахстан	146 756	8 145
Румыния	141 775	6 786
Конго	138 650	5 112
Эстония	133 620	8 017
Ямайка	124 474	4 047
ЮАР	121 993	3 953
Мексика	106 685	2 362
Конго	101 774	3 719
Абу-Даби	91 376	2 898
Индонезия	89 317	4 089
Малайзия	75 464	2 485
Исландия	69 726	6 062
Филиппины	62 095	3 269
Грузия	52 234	5 113
Саудовская Аравия	51 623	2 093
Венесуэла	41 181	733
Фарерские острова	8 622	6 008
Австрия	62 629	900
Мартиника	31 333	863
Кот д'Ивуар	28 231	3 068
Марокко	27 013	965
Новая Зеландия	26 159	2 629
Хорватия	22 454	205
Болгария	20 997	1 762
Молдова	19 742	2 398
Иордания	18 833	979
Кипр	14 210	442

Азербайджан	13 044	609
Гана	12 632	1 864
Катар	12 515	287
Габон	12 447	760
Сербия	12 186	493
Панама	11 976	373
Люксембург	11 116	224
Кувейт	10 971	278
Сан Марино	10 750	225
Камерун	10 560	873
Гваделупа	9 507	269
Гаити	7 306	250
Тунис	6 848	210
Венгрия	6 771	227
Буркина Фасо	6 512	1 101
Ливан	5 833	179
Барбадос	5 260	149
Аргентина	5 245	165
Бенин	5 082	415
Иран	4 757	160
Индия	4 668	633
Бахрейн	4 563	128
Узбекистан	4 480	481
Киргизстан	4 247	202
Гренада	4 013	117
Гуам	3 149	95
Экваториальная Гвинея	2 597	86
Колумбия	2 410	49
Кения	2 364	43
Кюрасао	2 345	60
Тринидад и Тобаго	1 924	58
Виргинские острова	1 595	54
Уругвай	1 526	145
Антигуа и Барбуда	1 523	49
Чили	1 492	64
Армения	1 409	158
Того	1 329	168
Французская Гвиана	1 258	34

Коста Рика	1 255	42
Гондурас	1 196	165
Бруней Дар-эс-салам	1 039	32
Мальта	697	32
Фиджи	629	21
Белиз	601	20
Туркменистан	571	19
Бангладеш	570	75
Словакия	549	33
Сент-Китс энд Невис	548	18
Македония	490	20
Оман	455	10
Перу	396	45
Маршалские острова	289	37
Маврикий	241	8
Непал	240	3
Сирия	217	31
КНДР	193	0
Пакистан	156	3
Свазиленд	120	3
Доминика	95	3
мАли	72	3
Шри-Ланка	62	1
Уганда	45	0
Намибия	28	0
Словения	16	0
Фолклендские острова	2	0

3 Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа третьей страны;

3.1. Законодательная база

Полномочия Mattilsynet в области контроля производства и безопасности пищевой продукции регламентируются Законом о пищевой продукции от 19 декабря 2004 года № 124. Этот законодательный акт дает право Mattilsynet выполнять ряд задач в области контроля безопасности и производства пищевых продуктов.

3.2. Полномочия компетентного органа

Mattilsynet обладает необходимыми юридическими полномочиями для принятия управленческих решений в целях обеспечения соблюдения требований национального и европейского законодательства в сфере безопасности пищевых продуктов.

Эти меры включают в себя запрет на импорт, экспорт и маркетинг, уничтожение животных и некачественной продукции, ограничение ее оборота, применение специальной маркировки или специального лечения. Кроме того, могут быть выданы предписания на проведение специальных процедур по очистке и дезинфекции помещений либо приостановление в целом деятельности предприятий.

Mattilsynet также имеет право налагать штрафы в принудительном порядке. Правоохранительная деятельность при этом основывается на принципах пропорциональности, все меры должны быть действенными и убедительными.

3.3. Контроль исполнения законодательства

Государственные согласованные программы контроля

Технический отдел Центрального офиса Mattilsynet может инициировать программы контроля по контролю определенных параметров безопасности на территории нескольких регионов в отношении каких-либо видов продукции.

Проекты по контролю на государственном и регионально уровнях

Департамент контроля Центрального офиса Mattilsynet может вводить проекты контроля для изучения и /или исправления уровня контроля в определенном промышленном секторе. Планы государственного контроля всегда управляются одним из региональных офисов.

Региональные офисы Mattilsynet могут проводить региональные планы контроля, обычно в качестве пилотных проектов для рассмотрения возможности их применения на общегосударственном уровне.

Национальные и Региональные форумы специалистов

Департамент контроля Центрального офиса Mattilsynet проводит "Общегосударственные форумы специалистов" для тренинга персонала по вопросам контроля. В этих тренингах принимают участие специалисты центрального и региональных офисов. Региональные офисы Mattilsynet проводят "Региональные форумы специалистов" по вопросам,

обсуждавшимся или предлагаемых к обсуждению на общегосударственном уровне.

MATS

Система MATS обеспечивает надлежащий и квалифицированный контроль.

3.4. Меры, принимаемые компетентным органом страны-экспортера в случае выявления нарушений при экспорте продукции в ТС

Центральный аппарат Mattilsynet направляет полученную от компетентных ведомств ТС информацию о выявленных в продукции несоответствиях требованиям ТС в соответствующий региональный офис, в зоне ответственности которого находится предприятие-нарушитель

По всем уведомлениям проводится проверка, но принимаемые меры зависят от содержания уведомления.

Региональный офис самостоятельно принимает решение о необходимости проведения проверки предприятия и отбора образцов на основании данных о типе нарушения, истории проверок предприятия, сведений о соответствии предприятия требованиям, а также даты предыдущей проверки предприятия. Инспекции и отбор образцов осуществляется без предварительного уведомления предприятия.

Mattilsynet не имеет полномочий проводить расследование по случаям нарушения требований ТС в части, где они не совпадают с требованиями законодательства Норвегии.

По мнению Mattilsynet, перерабатывающие предприятия имеют сведения о требованиях страны-импортера, добровольно соблюдая их при отправке грузов в соответствующую страну.

Следует отметить, что в 2013 году Россельхознадзор неоднократно получал отчеты о расследованиях случаев выявления опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции, проведенных службой предприятия, а не специалистами Mattilsynet.

В случае выявления несоответствий требованиям законодательства Королевства Норвегия, ЕС и международных стандартов, но не стандартов ТС, на предприятие налагаются коррекционные меры.

Во всех случаях предприятие бизнесу дается указание провести внутреннюю проверку для выявления причины нарушений. Такая проверка включает внутренний пересмотр гигиенических процедур и системы обеспечения качества.

Анализ контрольных образцов должен проводиться в аккредитованной лаборатории.

Если предприятие не может скорректировать процессы производства, Mattilsynet может приостановить сертификацию продукции такого предприятия на экспорт.

4 Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа третьей страны, ответственного за инспектируемые предприятия;

4.1. Система подготовки специалистов

Для обеспечения надлежащей подготовленности персонала Mattilsynet проводит программы повышения квалификации как на национальном, так и на региональном уровнях.

Проводятся курсы программ:

ЕС: Тренинг по улучшению безопасности пищевой продукции

Государственные программы Норвегии:

Программы по общему контролю, в том числе по темам

Пограничный контроль,

Микробиологические исследования и анализ,

Вода,

Санитария продукции,

Корма, взаимодействие при контроле,

Материалы, контактирующие с пищевой продукцией;

Программы по контролю здоровья и благосостояния рыбы;

Программы по контролю экспорту рыбы, рыбо- и морепродукции;

Программы по контролю

5. Сведения об объектах аквакультуры на Норвегии.

5.1. Сведения об объёме выращивания объектов аквакультуры (по видам)

Выращивание гидробионтов производится в количествах, соответствующих объёму выданных лицензий.

Данные о распределении количества лицензий на выращивание лосося/форели по губерниям Норвегии и видам рыб за 2012-2013 гг. (По состоянию на 30.01.2014, источник - Директорат рыболовства <http://www.fiskeridir.no/>):

Таблица 2. Данные о выращивании атлантического лосося, форели и радужной форели, 2012-2013 гг., количество лицензий

Количество лицензий на фюльке								
Фюльке	2013				2012			
	Смолт	Товарная рыба	Маточное стадо	Другое*	Смолт	Товарная рыба	Маточное стадо	Другое*
Finnmark/Finnmárku	5	90	0	1	4	90	0	1
Troms/Romsa	11	94	1	6	11	95	1	3
Nordland	31	161	7	8	32	161	4	8
Nord-Trøndelag	16	70	0	6	16	70	0	4
Sør-Trøndelag	21	93	6	5	21	93	6	5
Møre og Romsdal	34	110	6	6	35	110	6	4
Sogn og Fjordane	23	88	3	1	23	88	3	1
Hordaland	62	156	6	10	62	156	5	6
Rogaland	16	59	4	10	18	59	4	10
Vest-Agder	3	16	0	0	3	16	0	0
Aust-Agder	1	3	1	0	1	3	1	0
Другие	7	19	2	3	9	22	3	2
Итого	230	959	36	56	235	963	33	44
*исследовательские цели								

Таблица 3. Данные о выращивании других видов рыб, 2011-2013 гг., количество лицензий по регионам

Фюльке	2013	2012	2011
Finnmark/Finnmárku	25	25	26
Troms/Romsa	16	16	20
Nordland	89	118	141
Nord-Trøndelag	22	20	19
Sør-Trøndelag	20	17	15
Møre og Romsdal	39	41	60
Sogn og Fjordane	28	31	51
Hordaland	51	59	71
Rogaland	46	48	46
Vest-Agder	5	5	5
Aust-Agder	6	6	6
Другие	5	7	7
Итого	352	393	467

Таблица 4. Данные о выращивании других видов рыб, 2011-2013 гг., количество лицензий по видам рыб

Вид рыб	2013	2012	2011
Пикша	20	19	20
Палтус	87	83	89
Губан	115	114	
Европейский хек	9	9	9
Тюрбо	32	32	35
Пинагор	34	27	
Арктический голец	36	39	41
Зубатка	59	58	58
Треска	207	249	329
Европейский угорь	16	16	16
Другие виды рыб	259	250	373
Итого*	874	896	970

* некоторые лицензии выдаются на разведение нескольких видов гидробионтов и посчитаны неоднократно. Общее количество лицензий указано в таблице 3

Таблица 5. Данные о выращивании водных беспозвоночных, 2011-2013 гг., количество лицензий по регионам

Фюльке	2013	2012	2011
Finnmark/Finnmárku	6	6	7
Troms/Romsa	8	8	6
Nordland	35	39	47
Nord-Trøndelag	23	28	35
Sør-Trøndelag	23	23	24
Møre og Romsdal	16	15	22
Sogn og Fjordane	11	28	34
Hordaland	39	61	79
Rogaland	26	26	26
Vest-Agder	8	8	8
Aust-Agder	22	23	24
Другие	8	19	23
Итого	225	284	335

Таблица 6. Данные о выращивании водных беспозвоночных, 2011-2013 гг., количество лицензий по видам беспозвоночных

Вид беспозвоночных	2013	2012	2011
Синие мидии	159	212	247
Европейский омар	27	29	28
Большой атлантический гребешок	53	61	73
Морской еж	34	34	8
Устрицы	69	80	90
Другие виды	152	148	156
Итого*	494	564	602

* некоторые лицензии выдаются на разведение нескольких видов гидробионтов и посчитаны неоднократно. Общее количество лицензий указано в таблице 5

Информация об общем количестве ферм по выращиванию гидробионтов в Норвегии представлена в таблице 7.

Таблица 7. Данные о выращивании гидробионтов в Норвегии, 2012-2013 гг., количество ферм по регионам

Фюльке	2013			2012		
	Атлантический лосось и радужная форель	Другие виды рыб	Водные беспозвоночные ¹⁾	Атлантический лосось и радужная форель	Другие виды рыб	Водные беспозвоночные ¹⁾
Finnmark/Finnmárku	67	9	0	69	9	0
Troms/Romsa	111	8	3	117	8	3
Nordland	205	31	33	206	41	37
Nord-Trøndelag	63	5	23	66	4	28
Sør-Trøndelag	93	3	21	91	3	21
Møre og Romsdal	88	13	6	90	13	7
Sogn og Fjordane	86	12	11	82	14	27
Hordaland	191	10	36	196	13	56
Rogaland	73	16	14	71	16	11
Vest-Agder	12	1	7	11	1	7
Aust-Agder	2	0	21	2	0	21
Другие	0	2	1	0	0	14
Итого	991	110	176	1001	122	232

Информация об общем количестве выращенного в Норвегии лосося и форели в 2012-2013 гг. представлена в таблицах 8 и 9

Таблица 8. Убой рыбы, выращенной в 2012 году, тонн живой массы

Вид рыбы	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь-декабрь 2013
Лосось	83 383	76 287	101812	80 145	94 106	102410	96 952	102451	105 224	118 362	113 987	98 680	1 173 798
Радужная форель	4 627	6 090	5 687	6 153	5 285	7 272	4 276	7 281	6 498	8 664	6 410	5 719	73 961
Итого	88 009	82 377	107499	86 298	99 391	109682	101228	109731	111 722	127 025	120 397	104 399	1 247 758

Таблица 9. Убой рыбы, выращенной в 2013 году, тонн живой массы

Вид рыбы	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь-декабрь 2013
Лосось	86 165	72 303	83 612	84 451	89 859	81 012	84 880	89 470	110 955	120 250	109 727	98 787	1 111 469
Радужная форель	6 168	4 375	4 399	7 687	4 897	5 384	6 074	6 126	6 738	7 552	6 681	5 133	71 214
Итого	92 333	76 678	88 011	92 138	94 756	86 396	90 954	95 596	117 693	127 801	116 408	103 920	1 182 684

5.2. Программа мониторинга продукции аквакультуры

Мониторинг продукции аквакультуры осуществляется в соответствии с Регламентом 96/23/ЕС.

В соответствии с планом мониторинговых лабораторных исследований, в 2012 году было проведено исследование 1 999 сборных проб филе (1 проба от 5 рыб) и 1 590 образцов печени рыб. Таким образом, всего было происследовано 11 585 экземпляров выращенной в аквакультуре рыбы.

Мышечная ткань анализируется преимущественно в сборных пробах, в то время как образцы печени анализируются индивидуально.

Исследования проводились на вещества группы А (около 30% образцов, пробы отбирались в садках по выращиванию рыбы):

Стильбены, производные, их соли и эфиры;

Стероиды;

Запрещенные вещества в соответствии с Регламентом 470/2009;

и группе В - лекарственные препараты и загрязняющие вещества (около 70% образцов, пробы отбирались на предприятиях):

В1: Антибактериальные вещества;

В2а: Антигельминтики;

В2с: Карбаматы и перитроиды;

В2f: Другие лекарственные вещества;

В3а: Хлорорганические соединения;

В3b: Фосфорорганические соединения;

В3с: Химические элементы;

В3d: Микотоксины;

В3е: Краски;

В3f: Другие.

Пробы на вещества группы А отбираются инспекторами Mattilsynet в садках без предварительного уведомления. Отбор образцов проводится таким образом, чтобы результат получился показательным для рыбы разных возрастных групп.

Пробы на вещества группы В отбираются на перерабатывающих предприятиях. Таким образом, вещества группы В исследуются в готовой к употреблению человеком рыбе.

Информация о количестве отобранных проб представлена в таблицах 10 и 11.

Таблица 10. Количество образцов, отобранных от выращенных в аквакультуре гидробионтов, по показателям:

Группа веществ		Вещество	Количество рыб	Количество образцов
Группа А	А1 Стильбены	Диэтилстильбэстрол	290	58
		Гексоэстрол Диенэстрол		
	А3 Стероиды	α -надролон β -надролон α -треболон β -треболон	250	50
		А6 Запрещенные лекарственные вещества		
Метронидазол Гидрокси- метронидазол	800		160	
Нитрофуранов метаболиты 3-амино-2- оксазолidon 1-Аминогидрат 3-Амино-5- морфолинометил- семикарбазид	845		169	
Итого, группа А			3355	671
Группа В	В1 Антибактериальные вещества	Флорфеникол	85	17
		Окситетрациклин	85	17
		Флумекин	85	17
		Оксолиновая кислота	92	19
	В2 Другие ветеринарные препараты	Тефлубензурон	235	47
		Дифлубензурон	235	47
		Циперметрин	80	16
		Празиквантел	415	83
		Фенбендазол	205	41
		Эмаектин	340	68
		Ивермектин	70	14
		Дельтаметрин	80	16
	В3а Хлорорганические соединения	ДДТ, ДДЕ (дихлордифенилдихло рэтилен) ДДД (дихлорбифенилдихло рэтан)	260	52
		Пестициды, отличные от ДДТ, ДДЕ, ДДД		
		Диоксины и диоксиноподобные ПХБ	160	32
		ПХБ	400	80
В3б Фосфорорганические соединения	Азаметифос	210	42	
	Дихлофос	205	41	
В3с	Свинец	1650	330	

		Кадмий Ртуть Мышьяк		
		Неорганический мышьяк	105	21
		Метилртуть	110	22
		Трибутилтин	100	20
	V3d Микотоксины	Охратоксин А	40	8
	V3e Краски	Малахитовый зеленый Лейкомалахитовый зеленый Кристаллический фиолетовый Лейко- кристаллический фиолетовый	1995	399
		Бриллиантовый зеленый	1325	265
	V3f Другие	Полибромистый дифенилэфир	160	32
		Полициклические ароматические углеводороды	10	21
		Перфторуглерод	105	21
	Итого группа В, филе		6640	1328
Печень	В 1 печень	Хинолоны	1590	1590
		Тетрациклины и амфениколы		
		Сульфаниламиды		
	Итого, группа В		8230	2918
Итого филе, А+В			9995	1999
Итого, филе и печень			11585	3589

*для проб группы А некоторые отобранные экземпляры рыб могли быть настолько маленькими, что для достаточной массы пробы необходимо более 5 рыб. Это значит, что количество исследованных рыб может быть несколько больше, чем указано

Для полибромистого дифенилэфира, ПХБ, и некоторых диоксинов, анализируются одни и те же образцы, что может влиять на итоговую сумму

Количество рыбы различных видов, исследованных в рамках программы мониторинга в 2012 году:

Таблица 11. Количество образцов, отобранных от выращенных в аквакультуре гидробионтов, по видам рыб

Группа веществ		Вещество	Рыба, всего	Атлантический лосось	Радужная форель	Тюрбо	Атлантический палтус	Треска	Арктический голец	Зубатка
Группа А	A1 Стильбены	Диэтилстильбэстрол Гексоэстрол Диенестрол	290*	280	5			5		
	A3 Стероиды	α-нандролон β-нандролон α-тренболон β-тренболон	255*	240	10					
	A6 Запрещенные лекарственные вещества	Хлорамфеникол	1170*	1060	50	5	10	35	10	
		Метронидазол Гидрокси-метронидазол	800*	735	40			20	5	
		Нитрофуранов метаболиты 3-амино-2-оксазолidon 1-Аминогидрат 3-Амино-5-морфолинометил-семикарбазид	845*	730	45	5	5	40	15	5
	Группа В	B1 Антибактериальные вещества	Флорфеникол	85	80	5				
Окситетрациклин			85	80	5					
Флумекин			85	80	10					
Оксолиновая кислота			95	90	5					
B 1 печень		Хинолоны	1590	1435	110	5		30	10	
		Тетрациклины и амфениколы								

		Сульфаниламиды								
В2 Другие ветеринарные препараты		Тефлубензурон	235	225	10					
		Дифлубензурон	225	220	15					
		Циперметрин	80	75	5					
		Празиквантел	415	385	25			5		
		Фенбендазол	205	190	10					
		Эмабектин	340	310	30					
		Ивермектин	70	65	5					
		Дельтаметрин	80	75	5					
В3а Хлорорганические соединения		ДДТ, ДДЕ (дихлордифенилдихло рэтилен) ДДД (дихлорбифенилдихло рэтан)	260	245	15					
		Пестициды, отличные от ДДТ, ДДЕ, ДДД								
		Диоксины и диоксиноподобные ПХБ	160	155	5					
		ПХБ	400	375	15					
В3б Фосфорорганические соединения		Азаметифос	210	200	10					
		Дихлофос	205	195	10					
В3с		Свинец Кадмий Ртуть Мышьяк	1650	1525	10			5		
		Неорганический	105	105	105					

		мышьяк							
		Метилртуть	110	110	110				
		Трибутилтин	100	100	100				
	V3d Микотоксины	Охратоксин А	35	35					
	V3e Краски	Малахитовый зеленый Лейкомалахитовый зеленый Кристаллический фиолетовый Лейко- кристаллический фиолетовый	1995	1855	120			15	5
		Бриллиантовый зеленый	1325	1250	70			5	
	V3f Другие	Полибромистый дифенилэфир	160	155	5				
		Полициклические ароматические углеводороды	105	105					
		Перфторуглерод	105	100	5				

*для проб группы А некоторые отобранные экземпляры рыб могли быть настолько маленькими, что для достаточной массы пробы необходимо более 5 рыб. Это значит, что количество исследованных рыб может быть несколько больше, чем указано

Для полибромистого дифенилэфира, ПХБ, и некоторых диоксинов, анализируются одни и те же образцы, что может влиять на итоговую сумму

Анализ данных, представленных в этой таблице выявил некоторые неточности (помечено желтым):

Общее количество исследованных образцов не совпадает с суммой образцов по видам рыб.

Вещества групп А, В1, при мониторинге в количествах, превышающих порог определения, не выявлялись.

Были отмечены случаи выявления эмаектина (18 мкг/кг) и циперметрина (15 мкг/кг), однако их количество было ниже ПДУ, установленного законодательством ЕС.

Также в количествах, не превышающих ПДУ, установленных законодательством ЕС, были выявлены хлорорганические соединения, ПХБ, диоксины, тяжелые металлы и др.

Обращает на себя внимание относительно невысокое количество проб, отобранное от рыбы лососевых пород, в том числе от форели, которая преимущественно экспортируется на российский рынок.

Например, при объеме убоя форели в 2012 году 74 000 тонн было проведено исследование всего 1 пробы на наличие стильбенов (1 проба на 74 000 тонн произведенной продукции), 2 проб на наличие стероидов (1 проба на 35 000 тонн продукции), 2 проб на наличие тяжелых металлов (1 проба на 35 000 тонн продукции), 9 проб на наличие нитрофуранов (1 проба на 8 000 тонн произведенной продукции) и др.

Это также противоречит директиве 96/23/ЕС, которая предписывает отбор проб от каждых 100 тонн производимой продукции.

То же относится и к некоторым параметрам мониторинга остатков вредных и запрещенных веществ в атлантическом лососе.

План мониторинговых лабораторных исследований микробиологических показателей в продукции аквакультуры не представлен.

5.3. Мониторинг кормов для аквакультуры.

При контроле кормов гидробионтов используются две программы мониторинга:

- мониторинг корма для гидробионтов;
- мониторинг компонентов корма из гидробионтов.

При мониторинге корма отбор проб производится на каждом из норвежских заводов, производящих корма.

В 2013 году (по состоянию на октябрь 2013 года) было отобрано 128 проб, из них:

- 69 проб комбикорма;
- 12 проб растительного масла;
- 10 проб от растительного белка, используемого в производстве кормов;
- 8 проб рыбьего жира;
- 11 проб кормовых материалов, полученных от других видов рыб;
- 12 проб минеральных премиксов.

Были проведены анализы на следующие показатели:

Запрещенные вещества:

- Тяжелые металлы и другие элементы, в том числе метилртуть;
- Диоксины и ПХБ;
- Хлорорганические соединения;
- Полибромистый дифенилэфир;
- Полициклические ароматические углеводороды;
- Некоторые микотоксины (афлатоксин, охратоксин, зеарленон, дезоксиниваленон, фумонизин).

Добавки:

- Этоксихин;
- Бутилгидрокситолуол;
- Бутилированный оксианизол;
- Астаксантин;
- Витамин А;
- Витамин Д.

Компоненты корма:

- Фосфор;
- Кальций;
- Белок жвачных животных.

Микробиологические показатели:

- Сальмонеллы;
- Энтеробактерии;
- Плесени;
- Общая обсемененность.

Питательность:

- Жирность;
- Содержание белка;
- Состав жирных кислот

Также проводится программа по исследованию компонентов кормов, полученных от рыбы.

В рамках этой программы ежегодно отбирается около 14 проб белковых компонентов кормов и 14 проб рыбьего жира, предназначенного для кормовых целей.

Пробы исследуются на содержание тяжелых металлов, диоксинов, ПХБ, полибромистого дифенилэфира.

Результаты мониторинговых исследований кормов не представлены.

5.4. Эпизоотическая ситуация по болезням объектов аквакультуры

На территории Норвегии регистрируется ряд вирусных, бактериальных и паразитарных болезней рыб. Данные о вирусных болезнях рыб представлены в таблице 12.

Таблица 12. Количество вспышек основных вирусных болезней лосося в 2002-2012 гг.

Болезнь	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
ILA	12	8	16	11	4	7	17	10	7	1	2
PD	14	22	43	45	58	98	108	75	88	89	137
HSVM			57	83	94	162	144	139	131	165	142
IPN	174	178	172	208	207	165	158	223	198	154	119
CMS			88	71	80	68	66	62	49	74	89

ILA - инфекционная анемия лососевых

PD - болезнь поджелудочной железы

HSVM - инфекционное воспаление сердца и мышечной ткани

IPN - инфекционный некроз поджелудочной железы

CMS - кардиомиопатический синдром

Из бактериальных болезней регистрируются:

- вибриоз лососевых, вызываемый бактерией *Vibrio salmonica* (преимущественно в центральной и северной части Норвегии),
- зимняя язвенная болезнь, вызываемая бактерией *Moritella viscosa*, иногда в сочетании с *Tenacibaculum* sp.;
- флавобактериоз вызываемый бактерией *Flavobacterium psychrophilum*;
- иерсиниоз, вызываемый бактерией *Yersinia ruckeri*;
- бактериальная болезнь почек, вызываемая бактерией *Renibacterium salmonarium* и др.

Из паразитарных болезней наиболее распространены морские вши (*Lepeophtheirus salmonis*).

Кроме того, распространены болезни, вызываемые нематодами видов *Anisakis simplex* и *Pseudoterranova decipiens*. Личинки этих гельминтов обнаруживают во внутренностях и мускулатуре дикой рыбы, в том числе лосося. Однако, недавно личинка *A. simplex* была обнаружена в «сбежавшем» искусственно выращенном лососе с фермы, расположенной на юго-востоке Норвегии, что показывает, что аквакультурный лосось может питаться не только кормом, но и дикими гидробионтами, попадающими в садки, и соответственно, заразиться этим паразитом.

6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети третьей страны, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья;

6.1. Организация лабораторного контроля

Национальная сеть лабораторий, принимающая участие в оценке безопасности рыбо- и морепродукции (сырье и готовая продукция):

- Aqua-Lab AS;
- Bioforsk Svanvik;
- Eurofins Moss;
- Eurofins Trondheim;
- Eurofins Ålesund;
- Mat-Miljølaboratoriet;
- NIFES;
- Norlab AS;
- Patogen;
- PreBio Husbysjøen;
- PreBio Sistranda;
- Senja Lab;
- Slab;
- SunnLab;
- TosLab Tromsø;
- Veterinærinstituttet AS.

Каждые 4 года Mattilsynet приглашает частные лаборатории принять участие в тендере. Список уполномоченных лабораторий публикуется для использования региональными офисами и Национальными референтными лабораториями.

7. Организация ветеринарного контроля за производством и реализацией рыбо- и морепродукции при перемещении по территории третьей страны, а также при импорте и экспорте.

7.1. Законодательная база

Название	Принят	Последнее изменение
Законодательство, относящееся к рыбопродукции		
Закон о безопасности пищевой продукции и ее производства	2003-12-19	2010-03-26
Законодательство о правовой защите путем управления государственными органами		
Закон о государственном управлении	1967-10-02	2010-12-17
Законодательство по гармонизации с соглашениями Европейской экономической зоны		
Регламент, определяющий основные принципы и требования закона о пищевой продукции	2010-03-01	2011-12-08
Гигиена продуктов питания	2010-03-01	2012-06-29
Специальные гигиенические требования в продукции животного происхождения	2010-03-01	2012-10-09
Официальный контроль продукции животного происхождения	2010-03-01	2012-10-01
Регламент об осуществлении официального контроля для обеспечения соответствия закону о пищевой продукции и кормах, требований к здоровью животных и благосостоянию	2010-03-01	2012-09-28-
Регламент, устанавливающий предельно допустимые уровни содержания остатков лекарственных средств в пищевой продукции животного происхождения	2012-05-30	2012-10-05
Регламент по запрету использования при выращивании животных отдельных веществ	200-01-27	2012-07-04
Регламент о качестве питьевой воды	2010-03-01	2012-03-05
Регламент о маркировке пищевой продукции	2002-01-01	2011-07-05

Регламент о пищевых добавках	2011-06-06	2012-06-18
Регламент, устанавливающий предельно допустимые уровни содержания отдельных загрязняющих веществ в пищевой продукции	2002-09-27	2012-06-19
Регламент об ароматизаторах и некоторых компонентах продуктов питания с ароматическим эффектом, используемых в пищевой продукции	2011-06-06	
Другое законодательство, относящееся к рыбопродукции		
Регламент о внутреннем контроле в целях соответствия требованиям к пищевой продукции	1995-01-01	2008-12-22
Регламент о маркировке рыбой продукции	2009-08-01, 2010-01-01	2010-06-25
Регламент о качестве рыбы и рыбной продукции	1996-08-01	2008-12-22
Действующие инструкции-		
Делегирование некоторых полномочий центрального офиса Mattilsynet региональным офисам Mattilsynet	2005-02-09	2010-03-25

Инспекция предприятий

Согласно составленной Mattilsynet программе, в ходе инспекции специалисты Россельхознадзора посетили 9 рыбоперерабатывающих предприятий Норвегии по производству рыбы и рыбопродукции из аквакультуры (лосось, форель), расположенные в различных губерниях страны.

6 из проинспектированных предприятий ранее не поставляли продукцию на территорию государств-членов Таможенного союза.

В отношении поставок охлажденной продукции 3 предприятий, включенных Mattilsynet в программу визита, на момент инспекции действовали временные ограничения, введенные по результатам инспекции, проведенной специалистами Таможенного союза в феврале 2012 года.

Российская сторона внесла предложение включить в программу инспекции фермы по выращиванию аквакультуры, а частные аккредитованные лаборатории, осуществляющие исследования предназначенной для экспорта в Таможенный союз рыбопродукции, а также региональное отделение Mattilsynet, осуществляющее оформление сертификатов на экспортируемую в Россию рыбопродукцию. Кроме того, Россельхознадзор попросил включить в программу инспекции ряд норвежских предприятий, осуществляющих переработку пелагических видов рыб и трески, в продукции которых были выявлены несоответствия требованиям Российской Федерации и Таможенного союза при лабораторном и документальном контроле. Однако, норвежская сторона отказалась учесть эти пожелания при составлении программы визита.

3 из 9 представленных норвежской стороной к инспекции предприятий внесены в Реестр предприятий третьих стран. В отношении них действуют ограничения на ввоз в Российскую Федерацию охлажденной продукции.

При инспекции были повторно 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, Россельхознадзором сделаны следующие выводы:

Выводы и предложения.

1. 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.
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 безопасности, предусмотренные требованиями и нормами 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. По результатам указанной проверки Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии необходимо составить актуализированный список норвежских предприятий, обеспечивающих выполнение требований Таможенного союза, и направить их в Россельхознадзор.
6. Для обеспечения прослеживаемости продукции Государственной службе по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии и Россельхознадзору необходимо усилить взаимодействие по вопросу создания совместной системы электронной сертификации.

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:

Согласно заявлению Mattilsynet, контроль за соблюдением и распространением российских ветеринарно-санитарных требований не входит в задачи Mattilsynet. Рыболовственная отрасль и ее предприятия сами несут ответственность за осуществление производственной деятельности в соответствии с требованиями страны-импортера.

Ветеринарно-санитарные требования и нормы ТС на инспектируемых предприятиях имеются не в полном объеме. На многих предприятиях отсутствует 317 Решение КТС от 18.06.2010 г., а также 299 Решение КТС от 28.05.2010;

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

Согласно заявлению Mattilsynet, Mattilsynet следит за соблюдением ветеринарно-санитарных нормативных актов Норвегии и не проводит инспекций с точки зрения требований Таможенного союза и Российской Федерации.

В ходе инспекции выявлены нарушения ветеринарно-санитарных требований ТС и Российской Федерации, которые не были отмечены в актах инспекторов компетентного ведомства Норвегии.

Представленные к инспекции Mattilsynet предприятия не соответствовали ветеринарно-санитарным требованиям ТС.

3. Сертификация рыбопродукции, предназначенной для экспорта:

Не все офисы Mattilsynet обладают правом проводить сертификацию грузов, предназначенных для экспорта. Сертификацию осуществляют 23 региональных офиса Mattilsynet. Сертификат выписывает не курирующее предприятие офиса Mattilsynet, а офис, наиболее удобно расположенный с точки зрения логистики груза. При осуществлении сертификации экспортируемой продукции специалисты Mattilsynet производят осмотр не более 1-2% грузов. Таким образом, врач-сертификатор не может убедиться в том, что он сертифицирует и соответственно не может гарантировать выполнение условий экспортного сертификата, что нарушает требования МЭБ, т.е. Mattilsynet продолжает осуществляться недостоверная ветеринарная сертификация.

4. Осуществление программы мониторинга:

Программа государственного мониторинга не является репрезентативной. В среднем под программу мониторинга по отдельным показателям подпадает менее 1% продукции. Например, при объеме производства форели в 2012 году 74 000 тонн в рамках государственной программы мониторинга было проведено исследование всего 1 пробы на наличие стильбенов, 2 проб на наличие стероидов, 2 проб на наличие тяжелых металлов. 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, а не в 25 г продукции в соответствии с требованиями законодательства ТС.

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. Гистамин

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

с. Паразитологические исследования

Паразитологические исследования продукции в рамках государственной программы мониторинга, а также собственной программы контроля предприятий не проводятся, несмотря на то, что в «сбежавшем» лососе в 2012 году был отмечен случай выявления анизакид, что косвенно указывает на то, что выращиваемый лосось может питаться не только кормом, но и гидробионтами, попадающими в садки;

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:

В комментариях к предварительному отчету по инспекции, проведенной специалистами Россельхознадзора в июле 2013 года, Mattilsynet фактически отказалась устранять выявленные в ходе указанной инспекции системные нарушения.

Кроме того, не на всех предприятиях, представленных Mattilsynet к инспекции, были устранены недостатки, выявленные в ходе инспекции Россельхознадзора в феврале 2012 года.

7. Контроль клинического состояния предназначенной для убоя рыбы:

На ряде предприятий 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 1

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель) охлажденной)

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):
 - а. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС по вопросам применения ветеринарно-санитарных мер и установления гигиенических требований к продукции № 317 от 18.06.2010 г.
3. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля;
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. Использование переносных ванночек с дезраствором в качестве дезбарьера на входе в производственное помещение, не исключает вход в цех, минуя их, без санитарной обработки рабочей обуви, что может привести к контаминации помещения, готовой продукции.
 - б. Не все смывные шланги в производственных помещениях оборудованы pistolетными насадками, что вызывает избыточный напор воды при смыве остатков внутренностей с пола в процессе работы и может привести к контаминации продукции;
 - с. Не определена внутрицеховая тара для сбора отбракованной рыбы, что может привести к попаданию отходов производства к пищевой продукции и ее контаминации;

Предприятие 2

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель, арктический голец, треска, палтус) охлажденной, мороженой)

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. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС № 299 от 28.05.2010 г., № 317 от 18.06.2010 г.;
3. Согласно заявлению представителей Mattilsynet, проверка предприятия на соответствие требованиям ТС и Российской Федерации не проводилась, актов проверки не предоставлено;
4. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля;
5. 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. Нечеткое разграничение "чистой" и "грязной" зон: в "чистой" зоне осуществляется потрошение рыбы, то есть процесс, который сопровождается разрывом внутренностей и контаминацией рыбы;
 - b. Не все смывные шланги в производственных помещениях оборудованы pistolетными насадками, что вызывает избыточный напор воды при смыве остатков внутренностей с пола в процессе работы и может привести к контаминации продукции;
 - c. На потолочных покрытиях имеются отдельные выступающие элементы (трубы, провода, пластиковые крепежи для проводов), не скрытые кожухами, подвесными потолочными панелями и т.п. конструктивными элементами с целью их укрытия. Данное конструктивное решение усложняет их санитарную обработку. Эти конструкции находятся также и над оборудованием с рыбой. Поэтому из-за сложности и недостаточности санитарной обработки этих конструкций имеется риск повторной контаминации продукции;
 - d. На участке обескровливания, разделки и мойки отмечается небольшое количество конденсата на потолочном покрытии, который способствует развитию микроорганизмов и может привести к контаминации продукции;.

е. Отмечено наличие участков застоя воды на полу в помещении сортировки рыбы, что может привести к попаданию брызг воды с пола на готовую продукцию и ее контаминации.

Предприятие 3

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель) охлажденной)

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):

а. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС по вопросам применения ветеринарно-санитарных мер и установления гигиенических требований к продукции № 317 от 18.06.2010 г.

3. Согласно заявлению представителей Mattilsynet, проверка предприятия на соответствие требованиям ТС и Российской Федерации в 2013 году не проводилась;

4. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля; *L.monocytogenes* исследуется в смывах с рыбы, а не в 25 граммах ткани; часть исследований вспомогательных материалов (воды, льда) проводится в не аккредитованной лаборатории;

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

а. Территория предприятия находится в неудовлетворительном ветеринарно-санитарном состоянии: территория не огорожена, не соблюден отступ от красной линии/дороги (не более 2 м); твердое покрытие территории предприятия с выбоинами выбоины, что не исключает застой воды, не оборудована площадка для сбора мусора, открытые контейнеры с неорганическими отходами расположены по всей территории предприятия, контейнеры с органическими отходами производства (рыба) не закрыты крышками. Все это препятствует проведению санитарной обработки территории предприятия должным образом;

б. В сан.пропускнике отмечено наличие очагов черной плесени на окне и трубах, что может привести к попаданию спор плесени на одежду персонала, а с нее - на продукцию;

с. Нечеткое разграничение "чистой" и "грязной" зон: на полу в "чистой" зоне отмечено наличие значительного количества внутренностей рыбы, что может привести к попаданию брызг на готовую продукцию и контаминации рыбы;

d. На потолочных покрытиях имеются отдельные выступающие элементы (трубы, провода), не скрытые кожухами, подвесными потолочными панелями и т.п. конструктивными элементами с целью их укрытия. Данное конструктивное решение усложняет их санитарную обработку. Эти конструкции находятся также и над оборудованием с рыбой. Поэтому из-за сложности и недостаточности санитарной обработки этих конструкций имеется риск повторной контаминации продукции;

e. На потолке цеха упаковки продукции отмечается значительное количество конденсата, который способствует развитию микроорганизмов и может привести к контаминации продукции;

f. Отмечены выбоины на полах производственных помещений, что препятствует проведению их санитарной обработки;

g. Отмечены случаи неполного удаления кишечника, что может привести к бактериальному обсеменению продукции;

h. Цех палетирования находится в неудовлетворительном санитарном состоянии: выбоины на полах, несущих конструкциях, ржавчина на несущих конструкциях, плесень на потолке, отслоившаяся краска на потолках, что может привести к контаминации готовой продукции. Допускается складирование готовой продукции в цехе палетирования, что может привести к порче продукции из-за несоблюдения температурного режима и неудовлетворительного ветеринарно-санитарного состояния указанного цеха;

i. В камере хранения охлажденной продукции отмечены значительные участки застоя воды с кровью на полу, что может привести к контаминации готовой продукции. Отмечено нарушение целостности стенового покрытия камеры хранения готовой продукции. Плотность размещения готовой продукции не обеспечивает ее доступность для контроля. По оценке инспекторов, объем камеры для хранения охлажденной продукции не соответствует мощности предприятия: мощность предприятия (120 тонн в сутки) значительно превышает объем камеры для хранения (около 60 тонн в сутки), что является препятствием для выпуска продукции надлежащего качества.

Предприятие 4

(производство рыбы и рыбопродукции (лосось и форель) охлажденной)

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):
 - а. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС по вопросам применения ветеринарно-санитарных мер и установления гигиенических требований к продукции № 299 от 28.05.2010 г.
3. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля;
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. Санитарно-бытовые помещения не оборудованы по принципу санпропускника, что не исключает перекрёстное перемещение персонала в домашней и санитарной одежде, контаминации производственных помещений "чистой" зоны и продукции;
 - б. Нарушена изолированность "чистой" и "грязной" зоны: удаление отходов от сортировки (прилов) осуществляется через двери, расположенные в санпропускнике; кроме того, не исключена возможность пересечения движения персонала в санитарной одежде и администрации и посетителей предприятия. Это может привести к контаминации продукции;
 - с. Планировка предприятия не исключает возможность выхода персонала на территорию предприятия, минуя санпропускник, что может привести к контаминации производственного помещения и продукции;
 - д. Помещение хранения готовой продукции не изолировано от основного цеха, что может привести к её контаминации продукции;
 - е. Дезбарьеры на входе в цех не заправлены, что не даёт возможности достаточной санитарной обработки обуви и может привести к контаминации производственного помещения и контаминации готовой продукции;
 - ф. Не все смывные шланги в производственных помещениях оборудованы pistolетными насадками, что вызывает избыточный напор воды при смыве остатков внутренностей с пола в процессе работы и может привести к контаминации продукции;

g. Внутрицеховая тара (для удаления отходов) не определена по цветовой гамме, что может привести к использованию тары, предназначенной для отходов для размещения в ней пищевой продукции;

h. Над транспортёрной линией на участке обескровливания и мойки расположена инсектицидная лампа, что не исключает контаминации продукции;

i. Емкости с дезрастворами, предназначенные для санитарной обработки, производственных участков, помимо специально оборудованного помещения, хранятся в цехах (как в чистой, так и в грязной зонах), что не исключает попадание опасных химических веществ в продукцию;

Предприятие 5

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):

а. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС № 317 от 18.06.2010 г., СанПин 2.3.4.050-96 и др. 299 Решение КТС представлено на английском языке в объеме 400 страниц, из которых только 40 страниц относятся к нормированию показателей в рыбо- и морепродукции;

3. Согласно заявлению представителей Mattilsynet, проверка предприятия на соответствие требованиям ТС и Российской Федерации в 2013 году не проводилась;

4. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия;

5. 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. Территория предприятия огорожена не полностью, что не исключает доступ посторонних лиц к производственным постройкам;

б. Бытовые помещения не оборудованы по типу сан.пропускника;

с. Дезбарьеры на входе в производственные помещения не предусмотрены, что не даёт возможности достаточной санитарной обработки обуви и может привести к контаминации производственного помещения и контаминации готовой продукции;

д. Трубы и провода на потолочных перекрытиях замотаны целлофановой пленкой, что может привести к удержанию влаги и развитию микроорганизмов, и, впоследствии, контаминации продукции;

е. Не все смывные шланги в производственных помещениях оборудованы pistolетными насадками, что вызывает избыточный напор воды при смыве остатков внутренностей с пола в процессе работы и может привести к контаминации продукции;

ф. На полах производственных помещений отмечен застой воды с кровью, брызги которой, попадая на готовую продукцию, могут привести к ее контаминации;

г. Наличие трапов над конвейерными линиями с низкими бортиками, что может привести к контаминации продукции;

h. Наличие коррозии на отдельных элементах оборудования, что затрудняет его дезинфекцию;

i. Перед поступлением на сортировку рыба орошается водой розоватого цвета, по-видимому, с примесью крови. Это может привести к ускорению порчи продукции, так как кровь является питательной средой для микроорганизмов;

j. Комната для хранения дезсредств, расположена в производственном помещении, не запирается, что не исключает попадание опасных химических веществ в цех и далее – в продукцию;

k. Стены в цехе хранения упаковочных материалов изготовлены из ДСП, что затрудняет их санитарную обработку; выявлено хранение пенопластовых коробов, на которые типографским способом были нанесены названия компаний-производителей, отличных от Kråkøy Slakteri AS.

Предприятие 6

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):

3. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС № 317 от 18.06.2010 г.,

4. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля; *L.monocytogenes* исследуется в смывах с рыбы, а не в 25 граммах ткани, не проводятся исследования на наличие сальмонелл;

5. 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. Разделение производственного помещения по переработке лосося на участки "чистой" и "грязной" зоны выполнено формально (красная полоса на полу), что не исключает возможность пересечения поточности движения персонала и продукции из одной зоны в другую и может привести к контаминации продукции; в цехе переработки трески разделение на "чистую" и "грязную" зоны отсутствует;

б. Планировка помещений не исключает возможность пересечения поточности движения мороженого лосося, трески и отходов от разделки на участке в цехе по переработке трески, что может привести к контаминации продукции.

с. В цехе переработки трески расположен туалет с прямым выходом в цех, что не исключает прямой контаминации продукции.

д. Не промаркированы внутрицеховые пластиковые контейнеры для обращения отсортированной рыбы, непищевых отходов и жидких отходов от разделки, что не исключает возможности использования тары не по назначению и контаминации продукции;

е. Отсутствуют крышки на контейнерах для транспортирования и замораживания жидких производственных отходов, что может привести к контаминации пищевой продукции.

ф. Комната для хранения дезсредств, расположена в производственном помещении, не запирается, что не исключает попадание опасных химических веществ в цех и далее – в продукцию.

г. В камере хранения готовой мороженой продукции осуществляется одновременное совместное хранение готовой пищевой продукции (треска,

скумбрия, палтус) в т.ч. с нарушением целостности упаковки и мороженой кормовой продукции (хребты, головы, крошка), обезличенной упакованной и неупакованной рыбопродукции. В этой же камере проходит процесс замораживания рыбы (трески потр. б/г) на стеллажах. Санитарное состояние камеры неудовлетворительное. Все вышеуказанные нарушения могут привести к контаминации продукции.

h. В камере замораживания жидких отходов осуществляется хранение мороженой сайры в картонных коробках.

Предприятие 7

1. Mattilsynet оформляет сертификаты на отгружаемую продукцию без Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза (ТС):

2. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС № 317 от 18.06.2010 г.;

3. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля, *L.monocytogenes* исследуется в смывах с рыбы, а не в 25 граммах ткани,;

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. Планировка производственных помещений не предусматривает их разделение на участки упаковки, хранения и отгрузки готовой продукции, что может привести к контаминации продукции и нарушению температурных режимов хранения; не исключен беспрепятственный выход на улицу в санитарной одежде и обуви;

b. На участке упаковки в качестве внутрицехового инвентаря используются поддоны из дерева. Это затрудняет проведение их дезинфекции;

c. Комната для хранения дезсредств, расположена в производственном помещении, не запирается, что не исключает попадание опасных химических веществ в цех и далее – в продукцию;

d. Маркировка продукции осуществляется с нарушениями: произведенная в один день продукция маркируется разными датами срока хранения продукции, температурные режимы указываются без соблюдения требований.

Предприятие 8

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

2. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС № 317 от 18.06.2010 г.;

3. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля;

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. Не проводятся микробиологические испытания воздуха холодильной камеры хранения готовой охлажденной и мороженой продукции, в связи с чем отсутствует объективная оценка помещений камеры в плане микробиологической безопасности;

б. Не контролируются влажностные параметры в холодильной камере хранения готовой мороженой продукции, что не даёт объективной оценки микробиологического состояния условий хранения.

Предприятие 9

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):

а. Документация ТС по вопросам качества и безопасности пищевой продукции на предприятии представлена не в полном объеме: отсутствует Решение Комиссии ТС по вопросам применения ветеринарно-санитарных мер и установления гигиенических требований к продукции № 317 от 18.06.2010 г.

3. Согласно заявлению представителей Mattilsynet, проверка предприятия на соответствие требованиям ТС и Российской Федерации в 2013 году не проводилась;

4. Не представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме исследований рыбы и рыбопродукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями Таможенного союза и Российской Федерации, как в рамках собственного контроля предприятия, так и в рамках государственного мониторингового контроля; *L.monocytogenes* исследуется в смывах с рыбы, а не в 25 граммах ткани;

5. 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. "Чистая" и "грязная" зоны не разграничены: в "чистой" зоне осуществляются все процессы от убоя и обескровливания до упаковки;

б. По потолку производственном помещении проходит воздуховод, выполненный из ткани, что не позволяет проводить его дезинфекцию и может стать причиной контаминации продукции;

с. На потолочных покрытиях имеются отдельные выступающие элементы (трубы, провода), не скрытые кожухами, подвесными потолочными панелями и т.п. конструктивными элементами с целью их укрытия. Данное конструктивное решение усложняет их санитарную обработку. Эти конструкции находятся также и над оборудованием с рыбой. Поэтому из-за сложности и недостаточности санитарной обработки этих конструкций имеется риск повторной контаминации продукции; На одной из труб термоизоляционное покрытие порвано, что не исключает попадание его кусков в готовую продукцию;

д. На потолке цеха палетирования отмечено значительное количество конденсата, который способствует развитию микроорганизмов и может привести к контаминации продукции;

е. Наличие трапов без бортиков над конвейерными линиями в цехе убоя и потрошения рыбы, что может привести к контаминации продукции;

- f. Наличие остатков рыбы на стыках конвейерных линий, что говорит о их недостаточной промывке и способствует контаминации продукции;
- g. Целостность полового покрытия при входе в морозильный тоннель нарушена, что затрудняет проведение дезинфекции;
- h. Комната для хранения дезсредств, расположена в производственном помещении, не запирается, что не исключает попадание опасных химических веществ в цех и далее – в продукцию;
- i. В 4 случаях отмечено превышение уровня бактериальной обсемененности готовой продукции в 2-5 раз по сравнению с требованиями Таможенного союза. 2 раза превышение отмечено в готовой продукции предприятия, два раза – в готовой продукции на последний день хранения.